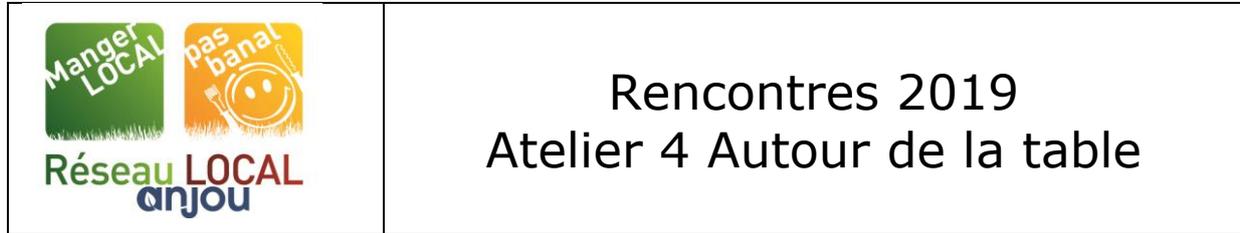


4 Ateliers, 4 espaces, 1 question commune : comment prenez-vous en compte les attentes des convives dans vos pratiques ? selon 4 angles d'approche

- ❶ DU CHAMP AU RESTAURANT (pour les fournisseurs)
- ❷ EN CUISINE (pour les cuisiniers et toutes les équipes)
- ❸ DU COTE DES DECIDEURS (pour les élus, directeurs d'établissement, gestionnaires)
- ❹ AUTOUR DE LA TABLE (pour le personnel de salle, ou animateurs sur le temps du repas)



Intervenants :

- Frédérique Bryon : ASH Agent Service Hospitalier aux Ligériennes
Sert le repas des résidents
Fait de la mise en place
Range et nettoie après le repas

- Sophie Besnard : Educatrice spécialisée de jeunes enfants et responsable adjointe d'un multi-accueil sur Angers
Accueil régulier ou occasionnel des enfants
48 enfants par jour répartis en 2 sections de 24 enfants : de 2 mois et demi à 20 mois et de 20 mois à 3 ans
Elle est en lien direct avec les enfants autour de la table
C'est l'EPARC qui fournit les repas : livraison en liaison froide dans barquettes en plastique

Ce qu'ils ont retenu des films :

- Importance de l'environnement du repas
- Importance de laisser le choix aux convives
- Apporter de l'humain dans le service, accompagner les convives, communiquer, être proche d'eux

Les moyens d'action :

- Communication / explication / accompagnement / échanges avec les convives
- Inculquer le goût dès le plus jeune âge
- Liberté du convive : lui laisser le choix de se servir et de se resservir ; lui laisser le temps de manger
- Adapter le mode de service en fonction des convives : self, plat sur la table, service à l'assiette
- Observations des très jeunes enfants pour adapter les repas à leurs besoins
- Environnement du repas (luminosité, bruit, ...)
- Tenue des agents de service

- Avoir une cuisine proche des convives. Cuisine sur place pour une meilleure réactivité
- Communication avec la cuisine : faire remonter les infos
- Travail d'équipe cuisine/salle/convive (commission repas/menus)

Les freins :

- Recommandations GEMRCN
- Normes HACCP ; et autres normes réglementaires
- Réponses à des besoins individuels, des convictions personnelles, ... de personnes qui subissent un système
- Décalage entre les recommandations de grammage et les besoins réels des convives