

FICHE ACTION N°8.4 ORGANISER DES VISITES EN CUISINE

/ Classification action :

DOMAINE(S) D'ACTION	APPROVISIONNEMENT	PRÉPARATION	DISTRIBUTION	MESURE D'ACCOMPAGNEMENT COMMUNICATION	BONNE PRATIQUE : COMMUNIQUER / SENSIBILISER
	✓	✓	✓	✓	EFFICIENCE : 33%

/ Constats :

Au titre des facteurs explicatifs du gaspillage en restauration collective, on trouve régulièrement :

- une méconnaissance des contraintes techniques de la restauration collective de la part des convives ;
- une méconnaissance des métiers de la restauration ;
- une méconnaissance du fonctionnement de la cuisine (peu d'élèves savent qu'il s'agit de cuisine et non d'assemblage et que la plupart des restaurants scolaires proposent chaque jour des plats faits maison) ;
- une difficulté à communiquer sereinement de part et d'autre au moment du service faute de temps (cela est difficile aussi bien pour l'équipe de restauration que pour les convives/élèves).

Dans bon nombre de cas, les barrières physiques du restaurant (le self, la dépose-plateau) semblent constituer également des barrières relationnelles.

La réalisation de visites des cuisines permet aux élèves de mieux comprendre le travail effectué au quotidien (et pourquoi pas susciter des vocations !) et donc d'être en mesure d'apprécier la valeur du repas qui leur est servi que ce soit en termes de travail et de coûts de denrées également.

ORGANISER DES VISITES EN CUISINE

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
1/ RÉALISER UNE RÉUNION D'ÉQUIPE pour présenter le principe des visites envisagées Réfléchir collectivement sur le format, le déroulement, le nombre de personnes, les modalités d'organisation	Équipe de restauration et équipe de direction (CPE, proviseur, etc.)	1 réunion de 20 à 30 min	-
2/ RÉALISER UNE ENQUÊTE DE CONSOMMATION pour recueillir l'avis des convives sur la cuisine en général et leurs relations avec l'équipe de restauration en particulier (option) Cette enquête réalisée de manière anonyme peut être complétée d'un registre sur lequel les élèves peuvent manifester leur envie de participer à une visite de cuisine	Chef de cuisine / gestionnaire	1 réunion d'1 heure	Modèle type de questionnaire utilisé lors de l'expérimentation GreenCook
3/ RÉALISER LES VISITES DE LA CUISINE (selon le format qui aura été décidé préalablement)	Équipe de cuisine	De 1 heure à 1/2 journée	Proposition de format d'animation pour les visites
4/ RECUEILLIR QUELQUES TÉMOIGNAGES sur l'intérêt de cette visite, ce que les élèves en ont retiré (pour valoriser l'action et alimenter les réflexions pour la prochaine visite)	Chef de cuisine / gestionnaire	Sous forme de discussion simple ou à l'écrit	-

ORGANISER DES VISITES EN CUISINE

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Difficultés pour mobiliser les élèves	Un quizz sur la connaissance des convives du métier de la restauration collective (ex. qu'est-ce qu'une parmentière, que veut dire GEM-RCN, etc. ?) peut être une manière ludique d'intéresser les convives et de leur faire gagner le droit à une visite des cuisines	<ul style="list-style-type: none">✓ Idéalement ces visites doivent satisfaire les 2 conditions suivantes (un peu contradictoires) :<ol style="list-style-type: none">1- se tenir pendant la matinée lorsque les repas sont en production (pour que les visiteurs constatent le fonctionnement)2- laisser la place à quelques échanges avec les différents membres de l'équipe (afin de faciliter les échanges ultérieurement)✓ La forme de ces visites peut néanmoins être très variable : depuis une visite « à blanc » sur une heure de cours en après-midi par une classe, jusqu'à une visite beaucoup plus impliquante où quelques élèves participent à la préparation des repas et/ou leur distribution
Locaux exigus et équipe réduite	Mobiliser l'équipe enseignante (notamment celle de SVT, cf. fiche passerelles pédagogiques) ou d'autres participants pour encadrer la visite Organiser des visites en petit comité (une dizaine d'élèves)	



ORGANISER DES VISITES EN CUISINE

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Nombre de visites réalisées dans l'année et/ou nombre de visiteurs	Au minimum 1 visite réalisée chaque année, une trentaine d'élèves touchés au minimum	De 1 à 6 mois (en fonction du nombre de visites nécessaires)	Étant donné que tous les élèves ne peuvent être concernés par ces visites, il semble préférable de privilégier ceux de seconde afin que les bénéfices puissent être récoltés sur l'ensemble de leur scolarité au lycée
INDICATEURS QUALITATIFS	Amélioration des relations agents/convives	Des échanges quotidiens et faciles	Au minimum 6 mois à 1 an pour que des changements soient mis en place et portent leurs fruits	-
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Fort niveau de transposabilité	Tout établissement	Variable	-

ORGANISER DES VISITES EN CUISINE

/ Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
Lycée Baggio 23 boulevard d'Alsace 59000 Lille Tél. : 03 20 88 67 88 E-mail : ce.0590266u@ac-lille.fr	Ces visites ont facilement été mises en œuvre au lycée Baggio Celui-ci bénéficiait de conditions assez favorables avec notamment des locaux assez spacieux Par ailleurs, des enseignants se sont impliqués ce qui a grandement facilité la démarche	Comme cela était espéré, ces visites ont permis d'améliorer sensiblement les relations entre convives et agents en distribution	Aucun lien formel entre ces visites et la réduction du gaspillage n'a pu être effectué. Néanmoins l'amélioration des relations agents/convives constitue un plus indéniable en la matière