

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION DE RESTAURATION

vendredi 14 décembre 2018 à 8 h 15

Etaient présents :

Mme BOUSQUET Martine, enseignante
M. CAPOUNDA Patrick, service Intendance
Mme FLAUJAC Nicole, service intendance
Mme LANCERICA M-Georges, ATT cuisine
Mme LHOEST Karine, CPE
M. PICON Jérôme, adjoint gestionnaire
M. SEGUR Didier, chef de cuisine

9 élèves :

BODIN Adrien, 1^{ère} SSI membre CVL
CARRETERO Sophie 1^{ère} S2
CELLIER Lorette déléguée 2GT5
GUILLERME Solène TAC déléguée de l'internat
JEREMIE Maona TITEC délégué de l'internat
MARGUET Jade déléguée 1SSI
NOUNIS Margaux 1S1
PUNTOUS Lucas 1ITEC
SOLETTI Lola 2GT5 membre CVL

M. Picon remercie l'assemblée présente et fait un bref rappel sur le but de la commission restauration, à savoir un lieu d'échanges et de suggestions qui contribuent à l'amélioration des repas servis aux élèves. Cette réunion fait à chaque fois, l'objet d'un compte-rendu envoyé à tous les membres de la commission et également consultable sur le site du lycée, avec les menus.

1) Le petit déjeuner

Lors de la précédente commission il avait été évoqué la possibilité de distribuer des bouteilles d'eau, en plus des jus de fruits proposés, ce qui est chose faite. Le petit déjeuner dans l'ensemble donne satisfaction aux élèves et ne fait l'objet d'aucune remarque particulière.

2) Le goûter

Il est toujours distribué le matin aux internes.

Des fruits sont proposés aux élèves comme convenu lors d'une précédente commission, mais force est de constater qu'ils sont un peu « boudés » par certains élèves qui leur préfèrent les biscuits...

M Picon informe l'assemblée de l'augmentation au 1^{er} janvier 2019 du prix du repas, qui passe de 3.65 € à 3.74 €. Cette augmentation imposée par le Conseil Régional et validée en Conseil d'Administration, va se répercuter sur les autres tarifs que ce soit les commensaux ou l'internat.

3) Le déjeuner

En ce qui concerne l'attente pour l'accès au self, point noir signalé lors de la précédente commission, on constate une amélioration, ainsi que sur l'équilibre des 2 chaînes, ce qui donne plus de fluidité aux passages.

Une élève demande pourquoi il n'est pas possible de prendre un gâteau et un fruit. La réponse lui est faite c'est qu'en raison de l'équilibre alimentaire, il convient de proposer un laitage + un dessert (biscuit et fruit étant considéré chacun comme un dessert..).

M. Ségur nous informe de l'achat d'une 2^{ème} soupière qui sera installée dans la salle en bout des 2 chaînes car les élèves autant que les adultes apprécient la soupe servie le midi.

Evoqué aussi précédemment, l'étiquetage sur la composition des plats est en cours, avec l'achat de tableaux ardoise (2 tableaux par chaîne 1 pour les entrées et desserts et 1 pour les accompagnements et plats) sur lesquels le chef de cuisine notera le récapitulatif des plats proposés chaque jour. Les élèves demandent s'il n'est pas possible de faire figurer le menu sur l'écran installé récemment dans le hall du lycée. Cette suggestion sera faite à Mme Pierot, proviseur adjoint.

Une remarque est faite aussi au sujet du manque de chaleur des plats servis sur la 2^{ème} chaîne et fera l'objet d'une surveillance.

Mme Lancerica nous dit que des élèves demandent plus de poisson, mais comme acté dans la précédente commission, il n'est servi qu'une fois par semaine, en raison de son coût.

Suite à la question de Mme Lancerica sur le compteur des réservations, on constate que le chiffre des passages est plus élevé que celui des réservations. En effet, moyennant un surcoût de 1.50 €, les élèves qui n'ont pas réservé peuvent tout de même déjeuner. Mais alors que les repas non réservés s'équilibraient avec les repas non consommés, on constate que les non réservations sont en constante augmentation, ce qui pose un problème de confection de repas pour la cuisine et peut pénaliser les élèves qui ont réservé et arrivent en fin de service. Une information va être faite en direction des familles pour les informer que, si la non réservation est possible, celle-ci doit rester exceptionnelle. Un petit rappel est fait aux internes pour leur dire que, eux aussi, ont l'obligation de réserver le repas de midi, sous peine de prise de sanctions par le Proviseur.

4) Le dîner

Ce repas ne fait l'objet d'aucune remarque particulière si ce n'est parfois, un problème de quantité pour certains. M Ségur est à l'écoute des élèves, et il leur demande de ne pas hésiter à se tourner vers lui au moindre souci, sans attendre la commission de restauration.

Les élèves font des remarques sur la lenteur du tapis à la dépose des plateaux. Mme Lhoest encourage les élèves à déposer les plateaux 2 par 2 après collecte des déchets dans la même assiette afin de gagner du temps.

Les élèves demandent s'il est possible d'ouvrir plus de places dans le réfectoire le mercredi midi, et cela sera fait en fonction de l'effectif prévu. M Picon suggère de matérialiser l'espace à occuper par des barrières souples, à voir en fonction du coût.

Il est à noter que cette réunion a donné lieu à un échange constructif et sympathique et après avoir évoqué avec les élèves la mise en place de repas à thème (3 d'ici la fin de l'année scolaire et thèmes choisis par eux), et fixé la date de la prochaine commission au vendredi 15 février 2019 8 h 15, la séance est levée à 9 h 15.