

# Commission de restauration

## Lundi 9 Mai 2022

M. Sireau chef gérant société Scolarest

Mme Charvat, DAF ; Mme Eyraud

Lina Clément 3D, Jade Royanet, 4 E, Avalet Thomas 5A, Farah Testoui 6F

Lycées : pas de représentant

Ecole : pas de représentant

Depuis le 14 mars allègement des mesures, encore désinfection des tables et chaises, distribution du surplus encore arrêté pour éviter les croisements

De nouveau une certaine latitude pour déjeuner entre copains/copines, mais par niveau.

Appel par micro : c'est bien, on entend où que l'on soit sur la cour et confort pour le personnel.

Bon comportement des jeunes avec le personnel : cela a été relevé par une maman qui a fait une suppléance en plonge et a été agréablement surprise par la politesse des jeunes (bonjour, bon après-midi ou bon WE), on continue comme cela ...

Problème des badges : dérive liée à la crise informatique, pendant plus de trois semaines, la comptabilité a dû entrer personne par personne le passage ... le système est rétabli : il n'y a plus de raison que le badge ne soit pas présenté : à compter du lundi 16, des sanctions seront prises. Pour l'heure, le passage des élèves qui oublient sera en fin de service.

Animations mises en place rappelées : au total sur l'année : 12 avec à venir la journée américaine pour rattrapage pour les troisièmes

English DAY le 10 Juin.

Il y a beaucoup de difficultés à obtenir certains produits, cela peut changer les menus prévus. Les commandes sont passées une semaine à l'avance et Scolarest ne sait pas ce qui va être effectivement livré.

Les points soulevés par les élèves :

Sixièmes : Peut-il y avoir un même plat dans la semaine : cela n'est pas possible, menu fixé par une diététicienne

Les élèves ne se rendent pas compte de quelle animation est en place. Musique pour le menu à thème ? cela peut-être plus joyeux ?

Pour l'animation américaine, mise en place d'une cannette de coca pas possible cette année, le chef gérant s'engage pour l'année prochaine !

Demande de certains plats : on n'adapte pas le menu au desiderata individuel.

Cinquièmes RAS

Quatrièmes : idée de la musique par rapport au menu à thèmes

PAI : est-ce qu'on aurait la place de mettre le frigo des PAI en salle ? cela est possible en donnant les PAI au chef gérant qui gèrera suivant un protocole précis.

Troisièmes : question sur le retour de la distribution de « surplus » ... Scolarest espère à la rentrée prochaine une reprise à la normale.

Tout le monde peut utiliser le four à micro- ondes en salle

Le blé ou boulgour est présenté au rythme de 3 à 4 semaines (pour 15 jours en novembre). Retour des sauces peu à peu...

Le pain est une vraie source de gaspillage : une vraie vigilance est attendue pour être raisonnable. La loi Egalim nous oblige à lutter contre le gaspillage, la société doit noter tout ce qui est gaspillé.

Aménagement : penser plus d'espace : en cause les claustras qui réduisent la possibilité de bouger. Décoration de nature ... Des espaces plus intimes, modulables ?

Une terrasse pour déjeuner dehors : problème de mobilier. Ou idée pour manger dehors un pique-nique géant possible ? ... notre idée notre responsabilité pour la propreté de la cour » /

Pouvoir décorer le self : cela est possible sans problème ...