

Commission Restauration du 9 novembre 2017

Collège Saint Louis / Saint Bruno – Equipe Restauration Sodexo

Les participants Présents à cette commission :

Les représentants des élèves :

Constance et Louis (élèves de 6^{ème}), Emma Louisa et Alberic (élèves de 5^{ème}), Solène et Rochelle (élèves de 4^{ème}), Nina et Aimé (élèves de 3^{ème})

Représentante des parents d'élèves : Madame Navoret. Madame Depétris

La direction de l'établissement :

Madame Semelet (Chef d'Etablissement), M. Berard (Adjoint au Chef d'Etablissement).

Les représentants SODEXO :

Frédéric Mahon (Responsable Sodexo sur site)
 Roland Brunos (Responsable restauration)
 Patrick Martin (Représentant régional de Sodexo)

Introduction :

M. Berard, Adjoint au chef d'établissement, intendant gestionnaire va animer cette commission restaurant.

Le but et l'objectif de cette commission est de créer un moment d'échange afin de parler ensemble de la restauration, des suggestions des remarques, de vos droits et vos devoirs.

Nous faisons une commission par trimestre, les dates seront mentionnées dans le compte rendu.

A l'issue de cette réunion un compte rendu sera rédigé, distribué, affiché et mis sur le site.

La restauration scolaire au Collège St-louis St-Bruno, concerne environ 750 demi-pensionnaires, et 58 internes ce qui représente 100 000 repas servis chaque année.

Autrement dit + de 90% de nos élèves prennent leurs repas sur place.

Les repas sont cuisinés sur place

L'encadrement et la surveillance de notre restaurant scolaire sont assurés par nos cadres éducatifs

La prestation restauration au collège St louis St Bruno :

L'élève compose lui-même son plateau avec au minimum 4 choix d'entrées, 4 choix de laitages, 4 choix de desserts, 2 choix d'éléments protidiques (viande, poisson, œuf), 2 légumes dont 1 féculent. Le soir, 1 seul choix d'élément protidique.

Le petit déjeuner comprend une boisson chaude ou froide (lait, chocolat, café ou thé), pain, beurre, confiture, un fruit ou un yaourt ou une portion de céréales (corn-flakes).

Composition des menus : un groupe de cuisiniers et de diététiciens se réunissent une fois par trimestre et composent nos menus.

Ces menus sont ensuite préparés par le chef de cuisine et son équipe dans la cuisine du Collège Saint Louis / Saint Bruno, et sont servis en self-service.

Nous finirons cette réunion à 15h40.

QUOI (les remarques ou demandes)	QUI (responsable de la mise en œuvre)	Réponse ou Remarque	Indicateur et quand
----------------------------------	---------------------------------------	---------------------	---------------------

<p><u>Remarque des représentants élèves</u></p> <p>Nous mangeons bien et c'est varié</p> <p>Le personnel est agréable</p> <p>C'est mieux que l'an dernier</p> <p>Nous voudrions des boissons sucrées</p> <p>Certain souhaitent de la viande halal</p> <p>Il y a trop d'attente</p> <p>Plus souvent des éclairs au chocolat, du poulet,</p>	<p>Equipe sodexo</p> <p>Equipe Sodexo</p> <p>Equipe Sodexo</p> <p>Equipe Sodexo</p> <p>Equipe sodexo</p> <p>Direction</p> <p>Equipe Sodexo</p>	<p>Nous prenons note des remarques des enfants</p> <p>Nous prenons note des remarques des enfants</p> <p>Nous prenons note des remarques des enfants</p> <p>Non pas boissons sucrées, uniquement de l'eau.</p> <p>Nous ne servons pas de viande Halal</p> <p>Ces plats sont servis à un rythme régulier, nous serons attentifs pour les éclairs au chocolat.</p>	<p>Contrôle par le chef de cuisine.</p>
<p><u>Remarques et questions des parents présents :</u></p> <p>Les représentants des parents 6^{ème} confirment la satisfaction des consommateurs.</p> <p>Un problème d'adaptation pour les 6^{ème} en début d'année passage et service au self et dans la composition des plateaux</p> <p>Le questionnaire de l'enquête satisfaction est présenté aux parents et l'équipe direction</p>	<p>Equipe Sodexo</p> <p>Direction</p>	<p>Effectivement les 1^{er} jours de la rentrée, les 6eme ont un peu plus de difficultés au moment de leur passage, M.Basselot est là pour les orienter, ainsi que tous les adultes présents au moment du passage au self.</p>	<p>Cette enquête se déroule le 24 novembre 2017 entre 11h20 et 13h15 Avec la présence des parents délégués à la restauration.</p>

CONCLUSION DE Madame Semelet Chef d'Etablissement

Le temps du repas est un moment important dans la journée du collégien.

**Je suis heureuse d'entendre que nos élèves sont satisfaits de la prestation, le but de cette commission étant bien de répondre à leur question, d'entendre leurs demandes et d'apporter des améliorations.
Je me réjouis aussi de la bonne ambiance qui règne lors de ce moment, grâce à une équipe investie et bienveillante.**

Les prochaines commissions restaurant seront le 27 février 2018 et le 7 mai 2018

**L'équipe Restauration et l'équipe Educative
Collège Saint-Louis/Saint-Bruno**