

COMPTE-RENDU COMMISSION RESTAURANT

Lycée Marcel Callo Lundi 11 Décembre 2023

Représentant l'établissement :

Me BELAUD Isabelle
 Me TUAL Elisabeth
 Mr. LECADRE Pascal
 Mr. MATURIN Loïc
 Me ROUFFIGNAC Virginie

DIRECTRICE
 COMPTABLE
 ADJOINT-CPE
 APEL
 APEL

Représentant Sodexo :

M BELLAMY Sébastien RESPONSABLE DE SITE
 M BESNIER Cédric CHEF DE CUISINE

Représentant les élèves :

Délégués lycées,
 Rivière Baptiste TSTIB,
 Olivier Leblas Yann 1 GA
 Chiotasso Gabriel 1PM
 Sébastien Mathéo, TSTIB
 Saulnier Léo
 Kerloch Noé , TSTIA
 Drouet Paul TGA
 Levant Juliette TGA

DEMANDES	RÉPONSES
<p>Petit déjeuner : Le petit déjeuner est très apprécié Les élèves ont aimé le petit déjeuner anglais organisé par Mme Perrot dans le cadre de la semaine internationale Il est demandé de varier les fruits le matin</p> <p>Repas du midi : Les entrées sont variées et bonne Demande des étudiants d'avoir un troisième choix au salade bar Ne pas assaisonner les crudités Les élèves sont très contents du plat chaud Les desserts sont très bons et beaucoup de choix Passage des élèves par niveau</p>	<p>La corbeille de fruits du petit déjeuner sera agrémentée de kiwi une à deux fois dans la semaine</p> <p>.</p> <p>Un troisième choix d'entrées au salade bar sera mis en place</p> <p>Un choix de crudité ne sera pas assaisonné</p> <p>Mr Lecadre va étudier la possibilité de faire passer les élèves par niveau mais en spécifiant que cela reste assez complexe par rapport aux emplois du temps</p>

<p>La Cafétéria : Le lieu est toujours très apprécié des élèves Pas de remarque négative satisfaction des élèves sur l'ambiance et la prestation Certains élèves passent alors qu'ils ne sont pas prévus</p> <p>La restauration adulte : Trop de quantité dans les assiettes pour certains Pas de remarque sur la prestation</p>	<p>Il sera porté une vive attention au passage des élèves autorisés par le personnel de service ainsi que des surveillants présents</p> <p>Il est envisagé de faire un questionnaire adulte pour changer le mode de service et mettre un bain-marie dans la salle pour un libre-service</p>
<p>Internat :</p> <p>Pas assez de place le soir, le temps de repas est trop court pour certains</p>	<p>Il est demandé aux surveillants du soir de passer dans la salle de restaurant pour faire sortir les élèves qui restent trop longtemps à table et ainsi libérer de la place</p>

Questions – Remarques Diverses :

La satisfaction de la prestation restaurant est globale aussi bien chez les adultes que chez les élèves

Ensemble, nous ferons avancer positivement le service de restauration.

Cordialement.

BELLAMY Sébastien
Responsable Restauration
Et son équipe.