

PROJET DE SERVICE DU RESTAURANT SCOLAIRE

LES OBJECTIFS POURSUIVIS

OBJECTIF N° 1 – FAVORISER L'AUTONOMIE DES ENFANTS

- Les enfants se serviront directement dans les plats posés sur la table à partir de la GS. Pour les PS et les MS le service sera fait par les agents

Les agents veilleront à une répartition équitable de la nourriture entre les enfants. Le service se fait sous le contrôle de l'agent en charge du secteur.

Les agents doivent inciter les enfants à goûter les différents plats proposés et aider les enfants de maternel à se servir de leurs couverts.

- Un responsable de table sera désigné. Il aura pour rôle d'aider au débarrassage des tables et de poser les assiettes en bout de table. Un roulement sera organisé entre les enfants.

OBJECTIF N° 2 – RENFORCER L'ENCADREMENT DES ENFANTS – ETRE PRESENT AUPRES DES ENFANTS POUR LES ENCADRER, LES AIDER, LES SECURISER

- 1 agent fera le lien entre le réfectoire et la cuisine et 4 agents seront présents dans le réfectoire
- Organisation des 3 services par niveau :
 - Le 1^{er} service de 11h50 – 12 h25 les maternelles maternelle PS-MS-GS
 - Le 2^{ème} service de 12h30-13h00 CP–CE1
 - Le 3^{ème} service 13h05 – 13h35 CE2-CM1-CM2
- Organisation du réfectoire en secteur : Chaque agent présent dans le réfectoire aura en charge 1 secteur déterminé (1 agent pour 2 tables en maternelle et 1 agent pour 3 tables en élémentaire)
Les enfants doivent s'adresser à l'agent en charge de son secteur
- **Faire durer le temps du repas jusqu'à l'horaire de sortie du réfectoire pour chacun des services afin d'éviter la dispersion des enfants permettre à chaque enfant d'avoir du temps pour le repas et éviter les débordements**

OBJECTIF N° 3 – DISSOCIER LES TACHES DE SERVICE ET L'ACCOMPAGNEMENT DES ENFANTS

- Les tâches de service seront réalisées en cuisine (pas de poubelle dans le réfectoire)
- enfants du 1er service sortis du réfectoire la redresse du 3^{ème} service est faite par 2 agents, Les tâches de remise en état du réfectoire commencent une fois que les enfants du 3^{ème} service sont sortis.
- Des tâches de nettoyage peuvent être faites par l'agent en charge du service pendant le temps du repas comme mettre à tremper les plats dans les bacs prévus à cet effet, commencer la vaisselle du 1^{er} service

OBJECTIF N°4 – ASSURER LA TRANSMISSION DES INFORMATIONS AUX DEUX ECOLES

- Utiliser le formulaire type « Fiche de liaison »
- Assurer une transmission orale des faits marquants du service aux enseignants de service dans la cour de l'Ecol'eau (Rôle de Nadine), par l'intermédiaire des ATSEM pour l'école Saint-Aubin

OBJECTIF N° 5 – ASSURER UNE COORDINATION DANS LE REFECTOIRE

Dialogue permanent et entre l'ensemble des encadrants (veiller à un déroulé en simultané) et veiller à une application identique des consignes et des temps marquants du repas (exemple frapper dans les mains avant le service du plat chaud et du dessert).

L'ORGANISATION DE LA JOURNEE DE TRAVAIL

10H30 – 12H PREPARATION DU TEMPS DU REPAS

Pré chauffage des fours, contrôle des plats du fournisseur, mise en plat du plat chaud

11H – 11H30 Préparation du réfectoire par Nathalie et Jocelyne

11H30 – 12H Les entrées et les corbeilles de pains sont servies sur les tables pour le 1^{er} service
Préparation des corbeilles de pain pour le 3^{ème} service par Nathalie,
1 pichet d'eau posé sur chaque table

Pendant ce créneau horaire, prise en charge de la présentation des entrées (froides ou chaudes) et des desserts, préparation des plats de 8 personnes par Franck à partir des gastro, pré-découpage de la viande si besoin, aide de Jocelyne de 11h30 à 12h et de Nathalie une fois ses missions terminées

