

 LYCÉE FRANÇAIS DE SHANGHAI 上海杨浦法国外籍人员子女学校	Minutes		Page 1/6
	Référence	Version	Date 11 décembre 2019
<h1>Cantine</h1>	Commission Restauration Yangpu		

Compte-rendu de la 1ère commission du 11 Décembre 2019

1) Bienvenue et présentation des membres de la commission

M^{me} Jones – Représentant parent

M^{me} Ducellier – Représentant parent

M. Tonnellier – Représentant parent

M^{me} Margueritte – Représentant parent

M^{lle} Dubrœucq – Représentant élève

M. Gauthier – Représentant élève

M^{me} Lavilette, Représentants des personnels enseignants

M. Rascalou, Représentants des personnels enseignants

M^{me} Mao, Assistante de vie scolaire

M^{me} Guitton, proviseure adjointe, responsable du campus

M. Péchoux, directeur exécutif

M^{me} Masson-Dellys, chef des opérations

M. Fröhlig, responsable des services généraux

M^{me} Faury, responsable des services généraux Yangpu

M. Delame, coordinateur des services généraux

M. Ge, responsable sur site de la société Chartwells

2) Présentation des objectifs de la commission

a) Présentation du prestataire Chartwells

b) Présentation du concept à Yangpu

c) Evolution de l'offre depuis septembre

d) Questions/remarques des élèves et parents


3) Échange avec les représentants des parents d'élèves

- *Le principal sujet d'inquiétude des parents est l'équilibre diététique.*

Les spécificités réglementaires nutritionnelles françaises ont été intégrées au cahier des charges. La portée des efforts développés aujourd'hui reste limitée jusqu'à l'exploitation normale des locaux de restauration.

- *Date de l'ouverture de la cantine avec prévisions sur le partage avec l'école allemande.*

L'ouverture est prévue pour le 6 janvier 2020. L'établissement a déposé toutes les pièces administratives nécessaires pour obtenir les certifications utiles à l'exploitation des locaux, les autorités notifieront leur décision dans les délais qui leurs sont impartis.

 LYCÉE FRANÇAIS DE SHANGHAI 上海杨浦法国外籍人员子女学校	Minutes		Page 2/6
	Référence	Version	Date 11 décembre 2019
<h1>Cantine</h1>	Commission Restauration Yangpu		

- *Produits en vente au Delimarché.*

Comme à Qingpu, la direction pédagogique ne souhaite pas que le Delimarché soit accessible avant la 4^e. Des solutions pratiques sont étudiées pour une bonne visibilité de cette règle sur la carte de cantine, nous travaillons aussi avec le prestataire pour intégrer cette information sous forme d'une alerte dans son système informatisé.

Les produits mis en vente seront organisés sur la base de ceux présents à Qingpu.

- *La quantité et la qualité a bien été améliorée suite à la communication faite aux parents concernant le report de l'ouverture de la cantine*

Nous prenons note de votre remarque.

- *Est-ce que l'infirmière est vraiment consultée pour garantir l'équilibre alimentaire des plateaux repas ?*


L'infirmière base ses recommandations sur 20 repas consécutifs. Cet exercice est aujourd'hui impossible car les menus préparés par le prestataire à l'extérieur ne permettent pas d'anticiper plus de 5 à 10 repas. Les menus sont transmis aux infirmières et aux vie scolaires pour information, les services généraux informent Chartwells s'il y a des retours.

- *Si un aliment finit systématiquement à la poubelle, pourquoi n'est-il pas remplacé ?*

L'aliment a été noté pour en informer le prestataire. La réalisation des repas à l'extérieur rend les ajustements plus difficiles même avec la présence d'un chef employé par Chartwells pour contrôler la préparation des repas au quotidien.

- *Y a-t-il une possibilité de connaître l'origine des aliments (légumes et viandes) ?*

Une partie des ingrédients devra être importée, conformément au contrat signé avec Chartwells, tout comme à Qingpu.

