 RESTAURATION	Minutes		Page 1/2
	Référence	Version	Date 12 juin 2018
Commission Restauration Pudong			

Compte-rendu de la 3^e commission du 12 Juin 2018

1) Bienvenue et introduction des membres de la commission

M^{me} Marguerite, représentante des parents d'élèves

M. Zitoun, représentant des élèves

M. Bonnois, représentant des élèves

M. Anfrie, 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

2) Présentation des objectifs de la commission

a) Compte rendu des projets mis en œuvre au 3^e trimestre

b) Préparation du service pour 2017-2018

c) Questions/Réponses

d) Les questions des parents

- *Quelles ont été les mesures prises à la suite de la commission du 02 février 2018 ?*


Plusieurs domaines ont été abordés :

Le relevé des demandes et alertes à été formalisé, cet outil comprend un grand nombre de demandes qui ont été transmises au prestataire pour ajustement de son service. Les remontées qui ont été formulées par les élèves et les parents ont été référencées pour une meilleure visibilité.

Il a été demandé à l'entreprise Chartwells de modifier ou de créer 23 outils de mesures, de contrôle, d'alerte, de formation et d'information. Ces outils doivent être utilisés au quotidien, les informations collectées sont formalisées dans un rapport hebdomadaire.

- *Les personnels refusent-ils de servir certains élèves pour conserver des portions en vu de les consommer en fin de service ?*

M. Vetri répond aux parents que cela est formellement interdit par la procédure en vigueur chez Chartwells. Il effectuera les contrôles et les formations nécessaires pour garantir aux élèves que cette situation soit clarifiée.

 RESTAURATION	Minutes		Page 2/2
	Référence	Version	Date 12 juin 2018
Commission Restauration Pudong			

- *Quelles ont été les mesures prises à la suite de l'alerte transmise sur les quantités servies au set menu ?*

Un travail de mise à jour de la charte cantine a été réalisé et transmis à la direction de l'établissement. Les quantités servies sont enregistrées au moyen des outils mis en place. En addition, il a été demandé à Chartwells d'accepter toute demande de second service sans distinction jusqu'à la fin de l'année. Ces demandes sont enregistrées afin d'apporter des informations sur l'importance de cet ajustement.

- *Il a été abordé plusieurs fois la volonté de varier les Yogourt et le fromage.*

M. Vetri prendra les mesures pour que le chef réalise les approvisionnements en ce sens, si cela n'est pas effectif à ce jour.

- Les représentants suggèrent de proposer des croque-monsieur ou des pizzas pour changer du sandwich et du panini sur la ligne Daily.

L'établissement prend note de cette suggestion et demandera à Chartwells d'adapter l'offre suivant les recommandations qui auront été validées.

e) Les questions des élèves

Les représentants font remarquer que les changements apportés ce trimestre ont été remarqués et appréciés par l'ensemble des élèves.

Ils suggèrent à M. Vetri de poursuivre les efforts qui ont été mis en œuvre pour réduire les quantités d'huile au moment du service, et de ne plus mettre d'ananas dans les plats cuisinés (poulet aigre-doux, pizza, ...)

f) Conclusion

Sur l'ensemble des sujets abordés, les parents et les élèves ont été satisfaits de voir que leurs attentes aient été prises en considération.