1 plat pour la viande et la sauce

1 plat pour les garnitures

ACCUEIL ET PLACEMENT DES ENFANTS PAR LES 4 AGENTS

11H50 – 12h25 1^{ER} SERVICE – MATERNELS

- Les enfants sont regroupés par école et par niveau de scolarisation
- 4 agents sont présents dans le réfectoire et prennent en charge 2 secteurs de couleur du réfectoire

1 agent pour 2/1/2 tables PS/MS

1 agent pour 3 tables GS

L'agent de service vient en appui de ses collègues et fait la rotation avec la cuisine (préparation des chariots pour le plat chaud, mise en place des desserts sur les chariots au fur et à mesure du déroulement du repas)

Une fois les entrées terminées, le débarrassage est effectué par les agents et les assiettes de débarrassage sont posées sur les chariots qui sont ramenés en cuisine par l'agent de service (Franck).

Service des plats chauds et des desserts :

Chaque agent sert les enfants de son secteur à partir des plats posés sur les chariots de service. Les plats sont amenés sur les chariots de service par Franck

Le débarrassage des tables est assuré par les agents pour les tables de maternelle sans intervention des enfants, la vaisselle sale est posée sur les chariots de débarrassage.

Les chariots de débarrassage sont ramenés en cuisine par Franck : après l'entrée, après le plat chaud et après le dessert

Une fois le débarrassage terminé, les plats sont mis à tremper dans les bacs de plonge ainsi que les assiettes et les couverts par l'agent de service.

Les entrées sont mises sur les chariots en plats de 8 pour le 2^{ème} et 3^{ème} service en cuisine

- ✓ *Les plats supplémentaires pour resservir les enfants sont conditionnés en cuisine et ensuite posés sur les chariots de desserte dans le réfectoire*

12h30 13h00 – 2^{ème} SERVICE – ELEMENTAIRE (prise en charge des enfants à partir de 12h30)
13h05 13h35 – 3^{ème} SERVICE – ELEMENTAIRE (prise en charge des enfants à partir de 13h05)

Le réfectoire est organisé en secteur matérialisé par une couleur. L'affectation des enfants dans les secteurs se fait en début d'année scolaire.

- 4 agents sont présents dans le réfectoire et prennent en charge 2 secteurs de couleur

1 agent pour 3 tables voir 3 table 1/2

L'agent de service vient en appui de ses collègues et fait la rotation avec la cuisine (préparation des chariots pour les entrées chaudes, le plat chaud, mise en place des desserts sur les chariots au fur et à mesure du déroulement du repas)

Chaque agent pose les plats chauds sur les tables et aident les enfants de ses tables à se servir ; Les plats sont apportés sur des chariots par Franck.

Le dessert, les entrées sont amenés sur les chariots, et chaque agent demandent des volontaires afin de poser les plats sur les tables.

Le débarrassage intermédiaire est fait par les enfants qui mettent le reste de leur entrée dans une assiette de débarrassage, les assiettes de débarrassage sont posées sur les chariots par les agents de chaque secteur.

Une fois le plat chaud terminé, le débarrassage se fait par les responsables de table, la vaisselle sale est posée en bout de table, Les agents posent la vaisselle sale, les serviettes sales sur les chariots de débarrassage.

- ✓ *Les plats supplémentaires pour resservir les enfants sont conditionnés en cuisine par plat de 8 et ensuite posés sur les chariots de desserte dans le réfectoire*

Les chariots de débarrassage sont ramenés en cuisine par Franck : après l'entrée, après le plat chaud et après le dessert.

Des tâches de nettoyage peuvent être faites sur le créneau de 13h30/13h40 par l'agent en charge du service en attendant que les enfants finissent de manger (lessive pour les serviettes)

14H10 – 15H30 – NETTOYAGE DES LOCAUX

Suivant planning préétabli

L'ORGANISATION DU TEMPS DU REPAS

Entrée en salle et placement à tables

Les enfants de l'élémentaire s'installent dans leur secteur de couleur déterminé en début d'année scolaire par niveau de classe.

Ne pas faire rentrer les enfants du 2^{ème} service avant que les enfants du 1^{er} service ne soient sortis : Laisser un temps d'attente

Les enfants sont au préalable mis en rang en fonction des couleurs des secteurs par les ATSEM et un passage aux toilettes sera effectué lors du regroupement dans la cour de l'école

Service des plats (entrées et plat principal)

- ✓ En maternelle PS et MS, les enfants sont servis à l'assiette par les adultes. Les entrées sont déjà servies avant l'arrivée des enfants
- ✓ En élémentaire les plats sont posés sur les tables et chaque enfant se sert en prenant la quantité qu'il s'engage à manger.

