



## COMPTE-RENDU "COMMISSION RESTAURATION" DU 7 DECEMBRE 2023

Présents :

PERSONNEL		ELEVES/ETUDIANTS/APPRENTIS	
B. CHEVALLEREAU	Directrice d'AGRO CAMPUS DIJON	POILVE Téo	BTS APV <sup>2</sup>
N. COULON-PILLOT	Secrétaire général d'Agro Campus Dijon	JACOB Tom	Term PROD
A. ADAM	Directeur-adjoint d'Agro Campus Dijon Lycée ODS	CHAMBELLANT Théo	2 B
CHEVIGNY Florian	Cuisinier	RODRIGUEZ Séphora	2 A
DEPIERRE Alexandre	Magasinier	GAILLARD Eva	1ère AM
DA CUNHA Carol	Infirmière	FRANCOIS Loriane	1 <sup>ère</sup> PROD
MOIGNARD Louis	CPE	GRESSIER Anaëlle	1ère G
RAULIN Ariane	CPE	CLET Robin	Term AM
DUPUY Lou	CPE Stagiaire		
LIVERA Caroline	Secrétaire d'intendance		

La Commission remercie les personnes présentes et débute par un tour de table.

M. COULON-PILLOT fait le point sur la situation actuelle du service de restauration.

Suite au départ du chef de cuisine (P. GIROT) au 01/10, l'intérim est réalisé par le chef de cuisine du site de Plombières, Alexandre MARZO, en attendant la prise de poste d'Eric COUDERT, nouveau chef de cuisine au 8 janvier 2024.

Mme CHEVALLEREAU remercie vivement l'implication de l'équipe de cuisine.

### **POINTS ABORDÉS CONCERNANT LES REPAS**

Quelques remarques : Les jeunes précisent que les menus sont variés et satisfaisants et que la qualité s'est améliorée. Les plats ne sont pas assez chauds surtout le soir, aspect technique à vérifier. Mme CHEVALLEREAU souhaite que l'équipe de cuisine communique d'avantage sur les plats « fait maison ».

Carol DA CUNHA précise qu'il y a de plus en plus d'intolérants et suggère qu'un affichage sur la composition des plats soit plus précise.

L'écart entre les effectifs estimés et réalisés est toujours présent. Il est suggéré que les élèves qui prévoient de ne pas manger au self préviennent la veille le service de la surveillance afin que l'effectif soit revu à la baisse pour éviter le gaspillage.

### ***Petit-déjeuner***

JUS DE FRUIT	D'avantage de jus de pomme (se rapprocher de l'Atelier à Plombières pour des BIB), le jus d'orange servi est trop dilué
CROISSANTS 1/Mois	Mis en place depuis la rentrée 23/24
FRUITS	Possibilité d'avoir des fruits
SALÉ	Les internes aimeraient un petit-déjeuner salé (jambon, œufs durs, fromage), Mme CHEVALLEREAU donne son accord pour 1/mois
PAIN	Possibilité d'avoir du pain grillé

### ***Déjeuner***

Les menus à thème sont très appréciés, les élèves souhaitent plus de sauce avec le riz et les pâtes, plus de lasagnes ou croziflettes. Certains élèves/étudiants aimeraient également si possible du café en fin de repas.

Les sportifs de l'AS terminant leur séance vers 13 h se plaignent du manque de choix : ne pas hésiter à demander au personnel le réassort des rayons vides.

### ***Dîner***

Pas assez en quantité et pas assez varié.

M. COULON-PILLOT remercie tous les participants, lève la séance et fixe la date de la prochaine Commission RESTAURATION au **MARDI 13 FEVRIER 2024 - 13h30 DANS LE REFECTOIRE.**

### **DIFFUSION :**

Participants de la Commission restauration  
ENT (C. FOIGNOT) LEGTA, tableau d'affichage  
CFA  
CFPPA