

# FICHE ACTION N°2.2 METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE TRANSMISSION DES INFORMATIONS ENTRE LA VIE SCOLAIRE ET L'ÉQUIPE DE CUISINE

## / Classification action :

DOMAINE(S) D'ACTION	APPROVISIONNEMENT	PRÉPARATION	DISTRIBUTION	MESURE D'ACCOMPAGNEMENT COMMUNICATION
		✓		

BONNE PRATIQUE :  
OPTIMISER LA GESTION DES EFFECTIFS  
PACKAGE : I  
EFFICIENCE : 38%

## / Constats :

L'état des lieux réalisé sur les établissements GreenCook a montré qu'une communication efficace entre la vie scolaire et l'équipe de restauration permettait d'optimiser la gestion des effectifs, d'ajuster la production de repas en conséquence et de diminuer le gaspillage alimentaire.

Les constats suivants visent à optimiser la transmission d'informations entre la vie scolaire et l'équipe de restauration impactant la production des repas :

- **un écart important entre nombre de repas produits et nombre de repas servis (supérieur à 5%) ;**
- lorsque la part des déchets alimentaires non distribués représente en moyenne plus du quart du total des déchets jetés ;
- lorsque l'équipe de cuisine n'est pas avertie systématiquement de certains événements influant directement sur la gestion des effectifs en demi-pension (périodes d'examen, stages, voyages, etc.).

# METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE TRANSMISSION DES INFORMATIONS ENTRE LA VIE SCOLAIRE ET L'ÉQUIPE DE CUISINE

## / Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
<p>1/ DÉFINIR</p> <p>les contours d'une communication efficace entre la vie scolaire et l'équipe de restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quelles informations transmettre pour améliorer la gestion des effectifs (dates d'examen, dates des voyages, absences de professeurs, etc.)</li> <li>- Qui les transmet à qui (CPE, chef de cuisine, etc.)</li> <li>- À quelle fréquence (fréquences variables suivant les informations)</li> <li>- Sous quelle forme (appel téléphonique, envoi d'un fichier électronique, etc.)</li> </ul> <p>Si besoin, contacter d'autres établissements pour avoir leur retour d'expérience, éventuellement se rendre sur place</p>	Gestionnaire/CPE/Chef	1 ou 2 réunions (30 min à 45 min)	-
<p>2/ DÉFINIR les axes de travail permettant d'améliorer le système de réservation pour la restauration (prévision des repas, gestion des effectifs, amélioration de la gestion des flux)</p>	Gestionnaire/CPE/Chef	1 ou 2 réunions courtes (20 min à 1/2h)	-
<p>3/ COMMUNIQUER</p> <p>auprès de l'équipe de la vie scolaire et de l'équipe de cuisine sur l'action à mettre en œuvre, s'assurer qu'elle a bien été comprise, recueillir les observations et apporter des réponses aux interrogations et contraintes exprimées</p>	Gestionnaire/CPE/Chef	1 ou 2 réunions courtes (20 min à 1/2h)	-
<p>4/ METTRE EN FONCTIONNEMENT</p> <p>le nouveau système de communication et l'ajuster si besoin en fonction des remarques des usagers</p>	Gestionnaire/CPE/Chef	Entre 15 jours et 1 mois	-
<p>5/ CALCULER</p> <p>quotidiennement l'écart entre nombre de repas produits et servis, et noter les informations communiquées ayant permis de mieux gérer les effectifs et celles toujours manquantes</p>	Gestionnaire	Entre 15 jours et 1 mois	-

# METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE TRANSMISSION DES INFORMATIONS ENTRE LA VIE SCOLAIRE ET L'ÉQUIPE DE CUISINE

## / Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Disponibilité des acteurs	Organisation de plusieurs réunions courtes plutôt qu'une longue réunion	✓ Des solutions de communication simples (une fiche navette, un appel téléphonique...) et ajustable au fil de l'eau en fonction des résultats observés
Habitudes des acteurs (ajout d'un nouveau mode de fonctionnement dans leur travail)	Sensibilisation des membres de l'équipe de la vie scolaire et de l'équipe de restauration Consignes claires et précises pour leur expliquer le fonctionnement du système de communication	



# METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE TRANSMISSION DES INFORMATIONS ENTRE LA VIE SCOLAIRE ET L'ÉQUIPE DE CUISINE

## / Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Nombre de repas produits et non servis	Inférieur à 5% du nombre moyen de repas servis	Variable selon le niveau de gestion des effectifs de départ (estimée entre 2 et 6 mois)	<p><b>Cette action est une des plus efficaces en matière de réduction du gaspillage et elle ne nécessite que peu d'investissement ;</b></p> <p>selon les calculs d'impact économique de la réduction du gaspillage, une réduction de 5% des repas gaspillés pour un établissement servant 500 couverts permet d'éviter une perte de 56€ / jour (correspondant à la somme du coût denrée et du coût d'enlèvement des déchets), ce qui représente près de 11 000 € sur une année scolaire.</p>
	Part des déchets alimentaires non distribués	Inférieure à 25% du total des déchets jetés		
INDICATEURS QUALITATIFS	Optimisation de la gestion des effectifs	Gestion adaptée au plus juste	Variable selon le niveau de gestion des effectifs de départ (estimée entre 1 et 3 mois)	
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Fort niveau de transposabilité	Tout établissement	Variable selon le niveau de gestion des effectifs de départ (estimée entre 1 et 3 mois)	

# METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE TRANSMISSION DES INFORMATIONS ENTRE LA VIE SCOLAIRE ET L'ÉQUIPE DE CUISINE

## / Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT

MISE EN ŒUVRE

RÉSULTATS OBTENUS

IMPACTS

Cette action n'a pas été formellement mise en œuvre dans les lycées GreenCook mais le projet, en améliorant la communication entre les acteurs, a contribué à atteindre cet objectif.