

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION N°1

Du Mardi 14 septembre 2017

En présence de :

***Présents :** Rosa Duval et Axelle Oliero déléguées internat, Camille Bescond, Responsable de Vie Scolaire, Evelyne Michel attachée de gestion, Pascaline Gallet chef d'établissement école primaire, Eric Hans chef d'établissement, Marion Léorat Chef Gérant, Lionel Eschrich Responsable de restaurants, Charles Bourdon Minier directeur Enseignement de l'Alsacienne de Restauration.*

***Excusées :** La représentante du comité d'APEL et Patricia Weichhaus Assistante maternelle,*

Le chef d'établissement souhaite la bienvenue aux participants.

Echange avec les déléguées :

Concernant le petit-déjeuner : Les internes sont globalement satisfaites de la prestation du matin mais souhaitent émettre quelques suggestions :

- La journée du petit pain (le jeudi), proposer à la fois des croissants et des pains au chocolat au lieu de l'un puis l'autre la semaine suivante.
- Il y a assez de sortes de céréales (5 au total), mais elles ne tournent pas assez souvent.
- La confiture n'est pas appréciée, il y a un souhait de changement de référence de produit.
- Les jus de fruits et le lait sont plus appréciés lorsqu'ils sont servis bien frais.

Réponse des équipes de l'Alsacienne : Nous allons mettre en place chacune de ces suggestions, et précisons que concernant la confiture, nous allons en profiter pour faire un test, et la proposer sous forme de pot en verre à la place des petites barquettes servies à l'heure actuelle.

Concernant le déjeuner. Les filles déléguées sont satisfaites. Elles soulignent qu'il y a toujours assez à manger malgré l'affluence importante de demi-pensionnaires en ce début d'année scolaire, même si elles regrettent le manque de choix certains jours en toute fin de service.

Concernant le dîner : Les déléguées sont globalement satisfaites, mais elles ont noté que certains plats manquaient parfois de sel. Elles se demandent par ailleurs si le pain du soir est bien frais, et souhaiteraient un panier de fruits le soir comme celui du matin. Enfin, elles demandent davantage de potages le soir.

Réponse des équipes de l'Alsacienne : Concernant le pain, nous sommes livrés chaque matin par un artisan boulanger du quartier, il est donc bien frais du jour. Par ailleurs, nous pouvons tout à fait mettre à disposition des fruits frais tous les soirs. Enfin, en ce qui concerne les soupes, nous allons en prévoir 1 par semaine dès à présent, puis 2 par semaine après les vacances de la Toussaint.

Concernant la cafétéria : Les convives de la cafétéria ont noté deux problèmes suite à la mise en place du système de badge en caisse : l'abandon du principe de précommande et la file d'attente importante à la borne de rechargement.

Réponse Alsacienne de Restauration : Nous allons étudier la possibilité de remettre en place le système de précommande. Concernant la file d'attente à la borne, nous rappelons ici que cette borne est un moyen de dépannage pour recharger son badge le jour même de son passage à la cafétéria. Mais le principe du nouveau badge est celui de gérer à distance son solde (depuis son smartphone ou à la maison depuis son ordinateur) et de le créditer, de consulter son historique, de précommander etc...

Autres suggestions de la part des élèves : Le brunch est très apprécié par les internes, elles souhaiteraient qu'il soit proposé 1 fois par mois plutôt qu'une fois par cycle entre vacances. Elles souhaiteraient également au petit déjeuner un panini au nutella. Par ailleurs, elles émettent le souhait d'organiser davantage de repas sous forme de buffet. Enfin, des nouvelles idées germent pour les animations mensuelles au moment des dîners.

Réponse Alsacienne de Restauration : Nous retenons la proposition d'un brunch par mois. En revanche le panini au Nutella ne pourra être proposé le matin pour des raisons logistiques de production. L'idée du dîner sous forme de buffet est intéressante et nous la proposerons de temps en temps. Nous avons bien noté également les animations Tacos, Halloween et Raclette des internes pour les prochains mois.

Echanges avec Camille Bescond (Pour la vie scolaire)

De très bons retours en règle générale. Certains demi-pensionnaires ont cependant remonté un manque de sel dans certains plats.

Echanges avec Pascaline Gallet (Pour le niveau Primaire)

Les remontées sont très positives.

Echanges avec Evelyne Michel (pour la salle Kremp)

La salle Kremp rencontre un tel succès qu'il y a parfois trop de monde, ce qui provoque beaucoup de bruit.

Le chef d'établissement clôt la séance en remerciant les participants.

Les prochaines commissions restaurant se tiendront le 16 novembre 2017 (thème : les repas caritatifs de l'année), le 1^{er} Février 2018 et le 29 Mars 2018.