



## Lycée de la mer et du littoral Règlement du Service Restauration

Vu le Code de l'éducation ;

Vu le décret n°63-629 du 26 juin 1963;

Vu l'article L230-5 de la loi n°2010-874 du 27 juillet 2010;

Vu le règlement régional du service de restauration du 4 octobre 2010 ;

### Préambule

Le présent règlement a pour objet de déterminer les règles et directives encadrant le service de restauration de l'EPLFPA de Bourcefranc. Affiché dans l'établissement, il définit les modalités de gestion et d'organisation du service de restauration ainsi que les catégories d'utilisateurs susceptibles d'être accueillies dans ce service.

Le service de restauration est un service facultatif (et non un droit) : il constitue une facilité accordée aux apprenants et, par extension, aux personnels de l'établissement. Il contribue à l'accueil des élèves, des usagers et à la qualité de la vie de l'EPLFPA. Il favorise l'accomplissement de la mission éducative et peut, à ce titre, être inscrit au projet d'établissement. Il contribue aux missions d'éducation, notamment au goût et à la santé grâce à la découverte d'une alimentation variée, équilibrée et de qualité avec une initiation à de nouveaux produits : produits issus de l'agriculture biologiques, de qualité, de terroirs, de saison, produits de proximité, etc...

Il concourt à l'apprentissage de la citoyenneté par le respect des règles de bonne conduite, le respect d'autrui notamment des personnels techniques et de service, le respect de la nourriture et la lutte contre le gaspillage.

### Article 1 : Accès au self

L'accès au restaurant se fait par carte magnétique via un distributeur de plateaux: celle-ci est fournie à l'utilisateur par le lycée, elle doit être conservée en bon état. Cette carte magnétique ne doit en aucun cas être utilisée par un tiers : toute utilisation par un tiers est considérée comme une fraude qui expose son utilisateur comme son titulaire à des sanctions définies à l'article 7.

- Pour les apprenants :

Le coût de la carte est imputé sur le premier avis à pension délivré aux familles. En cas de perte ou de détérioration son remplacement sera facturé au même coût. En cas d'oubli de la carte, les apprenants doivent se rendre au bureau de la comptabilité (jusqu'à 13h15) pour obtenir un ticket permettant l'accès au self. Les élèves internes ayant oublié leur carte à leur domicile se verront délivrer une carte de prêt pour la semaine. En cas d'oubli répétés, les sanctions prévues à l'article 7 pourront être appliquées. Chaque apprenant doit veiller à toujours détenir sa carte sur lui ou à le signaler au plus tôt car aucun passage forcé ne sera autorisé.



- Pour les commensaux :

Les commensaux utilisent le même système de carte que les apprenants. Chaque carte doit être créditée de la somme nécessaire à la consommation des repas. En cas de crédit insuffisant sur la carte magnétique, un seul passage sera toléré pour obtenir un plateau. Le commensal devra alors régulariser sa situation avant tout nouveau passage au bureau de la comptabilité sous peine de se voir refuser l'accès au restaurant scolaire.

## Article 2 : Les menus

Les menus sont affichés au restaurant scolaire, pour la semaine.

Des repas spéciaux (repas améliorés, de réception...) peuvent être organisés au libre choix de l'établissement, ils sont servis dans le cadre du fonctionnement sur site et dans le respect de la libre concurrence (circulaire du ministère de l'Éducation Nationale du 19 février 2007).

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité sanitaire, en période d'ouverture du service, il est interdit d'introduire des aliments périssables dans le restaurant scolaire, en dehors de ceux prévu dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI - circulaire 2003-135 du 8 septembre 2003 du ministère de l'Éducation Nationale). Ainsi, les paniers repas apportés par les personnels, doivent être consommés dans la salle prévue à cet effet et non au self.

Tous les trimestres, la commission des menus se réunit pour faire le point du fonctionnement de la restauration scolaire. Cette instance réunit le secrétaire général, l'infirmière, un CPE, le chef de cuisine et des élèves volontaires.

