

Commission RESTAURATION

JEUDI 19 NOVEMBRE 2015

participants :

Mme Mireille QUILLEC, personne de service
M. Bernard TANGUY, gérant RESTECO
Mme Marie CARVAL, diététicienne RESTECO
Clara LE REST, déléguée 6ème
Guillaume LEGRAND, délégué 5ème
Charlotte PLUSQUELLEC, déléguée 5ème
Clément BOURLES, délégué 4ème
Lise GRALL, déléguée 3ème (excusée)
Fr. Bernard BOURIGAULT, directeur adjoint

1- présentation :

Mme Carval explique son métier de diététicienne et M. Tanguy présente la société RESTECO qui sur le bassin de Châteaulin - Douarnenez prépare près de 2000 repas chaque midi.

Pour le collège St-Germain, nos repas sont préparés dans les cuisines du lycée LE NIVOT et nous sont livrés en liaison chaude vers 11h. En moyenne, 83 élèves sur 90 déjeunent le midi à St-Germain sauf le mercredi midi où l'on en compte qu'une vingtaine.

2 - paroles des élèves :

- satisfactions :
 - la variété des plats
 - les sauces sont appréciées
 - il y a plus de choix depuis que le menu est passé à 4 composantes : entrées - plat principal - laitage - dessert
 - les quantités sont suffisantes et les élèves qui le souhaitent peuvent repasser à la chaîne pour le plat principal.
- préférences :
 - couscous,....
 - légumes simples sont préférés aux mélanges
 - pâtés et rillettes sont très choisis
 - les entrées chaudes (pizzas,...)
 - les oeufs mayonnaise
- on aime moins :
 - les crudités en entrée
 - la purée (un problème de goût en début d'année)
 - les soupes

3 - des questions et réponses de la société :

- pourquoi n'avons-nous jamais de frites ?

En liaison chaude les frites perdent toutes leurs caractéristiques pour devenir une "purée" sans consistance. Par contre il y a des solutions de remplacement : pommes frites et pommes de terre en cube sont repassées au four après leur arrivée pour leur redonner tout leur croustillant

- Les steaks hachés sont trop cuits et secs ?

Un règle d'hygiène impose que toute viande soit cuite à coeur et servie à 65°. Il est donc impossible de servir un steak "saignant".

- On voudrait davantage de beurre le midi.

En diététique, le beurre n'est pas recommandé aux repas du midi et du soir. En échange tous les plats sont souvent accompagnés... On ne doit pas trop utiliser la mayonnaise ou le ketchup. On remarque une forte consommation de sel alors que les plats sont suffisamment assaisonnés.

4 - Les conditions du service.

- Mme Quillec note parfois que le bruit des voix est fort mais les élèves nous disent qu'ils n'ont pas de difficulté à échanger à table.
- les assiettes sont chaudes et les plats servis le sont toujours à température suffisante.
- Les élèves respectent la propreté : le signe en est la propreté des tables après le service. Un effort est toujours à faire pour ne pas "GASPILLER" de la nourriture.
- de 25 mn à 35 mn pour déjeuner semble raisonnable et le fait qu'il y ait plus de tables que de convives n'oblige personne à se précipiter.

5 - PROPOSITIONS

- Un repas à thème est proposé chaque mois
- En classe de 6ème on fera une animation sur l'alimentation et la société Restéco proposa, un matin à 9h, un petit déjeuner-type.
- Recommandation : le grignotage entre les repas est une mauvaise habitude alimentaire parce que très souvent on mange ou trop sucré, ou trop salé, ou trop gras.
- Faire attention, à la desserte, à ne pas trop empiler les assiettes, à ranger les plateaux, à bien mettre les couverts dans les bacs appropriés.

prochaine réunion : fin du second trimestre

Le directeur Les élèves délégués