



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION LYCEE du 2 octobre 2018

Représentant l'école		
Direction	Mme Suzzoni	Présente
	M Werquin	Présent
	M Jaillard	Présent
Représentant les délégués de classe		
	Des représentants de chaque niveau et de l'association des élèves (ADE)	Présent(e)s
Représentant les parents APEL		
	Mme Chevrier	Présente
Représentant le prestataire SODEXO		
Responsable sites St-Louis/St Clément & Notre Dame & Sacré Cœur	M Boyer	Présent
Responsable régional	M Bourreille	Présent

Chacun se présente lors d'un tour de table puis les élèves prennent la parole à tour de rôle : les représentants des classes de seconde, de première puis de terminale ainsi que les membres de l'ADE.

Problème de réassort

- Les élèves, tous niveaux confondus, notent une nette dégradation de la qualité entre le premier et le second service, et ne trouvent pas cela normal. Les élèves qui passent au second ont moins de choix d'entrées et de desserts, certains plats posés sur les vitres sont froids. A partir de 13h10 il

peut n'y avoir qu'une entrée et qu'un dessert. Un représentant des terminales note aussi que le temps d'attente est long.

- Des représentants des élèves ajoutent que souvent il n'y a plus de couverts et lorsqu'ils en demandent on ne leur en donne pas assez. Cependant, ils apprécient le personnel qui est toujours souriant et sympathique.
- M Boyer précise que les vendredis 14 et 21 septembre il y a eu beaucoup de viande jetée. M Werquin estime que c'est parce qu'il y a des problèmes pour remonter les plats. M Boyer note que la veille il y a eu 420 couverts servis eu self du lycée alors que normalement il ne devrait pas y en avoir plus de 380. Cela génère des problèmes pour remonter les plats dans des quantités suffisantes et assez rapidement.
- M Boyer déclare que beaucoup de choses vont changer dans le trimestre. Il pense qu'il va réorganiser le personnel et va nommer un responsable lycée qui sera en charge du réapprovisionnement en chaud et en froid.
- Des élèves voudraient avoir du sel et du poivre. M Boyer répond que le sel ne sera donné que sur demande. Il précise qu'il faudra d'abord avoir goûté avant de demander.

Problèmes de propreté

- Un représentant des secondes regrette qu'au deuxième service, les poubelles débordent. Il devient difficile de faire le tri. Plusieurs élèves trouvent que les couverts ne sont pas propres : il reste des étiquettes sur certains, des tâches blanchâtres ou des dépôts de nourriture. Il y a aussi des dépôts calcaires sur les verres
- M Boyer souligne qu'il y a beaucoup de nourriture sur le sol. Par ailleurs les tables sont très sales. Il a même dû mandater une personne qui entre les deux services nettoie les tables alors que cela ne devrait pas être le cas. Cela explique peut être selon lui pourquoi les poubelles ne sont vidées.
- M Jaillard estime que ce n'est pas normal qu'il y ait de la nourriture sur les tables et demande que les élèves fassent plus attention.

Point sur la cafétéria

- La majorité des premières et des terminales sont très satisfaits par ce qui est proposé même si ce n'est pas très diététique. Les panini sont très bons, et les élèves ne s'attendaient pas à ce que ce soit si bon. Ils pensaient qu'on leur proposerait une nourriture de cantine. Là aussi le personnel est très souriant et aimable. Certains élèves trouvent que les formules ne sont pas assez

équilibrées et que le choix est un peu trop restreint. M Jaillard demande si un menu avec une salade serait possible.

- Le rapport qualité prix est jugé satisfaisant par les élèves : un panini et une boisson sont facturés 5,70 euros contre 7 euros en extérieur. Cependant la carte ne peut être rechargée que par tranche de 50 euros. Certains élèves jugent cela trop coûteux. M Jaillard et Mme Suzzoni pensent qu'il devrait être possible de mettre 30 ou 50 euros. Des élèves souhaiteraient que le repas de la cantine ne soit pas facturé quand ils mangent à la cafétéria. M Werquin répond que ce n'est pas possible techniquement car il y a deux systèmes différents. Il ajoute qu'il a laissé 4 semaines aux élèves pour choisir les jours où ils souhaitaient manger à la cantine, et ceux où ils préféraient être externes et donc déjeuner à la cafétéria.
- Mme Suzzoni estime que les élèves vont beaucoup moins à la boulangerie. M Boyer déclare que le taux de remplissage est meilleur que l'an passé. Cependant il souligne que la charte prévoit que les élèves n'ont pas le droit d'amener leur repas. Il dit avoir vu la semaine passée deux tables, soit 8 personnes, qui ne consommaient pas les produits vendus par la cafétéria. M Werquin rappelle également que les secondes ne doivent pas aller à la cafétéria, et Mme Suzzoni insiste sur le fait que les premières ne doivent pas accéder au foyer qui est réservé aux terminales. M Jaillard rappelle que l'idée était que les adultes interviennent le moins possible, mais que si les responsables ont besoin d'aide pour faire respecter les règles ils ne doivent pas hésiter à les appeler. M Werquin estime que la carte des élèves devrait leur être demandée systématiquement à l'entrée. Il rappelle également que le matériel doit rester au sein de la cafétéria.
- Le président de l'ADE assure que l'équipe sera opérationnelle dès la semaine suivante. Il a fallu un peu de temps pour se roder et nommer des gens sérieux. Il sera rappelé aux élèves que les secondes ne sont pas acceptés et que les premières ne peuvent bénéficier du foyer. Il lui semble cependant difficile de demander aux secondes de ne pas s'asseoir sur les terrasses.
- M Boyer souligne que le tampon utilisé pour les cartes fidélité a été volé. Elles ne sont donc plus acceptées (certaines s'étant remplies très rapidement suite au vol), et il attend un nouveau tampon pour en re délivrer à nouveau.

Claire Chevrier