Elle a aussi pour vocation d'étudier les menus pour les 4 à 5 semaines à venir. Différents critères sont pris en compte :

- L'équilibre alimentaire journalier et sur les 20 repas suivants, dictés par le GEMRCN (Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) selon un plan alimentaire.
- La saisonnalité et la disponibilité des produits.
- L'intégration des menus à thème et des produits biologiques.
- Le développement au goût.

## Article 3 : Régimes particuliers

Il ne sera pas dérogé aux menus confectionnés dans le cas d'allergies alimentaires. Dans le cas d'une intolérance alimentaire avérée, il sera nécessaire d'établir un Projet d'Accueil Individualisé (PAI), sollicité par les parents auprès du médecin scolaire. Ce PAI devra définir les modalités d'accueil des enfants allergiques et la conduite à tenir en cas de problème. En cas d'adaptation du repas, le tarif normal sera maintenu.

Le PAI constitue la seule dérogation à l'interdiction d'introduire des aliments périssables dans le restaurant scolaire.

Au vu des capacités techniques de fabrication de la cuisine, aucune adaptation des repas aux pratiques culturelles ne peut être envisagée.



#### Article 4 : Discipline pendant les repas

Pendant le repas, chacun prend soin de respecter certaines consignes afin de garantir un moment de convivialité à tous les usagers. Il est opportun de rappeler que :

- Afin de ne pas gaspiller la nourriture, il est préférable de prendre uniquement la quantité que l'on est sûr de consommer et éventuellement revenir en demandant aux cuisiniers.
- Le niveau sonore des conversations doit être raisonnable.
- Chacun doit avoir un comportement calme et respectueux.
- Quand le repas est terminé, chacun range sa chaise en quittant la table, et dessert son plateau à la plonge (assiettes, couverts, verre, serviette en papier, pain ...) selon l'organisation mise en place.
- Les tables doivent être débarrassées afin de laisser la place propre pour les suivants.
- Le travail des personnels de cuisine doit être respecté.
- Pour des raisons d'hygiène, l'usage du tabac est strictement interdit dans tous les locaux, y compris pour rouler des cigarettes.
- L'entrée par la porte de sortie est strictement interdite.
- La consommation de denrées préparées au self par des personnes n'ayant pas payé leur repas est interdite (sauf cas du chef de cuisine).
- Chaque usager doit être habillé de manière décente, tel qu'il l'est stipulé à l'article 7 du règlement intérieur.
- En cas de dégradation ou de détérioration du matériel par les bénéficiaires du service de restauration, la responsabilité de la famille pourra être engagée et des sanctions prononcées.
- Le personnel de surveillance est chargé de veiller au respect de ces consignes.

#### Article 5 : Fonctionnement du self

Les effectifs prévisionnels doivent être remis au chef de cuisine par la vie scolaire, ainsi que ceux des sorties et voyages prévisibles, chaque jour avant 9h30.

Le magasinier transmettra chaque mois un bilan journalier présentant la différence entre le nombre de repas préparés et le nombre de repas consommés.

<b>Horaires des repas au self</b>	
Petit déjeuner	7h - 7h30
Déjeuner	11h30 - 13h30
Dîner	19h - 19h15 (18h45 pour les groupes)



### **Article 6 : Les repas à emporter**

La réservation des repas à emporter se fait par le responsable de l'activité, une semaine à l'avance sur l'application GRR, accompagné d'une liste nominative et du statut (Interne, DP, externe, accompagnateur), sauf cas particulier. Les pique-niques confectionnés seront emportés par l'adulte référent qui aura alors à charge de respecter le protocole distribué en cuisine.

### **Article 7 : Sanctions**

L'offre de restauration n'étant pas une obligation, toute infraction aux règles de bonne tenue et de discipline générale commise par les usagers sera sanctionnée par le chef d'établissement.

Une exclusion temporaire ou définitive pourra être prononcée.

L'oubli de manière répétée des cartes de cantine sera également sanctionné : ainsi, après 5 oublis pour les demi-pensionnaires et 10 oublis pour les internes (soit 1 semaine), une nouvelle carte d'accès sera automatiquement délivrée et facturée.

Le directeur,

Daniel CHALON