

REUNION COMMISSION RESTAURATION
Réunion du 13 décembre 2017

Participants : Mme LEMASSON, DAF, M. SEMIRAT, cuisinier, M. BRICOUT, cuisinier, Mme CHEVRE, responsable qualité, C. GENISSON, secrétaire, C. TABEY, déléguée CVS, C. BAUMGARTNER délégué CVS

Excusés: MME. CHABAT, infirmière

Thèmes abordés	Date commission	Compte-rendu succinct / Actions / Décisions	Personne(s) concernée(s)	Echéance	Suivi actions/décisions
Composition de la Commission		La composition de la commission en général : - 1 Membre du personnel médical - 1 représentant du personnel de la cuisine (cuisinier) - Chef de cuisine - 1 salarié RP - 2 stagiaires RP (dont au moins 1 présent obligatoirement) - Responsable Qualité - 1 représentant Direction			
Questions stagiaires concernant les repas des week-ends		*Reprise des petits déjeuners le samedi, dimanche et lundi <i>Les petits déjeuner du samedi au lundi matin ne sont plus assurés par le self. Cette décision avait été prise au vu du trop faible taux de fréquentation des stagiaires (voir compte-rendu de la commission de restauration de septembre 2017). Les stagiaires ont à leur disposition des distributeurs de boisson et de friandises, la boulangerie de Nanteau sert également des petits déjeuner, et nombre de stagiaires détiennent dans leurs chambres cafetière et bouilloire. Les délégués du CVS nous informent que la boulangerie de Nanteau a changé son jour de fermeture, le lundi actuellement au lieu du mercredi précédemment. La réouverture les lundi ne poserait pas de problème dans l'organisation du service. La question sera étudiée avec la direction.</i>	Direction / Restauration	02/01/18	Ouverture du self pour le petit-déjeuner du lundi (ou du mardi si le lundi était férié) à la reprise des cours en janvier 2018
		*Ouverture du Bar de l'Anim@cos le samedi matin de 9h15 à 9h45 <i>Cette ouverture n'est pas prévue. Dans le hall de l'Anim@cos, des distributeurs de boissons sont à disposition des stagiaires, leur permettant d'avoir des boissons chaudes à disposition.</i>			
		*Préparation d'un formulaire par stagiaire avec détail des menus, qui pourrait être remplie à l'avance, et permettant de payer immédiatement <i>La préparation à l'avance des repas nécessite une organisation particulière afin de fiabiliser le processus. Pour cela, le service Restauration doit pouvoir disposer d'une fiche par jour et par repas, qui récapitule toutes les commandes concernées, et non pas d'une fiche par personne.</i> <i>Les cuisiniers demandent aux stagiaires d'avoir choisi leur menu <u>avant de venir passer commande au self, afin de gagner du temps</u>. Les stagiaires peuvent consulter à l'avance les menus sur l'intranet stagiaire, et si besoin, les imprimer.</i> <i>Par contre, le tableau sera revu, pour intégrer par exemple pour l'entrée, entrée du menu ou crudité du week-end, dessert du menu ou fruit.</i> <i>De même, les laitages nature (type yaourt ou petit-suisse) seront proposés en remplacement du fromage, et en dessert ne pourront être proposés que des laitages aux fruits, aromatisés, gourmands, ... pour éviter la redondance. Ces changements seront effectifs dès le week-end prochain.</i>	Restauration	16/12/17	
		*Prévoir la réservation de petit-déjeuner complet, incluant les jus de fruit et les boissons chaudes <i>La réservation des petits déjeuners n'a pas été retenue, pour plusieurs raisons. Les stagiaires fréquentaient peu le self auparavant, il y a à disposition dans le hall les distributeurs adéquats, la boulangerie de Nanteau, ... De plus, la livraison de boissons chaudes ne serait pas aisée.</i>			
		* Pouvoir réserver et payer à la carte <i>Ce n'est pas la solution qui a été retenue par l'établissement. Il faut savoir que beaucoup d'établissements facturent toujours un repas complet, quelque soit la composition du plateau. Pour le moment, la facturation variable sur les repas de la semaine constitue un avantage pour les stagiaires, mais ce n'est pas une obligation pour l'établissement. Concernant les week-ends, la présence d'un cuisinier pour préparer les repas, les mettre sous barquettes, préparer les sacs, a un coût. La réservation par quelques stagiaires (4 à 6 par week-end) de quelques plats isolés et non pas d'un repas complet ne serait pas une solution judicieuse. (Pour mémoire, le repas complet est facturé 3.56 €, ce qui correspond à peine au coût d'un sandwich).</i>			

