

Comité Restauration

Réunion du 14 décembre 2011

Présents :

Jacky CROC, référent de la Restauration ;
Dr Valérie FREUCHET, médecin généraliste ;
Mme A. L. JEANNOT, diététicienne ;
M. THOMAS, représentant des familles;
Kenny LEMAN, représentant des usagers de la SEHA (+16ans);
Sami ABDEL FATTAH, représentant des usagers de la SIPFP ;
Viviane DEMONS, représentante des personnels ;
C. DESESSARD, responsable des services de Prestations Hôtelières.
M. ROBIN, représentant des usagers Adultes,
M. STEPHAN, représentante des usagers de la SEHA (+16ans),
A. LECADET, représentante des usagers de la SEHA (-16ans)
Z. DESHAYES, représentante des usagers de la SEHA (-16ans)
S. LONGER, représentante des usagers de la SEHA (-16ans)

Absents :

Rovnic PENGAME, Représentant des usagers de la SEES;
Isabelle BERTRAY, représentante des personnels du Service en salle ;
M. STERVINO, représentant des usagers Adultes,
E. LE NATUR, représentante des usagers de la S.E.E.S.

Animation : C. DESESSARD,

Secrétariat assuré par : Véronique BERNARD

L'Ordre du jour était le suivant :

-
- Validation du dernier compte rendu
 - Résultat de l'enquête de satisfaction (C. Desessard)
 - Marchés des produits alimentaires (C. Desessard)
 - Observations des usagers et des familles
 - Agenda
-

La réunion débute à 10h30.

- Validation du dernier compte rendu
- Concernant la vente des produits réalisés à l'institut (confitures), une confirmation sera donnée prochainement après concertation avec Monsieur O. Blaiteau.
- Rencontre prochaine entre Dr V. Freuchet, J. Croc et Mme Jeannot pour la mise en place d'une sensibilisation sur l'intérêt des repas équilibrés auprès des jeunes.
- Le projet de construction de la serre : C. Desessard va contacter les services techniques.
- Mise en place du forum relatif à la restauration : complexité de gestion de ce site.
- Pour les +16ans, le café a été mis en place sur les repas de midi.
- Afin de satisfaire un maximum de public, les repas à thèmes ne sont pas servis uniquement le mercredi.
- Une rencontre entre C. Desessard et les orthoptistes sera programmée pour l'achat des carafes de couleurs (déjà mises en place sur certains pavillons).

- Autres informations :

- Un appel à candidature pour les représentantes des maîtresses de maison a été fait mais pour le moment, aucune candidature n'a été présentée.

- Résultat de l'enquête de satisfaction (C. Desessard)

- Cette enquête sera transmise aux familles et usagers avec adaptations nécessaires ainsi que sur Intranet. Un affichage sera également fait dans l'institut.

- Cette enquête a été donnée aux jeunes trop tardivement (juin 2011), et sans concertation avec les équipes éducatives pour avoir une bonne interprétation des résultats. Une nouvelle enquête sera faite au retour des vacances de printemps.

- Un changement sur les temps de pause-déjeuner a été noté depuis la rentrée 2011-2012 (sauf pour le pôle Adultes)

- Marchés des produits alimentaires (C. Desessard)

- Les marchés sont contractés pour un an. Les offres tarifaires de l'ensemble des 26 lots sont étudiées par la cellule des marchés.

- Les tests des produits sont faits par le service restauration sous forme d'étiquetages (anonymement)

- 4 nouveaux fournisseurs pour l'année 2012

- Le lot "les marinades" reste sans offre de fournisseurs,

- Observations des usagers, des familles et des représentants du personnel

- La semaine du goût et le repas de Noël ont été fort appréciés, ainsi que le fromage à la coupe par les professionnels et les jeunes.

- Concernant les menus "régime" : il est observé que les doses sont trop importantes. Afin d'éviter la frustration des jeunes suivant un régime, les menus sont sur la même base. Sont également constatés : trop de sauce, trop de vinaigrette.
 - Selon les tranches d'âge, les constats sur les repas sont divers :
 - Pour les plus jeunes : préférence pour les viandes hachées (facilité de coupe, de mastication), quantités trop importantes
 - Pour les plus âgés et les adultes (CRP et professionnels) : les quantités sont trop justes. Le "rab" est toujours possible mais il faut en faire la demande au personnel de restauration. Pour la mayonnaise, le ketchup....
 - Concernant les gouters: une demande massive de pain et chocolat est faite. Le souhait des petits gâteaux en individuel et du soda a été refusé en raison du respect de l'équilibre alimentaire – seulement possible pour certaines occasions).
- Note : respecter les bons de commandes de goûter par les équipes. Les demandes de sirop passent par le Dr V. Freuchet.
- La demande de self est à nouveau soulevée : gestion difficile pour le public accueilli et des locaux peu adaptés = proposition sera faite pour une rencontre entre les jeunes de + 16 ans et un élève du collège L. AUBRAC pour évoquer les difficultés rencontrées sur ce genre d'installation.
 - Concernant les desserts, les jeunes pensent qu'un seul dessert serait suffisant (actuellement il y a fromage blanc et fruit)
 - L'utilisation des couteaux à steaks est faite uniquement sur le pôle +16 ans, sous la responsabilité d'un éducateur.

- Diverses demandes faites : plus de frites, lentilles, pizza, quiches, soupe à la tomate, hachis Parmentier, poisson pané, purée, salade de fruits frais.

K. Leman fait une suggestion : les jeunes du pôle +16 ans souhaiteraient participer à la décoration des tables et des salles.

C. Desessard contacte les professionnels de la restauration pour la faisabilité de ce projet.

Travaux dans la cuisine adaptée : plaque de cuisson pas adaptée. C. Desessard recontacte prochainement G. Vezin.

- Agenda

Rappel des prochaines dates de la commission de restauration : les mercredis 6 mars et 13 juin 2012, de 10h30 à 12h30 : possibilité de modification des dates en fonction de la disponibilité du représentant des familles (qui sera nommé lors de la prochaine réunion du C.V.S.)

La séance est levée à 12h15

PROCHAINE COMMISSION RESTAURATION : MERCREDI 6 MARS 2012

C. DESESSARD
Responsable des services de
Prestations Hôtelières

signé

Relu et validé le 19/12/2011