

Restaurant du Collège de Saint-Gabriel

Compte rendu de la commission de Restauration du 09/12/2022 à 14h



api



Personnes présentes

POUR SAINT GABRIEL :

M. PERRAUDEAU - Directeur d'établissement
M. BAUHAIN -Éducateur de vie scolaire
Mme LOOTEN - Représentante des parents d'élèves (APEL)
Eve - élève
Jeanne - élève de 5ème
Tom - élève de 4ème

POUR API :

M. FERRI - Chef de secteur
M. TAGHERSOUT - Chef de cuisine



Dans l'assiette



- Amélioration de la qualité de la prestation par rapport au premier trimestre
- Ambiance sereine au sein du restaurant
- Repas de Noël très apprécié



Temps d'échanges

Propreté des couverts : une vigilance accrue sera apportée sur la propreté des couverts

Gaspillage de l' eau : tendance à dupliquer les jeux d'eau "TIK TOK" (jeu du pichet) au restaurant : sensibiliser chacun et isoler les responsables

Gaspillage alimentaire :

- Il y a encore trop de gaspillage malgré les bons résultats de la pesée des déchets qui s'est déroulée en novembre : 90 g par élève
- Présentation des résultats plus précis à la prochaine commission restaurant
- Question des 4èmes : Comment peut-on davantage réduire le gaspillage alimentaire ?
 - Positionner à côté de la table à déchets un ou deux élèves pour sensibiliser ?
 - Création d'une table zéro déchets ?

Un élève s'est présenté au self et le personnel présent ne parlait pas français ⇔ Ne pas hésiter à demander le chef de cuisine ou l référent du collège dans ce cas de figure.

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

Scolaire



Menus validés

Validation des menus du 2 janvier au 10 février 2023



Événementiel

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



19 JANVIER 2023
*Nouvel an
Chinois*



7 FÉVRIER 2023
*Voyage aux
U.S.A*



*Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
vendredi 03 février à 14h00*