Débarrassage intermédiaire

Les enfants mettent les restes de leur entrée dans une assiette appelée assiette de débarrassage. Intervention du responsable de table

Réapprovisionnement (pain et eau)

Les enfants peuvent aller chercher du pain et de l'eau avec l'autorisation préalable de l'adulte de son secteur). Cette mission est confiée au responsable de table.

Réparation des petits dégâts

Un enfant qui a fait un petit dégât va prendre une balayette et la pelle pour ramasser, l'adulte de son secteur l'aide et complète si nécessaire

Service du fromage et du dessert

L'assiette de fromage, la corbeille à fruit, l'assiette de gâteaux est posée sur la table un ou deux enfants volontaires de chaque secteur, chaque enfant se sert pour les élémentaires. Service à table pour les maternels.

Rangement final des tables

- ✓ Les enfants vident leur assiette dans une des assiettes et les empilent en bout de table.
- ✓ Les encadrants les mettent sur les chariots de débarrassage

Sortie du réfectoire des maternels

La sortie est prise en charge des deux écoles est faite par les agents de la restauration : 2 agents par école font le trajet pour les ramener à l'école et viennent chercher le 2^{ème} service (élémentaire).

Sortie du réfectoire des élémentaires

La sortie est gérée par les encadrants du réfectoire sans intervention des ATSEM des deux écoles. La sortie se fait par niveau de scolarisation pour les enfants scolarisés à l'école Saint-Aubin, par tables pour les élèves scolarisés à l'écol'eau.

Les enfants se mettent simultanément en rang dans les deux secteurs du réfectoire afin que l'ensemble des enfants sortent sans décalage.

LE PARTENARIAT AVEC LA COMMISSION RESTAURATION ET LA COMMISSION VIE

- **La commission de restauration** est composée d'élus du Conseil Municipal, et de représentants des parents d'élèves de l'école Saint-Aubin et de l'Ecol'Eau. Elle se réunit 3 fois par an dans l'année afin d'élaborer avec le fournisseur de repas les menus du restaurant scolaire.

Le référent technique du restaurant scolaire est convié à participer à la commission.

- **La commission Vie-scolaire - enfance – Service aux familles**, qui a pour rôle de veiller au bon fonctionnement du service de restauration scolaire et plus globalement des services à l'enfance, est amenée à rencontrer les agents du service afin d'échanger sur le fonctionnement du service et les améliorations à envisager.

Composition : Présidente : Mme le Maire

Vice-président : M. DOUCHIN Aurélien

Membres : SALMON Céline, RENVOIZE Denise, DUPE Fabienne,
ALO Catherine, MEILLOUIN Nathalie

LA MISE EN ŒUVRE ET LE SUIVI DU PROJET DE SERVICE

Des réunions de service seront organisées soit en Mairie ou au restaurant scolaire afin de faire un point sur le fonctionnement global du service (3 au minimum dans l'année : une avant les vacances scolaires de Noël, une en avril et une en juin) afin de faire évoluer l'organisation et d'échanger sur le fonctionnement

Un point sera fait régulièrement sur place avec les agents affectés au restaurant scolaire le midi.

La gestionnaire du restaurant scolaire a pour mission spécifique en lien avec la secrétaire générale d'assurer le suivi de la mise en œuvre du projet de service et du projet pédagogique du restaurant scolaire et d'être un appui technique pour l'équipe de restauration.

Ce projet de service est à usage interne et ne fera pas l'objet d'une diffusion extérieure au service.

ANNEXE 1

TEMPS DU REPAS – INDICATION

10 MIN : Entrées

15 MIN : Plat principal

10 MIN : Dessert

Total : 35 min minimum

DESSERT

1 Desserte à chaque extrémité du réfectoire

Plateau du dessus

Pain supplémentaire dans corbeille

Fontaine à eau ou pichet

Couverts supplémentaires et assiettes supplémentaires pour la redresse

Plateau du dessous

1 seau avec éponge lavettes propres

1 seau pour recevoir éponges lavettes sales

1 balayette et une pelle pour réparer les petits dégâts