 LYCÉE FRANÇAIS DE SHANGHAI 上海楊浦法國外籍人員子女學校	Minutes		Page 3/6
	Référence	Version	Date 11 décembre 2019
Cantine	Commission Restauration Yangpu		

4) Documentation annexe :

PLAN DE TRAVAIL 1/2

La commission se rencontre pour informer ses membres du travail en cours, pour répondre à leurs questions, et pour encourager les échanges dans le but d'améliorer la qualité du service.

La commission n'est pas qualifiée pour prendre une décision ayant une conséquence financière. Cette décision incombe au Comité d'Administration.

Le rôle des membres est de transmettre l'information aux utilisateurs et de remonter leurs remarques. Les membres ne font pas état de conflits ou d'intérêts pouvant être personnels pendant la commission.

PLAN DE TRAVAIL 2/2

Article 1:

La commission se réunit au moins une fois par trimestre, à la demande du responsable des services généraux.

Article 2:


Le responsable des services généraux détermine une date de réunion. Il adresse les invitations et propose un ordre du jour au plus tard 10 jours avant la date de réunion prévue. Les questions sont adressées au responsable des services généraux au plus tard 3 jours avant la réunion prévue. Le responsable des services généraux établit et diffuse le compte rendu de la réunion.

Article 3:

La commission siègera si, parmi les membres présents, au moins un représentant des parents d'élèves et un représentant des élèves y participent. Si le quota de présence requis n'est pas atteint, la réunion est reportée dans un délai de 8 à 15 jours suivants la date initialement prévue. Si le quota de présence n'est alors toujours pas atteint, la commission est ajournée au trimestre suivant.

Article 4:

La durée de la commission ne peut excéder 75 minutes. Si certaines questions ne peuvent être traitées dans le délai imparti, elles sont différées à la réunion suivante.

 LYCÉE FRANÇAIS DE SHANGHAI 上海杨浦法国外籍人员子女学校	Minutes		Page 4/6
	Référence	Version	Date 11 décembre 2019
<h1>Cantine</h1>	Commission Restauration Yangpu		

CHOIX DU PRESTATAIRE COMMUN

	Chartwells	Entreprise 2
Workforce on site	1 chef par campus garanti Mise opérationnelle immédiate	1 chef par campus non garanti Volume de personnel qualifié insuffisant pour ouverture immédiate
Relationship with authorities	Stable green smiley à l'Eurocampus Équipe structurée en charge des relations avec les autorités Parfaite compréhension du scope d'ouverture	Moyenne des notes FDA : yellow smileys (DSS PG and Wellington International School) Pas de spécialiste sur la réglementation et les relations avec le FDA
Crisis management	Bon retour à Qingpu Eurocampus Volonté d'améliorer les procédures qualité	Procédures existantes.
Design	Proposition graphique de restauration	Proposition graphique de cantine
SLA	Volonté de mettre en place des pénalités	
Tendering process	Conscient des contraintes et des efforts	Approche approximative du projet Yangpu



PRESTATAIRE



Branche education du groupe compass
Partenaire de longue date du LFS depuis 2011



DULWICH COLLEGE | SHANGHAI PUXI |
上海德威外籍人员子女学校 (浦西)



Cantine

Commission Restauration Yangpu

NOUVELLE ÉQUIPE



Chef: Juan Casado

Expérience:

- Regional Chef de Chartwells
- Chef manager de Sodexo
- Instructeur culinaire de Les Roches



