

### COMMISSION RESTAURATION N°3 DU MERCREDI 17 JANVIER 2018

Présents : Mme VALLADE – SAENES Intendance / M. MALZOPPI – Chef de cuisine / M. BÉCHIR - Magasinier / M. BONNIN - AED / M. ZRIOUIL - Élève / M. BEGEL - Élève / M. HERVÉ - Élève / Mme RIFFAUDEAU - Élève

Début de la commission à 13h40.

#### Point sur les repas de Noël:

Les élèves internes et externes ont apprécié les menus proposés pour les repas de Noël. La mise à disposition de café et de thé à la fin du repas a été très positive. Les élèves ont aimé pouvoir choisir eux-mêmes le plat principal du repas de l'externat.

#### Menu à thème:

Les élèves n'ont que très peu d'idées et la SAENES propose de reporter l'élaboration d'un menu à thème sur la commission suivante. Ils peuvent également lui apporter une proposition de menu à thème ou la proposer au chef de cuisine sans attendre la prochaine réunion de la commission.

#### Petits-déjeuners:

Un élève signale que le lait est souvent froid. Le chef de cuisine explique qu'il sort tous les matins 20L de lait. 10L sont chauffés par la laitière et 10L sont maintenus au frais dans le saladier bar.

#### Déjeuners:

Les élèves apprécient la variété des légumes proposés (courge spaghetti, purée de carottes...). Ils sont également très satisfaits des potages servis mais soulignent un manque de signalétique quant à leurs compositions.

Les élèves remarquent que le pain est de meilleure qualité depuis quelque temps. Ils préfèrent le rustique aux déjeunettes. Un élève remarque qu'il n'a pas été mis en fin de ligne à plusieurs reprises les semaines passées. Le chef de cuisine explique qu'effectivement c'est problématique lorsque le menu comporte des entrées chaudes. C'est cependant la seule exception. Les élèves proposent de le mettre, ces jours-là, sur la table à côté des potages. Proposition validée.

Le chef de cuisine explique qu'il se fournit en légumes frais auprès de producteurs locaux et que la tariflette du jour a été réalisée grâce à des pommes de terre crues. Il précise également que du poisson frais sera servi toutes les deux semaines le midi et toutes les trois semaines le soir.

Un élève demande ce qu'il en ait de la gestion du rab. Le chef de cuisine répond que les élèves peuvent demander du surplus à la fin du 3ème service et que les légumes sont quasiment à volonté.

L'AED souligne l'inconvénient de la présence des chaises sur les tables le jeudi midi pour les premiers élèves du service qui risquent de faire tomber leurs plateaux en descendant les chaises. Le chef de cuisine répond que les chaises sont montées le mercredi après-midi pour permettre un nettoyage en profondeur du réfectoire. Le personnel n'étant pas nombreux, les chaises ne sont pas descendues le jeudi matin. L'AED propose d'en descendre une sur quatre avec son collègue en arrivant le jeudi midi pour faciliter l'installation des élèves.

#### Goûters:

Les goûters sont désormais déposés à côté des surveillants au petit-déjeuner. Il est rappelé que le surveillant doit prendre le chariot à son arrivée au self. Chariot qui se trouve sous la surveillance du personnel de cuisine jusqu'à son arrivée.

#### Repas Froids:

Les élèves déplorent un manque de variété dans la composition des repas froids. Il leur est expliqué qu'il est impossible au service de restauration de fournir des sandwiches car ces derniers comporteraient des denrées fraîches. Nous sommes tenus de fournir des repas froids appertisés, c'est-à-dire en conserves, pour éviter tout problème de conservation et de développement de bactéries.

Les élèves ne consomment pas les potages car ce n'est pas pratique. Nous espérons que la fourniture de bols et cuillères permettra aux élèves d'y reprendre goût.

La SAENES propose de faire un questionnaire à destination des internes pour savoir ce qu'ils consomment réellement dans les repas froids fournis.

#### Dîner:

Le saladier bar est fortement utilisé et facile d'utilisation.

Le chef de cuisine et le magasinier remarquent qu'il est de plus en plus difficile de savoir ce que les élèves vont consommer le soir et se posent la question de savoir si ce problème est dû à la mixité.

Fin de la commission à 14h31.

La SAENES  
Céline Vallade

Le Proviseur  
Éric Gommé

