

Restaurant de l'institution BAYARD

Compte rendu de la commission de restauration du 06/11/2023 à 14h30

@

Membres de la commission menus :

POUR BAYARD:

M. ROLLAND Philippe, Attaché de gestion
Mme CAILLOCE Anna-Maria, Membre de
l'APEL
Alima, Agente de cuisine

Excusé :

Mr ARDISSON Directeur des primaires
Mme FATHY Fouzia, Responsable cuisine

POUR API :

Mme BOUVIER Clara, Diététicienne

M. CARREAU Jean-Luc, Responsable de
production



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

ACTIONS À METTRE EN PLACE

Retours:

- La polenta crémeuse était trop liquide. Il y a eu un raté au niveau de la préparation. La technique de préparation va être revue en cuisine.
- Plus de soucis de découpe des pizzas. En effet, Jean Luc a fourni (suite à la dernière commission) une plaque déjà coupé pour model.

Allergène:

Mise à jour des fiches recettes et du logiciel de programmation des repas. Les allergènes sont désormais annoncés sur les gastro avec des lettres. Sur le bon de livraison, la légende est systématiquement indiquée.

Conditionnement produit cuit :

La cuisine centrale de Varcès envoie certains produits cuits en conditionnement industriel. En effet la réglementation interdit un déconditionnement de plus de 48h pour certains produits. Des gastro sont généralement prévus dans ce cas là pour permettre la réchauffe.



Bilan et actions à mettre en place

OBSERVATIONS

ACTIONS À METTRE EN PLACE

Commande repas :

Un rappel est fait sur la date butoir des commandes repas. (= La veille de la livraison des repas sur l'établissement)

Si gros changement d'effectif, prévenir rapidement la cuisine de l'annulation des repas. (minimum 1 semaine avant)

Sinon la cuisine de Varcès commande et reçoit des denrées fraîches qu'elle ne peut plus mettre en production.

Animation :

L'animation crêpe aura lieu le 29 Janvier et le 1er Février 2024



Menus validés

Validation des menus: Du 8 Janvier au 16 Février 2024



Merci de votre participation,
Nous nous retrouverons le
Mardi 9 Janvier 2024 à 14h30