

Étaient présents :

>>voir liste d'émargement en annexe

Dans l'Assiette :

La prestation alimentaire est appréciée dans l'ensemble

Bilan et Actions à mettre en place :

OBSERVATIONS	ACTIONS
* hygiène : morceau d'un caillou dans une salade et épinards	> procédure de décontamination des légumes frais revue avec nos équipes
*repas noel : revoir l'organisation sur les passages manque de fluidité *bonne prestation *Tartare de gambas	> faire une com sur le fonctionnement en salle et une personne dédiée aux explications pendant le service >bon retour au global >surpris car cru (prévoir des explications pour l'année prochaine)
*restauration commerciale , retours des assistantes sur les pauses : *Pop & Take	> quantité café à revoir pour les pauses >voir dans le book choix : thé sur demande des assistantes >changer sur le book jus orange bio pour les pauses gourmandes >voir pour les pauses prestiges les machines café >3 personnes pour les livraisons de pauses : augmentation des commandes des pauses >convient aux 2 parties : toujours pb de mots de passe. résolu le 10/02 >pb de retours des cafetières et théières étiquettes d'identification des caisses bleues par une étiquette API

Compte rendu de la commission de Restauration

du 06/02/2024 à 14h30

*Brasserie/ Club	>mardi 13/02 : invitation au club des >prescripteurs de Thales pour présentation de la nouvelle équipe >tenue des serveurs, attention "sans manches "
*Enquête de satisfaction	>à mettre en place dès que possible APi la prépare et la soumettre au CSE
*Nouveau client resto commerciale	>Thales service numérique
*Pb cuisson légumes(carottes et PDT) et moules *Cuisson du poisson	>vigilance et mise en garde du Chef de cuisine >bonne cuisson
*Application Côté resto	>mettre le menu à la semaine,les allergènes activés >profil allergènes à demander / et classeur allergènes mis en place dans la salle >identification des personnes allergiques par l'équipe de cuisine
*demande de plats	>kig ar farz , couscous, potée bretonne
*plat végétarien	>avoir plus de variétés
*Cafétéria	>Voir le click and collect décor de l'arrière de la cafétéria : ASC demande proposition Créapi
*Tableau bord	>réunion travail le 13/02 14h avec David H , MG et ASC
*Sécurité	>sol de la cuisine très glissant : faire un travail sur ce point par le CSE Thalès
*Plan de table restaurant	>demande à ALT pour une réagencement de salle selon le plan initial pour une circulation adaptée : demande faite par le comité
*Bar à légumes	>mise en place des 4 accompagnements du jour
*Respect du contrat	>manque en fin de service les choix contractuels (vigilance sur ce point

Compte rendu de la commission de Restauration
du 06/02/2024 à 14h30

	demandée aux équipes)
*Yaourts végétaux	>à traiter dans l'enquête
*Affichage menus soupe	>fait à ce jour
*Fluidité du service	>remettre en place les guide-fils revoir les dispositions
*Cocotte de l immédiat	Pourquoi pas en place ? SM et comment ils les prennent (peur de se brûler)
*Pains	Changement boulanger La fontaine à pains à compter du 5/02/2024
*Présentation entretien matériel et travaux Restaurant par David Hervouet	voir Slide en PJ
Satisfaction globale ++	

Merci de votre participation, nous nous retrouverons le :

16 Mars 2024