

COMMISSION RESTAURANT

du Lundi 05 Octobre 2020

CONSTATS	PLAN D' ACTIONS
Un rappel des rôles et du déroulement de la commission est fait par Mr KERBART	
Steak haché bon mais trop cuit	La réglementation en restauration collective impose de servir les plats chauds à une température minimale de 63°C. Cela donne donc une cuisson "bien cuit" pour le bœuf.
Quantités parfois insuffisantes	Il est rappelé que vous pouvez réclamer davantage suivant votre appétit lorsque vous passez au self et en fin de service.
Positionnement peu pratique des bols dans le meuble	Les bols sont placés à 50 cm du sucre/chocolat et à 50 cm du lait froid et chaud. Il semble être le meilleur emplacement.
Les plateaux à petit déjeuner ne sont pas assez grand	Issue du nouveau concept et des dernières tendances, il est effectivement plus petit mais cohérent avec les besoins classiques de ce nouveau mode de petit déjeuner. Cette remarque a été rapportée au concepteur.
Un seul légumes vert par jour.	En effet, il vous est proposé un légume vert par repas ce qui représente minimum 18 légumes verts différents sur 2 semaines
Omelette fade	Nous serons vigilant sur ce point et allons adapter notre assaisonnement
trop de plats/légumes en friture	Il peut arriver d'une manière exceptionnelle que vous ayez plus de 2 fritures sur les 9 repas d'une semaine. Nous serons vigilant à l'avenir
Des élèves BTS trouvent le rapport qualité/prix peu attractif	Le prix d'un repas complet intègre plusieurs couts : La matière première alimentaire, le personnel formé, les frais généraux tels que l'eau, le gaz, l'électricité, les coûts de maintenance et d'entretien, les produits lessiviels, le remplacement de la vaisselle, les tenues, la TVA, le remboursement du coût de construction, etc...
Possibilité d'avoir du salé au petit déjeuner	Une assiette "petit déj anglais" sera proposée bientôt, sur réservation.
Certains élèves trouvent que c'est meilleur que l'année dernière	Nous faisons le maximum pour satisfaire tous les goûts
Un seul plat chaud proposé le soir	Le plat du soir est choisi afin de correspondre au goût du plus grand nombre et est accompagné de 2 légumes.
Il est également rappelé que Mr SHREIBER et Mr KERBART sont à l'écoute si besoin était.	

Étaient présents : Mathis LE CLAIRE (Interne), Rose BERGER(Interne),Goulven LE TUTOUR(Interne), Enzo DAIGRE(Interne), Malwen LE DOARE (Demi-Pens), Léa LE MENAGER (Demi-Pens.), Melvyn SEVELLEC JAFFRE (Interne.), Felize BETREL (Interne),Arthur DENOEL (Demi-Pens.), Prescilia JOFFREDO(Interne.), Margot LEPEN(Interne), Elvina BELLEC(Demi-Pens), Leslie COLLEUILLE (Demi-pens), Elouan LE ROUX (Interne), Antoine GUILLORET(Interne), Mr Jean-Pierre KERBART (Économiste), Mr Benjamin IKER (CPE), Mr Cyril-William PULSFORD (Responsable de Restaurant Elior)