

Restaurant du Collège de Saint-Gabriel

Compte rendu

de la commission de Restauration
du 14/10/2022 à 14h



api



Personnes présentes

POUR SAINT GABRIEL :

Franck PERRAUDEAU - Directeur d'établissement
Damien JAUD - Responsable de vie scolaire
Jade - élève de 6ème
Ève - élève de 5ème
Tom - élève de 4ème
Edgar - élève de 3ème

POUR API :

Fabien FERRI - Chef de secteur
Pierre TAGHERSOUT - Chef de cuisine
Leslie SALMON - Diététicienne



Dans l'assiette

	<ul style="list-style-type: none">• Les 3èmes : amélioration de la quantité et de la qualité• Gratin de pâtes aux légumes• Bruschetta• Croque monsieur
	<ul style="list-style-type: none">• Riz : fade, texture moins appréciée• Certains plats ne sont pas assez salés et poivrés
	<ul style="list-style-type: none">• Crumble, Crêpe au sucre• Quiche au thon• Banana split ⇨ le service est trop compliqué• "Recette des élèves"



Temps d'échanges

Approvisionnement : nous avons rencontré peu de difficultés depuis la rentrée. Cependant, les récoltes de pommes de terre s'annoncent mauvaises et le prix des produits laitiers va subir une forte augmentation.

Il y a un vide dans le service entre 11h45 et 12h20.

Le Bar à légumes a été remis en place ⇨ Communiquer sur le fait que les élèves peuvent venir se resservir.

Scolaire



Temps d'échanges

“Au début du service, les quantités peuvent être justes mais en fin de service, cela va car il y a le Rab.”

L'établissement a eu des retours positifs de la part des parents.

L'organisation du midi a été revue, c'est mieux, c'est plus fluide.

Gaspillage alimentaire :

- Septembre : 70g/repas (retours assiettes) ⇨ Diminution par rapport à l'année dernière
 - Le Radar à déchets a été mis du côté de la plonge : il est mieux placé. Cependant, les élèves font remarquer que certains regardent les résultats et d'autres non
 - Point de vigilance à avoir : les serviettes sont jetées au mauvais endroit
- ⇨ Sur une heure de vie de classe, faire venir les élèves au self afin de les sensibiliser au tri et au gaspillage

Assiette “petite faim” et “grande faim” ⇨ Recommuniquer auprès des élèves

Il y a beaucoup de casse d'assiettes au niveau de la ligne de débarrage par manque de vigilance.

Les élèves s'amuse avec les pichets, les tables se retrouvent mouillées.

Il a été rappelé que tous les plats sont cuisinés sur place, à base de produits frais et de saison. Nous achetons seulement les fonds de pâtes à tarte/pizza, les crêpes/galettes mais les garnitures sont cuisinées par le chef et son équipe.

Mon Restau Responsable :

- Présentation de la démarche aux élèves
- Présentation des engagements
- La SPE (Séance Participative d'Engagement) aura lieu le mardi 13 décembre à 19h



Événementiel

Le calendrier des animations est disponible sur le site [Soyons complices](#)



Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
vendredi 9 décembre à 14h00

api

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION