



Lycée Philippe Lamour

REGLEMENT INTERIEUR DU SERVICE DE RESTAURATION CA du 30 juin 2022

1 - Le self et la cafeteria sont ouverts du lundi au vendredi en période d'ouverture scolaire, dans le respect du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)

La mise en œuvre quotidienne du PMS et de la démarche HACCP relève de la responsabilité du Chef de cuisine, aidé de son équipe.

Le bureau de gestion de la restauration (RDC du bâtiment 2) est ouvert le matin de 9 h 30 à 13 h.

2 - La carte de restauration (la carte Région lycéen –cf. démarches auprès de la Région) :

Elle sert pour la cafeteria et le self et doit être suffisamment approvisionnée pour y accéder.

Tout souci de carte est à résoudre au plus vite, exclusivement auprès du bureau de gestion de la restauration.

Les versements sont à effectuer via le site internet du lycée à l'aide des identifiants fournis à la rentrée ou sur demande à resto.internat.lamour@gmail.com, et ce, avant minuit la veille du repas. Deux boîtes aux chèques sont également à disposition (inscrire au dos du chèque les nom, prénom et classe) et situées à l'intérieur de la cafeteria et dans le couloir du bureau de gestion de la restauration. Les éventuels versements en espèces, à remettre exclusivement au bureau de gestion de la restauration, sont d'un minimum de 50 €. Ils ne sont que de 25 euros pour le paiement par internet.

Les paiements ne peuvent en aucun cas se faire au sein du self ou de la cafeteria.

En cas de besoin, une carte de restauration temporaire est prêtée gracieusement et doit être restituée. Elle devra être remboursée (au prix de 7,50 €) en cas de perte ou de détérioration.

3 - Le self :

L'accès est possible de 11h15 à 13h (de 6h45 à 7h30 et de 18h40 à 19h05 pour les internes), sous réserve d'avoir réservé son repas, soit par internet avant minuit la veille, soit aux bornes avant 10h30 le jour même. Le prix du repas est débité dès 10h30 le jour du repas réservé.

Il est possible de gérer à l'avance ses réservations sur la plateforme de paiement par internet ou aux bornes de réservation situées dans la cafeteria et à l'étage entre la salle des professeurs et la salle des commensaux.

A noter que la réservation n'est possible que si la carte est suffisamment approvisionnée (4,10 € pour les élèves).

Pour permettre à chacun d'avoir le temps d'effectuer ses réservations au cours de la première semaine de la rentrée, l'obligation de réserver ne prendra effet qu'à partir du lundi de la semaine suivante.

Les bornes de réservation, la borne de contrôle dans le sas d'entrée au pied de l'escalier du self et les distributeurs de plateaux au niveau des rampes de self doivent être manipulés en autonomie et **avec toute la douceur requise**. En cas de détérioration, leur remplacement sera facturé aux responsables financiers du ou des jeunes concernés.

L'entrée des élèves se fait par le sas donnant sur l'escalier intérieur. La porte est ouverte par l'assistant d'éducation chargé de surveiller l'intégration des élèves sans bousculade dans l'escalier et dans la file qui dessert les distributeurs de plateaux et les lignes de self. La sortie se situe au premier étage. Seuls les élèves dûment autorisés peuvent utiliser l'ascenseur.

Les personnels du lycée n'ont un accès prioritaire dans la file qu'en cas de contrainte d'emploi du temps avérée, en veillant à une alternance de passage avec les élèves pour ne pas les bloquer dans la file.

Les stagiaires et autres groupes ont un accès en dehors de la plage horaire de 12h05 à 12h20, pour ne pas augmenter l'attente des élèves.

Le plateau repas se compose de cinq éléments choisis par le convive : une entrée ou le bar à salades (à volonté), un plat chaud avec légume (à volonté) ou féculent, un laitage ou un fromage, un dessert et un fruit. Il est toujours possible de demander une portion adaptée à sa consommation, afin d'éviter le gaspillage.

Les élèves ayant un régime alimentaire particulier pour raison médicale pourront être accueillis au self après la mise en place d'un projet d'accueil individualisé (PAI) qui définira les conditions de cet accueil. Un réfrigérateur exclusivement destiné aux produits anti-allergies est installé dans le bureau du Chef de cuisine. Les PAI, les produits anti-allergies, ainsi que les consignes y afférentes, sont mis en place par l'infirmière, qui donne toutes les indications techniques et de communication utiles au Chef de cuisine et son équipe.

Il est strictement interdit, hors PAI, d'apporter et de consommer, dans les locaux du self, des denrées provenant de l'extérieur. De même, il est interdit de s'installer au self sans consommer de repas.

Il est également strictement interdit d'emporter et de consommer, en dehors des locaux du self, les denrées servies au self. Enfin, il est interdit d'emporter du matériel du self (plateaux, couverts, assiettes, verres, pots à eau, etc.) en dehors des locaux du self.

Les micro-ondes font l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection quotidienne. Ils sont exclusivement réservés aux usagers du self.

La salle des commensaux est installée au fond de la grande salle côté terrasse. L'ancienne salle des commensaux est retirée du périmètre des locaux du self et elle est reconfigurée en salle de réunion.

4 - La cafeteria :

L'accès aux locaux de la cafeteria et ses extérieurs est libre de 7h30 à 16h15. Les horaires d'ouverture du comptoir de la cafeteria sont les suivants : de 7h30 à 8h15, de 8h45 à 9h15, de 9h45 à 10h15, de 10h45 à 13h, de 13h45 à 14h15, de 14h45 à 15h15 et de 15h45 à 16h15. Les préparations maison et les produits ont tous été sélectionnés pour leur qualité d'ingrédients et sont proposés à tous les prix, avec notamment une gamme de produits bio.

Elle est spécialement adaptée si l'on dispose de peu de temps pour déjeuner ou si la carte n'est pas suffisamment approvisionnée pour passer au self ou encore lorsque le repas au self n'aura pas été retenu avant 10h30.

Un ticket justificatif est remis sur demande aux usagers. Le montant total des consommations de la journée par personne est limité à 12 euros.

Les locaux de la cafeteria, hors zone de comptoir, ainsi que ses extérieurs, sont un lieu de détente et de convivialité qui doivent rester propres et accueillants tout au long de la journée. Leurs usagers sont tenus de jeter leurs déchets dans les poubelles adéquates et de ne rien abandonner sur les tables ou au sol en quittant les lieux.

La responsabilité sanitaire du lycée des denrées et produits proposés à la cafeteria ne s'applique qu'à l'intérieur de la zone comptoir, qui fait l'objet de contrôles et de prélèvements réguliers par une société spécialisée. Il relève en revanche de la seule et entière responsabilité sanitaire de chacun de consommer immédiatement, et en tout état de cause très rapidement, les denrées et produits servis à la cafeteria, et ce, afin d'éviter tout développement de bactéries.

De même, il relève de la seule et entière responsabilité sanitaire de chacun le fait de tirer son repas du sac. Le cas échéant, il appartient aux personnes concernées, sous leur responsabilité entière et exclusive, de se munir de dispositifs isothermes adéquats permettant de garantir une bonne conservation des aliments amenés. De plus, ces personnes s'astreignent à remporter leurs éventuels déchets, dont la charge n'incombe pas aux agents d'entretien.

La livraison de denrées et produits au niveau des grilles et portails du lycée pour leur consommation dans l'établissement, est interdite. Enfin, il est interdit de manger ou goûter dans les salles de cours.

Les micro-ondes font l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection quotidienne. Ils sont exclusivement réservés aux seuls usagers consommant des denrées et produits issus de la cafeteria. Il est interdit d'introduire des aliments non issus de la cafeteria, dans ces micro-ondes.

Il est interdit de s'asseoir sur les tables intérieures et extérieures et sur les tablettes installées le long des murs. Il est interdit de mettre les pieds sur les tables et les chaises.

5 - Le tri et la valorisation des déchets

Le lycée s'est engagé dans une démarche de tri sélectif mis en œuvre au sein du self, avec parallèlement l'installation d'une zone de compostage en vue d'amender les jardins. La démarche est poursuivie à la cafeteria avec un accent sur le tri des emballages.

Les usagers du self et de la cafeteria devront s'astreindre au tri dès lors qu'il est mis en place.

Avant de quitter sa place à table, les usagers du self doivent pré-trier leurs plateaux et les déposer au guichet de la plonge, conformément aux consignes affichées.

6 – Les missions éducatives et de santé au self et à la cafeteria :

- La qualité nutritionnelle par des repas variés et de qualité, au self et à la cafeteria, avec un objectif d'atteindre l'achat annuel d'au moins 40% de denrées et produits de proximité et/ou bio
- La sélection de denrées et produits sans OGM et limitant autant que possible les produits chimiques
- La mise en place de dispositifs visant à ce que le repas soit un moment de détente : Diminution des temps d'attente au self et à la cafeteria, atténuation du bruit et de sa propagation, mobiliers et décors adaptés, pare-soleils, etc.
- L'éducation à la santé par la connaissance des denrées et produits, l'équilibre nutritionnel, les gestes de bonne pratique sanitaire
- Le calendrier de très nombreux repas spéciaux
- Les conférences, actions éducatives et expositions relatives au commerce équitable
- Le programme d'animation pour les internes

7 - Le fonds social du lycée : En cas de difficulté financière, même ponctuelle, il ne faut pas hésiter à s'adresser à l'assistante sociale du lycée ou même au service de la vie scolaire ou encore au bureau de gestion de la restauration, qui sauront apporter la réponse adaptée. Une procédure simple et confidentielle permet de mobiliser le fonds social d'Etat dédié à la restauration. Les familles peuvent aussi solliciter le fonds d'aide régionale à la restauration, qui permet d'aider notamment les élèves boursiers.

8 – Les usagers susceptibles d'être accueillis au self et à la cafeteria sont :

- les élèves et les étudiants du lycée
- les personnels du lycée relevant de l'Etat ou de la collectivité territoriale
- les assistants étrangers
- les personnels et stagiaires du Greta
- les usagers dont une convention régule la venue (organismes de formation ou autres)
- les élèves venant d'autres établissements scolaires, accueillis dans le cadre d'une convention
- les hôtes de passage et personnes extérieures ayant un lien avec les activités du lycée
- les salariés d'entreprises travaillant sur le lycée en journée continue

9 – Les tarifs : Ils sont définis par la collectivité territoriale et/ou en conseil d'administration.

10 – Les punitions et sanctions :

La restauration est un service rendu, qui n'a pas de caractère obligatoire.

Tout manquement au Règlement intérieur de la restauration pourra donner lieu à des mesures disciplinaires.

En cas de manquement grave au règlement intérieur, ou de mauvaise conduite récurrente, un élève peut faire l'objet d'une procédure disciplinaire, débouchant sur une sanction disciplinaire, voire un conseil de discipline.