



Relation équipe de cuisine - service - convives

Constat

Manque de relation entre cuisine centrale et restaurant satellite

Manque de relation entre équipes de cuisine/ équipe de service/équipe d'animation et convives

Relation cuisine centrale / restaurant satellite

Élaborer et mettre en place des fiches de liaison entre la cuisine centrale et le restaurant satellite :

- fiche de production avec recommandations, indications sur la qualité des produits, leur provenance, des conseils de service (donner un nom rigolo aux plats),
- fiche de retour (de satisfaction) des satellites sur la consommation des repas (état des lieux de la distribution : quantité, qualité, restes ...).

Prévoir des réunions régulières entre cuisiniers (cuisine centrale) et personnels de service (satellites) : par exemple s'interroger sur le résultat visuel et gustatif en satellite différent de celui escompté en cuisine centrale.

Mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

Créer un groupe de travail sur cette problématique avec les personnels des différents établissements : cuisine centrale, cuisine satellite, personnels éducatifs, élus.

Réaliser un état des lieux du gaspillage (quantification) : cf. **fiche F1-Diagnostic du gaspillage alimentaire**.

Restaurant sur place : relation équipes de cuisine/ convives

- Passage du chef de cuisine dans le restaurant lors du service des enfants pour dialoguer avec eux et constater leurs réactions pendant le repas, ou dans la file du self,
- Réaliser des enquêtes de satisfaction auprès des convives : laisser aux convives la possibilité de donner leur avis, mieux connaître les convives pour adapter l'offre,
- Ouvrir une boîte à idées,
- Voir les retours plateaux.

Restaurant sur place : relation équipes de cuisine/ agents de service et animation

Établir un dialogue entre les équipes de cuisine et les équipes de service et d'animation :

- mettre en place des fiches de retour (quantité, qualité, appréciation des plats, gaspillage) à destination des équipes de cuisine,
- organiser des réunions périodiques entre les équipes.

Restaurant sur place : relation équipes de cuisine/équipe de service et parents

Faire connaître aux parents le fonctionnement et les contraintes du restaurant scolaire.

Cf. fiche F3-Sensibilisation des parents

Se perfectionner

Formation du personnel aux techniques de communication et de gestion (élaboration d'outils de