 <b>RESTAURATION</b>	Minutes		Page 1/2
	Référence	Version	Date 28 mars 2017
<b>Commission Restauration Pudong</b>			

## Compte-rendu de la 2<sup>nd</sup>e commission du 28 Mars 2017

### 1) Bienvenue et introduction des membres de la commission

M<sup>me</sup> Vandenmersch, représentante des parents d'élèves

M<sup>me</sup> Decroix, représentante des parents d'élèves

M. Platteeuw, représentant des élèves

M<sup>me</sup> Daugny, représentant des élèves

M. Chikli, Directeur des opérations

M. Delame, responsable des services généraux du campus de Pudong

M. Vetri, Chef cuisinier pour les campus de Qingpu et de Pudong

M<sup>me</sup> Dousset, Infirmière Pudong

### 2) Présentation des objectifs de la commission

a) Contrôle de sécurité - FDA

b) Collaboration avec un parent nutritionniste

c) Questions/Réponses

#### d) Les questions des parents

- *L'absence de féculents dans certains plats principaux (féculents proposés alors en entrée) interroge plusieurs familles.*
- *Riz disponible mais pas visible pour tous les collégiens.*
- *Plusieurs collégiens semblent apporter un repas ou complément de repas pour pallier au manque de féculents et salade-crudités. Le salad-bar est un réel progrès mais il faudrait encore augmenter la quantité et le nombre de légumes frais offerts.*

Nous proposons de placer le riz (chaud) sur le bar à salades afin qu'il soit visible et facilement accessible pour les collégiens. De plus, nous mettrons en place de nouvelles salades composées (à base de féculent chaud ou froid) avec l'arrivée du printemps.


Nous prenons bonne note des remontées formulées par les parents, et adapterons l'offre proposée dans les meilleurs délais.

Nous nous engageons aussi à développer la démarche d'écoute et de conseil initiée par l'infirmière afin de mieux comprendre mais aussi accompagner les élèves qui sont insatisfait par le service de restauration.

- *Rupture de pain. La Vie Scolaire semble vouloir limiter la quantité de pain mise à disposition des élèves.*

Nous nous mettons en relation avec la Vie Scolaire afin de confirmer que leur démarche soit pédagogique et vise l'encadrement des élèves, tout en les sensibilisant à l'expérience des saveurs proposées dans le set-menu.

- *Fruits : il faudrait proposer aux collégiens une plus grande variété de fruits entiers (et non découpés : perte de vitamines, oxydation).*

 <b>RESTAURATION</b>	Minutes		Page 2/2
	Référence	Version	Date 28 mars 2017
<b>Commission Restauration Pudong</b>			

Cela peut se faire dans une certaine mesure, mais nous ne souhaitons pas revenir au panier de fruit mis en place en 2016 et qui avait donné le sentiment d'un manque de choix.

e) Les questions des élèves

- *Fruits : la question a été formulée par les représentants des parents.*
- *Est-il possible de disposer des tables de jardin afin de déjeuner en extérieur comme cela est possible à Qingpu.*

C'est une idée qui sera présenté aux Directeurs de l'établissement, M Anfrie et Mme Bronnert, afin d'avoir leur accord. Nous rappelons que cela ne doit pas conduire à des abus de comportement.

f) Conclusion

*Sur l'ensemble des sujets abordés, les parents et les élèves ont précisé que les modifications demandées concernaient des détails afin d'améliorer la qualité du service qui est satisfaisante. Aucune remontée négative ne pouvant trouver de solution rapide, n'a été formulée ; au contraire les visites surprises pour déjeuner de certains parents a conduit à de bons retours. Plusieurs outils seront mis en place rapidement pour mesurer la satisfaction quotidienne des élèves, avec la participation des assistants présents au moment des repas. Les représentants souhaitent que ces informations soient diffusées auprès de la communauté afin de promouvoir le travail réalisé par toutes les équipes ces 18 derniers mois sur la qualité du service de restauration.*