

SILLAC

Quand restauration rime avec formation

Lieux d'accueil de formations - y compris dans le cadre de l'accompagnement au changement -, les lycées prennent une part active dans le succès des journées de formation. Les agents y apportent notamment leur savoir-faire en termes de restauration et de technique. Détour par le lycée professionnel Sillac, en Charente, qui a notamment accueilli des cadres régionaux venus se préparer à être les ambassadeurs du changement auprès de leurs équipes.



Photo non contractuelle

Est-ce que les équipes du lycée travaillent souvent avec un public adulte ?

Absolument. Chaque jour, le lycée accueille environ 60 adultes en formation. Les plateaux techniques du lycée sont régulièrement utilisés pour la formation continue des salariés. Nous avons d'ailleurs une expérience avec des publics très variés : lycéens bien sûr, mais aussi apprentis, élèves venant pour des stages, salariés... Et depuis la fusion des Régions, avec des agents régionaux, notamment du fait de notre position assez centrale en Nouvelle-Aquitaine.

Le fait d'accueillir des adultes en formation change-t-il quelque chose au travail des agents de cuisine et/ou d'entretien ?

Nous travaillons déjà avec de jeunes adultes, puisque nos élèves et apprentis ont entre 16 et 22 ans. Nous savons ce qu'ils recherchent. Le fonctionnement en self-service nous permet de satisfaire un large public et le bar à salades en libre-service est très plébiscité.

Une bonne anticipation est nécessaire, au moins une dizaine de jours à l'avance. Cela nous permet de prévoir au mieux le nombre de repas, les quantités et préparations

supplémentaires à commander.

Mais une bonne communication entre les services de la Région d'abord et de la gestion ensuite est tout aussi nécessaire.

Les adultes accueillis en formation vous font-ils des retours sur ces repas ? Sont-ils surpris par la qualité des repas servis aujourd'hui en restaurant scolaire ?

Tout à fait ! Nous avons des commentaires souvent élogieux, quelquefois moins, car nous ne sommes pas un restaurant d'entreprise et nous ne pouvons pas non plus fournir des steaks les jours de poisson, plan alimentaire oblige. Et puis notre cœur de métier et de public, ce sont les élèves. Lorsqu'il y a des animations, des repas à thème ou des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, nous suscitons la surprise des stagiaires.



Une partie de l'équipe de la restauration

Echange avec...

Josette Bernuchon
gestionnaire de l'établissement
et Bertrand Chatagner
chef de cuisine
sur le travail au sein
du lycée

Les stagiaires adultes ont-ils parfois des exigences particulières ou font-ils des suggestions, par exemple sur le recours au bio ou aux circuits courts ?

Concernant les achats en bio ou en circuits courts, nous diffusons et identifions les produits issus de ces filières qui sont servis ou transformés au restaurant scolaire. Les stagiaires le remarquent, même s'ils ne semblent pas informés des objectifs régionaux en la matière. En revanche, ils se réjouissent d'en profiter !

Vous parlez de lutte contre le gaspillage alimentaire, grande cause dans les lycées régionaux. Les stagiaires adultes se montrent-ils, de ce point de vue, meilleurs élèves que les lycéens de Sillac ?

Eh non ! Ils sont surpris par le tri sélectif et la pesée des déchets par exemple, comme du fait de devoir déposer les plateaux devant la laverie. Nos élèves sont en fait plus fortement sensibilisés sur ces questions, notamment par différentes actions mises en place avec le soutien de la Région depuis quelques années pour inciter au développement durable et surtout au tri sélectif au self.

Entretien réalisé avec le concours du Pôle Education et citoyenneté

