Lundi 25 Novembre 2013

A l'attention du Conseil d'Administration
du Collège Alfred de Vigny
Blanzac

Dans le cadre de la problématique soulevée lors du dernier conseil d'administration du 04 Novembre 2013, concernant la qualité des produits proposés pour les repas, Nous, personnel de cuisine souhaiterions apporter plusieurs précisions.

Lors de l'absence de Mr Romain, chef de cuisine, de fin Mars 2013 jusqu'à Juillet 2013, et n'ayant pas été remplacé, nous avons travaillé avec les menus déjà établis (sur la première période) et commandé les mêmes produits (soit le même marché) avec lesquels Mr Romain travaille, notamment la même viande "grasse".

Si les enfants ont apprécié les repas lors de ces trois dernier mois, c'est que ceux-ci avaient simplement l'avantage d'être cuisinés avec l'objectif premier de leur faire plaisir. A priori, le prix du plateau-repas aurait sensiblement baissé durant cette période car nous avons essayé de travailler au plus juste tout en donnant plus de goût aux plats proposés.

Sachez aussi que les menus de la première semaine de la rentrée après les vacances de la Toussaint n'ont pas été faits correctement par rapport au menu préalablement établi et diffusé, puisque tous les produits n'ont pas été commandés, en conséquence , nous avons dû nous adapter très vite pour gérer le service et les manques.

Actuellement, vu le retour des assiettes, les enfants semblent mieux apprécier la cuisine et ont dû vous le rapporter.

Donc, après avoir écarté le problème du matériel, après avoir éclairci celui de la qualité des produits, il serait temps de se poser la vraie question : celle de savoir ce qui réellement entrave le bon fonctionnement du service restauration.

Le personnel de cuisine