FICHE ACTION N°7.1
OPTIMISER LES PLAGES D'OUVERTURE DU RESTAURANT EN FONCTION DES EMPLOIS DU TEMPS

/ Classification action :

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

BONNE PRATIQUE :
Prendre en compte les comportements et habitudes alimentaires des convives

PACKAGE : III

EFFICIENCE : 10%

/ Constats :

Les temps d'attente, de passage au self et de prise du repas sont fortement dépendants des emplois du temps des élèves et de la plage horaire d'ouverture du restaurant scolaire. En général, c'est l'équipe de restauration qui s'adapte au fonctionnement de l'établissement (horaires des cours, plannings des professeurs, etc.) et non l'inverse.

En période de « rush », les agents en distribution disposent de très peu de temps pour servir les convives et les assiettes sont préparées à l'avance, ce qui participe à l'augmentation du gaspillage alimentaire.

Réussir à optimiser l'amplitude horaire en fonction des arrêts et des reprises des cours est un moyen de mieux gérer les flux, de prendre davantage en compte les attentes des convives lors de leur passage au self, de favoriser le service à l'assiette qui permet au convive de choisir la composition de son asiette et ainsi de diminuer le gaspillage alimentaire.

OPTIMISER LES PLAGES D'OUVERTURE DU RESTAURANT EN FONCTION DES EMPLOIS DU TEMPS

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
1/ ORGANISER une réunion pour réfléchir collectivement sur la plage d'ouverture actuelle du restaurant et les emplois du temps des élèves, explorer les axes d'amélioration possibles et définir une nouvelle organisation Alimenter au besoin cette réflexion en ayant des échanges avec un autre établissement ayant fait évoluer ses pratiques en la matière	Équipe de cuisine/vie scolaire	1 réunion d' 1 heure de préference deux semaines après la rentrée scolaire ou après une campagne de pesée	Voir fiche 6.5 « Mieux gérer le multichoix »
2/ MODIFIER l'étendue de la plage d'ouverture du restaurant et les emplois du temps en fonction de la nouvelle organisation définie précédemment	Équipe de cuisine/vie scolaire	Plusieurs réunions sur plusieurs mois	-
3/ SUIVRE au fur et à mesure les impacts sur le comportement des convives et des agents en distribution, et sur le niveau de gaspillage (faire par exemple des pesées quotidiennes sur 1 semaine minimum avant et après changement)	Chef de cuisine	De 1 à plusieurs mois	Check-list des pré-requis pour les pesées + fiche d'enregistrement des résultats (tableau Word) + tableau Excel « Résultats pesées »

OPTIMISER LES PLAGES D'OUVERTURE DU RESTAURANT EN FONCTION DES EMPLOIS DU TEMPS

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Modification des horaires de travail de l'équipe de cuisine et des agents en distribution	- Sensibiliser les membres de l'équipe de restauration en mettant l'accent sur les impacts positifs de l'action (davantage de temps pour servir les convives, meilleure communication, valorisation de leur travail, diminution du gaspillage alimentaire) - Réorganiser le temps de travail de chacun et donner des consignes claires et précises pour optimiser l'efficacité de l'équipe	✔ Bien prendre en compte l'impact sur les pratiques en cuisine : démarrage des cuissons, prise des échantillons témoins, etc. ✔ Veiller à ce que les mêmes classes ne passent pas systématiquement en début ou en fin de service (en lien avec la fiche 6.5 sur le multichoix)
Communication entre vie scolaire et équipe de restauration pas toujours facile	Privilégier des réunions courtes et fréquentes plutôt que longues et occasionnelles	

OPTIMISER LES PLAGES D'OUVERTURE DU RESTAURANT EN FONCTION DES EMPLOIS DU TEMPS

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Réduction du gaspillage alimentaire	Réduction de 1/3 du gaspillage alimentaire tous postes confondus	3 à 6 mois	-
INDICATEURS QUALITATIFS	Relation entre équipe de restauration en distribution et convives	Satisfaction des agents et des convives	De 1 à plusieurs mois	-
	Relation entre équipe de restauration et vie scolaire	Bonne	De 1 à plusieurs mois	-
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Niveau de transposabilité moyen	20% des établissements régionaux	Variable	-

OPTIMISER LES PLAGES D'OUVERTURE DU RESTAURANT EN FONCTION DES EMPLOIS DU TEMPS

/ Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
Lycée Saint Exupéry 3 rue Louis Pergaud - B.P. 74 59250 Halluin Tél. : 03 20 94 21 67 E-mail : Intendant.0592850c@ac-lille.fr	Le lycée a augmenté la plage horaire d'ouverture du restaurant (1/4 d'heure supplémentaire) et instauré un second service (1er service à 11h45, 2e service à 13h) Cette action a été mise en place au cours de l'année scolaire 2013 car l'établissement ne pouvait pas modifier les emplois du temps À la rentrée scolaire de septembre 2013, les emplois du temps ont été aménagés en prenant en compte la pause méridienne Depuis, l'établissement est revenu aux anciens horaires mais le séquencement des 2 services est plus souple Le premier service accueille 60% des convives à 12h00 contre 80 % auparavant et 40% au second service Le service et l'assiette sont ainsi privilégiés, les échanges sont plus aisés entre les convives et les agents	Le service à l'assiette est facilité Meilleure adaptation des portions servies à l'appétit des convives Diminution de l'anxiété liée à la gestion des flux pour les agents en distribution	Économiques : faibles Organisationnels : moyens