Les Olympiades

de la restauration collective du Pays Yon et Vie

UN TRAVAIL EN MODE COLLABORATIF POUR DES ACTIONS RÉUSSIES

dompierre sur yon

Restaurant scolaire de Dompierre-sur-Yon

dompierre sur yon

Au menu !!!

Restaurant scolaire
Dompierre sur Yon

A Dompierre-sur-Yon, les repas sont préparés sur place.
L'équipe du restaurant scolaire est composée de 34 salariés :
1 chef cuisinier, 1 second de cuisine, 4 agents polyvalents et 28 animateurs.
580 repas sont servis chaque jour scolaire, basés sur des approvisionnements bio et locaux.
Le bon fonctionnement repose sur l'organisation du service.
Le matin, elle ne bouge jamais.
A partir de 11h30 Le personnel des cuisines et les agents polyvalents effectuent un roulement toutes les 3 semaines afin de pouvoir passer dans toutes les salles mais aussi à la plonge .
Cette organisation permet une équité dans la charge de travail, rend chacun polyvalent en cas de besoin et facilite les relations au sein de l'équipe.
L'organisation est le fruit d'une concertation de tous les salariés.

Katia Hubert
Directrice de l'éducation et la jeunesse

Entrée

Arrivée à 6h45, ça pique un peu les yeux

Livraison légumineuses BIO
De Marion
Dompierre-sur-Yon

Livraison de légumes bio
Les petites vergnes
à Dompierre-sur-Yon

Livraison faite il n'y a plus
qu'à travailler

Claude est second cuisine

" Le matin, je commence en légumerie souvent accompagnée par Françoise qui intervient en cuisine pendant 3/4 d'heure en fonction des besoins .
Après avoir rangé et lavé, je pars en préparation froide pour dresser les entrées et les desserts "

Ahhhhhh
Quel jeu de patience !
En plus, il fait un froid de canard
Fromage blanc BIO
La ferme la futaie
La Chaize le Vicomte.
livré en seau pour réduire
les emballages

Stéphane est chef de cuisine

"Tout commence le mercredi après-midi où j'effectue mes menus et mon suivi de commandes."

"Je commence seul en cuisine.
Je me consacre uniquement à la préparation chaude.

Aujourd'hui au menu c'est : Salade composée
Poisson de la criée
Sauce beurre blanc
Riz
Yaourt BIO"

Et c'est parti pour 580 repas !

"Claude me rejoint dans la matinée après qu'elle ait fini sa mise en place des entrées et des desserts stockés dans les armoires des salles"

Françoise est polyvalente

"Je suis seule à la mise en place du couvert.
Je dresse 4 salles de 90 enfants puis je prépare sur chaque chariot les couverts du 2eme service.
Toutes les salles sont dressées à l'identique même chez les petits afin qu'ils apprennent à se servir du couteau et de la fourchette .
Les petits plateaux rouges permettent d'identifier les enfants en PAI"

Les serviettes sont pliées la veille et rangées par catégorie de couleur .
Chaque salle a sa couleur !

Non , pas à ma connaissance mais on reposera la question à la pause

Il est sympa Stéphane, toujours prêt à nous donner un coup de main

la séance de plonge...
mais sans le masque et le tuba

Marie est polyvalente

"J'arrive à 10h15 pour compléter l'équipe du matin Mon rôle est de nettoyer les frigos et de finir la mise en place (eau, pain)"

L'équipe du matin s'arrête à 10 h pour la pause café afin de faire le point en équipe

"A 11h15, Claude et moi chargeons les armoires chaudes ainsi que les frigos pour le premier service de 12h à 12h50 ainsi que celui du personnel. Puis la même chose est effectuée à 13h pour le deuxième service de 13h à 13h50."

Le repas du personnel

Les 3/4 du personnel déjeunent au restaurant avant le service.
C'est un moment convivial, qui permet de discuter des infos mais aussi des mets qui seront proposés aux enfants.

25 personnes déjeunent en moyenne entre 11h et 12h

Les salles sont prêtes, il n'y a plus qu'à attendre les enfants.

