 RESTAURATION	Minutes		Page 1/2
	Référence	Version	Date 17 octobre 2017
Commission Restauration Pudong			

Compte-rendu de la 1^{ère} commission du 17 Octobre 2017

1) Bienvenue et présentation des membres de la commission

M^{me} Barbier, représentante des parents d'élèves
M^{me} Margueritte, représentante des parents d'élèves
M. Zitoun, représentant des parents bénévoles de restauration
M. Bonnois, représentant des élèves
M^{me} Dubroeuq, représentant des élèves
M^{me} Lienard, représentant des élèves

M. Anfrue, Proviseur adjoint, responsable du campus
M. Chikli, Directeur des opérations
M. Frohlig, responsable des services généraux
M. Delame, responsable des services généraux du campus de Pudong
M. Vetri, Chef cuisinier pour les campus de Qingpu et de Pudong
M^{me} Dousset, Infirmière Pudong

2) Présentation des objectifs de la commission

- a) Présentation des équipes de restauration
- b) Présentation du service de restauration
- c) Point évènementiel
- d) Projets à venir
- e) Questions/Réponses


f) Les questions des parents

- *Les représentants souhaitent porter à la connaissance des membres de la commission que les parents s'inquiètent de voir certains élèves se nourrir principalement de panini s'ils en ont la possibilité.*

Nous souhaitons rassurer les parents. L'offre de restauration à emporter est limitée dans les quantités à une classe par jour. Il existe de facto une rotation entre les horaires de déjeuner pour les classes de collège, la possibilité qu'un élève puisse consommer exclusivement sur cette ligne est limité. Nous sommes attentifs aux craintes partagées par les représentants, un assistant de Vie Scolaire est présent chaque jour sur cette ligne pour conseiller les élèves et éviter les abus. Nous étudierons aussi les possibilités de renforcer l'autorité des parents par d'autres moyens.

- *Est-il possible de changer les contenants de condiments pour faciliter le service ?*

Cela sera fait rapidement.

 RESTAURATION	Minutes		Page 2/2
	Référence	Version	Date 17 octobre 2017
Commission Restauration Pudong			

- *Le volume sonore dans la cantine est élevé, est-il possible de travailler sur ce sujet ?*

Plusieurs axes peuvent être envisagés pour offrir un moment de calme aux élèves pendant le moment du déjeuner. Nous reviendrons vers vous avec des propositions réalisables et les résultats de nos premières mesures.

g) Les questions des élèves

- *Est-il possible d'offrir de la salade verte plus régulièrement au bar à salade ?*

Cela sera fait.

- *De même, les élèves souhaitent consommer des œufs durs, des salades de pâtes et des salades composées plus souvent. Est-il possible de le mettre en place ?*

Cela sera fait. Nous invitons aussi les représentants des élèves à remettre en place une liste des suggestions en Vie Scolaire afin que chacun puisse y noter le plat qu'il souhaiterait voir dans les menus. M Vetri pourra ainsi faire évoluer le choix proposé en fonction des attentes.

- *Lors de « vie de classe » certains élèves ont reçu un pique-nique incomplet, un élève ayant reçu aussi un sandwich insatisfaisant.*

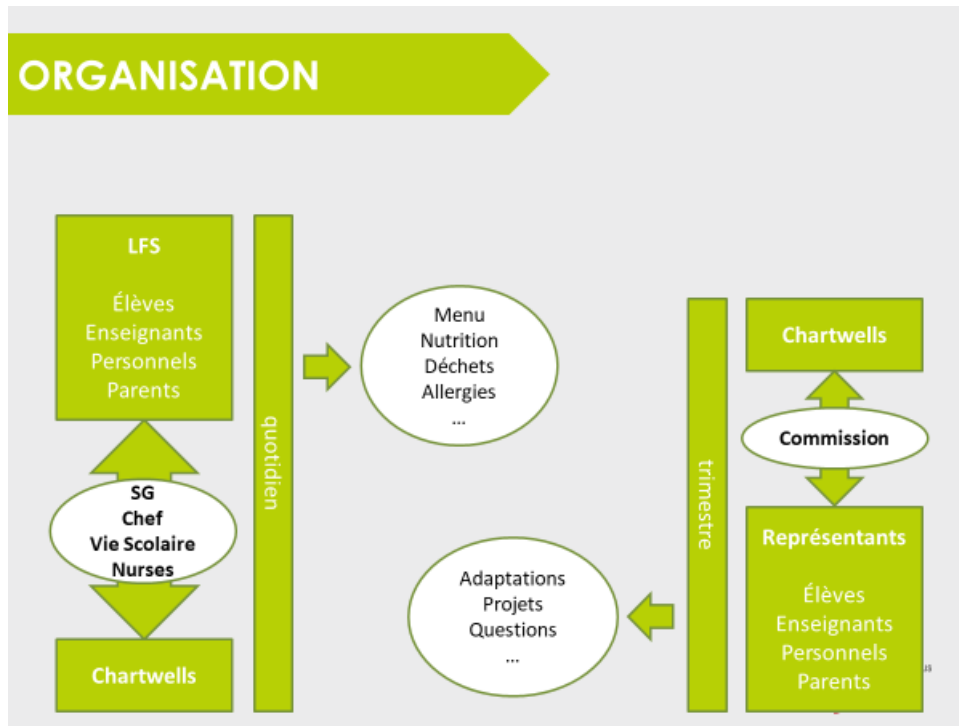
L'ensemble des adultes et des professionnels invitent les élèves constatant ces situations à immédiatement se manifester auprès de leur professeur afin qu'il informe la Vie Scolaire ou les Services Généraux et qu'une correction soit apportée dans la minute.

