

ES Beau Rameau (Igon)

Compte rendu de la commission de Restauration du 07-11-24

Début de réunion : 13h10



Participants

ES Beau Rameau (Igon)	API restauration
<p>Mr CLERCQ-Directeur</p> <p>CASSOULCE Quentin 1er MCV-ROUSSEL Lenny T Com</p> <p>RUIZ-DELUCCEL Martin 1er COM-COSTEMALE Clara T Esthétique</p> <p>BUZUEL Lilou T Esthétique-RESTOIN Aude Enseignante</p> <p>LACUES Damien CM2-LUTY Tom CM2</p> <p>HUGUET Céline T Com-SAURAOUI Assia T Com</p> <p>THÉAMUS Anna 1er G-LEEDY Romain 1er G</p> <p>-</p>	<p>Franck HOUBART-Chef de secteur</p> <p>David LAFARGUE-Chef gérant</p> <p>Jennifer GASPARD-Diététicienne</p> <p>-</p>

Bilan & Actions mises en place

Petit Déjeuner:

La prestation apporte satisfaction. Les internes trouvent que c'est mieux qu'avant mais ce n'est pas assez varié comparé au petit déjeuner de l'an dernier (céréales différents tous les jours). Des yaourts type liégeois sont servis à l'internat des filles mais il n'est pas censé y avoir de yaourt. Ceci s'avère être une erreur car ce n'est pas prévu au contrat. Il est par contre possible de les proposer au déjeuner.

Déjeuner:

Les couverts et les verres sont parfois sales. Un rappel sera fait auprès des équipes de plonge.

Des morceaux ont été retrouvés dans la purée du jeudi 17/10 midi, elle n'était pas bonne et avait une odeur "nauséabonde". Le chef gérant n'a été mis au courant de cela que le jour de la commission. Il a été expliqué aux élèves que si des choses pareilles arrivaient, il fallait le faire remonter le jour même.

Les plats sont parfois trop relevés tels que les Wings de poulet Tex Mex (trop épicé). La décision est prise de ne plus en remettre.

Depuis le début de l'année, il y a eu une amélioration mais ce n'est pas encore ça. Les élèves trouvent que depuis l'arrivée d'API, il y a de la nouveauté.

Le poisson n'est pas obligatoirement le vendredi.

Le riz est parfois trop cuit, ce qui est sûrement dû à la remise en température.

Les élèves ne sont pas adeptes des légumes mais ils apprécient quand même les carottes cuites, les épinards, les poireaux et les brocolis.

Les élèves demandent de la sauce avec les féculents, ainsi que du ketchup/mayo, qui sera au menu 1 fois / mois avec les frites, validée par la direction.

Les élèves demandent également à ce que les pâtes soient un peu plus salées.

Dîner:

La prestation apporte satisfaction dans l'ensemble. C'est bon et goûteux. Il y a eu une amélioration depuis le début d'année.

Le soir, il y a souvent des quiches ou omelette. Des modifications de menus seront apportées afin de varier les propositions.

Goûter

Les élèves trouvent que ce sont toujours les mêmes gâteaux dont un qui est très sec et un avec des fruits confits. Ils apprécient le pain brioché avec la barre de chocolat.

Les élèves demandent ce qui est peut être pris lors de la repasse. Le chef de secteur explique que tout ce qui a été proposé (sorti du maintien au chaud par exemple), finira à la poubelle. Donc ce sont ces produits là qui peuvent être pris lors de la repasse.

Actions à mettre en place

Envoyer les affiches Portion enfant et ados	Mettre du ketchup et de la mayo 1 fois par mois
Ne plus proposer de gâteaux emballés avec des fruits confits au goûter. Privilégier les gâteaux à base de chocolat.	

Informations 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