

ES Beau Rameau (Lesthèle)

Compte rendu de la commission de Restauration du 29-11-24

Début de réunion : 13h10



Participants

ES Beau Rameau (Lesthèle)	API restauration
Mr CLERCQ-Directeur	Franck HOUBART-Chef de secteur
Mr SAVE-Directeur adjoint	David LAFARGUE-Chef gérant
GENET Killian-GONZALEZ ROLDES Daniel	Jennifer GASPARD-Diététicienne
AKLI Laïla-PEYRES Loucas	-
PINTO Joao-SCHEUER Rubis	
GRETAINE Léo-MAROLE Balthazar	

Dans l'assiette

Plats appréciés	salade de fruits, pâtisseries (éclair, chausson aux pommes, tarte aux pommes, ...), sauce,
Plats peu appréciés	
Suggestions	Giosa, bouillon vermicelles, lasagnes

Bilan & Actions mises en place

Petit Déjeuner:

La prestation Petit Déjeuner apporte satisfaction. Le roulement des viennoiseries convient. Les élèves souhaiteraient en avoir plus souvent. Ceci n'étant pas au contrat, il n'est pas possible d'en proposer davantage. A l'internat des filles, au début de l'année il y avait du chocolat, la machine est tombée en panne et a été réparée mais depuis, le chocolat n'est pas bon en goût. Le chef de secteur se rapprochera du fournisseur pour savoir si un changement de chocolat a été réalisé. Les

Déjeuner:

Les menus donnent satisfaction, tant sur les quantités, la variété et le choix. Les élèves sont satisfaits de l'emplacement des petites cuillères.

Les élèves goûtent les nouveautés proposées dans les menus. La soupe plaît mais les élèves préfèrent quand celle-ci est mixée. Il est impossible pour le moment à l'équipe de cuisine de mixer la soupe car le mixeur plongeant ne fonctionne plus. Le chef de secteur proposera un devis à Mr Clercq.

Lors du menu végétarien, un deuxième choix est toujours proposé.

L'équipe de cuisine est appréciée par les élèves.

Les convives souhaiteraient avoir les indications sur les plats en particulier pour les pâtisseries maison afin de savoir ce que c'est. Un affichage sera réalisé.

De gaspillage alimentaire est constaté principalement au niveau de pain et des fruits. Une affiche sera installée pour informer que les élèves ne peuvent prendre que 2 morceaux de pain mais ont la possibilité de venir se resservir. Une pesée des déchets sera proposée sur une semaine au sein de la cuisine.

Dîner:

La prestations apporte satisfactions. Beaucoup de gaspillage est constaté par les représentants des internes. Beaucoup abuse du rab mais cela finit à la poubelle. Une sensibilisation au niveau du gaspillage du rab doit être réalisée.

Goûter

Les gâteaux plaisent plus que les autres s'avèrent être secs, sinon ils ont de la brioche avec une barre de chocolat trouvée trop petite par les élèves par rapport à la taille de la brioche. Il trouve qu'il y a une redondance des goûters. Une variété des propositions va être proposée.

Actions à mettre en place

Attention aux assaisonnements (frites trop salées)	Affiche "Petite faim/Grande faim", portion, "2 morceaux de pain par personne"
--	---

Cuillère de service	Prévoir l'affichage pour le descriptif des desserts.
Envoyer le devis à Mr Clercq par rapport au mixeur.	Variété de goûter

Inforamtions générales API

L'entreprise API Restauration est depuis 2023 "Entreprise à mission".



Merci de votre participation.

Nous nous retrouverons le

Mars/Avril



api

Heure de fin : 14h11