



**la commission restauration, c'est...?**

des retours pour connaître les attentes et avis des convives

avoir un avis précis et constructif sur le service

connaître l'avis sur les produits bio et locaux

retours sur la qualité des plats proposés et appétence

connaître ce qui plaît aux convives, leurs goûts culinaires

Proposer des plats qui font plaisir aux convives, dans le respect du PNNS

suivre le tri des déchets et le gaspillage

évaluer la satisfaction

un outil d'évaluation

c'est une forme d'évaluation du travail qui reste à réaliser

un lieu de pédagogie

sensibiliser les élèves et la communauté éducative aux enjeux du gaspillage

expliquer les contraintes propres à la restau. co. (sanitaires, budgétaires, pnns...)

un espace de communication, de partage collectif

échanger sur le travail fourni par l'équipe restauration

discuter, mieux se connaître

l'équipe cuisine entend les remarques "de la bouche des élèves"

créer un partenariat entre les différents usagers (vie scolaire, élèves, enseignants, agents...)

proposer : des initiatives et projets

être force de propositions

implication des élèves dans les projets restauration

trouver ensemble des solutions aux problèmes rencontrés

proposer des repas à thème