

COMMISSION RESTAURATION

1 – objet et domaine d’application

Une Commission Restauration est instituée pour chaque restaurant de l’EPLEFPA de Limoges et du Nord Haute-Vienne. A ce titre, elle étudie les menus proposés par les chefs cuisiniers, d’un point de vue technique et diététique, conformément aux préconisations du plan national nutrition santé.

Elle a une mission d’expertise et travaille aux propositions d’évolutions stratégiques sur les questions de restauration en particulier dans l’optique du respect de la loi EGALIM.

La Commission Restauration exerce plusieurs fonctions dans l’intérêt des apprenants :

- Elle est le lien entre les apprenants, leurs parents, l’administration et la direction en ce qui concerne les menus et les conditions du service.
- Elle est l’interlocutrice et/ou le partenaire dans les différents projets ou initiatives d’éducation alimentaire dans l’EPLEFPA.

2 – composition de la commission

La commission restauration est composée de :

- Au moins un membre de l’équipe de Direction qui en assure la présidence,
- Le ou la secrétaire générale et ou le ou la gestionnaire,
- Au moins un Conseiller Principal d’éducation,
- L’infirmière scolaire du site,
- Le chef cuisinier,
- Au moins un des cuisiniers ou aides cuisiniers,
- Un assistant d’éducation,
- 2 représentants des élèves, apprentis ou stagiaires dont au moins un interne, désignés lors du conseil des délégués.
- Peuvent être invités à cette commission, des experts ou des producteurs, notamment, le Directeur de l’Atelier Technologique Agroalimentaire,
- Il peut être fait appel à un nutritionniste ou un diététicien.

3 – Rôle de la commission

La commission :

- Réalise un bilan d’activité de la période écoulée, notamment concernant la qualité et l’acceptation des menus.
- Analyse les indicateurs en termes de gaspillage alimentaire.
- Analyse les indicateurs de la mise en œuvre de la loi EGALIM (types et taux des produits issus des circuits courts, de proximité ou de signes officiels de qualité ; taux de produits issus de l’agriculture biologiques, évolution des couts repas).
- Étudie, propose, modifie et valide les menus proposés par le chef cuisinier en s’assurant du respect de la saisonnalité des produits.

- Pour ce faire, chaque membre de la Commission Restauration a le droit d'accéder, sur demande, à toutes sortes d'informations utiles à l'exécution de sa mission pour le bon déroulement du service de restauration.

4 – Modalités de fonctionnement des réunions

4.1. Fréquence

- La commission se réunit à minima une fois entre deux périodes de congés scolaires.
- Elle est convoquée par courriel au moins quinze jours avant la date prévue ou en cas de besoin.
- Les propositions de menus pour la période à venir seront envoyées à la Commission Restauration en même temps que la convocation.

4.2. Ordre du jour

- L'ordre du jour est établi par le président ou la présidente de la commission conjointement avec le responsable du service de restauration (chef cuisinier).
- Pourront être insérer à l'ordre du jour de la réunion d'éventuelles propositions formulées par les membres de la commission.

4.3. Compte-rendu

- La Commission Restauration nomme, à chacune de ses séances et parmi ses membres, un secrétaire qui aura pour fonction de rédiger le compte-rendu des débats.
- Ce compte-rendu sera rédigé dans les quinze jours suivant la réunion puis transmis par courriel, après validation du président ou de la présidente, aux membres de la commission.
- Tout compte-rendu n'ayant pas fait l'objet d'observation sous huitaine après réception sera considéré comme approuvé.

5 – Acceptation du règlement

- Le présent règlement de fonctionnement de la Commission Restauration est mis au vote dès la première réunion de celle-ci.
- Un exemplaire du règlement est tenu à la disposition de tout demandeur auprès du service de restauration scolaire et les différents sites de l'EPLEFPA de Limoges Haute-Vienne.