



COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE

ENTRETIEN AVEC LE PRESTATAIRE DE RESTAURATION Réunions du lundi 20 mars 2017 et du lundi 10 avril 2017

Une première réunion entre le Lycée et le prestataire s'est tenue le lundi 20 mars 2017 à 10h30 en présence du chef d'établissement, du directeur administratif et financier, de la personne en charge de la surveillance pendant les temps de repas, de la responsable du prestataire de restauration pour le Lycée français de Prague et du chef de cuisine.

L'objectif de la réunion était d'aborder les points problématiques listés lors de la commission de restauration du 2 février 2017.

Voici ce qui a été convenu :

1) La qualité, la variété et l'équilibre des repas

- la direction et l'infirmière auront une réunion mensuelle avec les responsables de la cantine. Cela permettra d'avoir une présentation et une analyse des menus à venir et d'expédier les sujets courants.
- les menus seront présentés et mis en ligne sur le site du lycée cinq semaines avant leur entrée en vigueur.
- il est convenu que les ajustements en termes de qualité, de variété et d'équilibre ne doivent pas se faire suite à des retours directs des parents au prestataire mais bien de manière concertée entre le prestataire et la direction, l'infirmière et éventuellement les autres membres de la commission de restauration.
- une plus grande variété de desserts sera proposée, y compris au salade bar (fruits sous différentes formes, pâtisseries, laitages).
- en ce qui concerne la possibilité de cuisiner des plats et la diversification des modes de préparation de la viande, cela nécessite des investissements. Une rencontre ultérieure est prévue avec le prestataire pour étudier quelles sont les possibilités dans ce domaine.

2) les quantités

- Un soin plus attentif sera apporté à la préparation des chariots de maternelle (quantités, nombre de repas, propreté des couverts). Dans cette perspective, il est prévu d'instaurer un formulaire signé par le préparateur du chariot et contresigné par l'assistante maternelle de la classe.



3) l'organisation générale

- les problèmes relatifs à l'organisation générale (manque de personnel, communication avec les familles, répartition des compétences entre le Lycée et le prestataire) seront eux aussi lors d'une réunion ultérieure avec le prestataire.

Une seconde réunion entre le Lycée et le prestataire s'est tenue le lundi 10 avril 2017 à 11h en présence du chef d'établissement, du directeur administratif et financier et de la directrice de Fresh and Tasty (la branche de Zatisi en charge de la restauration scolaire).

L'objectif de la réunion était d'aborder les points laissés en suspens, à savoir les investissements et l'organisation générale (communication avec les familles et répartition des compétences entre le Lycée et le prestataire).

En ce qui concerne les investissements, il a été rappelé à la directrice de Fresh and Tasty que la société s'est engagée à investir 1 500 000 CZK dans le cadre du contrat. A l'heure actuelle, des besoins existent. Parmi ces besoins, il y a la volonté de pouvoir varier les modes de préparation des plats, notamment des viandes. Ainsi, des aménagements pourraient être faits et des achats pourraient être réalisés.

La représentante de Zatisi nous a indiqué qu'ils allaient étudier les possibilités dans ce domaine et nous faire des propositions.

Elle a d'autre part indiqué que certains modes de production avaient été écartés compte tenu du nombre de personnes trop important fréquentant le service de restauration.

L'établissement a alors émis la suggestion de proposer deux menus non pas sur l'ensemble du service mais sur une partie du service et en observant un certain roulement afin que chaque élève puisse en bénéficier à un moment ou un autre de la semaine.

En ce qui concerne l'organisation générale, la responsable s'est étonnée du problème.

La direction a rappelé son souhait de pouvoir avoir le nombre de repas consommés par jour, l'identité des personnes ayant déjeuné au service de restauration et d'avoir une gestion plus personnalisée et plus précise de la facturation.

La représentante de Zatisi a dit qu'une étude allait être faite sur leur système de gestion des repas pour voir comment ils pouvaient répondre au mieux à nos besoins et aux conditions contractuelles.