

Les visiteurs lors des portes ouvertes
du 21 octobre 2017



Des équipements pour les enfants...

Restauration scolaire, Rencontre avec Nathalie et Nicole

Nous avons souhaité rencontrer Nathalie Périou et Nicole Palut, les deux personnes en charge de la préparation des repas et du service, deux semaines après la mise en service de ce nouveau restaurant scolaire.



Le restaurant scolaire est ouvert depuis le 6 novembre

Il est construit entre les deux écoles, les travaux ont démarré en septembre 2016. Sa surface est de 635 m². Il peut accueillir 238 enfants et 18 adultes, et est équipé pour recevoir, actuellement, en deux services 270 enfants. Les plus petits sont servis à table, tandis que les enfants à partir du C.P. se servent au self. Les repas sont confectionnés sur place par Nathalie et Nicole qui apprécient cette nouvelle cuisine de 185 m² équipée d'appareils performants.

Quelles sont les améliorations importantes que vous appréciez le plus par rapport à votre installation ici ?

Nathalie : L'espace, le four, la chambre froide, je parle d'un côté pratique, et très important, mon bureau. Les températures des frigos et de la chambre froide sont automatiquement relevées toutes les demi-heures et transmises à mon ordinateur afin d'effectuer les contrôles nécessaires. Auparavant, les relevés étaient manuels.

Et au niveau du self et du restaurant ?

Nicole : Le self, je trouve cela très sympa. Je vois davantage les enfants actuellement et ai plus de contacts avec eux. On a

des "merci", "s'il te plaît", en général, les enfants sont polis.

Quelles sont les améliorations des conditions de travail ?

Nathalie : Tout d'abord, le fait que toutes les tables, y compris celles des petits, soient à la même hauteur.

Nicole : Le self, car il est bien plus facile que d'effectuer le service à table. Nous avons tout à portée de la main, et on utilise beaucoup les chariots pour la vaisselle et les plats. Le fait que les assiettes soient en plastique nous soulage également beaucoup.

Pensez-vous que le gaspillage soit moins important ?

Nathalie : Oui, c'est certain, surtout au niveau des entrées. Nous pouvons ajuster au mieux les quantités à la demande.

Nicole : Les enfants nous disent s'ils aiment beaucoup ou pas le plat principal que l'on propose, ainsi, il en reste beaucoup moins dans les assiettes.

Faites-vous également des potages ?

Nathalie : Oui, nous avons commencé la semaine dernière. Nous n'en faisons pas au Triskell, c'était bien trop compliqué.

Nicole : Nous avons eu de très bons retours, ils ont bien apprécié.



À table!





Coût de ces investissements après subventions :
1 330 000 € H.T.



Ci-dessus, le personnel de service et de surveillance des enfants des 2 écoles
De gauche à droite en haut : Anne Marie Corre, Monique Simon, Gaëlle Le Blanc, Laetitia Goasduff, Anne-Lise Pellerin, Nicole Palut, Christine Ménez
De gauche à droite en bas : Nathalie Périou, Typhaine Le Reun, Jeannine Prigent, Florence Lemoine, Carole Courjaud



Et les desserts sont toujours appréciés ?

Nathalie : Oui, nous proposons toujours 2 fruits, fromages et yaourts. Il fallait surveiller les assiettes au début, car certains en prenaient 3 ou 4.

L'adaptation des enfants, en particulier au self, s'est elle faite rapidement ?

Nathalie : En général, ils sont ravis et apprécient bien.

Le temps de pointage des enfants est-il toujours aussi fastidieux ?

Nathalie : Avec les tablettes, le pointage est bien plus facile. Toutes les données sont enregistrées par école et par classe. Avant, je devais le faire manuellement. Maintenant, les enfants se mettent en rang par classe et par ordre alphabétique, c'est devenu un jeu pour eux, du moins en ce qui concerne les enfants de l'école publique. Nous allons appliquer la même façon de faire à ceux de l'école privée.

Les tables des petits étant plus hautes, il n'y a pas eu de souci d'adaptation ?

Nicole : Les surveillantes doivent hisser les plus petits sur leur chaise, mais ensuite, tout le monde reste à sa place et tout se passe bien.

Nathalie : La surveillance est plus facile du fait d'avoir séparé par des panneaux les petits en deux groupes. On apprécie également que la pièce soit modulable, en fonction du nombre de petits ou plus grands.

Quelle appréciation générale avez-vous sur cette construction ?

Nathalie : Globalement, c'est un très bon investissement. Tous les petits soucis que nous avons eus au départ, sont liés à certaines finitions de travaux. Oui, c'est vraiment génial.

Nicole : Nous avons pu prendre nos repères pendant les vacances de la Toussaint, avec un nombre d'enfants restreint, et depuis, on progresse chaque jour, car les enfants et l'ensemble du personnel s'habituent petit à petit à ce nouvel investissement.

Même si les premiers jours ont été compliqués, avec le déménagement et les finitions de travaux, coup de chapeau à Nathalie, Nicole et l'ensemble du personnel pour avoir su gérer au mieux ce démarrage, en sachant pertinemment que des améliorations restent encore à venir.

Très bon investissement



Un terrain multisports

Cet équipement nouveau, situé dans l'enceinte du restaurant scolaire, garderie, à proximité des écoles pourra être apprécié par le centre aéré ainsi que par les plus grands après l'école et pendant les vacances scolaires. L'ancien préau servira d'abri, des toilettes seront prochainement installées.

Une garderie dédoublée

Les enfants étaient à l'étroit dans la garderie municipale rue de Ker-mat. Lors de l'élaboration du projet de restauration scolaire, compte tenu de la topographie des lieux, le conseil municipal a décidé de créer en rez-de-chaussée, venelle de Prat-ar-Feunteun, des locaux composés de deux salles de 59 et 86 m² permettant d'accueillir une partie de la garderie. Une troisième salle de 73 m² servira de rangement.

