

ASSURER LA CONTINUITÉ DU SERVICE RESTAURATION

Ce document a pour objectif de vous apporter des conseils sur les actions préventives à mettre en œuvre dans le cas d'une possible rupture du service restauration, notamment dans le cadre de la pandémie de la COVID.

En effet, la pandémie crée des difficultés de continuité de service qui touchent aussi nos partenaires, avec des solutions initialement prévues qui peuvent être caduques ou avec des délais de mise en œuvre plus longs :

- Le remplacement de personnel via des sociétés d'intérim ;
- La proposition de repas froids de secours ;
- La proposition de repas à remettre en température.

Afin d'anticiper les possibles difficultés, nous vous proposons un certain nombre de mesures qui peuvent être déployées préventivement.

Bien entendu, les techniciennes et techniciens restauration sont à votre écoute pour vous accompagner dans ces mesures préventives. Vous retrouverez leurs coordonnées en fin de page.

LE STOCK ALIMENTAIRE DE SECURITE

Pour rappel, vous avez à disposition sur le site lycée [Restauration scolaire - Site lycées - Liferay \(iledefrance.fr\)](https://www.iledefrance.fr), la fiche « protocole maintien de service » qui vient compléter ces propos.

Mais d'une manière plus précise, le stock constitué par le chef de cuisine doit permettre de faire face à plusieurs types de difficultés, a fortiori si votre établissement comporte un internat :

1- Absence du chef ou des cuisinants avec stock de repas « A RECHAUFFER »

Les menus seront élaborés à l'avance par le chef et partagés avec la Direction de l'établissement.

Au nombre de deux services en fonction de la capacité de stockage, et identifiés dans le lieu de stockage, ils pourront être composé de :

Entrées appertisées :

- Salade composée, betteraves, haricots verts, maïs...

Plats appertisés :

- Raviolis de volaille, lasagnes végétariennes, plats composés divers surgelés ou appertisés

Desserts:

- Crème dessert lactée appertisée, gâteau de semoule, de riz, compote

2- Absence de l'ensemble du personnel de cuisine

STOCK EPICERIE REPAS FROIDS

Les menus seront élaborés à l'avance par le chef et partagé avec la Direction de l'établissement sachant que les portions devront être individualisées.

Au nombre de deux services en fonction de la capacité de stockage, et identifié dans le lieu de stockage, ils pourront être composé de :

Entrées et plats :

- Salades composées ;
- Coupelles individuelles de pâtés, de tartinade de poisson ;
- Sachet de chips ;

Produits laitiers individuels :

- Crème dessert lactée appertisée, gâteau de semoule, de riz...

Desserts individuels :

- Coupelles de fruits au sirop, compotes individuelles, biscuits et moelleux en sachet...

STOCK PRODUITS CONSOMMABLES

Il est recommandé de commander de la vaisselle jetable afin d'assurer une semaine de fonctionnement, sachant que cette commande pourra également répondre à d'autres imprévus comme une panne de machine à laver.

En effet, en cas d'équipe réduite, le fonctionnement de la laverie peut être perturbée et nécessitera de la vaisselle jetable (couverts, assiettes, verres et serviettes).

CONTACTS REGION ÎLE-DE-FRANCE

Région Île-de-France

Pôle Lycées

2, rue Simone Veil
93400 Saint-Ouen-sur-Seine

Mail : polelycees@iledefrance.fr

Des techniciens spécialisés en restauration collective sont à votre écoute au sein du service de l'hébergement, de la restauration et des actions sociales. Si vous souhaitez obtenir de plus amples informations sur le fonctionnement des demi-pensions et l'application des règles d'hygiène, vous pouvez contacter :

L'équipe des techniciens :

- René DAUDIN : 01.53.85.52.91 (département 75)
- Jean-Luc LANDAIS : 01.53.85.54.73 (départements 77, 75)
- Laurence ROUSSELOT-LE-MONTAGNER : 01.53.85.62.30 (département 91,92)
- Bruno VEYSSIERE : 01.53.85.67.31 (départements 94,75)
- Sabine DELMAS : 01.53.85.53.76 (département 78)
- Serge DURAND : 01.53.85.78.86 (département 93)
- Stéphanie THOMASSE : 01.53.85.74.81 (département 95)
- Ketsia Lenerand : :01.53.85.68.92 (départements 75,92)
-

Voici le lien pour trouver la répartition des techniciens
<https://lycees.iledefrance.fr/contacts> dans Vos contacts Pôle Lycées et Pôle RH