

# COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION N°2

Du jeudi 1<sup>er</sup> février 2018

## En présence de :

**Présents :** Camille Bescond *Responsable de Vie Scolaire*, Charles Bourdon Minier *Directeur Enseignement de l'Alsacienne de Restauration*, Lionel Eschrich *Directeur de restaurants*, Pascaline Gallet *Chef d'établissement école primaire*, Eric Hans *Chef d'établissement*, Maud Lecorche *Déléguée école*, Marion Léorat *Chef Gérante*, Evelyne Michel *Attachée de gestion*, Mathilde Neu *Déléguée internat*, Axelle Oliero *Déléguée internat*, Alex Pla *Déléguée école*.

**Excusées :** Céline Froissart *du comité d'APEL*, Patricia Weichhaus *Assistante maternelle*, Mathilde Zeh *(1TSCOM) Déléguée*.

Le Chef d'Établissement souhaite la bienvenue aux participants.

## Echange avec les délégués primaires :

D'une manière générale c'est bon.

### Les plus :

- Bonne ambiance
- Il y a du choix
- Les soupes sont appréciées

### Les moins :

- Trop de bruit
- La propreté des cruches après le passage des lycéens
- Parfois trop de quantité dans les assiettes
- Pas toujours de choix de desserts

Réponse Alsacienne de Restauration : Nous allons servir moins de quantité dans l'assiette et permettre aux élèves de pouvoir se resservir pour le plat principal. Pour les desserts, le chef rappelle qu'il n'est prévu qu'un seul dessert du jour ou un fruit. Il est donc normal de ne pas avoir de choix de dessert.

## Echange avec les déléguées des internes :

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

- Pour la journée du brunch, le dernier jeudi du mois : proposition de la faire le mardi, pas le même jour que les viennoiseries du jeudi
- Il y a assez de sortes de céréales (5 au total), mais elles ne tournent pas assez souvent
- Voir pour du jus de fruits multivitaminé

Réponse Alsacienne de Restauration : Les prochains brunchs seront à l'avenir le dernier mardi du mois. Pour les céréales nous veillerons à bien faire le roulement au minimum tous les 3 jours. Quant au jus, nous regardons si nous pouvons proposer d'autres références, et apporterons une réponse aux déléguées dans les prochains jours.

Concernant le déjeuner : Les filles déléguées sont satisfaites, il y a toujours du choix et les repas sont appréciés dans l'ensemble.

Concernant le dîner : Les déléguées sont globalement satisfaites, les soupes sont appréciées pendant la période d'hiver et également les fruits frais. Elles sont également très satisfaites du cuisinier présent le soir pour assurer le service.

Propositions des 3 prochains mois, pour le repas à thème : soirée tacos, bruschetta et wraps. Il a également été demandé de mettre de l'eau pétillante et du sirop à disposition.

Réponse Alsacienne de Restauration : Concernant les repas à thème, c'est bien validé, par contre nous ne mettrons pas d'eau pétillante (sauf animation particulière), ni de sirop (boisson sucrée).

Concernant la cafétéria : les élèves trouvent que le service est plus rapide, qu'il y a du choix jusqu'au bout et que la remise en place des réservés marche bien ; elles déplorent en revanche le manque de propreté de la cafétéria. Mr Hans souhaite que le personnel en place responsabilise davantage les élèves et fasse appliquer le bon savoir-vivre dans ces lieux.

Réponse Alsacienne de Restauration : Nous ferons un point avec l'équipe de cafétéria à ce sujet.

#### **Echanges avec Camille Bescond (Pour la vie scolaire)**

Bons retours en règle générale. Certains demi-pensionnaires ont cependant remonté quelques soucis d'échanges de cartes au niveau de la cafétéria.

Réponse Alsacienne de Restauration : Nous mettrons à l'avenir un affichage et ferons appliquer la consigne suivante : « interdiction de servir en cafétéria sans badge ou pièce d'identité du convive ».

#### **Echanges avec Pascaline Gallet (Pour le niveau Primaire)**

Les remontées sont très positives.

#### **Echanges avec Evelyne Michel (pour la salle Kremp)**

Tout va très bien.

Le Chef d'Établissement clôt la séance en remerciant les participants.

La prochaine Commission Restauration se tiendra le **29 mars 2018 à 13h30**.