h) Conclusion

Sur l'ensemble des sujets abordés, les parents et les élèves ont manifesté leur satisfaction générale sur le service de restauration et sur les modifications structurelles qui ont été apportées depuis la rentrée 2017-2018.

i) Annexe : documents préparatoires

ORGANISATION

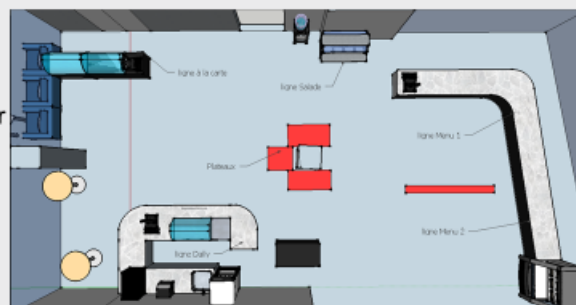


FONCTIONNEMENT:

Restauration sur 4 lignes

Le fonctionnement a changé
En profondeur pour se transformer
en restauration libre.

Sur demande des élèves
de recevoir le même traitement
que ceux de Qingu.



Le fonctionnement n'a pas changé pour les élèves d'élémentaire.

Des cartes ont été éditées pour les élèves de Secondaire,
Elles permettent de régler des consommations plus variées.



RESTAURATION

Commission Restauration Pudong

RÈGLES DE SERVICE:

Le MENU est composé de:

- Entrée

- Entrée de légumes (à volonté)
- Ou
- Soupe (à volonté)

- Plat

- viande/poisson (à volonté sauf exceptions)
- Féculent (à volonté)
- Légumes (à volonté)

- Laitage

- Yogourt
- Ou
- Fromage

- Dessert

- Fruit (à volonté)
- Ou
- Dessert



RÈGLES DE SERVICE:

Service à emporter est composé de:



initialement un sandwich ou un panini
cette offre a été revue pour proposer un formule

Service Salade est composé de:



une petite assiette au Menu
une grande assiette avec protéine

Service à la carte est composé de:



un plat chaud différent chaque jour
un accompagnement de féculents
un accompagnement de légumes

RÈGLES DE SERVICE:

Le tarif du menu n'a pas changé cette année.

À la demande d'un adulte encadrant,
Un élève d'élémentaire peut se servir
à la ligne de salade (raison médicale, allergie,...).

De même, un élève de Secondaire prenant le menu
peut se servir en crudités sur la ligne salade
à la place de celles disponibles pour le menu.

Il lui est aussi possible de préférer se servir en crudités
À la place des féculents et des légumes du menu.

Plusieurs outils et réunions ont été mis en place par la Vie Scolaire pour informer
Les élèves de la bonne gestion de son budget et l'importance du repas.



RÈGLES DE PAIEMENT:

PRINCIPE

Chaque élève dispose d'une allocation de 32 rmb par jour de classe.
Cette allocation est versée chaque mois sur une carte de paiement
À partir de la 6ème.
Le solde en fin de mois ainsi que celui de fin d'année est conservé.
Les montants alloués ne seront pas remboursés lors de la radiation.

FONCTIONNEMENT

Le compte peut être rechargé par l'utilisateur auprès des terminaux:
Par Alipay, Wechat ou en espèces.
Une application en ligne permet de suivre les consommations
Un service de paiement en ligne est en construction
Un système d'alerte par courriel est disponible sur demande