

CR test cantine du vendredi 9 octobre 2020

Arrivée à 12h15

Ce vendredi, il y a peu d'élèves inscrits à la cantine.

| | | | | |
|----------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| LUNDI | 6 ^e | 5 ^e | 4 ^e | 3 ^e |
| MARDI | 5 ^e | 4 ^e | 3 ^e | 6 ^e |
| JEUDI | 4 ^e | 3 ^e | 6 ^e | 5 ^e |
| VENDREDI | 3 ^e | 6 ^e | 5 ^e | 4 ^e |

Organisation

A l'extérieur, un surveillant contrôle les accès par niveau de classe.

A l'entrée de la cantine, une personne d'Elior gère le flux des élèves et vérifie qu'ils badgent bien.

Bien que du savon soit disponible dans les toilettes, ainsi que du gel à l'entrée, et sans rappel des adultes présents, très peu d'enfant se lavent les mains avant de prendre leur plateau.

Certains élèves utilisent cependant leur propre gel, a priori car la texture du gel du collège est mousseuse (selon les propos de certains élèves)

La régulation des flux à l'intérieur de la cantine est bien gérée, les bousculades ont plutôt lieu à l'extérieur au moment des contrôles de niveau.

⇒ Pistes à étudier :

- La dame à l'accueil pourrait-elle rappeler qu'il faut se laver les mains avant l'entrée à la cantine ?
- Mettre une affiche de rappel ?

Restauration

Le menu est affiché au niveau des plateaux et 2 assiettes présentent les plats. → Après avoir interrogé les élèves, très peu me disent regarder le menu ou les assiettes.



Quelques couverts sont préparés et enveloppés dans une serviette. Rapidement le stock n'est pas suffisant et les élèves « piochent » dans les bacs.



Le bar des entrées propose toutes les entrées et le fromage. Il n'y a pas d'étiquette pour rappeler le produit. Il y a une étiquette pour présenter un produit d'agriculture biologique mais on ne sait pas si cela s'adresse aux carottes ou à la salade.



Le bar des desserts ne propose au début du service que du fromage blanc nature ou du fromage blanc à la compote. En milieu de service apparaissent les crèmes dessert à la vanille.

Les dames de services ajoutent des gâteaux « cigarettes russe » sur les fromages blanc nature en milieu de service.

Aucun fruit n'est proposé.

Les sachets de sucre sont en libre accès à côté du plat chaud.

Au moment où les enfants déjà installés en salle aperçoivent que certains élèves ont des crèmes « vanille » ou des gâteaux, plusieurs collégiens retournent devant le bar des desserts pour « échanger » leur dessert ou prendre un gâteau.



Au niveau du comptoir des plats chauds : Les assiettes sont préparées avec du riz et le poisson ou viande. Les légumes sont ajoutés à la demande mais le personnel ne le propose pas aux enfants.

Entre 12h45 et 12h55, il n'y a plus de poisson disponible. Lorsque le poisson est revenu, certains élèves qui sont passés entre 12h45 et 12h55 tentent d'avoir du poisson mais leur demande est refusée.

Plusieurs enfants me disent « ne pas avoir vu » la ratatouille.

Quand un élève demande de la ratatouille, la proportion servie est très réduite. Une jeune fille a demandé à en avoir plus et la dame de service lui a refusé.

12:30 les bars sont remplis de nouveaux, ajout de la crème vanille et des cigarettes russes.

Le service du pain est proposé avec une pince « unique ». La plupart des enfants attrapent le pain « à la main ».

Au cours de leur repas, les élèves font de nombreux aller / retour pour prendre du pain

Pistes à étudier :

- Veiller à la disposition en nombre suffisant des desserts et différents plats
- Positionner un sucre au-dessus de chaque yaourt
- Interdire les allers/retours entre la salle et le self
- Mettre en avant les légumes et proposer des assiettes avec des légumes aussi.

- Demander à ce qu'une personne du service s'occupe de distribuer le pain afin d'éviter que les morceaux soient touchés par tous les élèves.



En salle

Pour une journée « calme » toutes les tables et toutes les places sont occupées.

En salle, les élèves ont pour consigne de poser leur masque une fois assis. Mais, en l'absence de broc, ils se lèvent en continu pour aller chercher de l'eau « au verre ». Pour cela, ils zigzaguent entre les tables car les fontaines sont installées au milieu des tables.



Fontaine à eau entre le poteau et les tables



2^{ème} fontaine à eau

Entre les élèves qui se lèvent pour aller chercher du pain, ceux pour aller chercher de l'eau, d'autres pour « discuter », le repas ne peut pas un moment de calme.

Selon les élèves, aujourd'hui le repas est bon.

Entre les différents flux d'élèves, aucun nettoyage n'est réalisé.

Des scotchs sont collés sur les tables mais aucune distanciation n'est possible compte tenu du nombre d'enfant.



Pistes à étudier :

- ⇒ Demander un nettoyage à mi-service des tables
- ⇒ Ouvrir la cantine à 11h30 afin de permettre aux enfants d'être moins nombreux en salle.

La sortie :

Une zone de tri est installée à la sortie de la cantine.

Les élèves se bousculent car cet espace est étroit.

Les élèves déposent les verres et les couverts dans des bacs puis vident les restes dans une poubelle. Les plateaux sont déposés sur repose plateau.



A noter : Les élèves profitent de la fin du service pour se rassembler à 9 sur une table de 4....