



Fiche Action

Réseau de cuisiniers et des bonnes pratiques

Le ou les acteurs concernés et/ou à mobiliser :

Equipes de production, direction, CTM, EPCI

Les prérequis :

- Webinaires pour échanges
- Ateliers de cuisine
- Concours pour repas à thèmes

et

les freins :

- Implication des équipes ?
- Temps disponible ?

Calendrier prévisionnel :

Décembre (Noël) : même repas avec dégustation et notation par bassin avec échanges élèves et cuisine



Fiche Action

Education alimentaire pour parents et enfants

Le ou les acteurs concernés et/ou à mobiliser :

Equipes de production, direction, élèves/convives, parents d'élèves

Les prérequis :

et

les freins :

Calendrier prévisionnel :

Septembre : Visite des cuisines avec reportage créé par élèves

Fin septembre : Sondage sur les encas achetés en snacks par élèves (montant, fréquence, contenu, ...)

Octobre-Novembre : Création de supports divers par élèves pour présenter le fonctionnement de la cuisine, du métier de cuisinier, ...

Novembre : Participation au Défi Assiettes Vides

Décembre : Présentation aux parents des reportages des élèves et/ou visite des cuisines, dégustation des repas avec parents et élèves

Janvier : Fixation d'objectifs de réduction du gaspillage alimentaire

Mars : Participation au Défi Assiettes Vides pour vérifier l'atteinte des objectifs de réduction



Fiche Action

Mise en place d'une commission menus

Le ou les acteurs concernés et/ou à mobiliser :

Responsable de la restauration, Equipes de production, direction, élèves/convives, parents d'élèves, diététicienne ou infirmière scolaire

Les prérequis :

- Disponibilité de chacun

et

les freins :

- Motivation sur le long terme ?
 - Démontrer l'intérêt
 - Faire signer un engagement ?
 - Préparer une collation lors de ces évènements pour créer de la convivialité

Calendrier prévisionnel :

Un par trimestre ou par semestre