

COMMISSION RESTAURATION DU 9 JUILLET 2018

Présents :

Le Faou : Raymonde et Armelle

Daoulas : Sylvie, Michèle et Rachel

Notre Dame des Fontaines : Colette, Alexia et Nathalie

Logonna : Marianne

Loperhet : Norbert et Nadège

Dirinon : Nathalie

St Urbain : Eminé

L'hôpital Camfrout : Françoise

Sivuric : Florian, Olivier, Gildas et Christine

Vice présidente : Nathalie Abiven

Nathalie Abiven apprécie que tous les offices sont présents et remercie vivement les agents de leur présence.

I - Fiches d'observations dans les cantines :

Depuis quelques mois Loperhet et Notre Dame des Fontaines remplissent une fiche d'observations hebdomadaire sur l'appréciation des menus servis. Les agents y notent des remarques positives ou négatives sur chaque plat.

Les fiches sont retournées au Sivuric au plus tard le lundi suivant lors de la livraison ou par mail.

Les cuisiniers travaillent sur les annotations afin d'améliorer les repas.

A la rentrée scolaire, cette procédure concernera tous les offices.

II - Visite des cuisiniers dans les offices :

Dans une perspective d'échange, une fois par semaine un cuisinier visitera un office à l'heure du repas.

Cela permet de voir comment se comportent les denrées à l'arrivée dans les assiettes et il pourra conseiller les agents des offices pour le maintien au chaud des plaques notamment. Il n'est pas nécessaire de transvaser dans d'autres récipients, cela fait une perte de chaleur.

III - Livraison

Il y a 2 tournées :

une : Loperhet – Dirinon -St Urbain – Daoulas

Et l'autre : Logonna – L'Hôpital Camfrout - Le Faou – Kerliver

Nous remarquons que les offices appellent quand il manque des denrées, mais rarement quand il y en a trop. Les agents du Sivuric sont réactifs et ramènent les plats manquants.

A la rentrée une nouvelle organisation de comptage va se faire au Sivuric lors du chargement des véhicules.

Afin de s'assurer que les livraisons correspondent bien à la commande, le personnel des offices et le livreur du Sivuric compteront ensemble les quantités livrées. Christine le fait déjà à l'Hôpital Camfrout, cela prend 5 minutes.

Pour cela il faudrait que les véhicules partent ¼ heure plus tôt et donc que les appels pour ajuster les effectifs soient donnés au plus tard pour 9h20 au Sivuric.

Norbert précise qu'il pèsera les plaques à l'arrivée en plus du comptage des denrées livrées sinon il n'attestera pas que la livraison soit correcte. Cela prendra plus de temps sur la livraison.

IV - Le rôle de l'agent des offices lors de la livraison :

Le personnel ne doit pas monter dans le véhicule, mais il peut aider à la sortie du camion et à porter les plaques. Le personnel du Sivuric ne doit pas prendre trop de caissons ensemble pour gagner du temps.

Quand il y a des sauces dans les plaques, mettre les couvercles avec les joints. Florian signale que tous les ans le Sivuric rachète des couvercles qui disparaissent.

Dans les caissons ne pas mettre 10 plaques cela bloque. Il n'y a pas assez de caissons pour le moment et si l'on met peu de plaques dans les caissons la température diminue rapidement.

V – Pointage :

Certaines écoles ne préviennent pas quand il y a des sorties scolaires. Il faudra faire un rappel dans toutes les écoles à la rentrée.

Ce sont toujours les mêmes parents qui oublient d'inscrire leurs enfants à la cantine.

Pour avoir les effectifs plus tôt, Norbert demande si ce n'est pas possible d'avoir un logiciel ou les parents se pointent.

Sur les feuilles de pointage qui sont déposées au Sivuric, il est primordial de faire correctement les croix et le total de repas par enfant.

Parfois nous avons des feuilles qui ressemblent plus à des brouillons et les erreurs sont possibles lors de la facturation.

Il serait bien de noter sur les feuilles de facturation aux familles que les repas commandés seront facturés.

VI - Repas

C'est bien d'avoir la sauce dans des pichets, mais la présentation des aiguillettes de poulet est moins bien on a l'impression que la viande est cuite dans l'eau. A Loperhet ils vident le bouillon de la viande et rajoutent la sauce. Pour le poisson ils vident aussi l'eau mais ne rajoutent pas de sauce.

Quand il y a des tomates et des carottes cela fait beaucoup de rendu d'eau.

Quand il y a des œufs durs avec des carottes cela serait bien d'avoir une barquette de mayonnaise.

Les pommes noisettes étaient noires, prévoir peut être les donner crues comme les frites.

Pendant une semaine il y a eu beaucoup de céréales.

Pour les adultes mettre une entrée à la place du jus de fruit.

Pour le repas de Noël faire du simple, c'est un jour de fête pour les enfants. Par exemple : hamburger (pas trop gros) avec des galettes de pommes de terre, un jus de fruit, une bûche glacée et des chocolats.

Éviter de proposer plusieurs parfums de glaces, tous les enfants souhaitent le même parfum.

Repas que les enfants apprécient :

Les entrées sans vinaigrette sont mieux appréciées.

L'été les enfants aiment les viandes froides.

Le jambon purée passe bien.

Le jambon braisé est apprécié.

Les fleurettes de chou fleur et la purée de brocolis passent bien.

Faire plus de soupe l'hiver.

Les repas pas trop appréciés :

Le céleri n'est pas apprécié.

Ne pas mettre des tomates en hiver elles n'ont pas de goût.

Ne pas mettre des courgettes avec du blé cela passe mal.

Le sauté de canard du 25 juin, le goût n'a pas été apprécié.

Dans les brunoises il y a un peu trop de navets les enfants n'aiment pas.

Les yaourts naturels (bio) ne sont pas assez sucrés.

L'omelette est trop épaisse.

Les enfants n'aiment pas trop les différentes terrines.

Les fruits d'été sont parfois durs mais ce n'est pas facile d'avoir des fruits bien mûrs.

En bref :

Daoulas a souvent des repas différents, cela est dû à l'ajustement du pointage le matin. C'est pour cela qu'il faut demander aux parents d'être plus rigoureux lors des inscriptions.

Quand vous ramenez les plaques merci de bien les nettoyer à la main c'est plus simple. Les nouveaux caissons étant plus petits ne pas oublier de sortir toutes les plaques. Parfois elles restent au fond.

Amélioration du Sivuric :

A Daoulas et l'Abbaye serait-il possible de faire des barquettes de 6 et non de 8 pour les entrées ? Pour les autres, mettre en plaques c'est aussi simple (Loperhet était absent).

Sur les couvercles, noter s'il y a de la sauce dans les plaques, c'est dangereux lors de l'ouverture (investir dans des pichets).

Noter également le nombre de parts sur les couvercles.

Prévenir quand il y a des changements de menu pour avertir certains parents.