PLAT

A partir de 11h30 deux autres agents complètent l'équipe du restaurant scolaire

+

28 animateurs des temps périscolaires viendront compléter l'équipe sur le temps méridien (personnel d'encadrement + les ATSEM)

Les personnes en blouse noire et rose sont les référentes de salles. Elles assurent dans chaque salle les messages à véhiculer auprès des animatrices pendant le service, la coordination du service (entrée, plat, dessert). Elles régulent les restes tout en allant proposer du supplément aux enfants afin de limiter le gaspillage.

2 salles sont dédiées aux maternelles des 2 écoles

Le premier service commence à 11h30 avec l'arrivée des petites sections.
Les enfants de moyennes et grandes sections arrivent à 12h.
Ils sont encadrés par leur ATSEM et du personnel d'encadrement

Les plats chauds sont sortis au fur et à mesure du service

A 12h, commence le 1er service des primaires.

Tous les enfants ont leur place pour l'année et partage le temps du repas avec les camarades des deux écoles.

Ils sont sollicités à goûter à tout et accompagnés par le personnel si besoin. Nous avons un rôle : c'est l'éducation au goût.

Avant chaque service et dans chaque salle la température est prise et notifiée dans un document

Fin du premier service

A la fin de chaque repas les enfants sont invités à essuyer leur assiette afin de limiter le gaspillage de pain et à finir leur verre d'eau.

Afin de faire le tri, tout est matérialisé par des barquettes (couteaux, cuillères, fourchettes plus une barquette pour les déchets).

Après le départ des enfants du premier service, les 2 salles de primaires sont nettoyées et réinstallées avec les chariots préparés du matin par Françoise le service peut alors commencer il est 13 heures.

Ca te dit une partie de ping-pong après le repas
Axel, tu penses à partager.

Je prépares les barquettes pour le tri
Ok je commence à les déposer

Et de deux! Fin de service! Vivement lundi, je serai en plonge, ça sera plus calme

A chaque fin de service le personnel pèse les déchets des assiettes cumulés dans une barquette ainsi que le reste des plats

Dessert

13H50 fin des services

Tout reprend son calme, on peut commencer le grand nettoyage.
Stéphane œuvre seul dans sa cuisine et joue du pistolet.
Pendant ce temps Claude et Christine dérochent les assiettes et les plats.

On tient le bon bout Claude, dernier jour de plonge. Tu vas où la semaine prochaine?

Il reste encore deux chariots .
Moi la semaine prochaine je vais dans la salle 3.

L'équipe de salle effectue le nettoyage de leur salle , accompagnée de l'aide de Stéphane quand il a fini sa cuisine.

A chacun son sport!!

En cette fin de journée, il est temps de de faire un petit débriefing tout en pliant les serviettes pour le lendemain. Fin de journée pour la majorité du personnel du restaurant soit 16h

Valerie Ardeven
Responsable de l'accueil périscolaire
et suppléante de Katia

Il est 18h,
c'est la fin de la journée

En cas d'absence

Le jour où un second de cuisine est absent,

Marie prend le poste de Françoise sur la mise en place du couvert.

Françoise permute en cuisine comme second de cuisine.

Stéphane, lui, reste chef !

En conclusion

Au restaurant scolaire de Dompierre nous donnons la priorité à la qualité des repas. Ils sont préparés au jour le jour par les cuisiniers, en tenant compte de la saisonnalité et de la proximité des denrées alimentaires. Les produits frais sont privilégiés ainsi que les produits issus de l'Agriculture Biologique. Le moment de la restauration est propice à la sensibilisation des enfants à la nutrition, à la valorisation du bio, à la réduction des déchets.

Mais nous avons compris qu'aucune démarche ne peut être portée par une seule personne (cuisinier / directrice).
Pour réussir nos actions, les personnels doivent être formés et informés.
Ils doivent comprendre la démarche, leur rôle et leurs missions. Ils doivent comprendre et appréhender le rôle et les difficultés que rencontrent leurs collègues. Il est important de les associer, de prendre en compte leur points de vue pour construire ensemble.
En conclusion, même si elle doit prendre plus de temps, une démarche ne réussit que si elle est pensée et portée en équipe !

Cette BD à été réalisée pour les Olympiades 2018 de la restauration collective du Pays Yon et Vie

Merci à Pays Yon et Vie et à l'accompagnement du Gab85

Merci à toute l'équipe d'être présente aux réunions trimestrielles. Ces temps collectifs permettent la cohésion du groupe et le bon fonctionnement de cette organisation.

Merci à vous tous
Katia Hubert