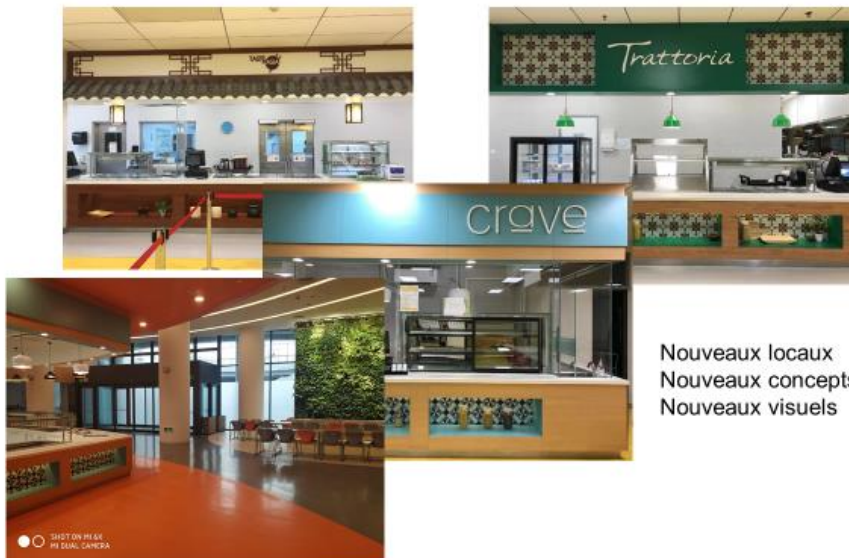
Manager double campus: Ray Ge

Expérience:

- Responsable de district Chartwells
- Responsable de site Chartwells pour Qingpu
- Gestion Chartwells depuis 8 ans, spécialisé en VIP.



CONCEPT



Nouveaux locaux
Nouveaux concepts
Nouveaux visuels

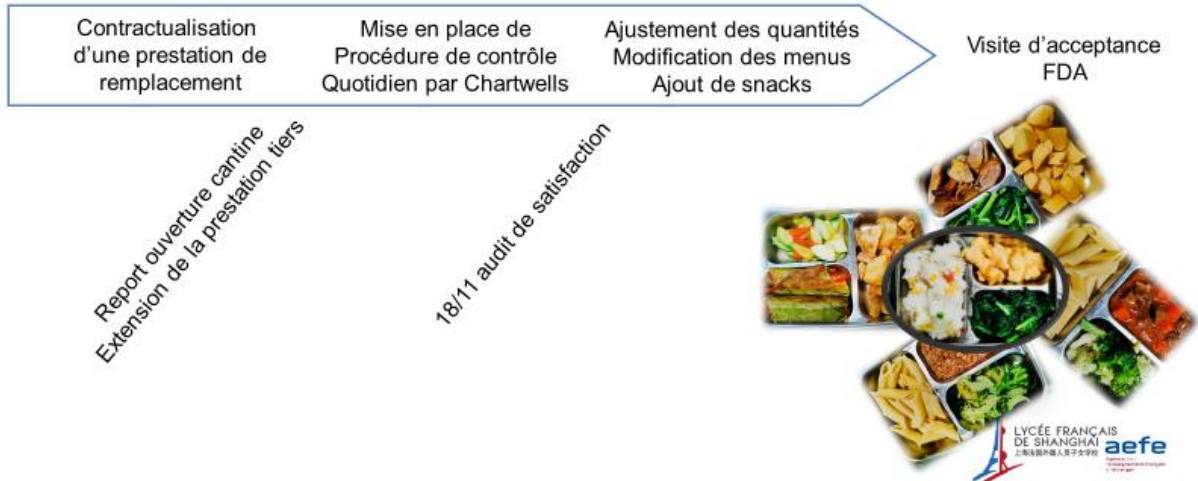


Cantine

Commission Restauration Yangpu

PRISE DE FONCTION

09/09 rentrée Scolaire
Report ouverture cantine



CONTRÔLE DES QUANTITÉS

Evolution des quantités non consommées
Sur la période des mois de
Octobre et Novembre

	Kindergarten total: 85	Primary total: 300	Secondary & Staff total: 205	Vegetarian total: 35	
total	3145	11100	7585	1295	23125
left	37	262	380	153	832
	1.18%	2.36%	5.01%	11.81%	3.60%

	Kindergarten total: 85	Primary total: 300	Secondary & Staff total: 205	Vegetarian total: 35	
total	850	3000	2050	350	6250
left	53	160	176	38	427
	6.24%	5.33%	8.59%	10.86%	6.83%

Contrôle du volume de déchets alimentaires:

inchangé à celui que nous connaissions à Pudong
Bien que l'effectif ait augmenté de 25% environ à la rentrée