



Jules FERRY à PÉRIGNAT - LÈS - SARLIÈVE

Compte-rendu de la commission de restauration du 18 octobre 2022 à 18h

Ce compte-rendu a été adressé par mail à :

POUR :

Madame Alisson MARESCAUX (Conseillère déléguée aux affaires scolaires)

POUR API :

Monsieur Olivier PLANFORET (Chef de secteur)

Monsieur Christophe MURAT (Chef de cuisine)

Participants

CF fiche de présence ci-jointe.



Informations sur la prestation

Retour sur les changements apportés à l'école depuis les dernières commissions restauration :

- Le self mis en place à partir du CP a permis de diminuer le volume sonore lors des repas de midi ainsi qu'une meilleure rotation entre les différents services.
- Les professeurs débarrassent leur plateau, ce qui permet de montrer l'exemple aux plus petits et ainsi de les rendre plus autonomes.
- La présence des enfants lors de la dernière commission en juin 2022 ainsi que le "repas des enfants" ont été très appréciés et plébiscités.

Présentation de la société API restauration pour les nouveaux parents d'élèves. Le marché a été renouvelé pour encore 4 ans. Les membres de la commission apprécient d'avoir un cuisinier sur place (Christophe) qui est très soucieux du bien être et de la satisfaction des enfants au restaurant scolaire. La mise en place de modifications alimentaires sur des intolérances est un vrai soulagement pour les parents. Dès à présent, du personnel sera mis à disposition 3h par jour sur 4 jours pour épauler Christophe en cuisine au vue de l'augmentation de l'effectif. Ce système lui permettra ainsi de finaliser la préparation et la présentation de ses plats.



Informations sur la prestation

La deuxième édition du Cooking Family a été également abordée. Cette animation a été un vrai succès lors des années précédentes. Concernant le concept de cette animation, 9 familles se sont inscrites mais seulement 3 ont été retenues pour un aspect qualitatif. La composition des familles devait se construire de la manière suivante : un enfant, un parent et un grand-parent pour qu'il y ait un réel échange et partage intergénérationnel. La famille gagnante de la première édition pourra faire partie du jury lors de la deuxième édition. Il n'y aura aucun perdant : les 3 familles seront récompensées. De nombreuses photos et vidéos seront réalisées le vendredi 21 octobre pour immortaliser cet événement.

Le thème du livre "fait maison, fait région" a été évoqué et expliqué aux nouveaux parents d'élèves. Il a été mis à disposition pour consulter les recettes. Celle qui a été sélectionnée pour notre région est la "crème brûlée au saint-nectaire". Voici le lien de la vidéo expliquant le concept "fait maison, fait région" qui peut s'intégrer sur le site Soyons Complices ou sur le site internet de l'école ou de la mairie : <https://youtu.be/QRi8kdjKpt0>.



Questions des parents d'élèves :

- Certains élèves du dernier service se plaignent de ne pas avoir assez de temps pour déjeuner. Réponse apportée : C'est surtout lors des repas à thèmes type hamburger-frites-glace car cela est plus compliqué à manger pour les enfants. Il y a une très bonne collaboration entre le personnel de cuisine et les animateurs. Chaque enfant est pointé pour être sûr qu'il ait bien mangé et qu'il n'ait pas oublié en jouant dans la cour de récréation.
- Repas à thème : Restent secrets et seront dévoilés lors de la diffusion des menus.
- Reprise du jardin : Projet qui va perdurer dans le temps car il plaît beaucoup.

Une réflexion sur le prix du repas à partir de janvier 2023 est en train de se faire du fait de l'inflation. Une information aux familles leur sera donnée courant décembre. Le montant de l'augmentation du prix du repas n'est pas encore défini.

- *La 2ème édition du Cooking Family va se dérouler au sein de l'école de Jules Ferry de Pérignat - lès - Sarliève le vendredi 21 octobre 2022.*

Merci de votre participation. Nous nous retrouverons le 17 janvier 2023 à 18h pour la prochaine commission.

i
On vous
informe