Thèmes abordés	Date commission	Compte-rendu succinct / Actions / Décisions	Personne(s) concernée(s)	Echéance	Suivi actions/décisions
		* Mise à disposition de plateaux repas, de bouteilles d'eau, de couverts normaux. <i>Une fontaine à eau est à disposition dans le hall. Des couverts jetables de meilleure qualité seront bientôt à disposition avec les commandes. Concernant les plateaux, cela demande une logistique concernant le nettoyage qui serait plus compliquée à gérer mais une solution alternative sera étudiée (comme par exemple, set de table en papier).</i> <i>La qualité des barquettes sera étudiée. Nous disposons de barquettes de meilleure qualité, qui pourraient être utilisables pour le plat principal, mais qui ne sont pas scellables. Nous devons nous assurer que leur utilisation est possible (normes alimentaires et risque de fuites), et vérifier le surcoût.</i>	Restauration	janv-18	
		* Quantités variables, parfois petites. Possibilité d'adapter en fonction des petites et grandes faims? <i>Concernant les quantités mises en barquettes, un rappel sera fait aux cuisiniers dès cette semaine. Le tableau GEMRCN des grammages recommandés sera suivi, avec la fourchette supérieure pour les quantités (variables selon les catégories d'aliment). Les grammages moyens par personne et par repas sont de 80 à 120 grs pour la viande (plus pour les viandes piécées, type cuisse poulet), 150 grs pour les légumes et 200 à 250 grs pour le féculent. Un tableau sera affiché au self.</i>	Restauration	16/12/17	
		* Servir les sauces à part, prévoir des sticks de sauce <i>Désormais, dès le week-end prochain, les sauces seront servies à part. Concernant les stickers, ils sont à disponibles au self lors du retrait des réservations.</i>			
		* Varier les fromages des week-ends (seulement fromage à pâte dure et yaourt) <i>A l'avenir, concernant le fromage, une vigilance particulière sera portée sur la variété des fromages, de sorte que celle du midi ne soit pas celle du soir. Concernant leur qualité, elle est la même que celle de la semaine.</i>	Restauration	janv-18	
		* Revoir les plats incompatibles avec un réchauffement au micro-onde (panure, certaines sauces, friture, ...) <i>Un travail de réadaptation des menus du week-end est en court, pour remplacé les plats non appropriés. En attendant que tous les cycles de menus puissent être revus, une adaptation au cas par cas sera faite avant chaque week-end.</i>	Restauration	16/12/17	
		* Qui s'occupe du nettoyage de l'Anim@cos, qui fournit les sacs poubelles, ...? <i>Des poubelles supplémentaires seront mises à disposition dans le hall. Il en existe déjà, vers la fontaine, le bar et vers les distributeurs. Seront ajoutées une poubelle sous chaque micro-onde, ainsi qu'une poubelle de 70 litres supplémentaires. Lorsque des sacs poubelles supplémentaires ont été nécessaires, le chef d'équipe de GSF, M. Léal, en a distribué une dizaine.</i> <i>Concernant le nettoyage, un nettoyage est fait le vendredi, un autre sera fait le dimanche (balayage humide, tables et poubelles).</i>	Restauration	janv-18	
		<i>Le nettoyage n'est pas seulement l'affaire des équipes GSF, c'est aussi une démarche collective. Il arrive que nous trouvions des détritrus, emballages (notamment cartons de pizza), laissés sur les tables, alors même que les poubelles ne sont pas pleines. Il est indispensable que chacun se sente concerné par la propreté des lieux, et veille à conserver l'endroit dans un état correct.</i>			
Questions stagiaires Autres		*Eviter la choucroute, la sauce au Gorgonzola, les panés en étuvé, les gnocchis en purée, la polenta cuite à l'eau... <i>Il n'y a aucune raison de supprimer certains plats, qui, s'ils ne plaisent pas à certains, plaisent à d'autres : c'est une question de goût.</i>			
		*Le prix d'un bol de salade est identique à celui d'un bol de salade + Gésiers ou chèvre Chaud <i>Le prix d'un repas stagiaire est défini par une réglementation spécifique, il est basé sur la valeur du minimum garanti. Ensuite ce prix est fractionné, pour que la somme du coût de chaque plat soit égale au coût total réglementaire. Nous en pouvons donc pas faire varier les prix des plats en fonction des menus. Même si le prix est identique , le bol de feuilles de salade est nettement plus garni qu'une salade avec garniture.</i>			
		*Proposer systématiquement un féculent (riz / pâtes / pommes de terre / quinoa blé). Eviter les mauvaises cuissons (pâtes trop cuites et pommes de terre crue à cœur) <i>A chaque repas des féculents sont prévus au menu, mais ils peuvent être variés (boulgour, cocos nains, flageolets, lentilles, patates douces, pois cassés ...). Il ne peut être question de limiter la proposition de féculents au seul goût de certains personnes. Concernant l'assaisonnement des pâtes, il avait été décidé que du fromage râpé pourrait être proposé et servi par le cuisinier.</i> <i>Un rappel sera fait à l'ensemble des cuisiniers sur les justes cuissons des plats, des contrôles seront effectués par les responsables de la restauration, et des sensibilisations aux justes cuissons pourront être organisées pour certains.</i>			
		* Prévoir des confitures ou compotes allégée <i>Ces demandes de produits spécifiques ne peuvent être mises en application que sur prescription médicale</i>			

Thèmes abordés	Date commission	Compte-rendu succinct / Actions / Décisions	Personne(s) concernée(s)	Echéance	Suivi actions/décisions
		*Proposition du réaménagement de la distribution de chaine pour conserver la température des plats chauds <i>Les éléments de la ligne de self ne peuvent pas être déplacés. Il y a des micro ondes dans la salle de self pour réchauffer les plats.</i> *Un stagiaire aurait besoin d'une chaise adaptée à son handicap (accoudoir) <i>Un avis médical est nécessaire, avec éventuellement l'avis de l'ergothérapeute, pour définir quel modèle de chaise, ou d'équipement, serait nécessaire</i> *Un membre du personnel remarque qu'il n'y a pas ou peu de produit Bio <i>Actuellement l'importance du gaspillage alimentaire pèse dans le budget. Nous comptons sur sa réduction pour augmenter la quantité de produits bio et locaux dans les menus. Actuellement, l'objectif est d'un produit bio ou local pa semaine.</i>			
Divers		Félicitations des stagiaires pour le menu vosgien. Le flan aux poireau a été très apprécié. Il pourrait être intégré dans les cycles de menus à venir. Les stagiaires notent que le pain est meilleur, plus croustillant et et que, de fait, nettement moins de pain est gaspillé depuis qu'il est proposé en morceau			