

Lundi 5 décembre 2016

Carton plein pour le lancement du club des chefs !

Le Conseil départemental de l'Essonne lance le club des chefs qui officient dans les collèges. L'objectif est d'améliorer la qualité de la restauration scolaire et de partager propositions et compétences.

François Durovray, Président du Conseil départemental de l'Essonne, Caroline Parâtre, Vice-présidente déléguée à l'éducation, aux collèges et à l'accès au savoir ont reçu mardi 30 novembre à l'Assemblée départementale les responsables et adjoints de restaurations des collèges.

Comment basculer de la « cantine » au restaurant scolaire ?
Comment prendre en compte les attentes des collégiens ?
Comment valoriser le travail des agents du Conseil départemental de l'Essonne qui travaillent dans les cantines des collèges ?

Telles sont les questions abordées lors de cette première réunion du club des chefs au Département. En pratique, cette instance permettra aux chefs de restauration d'échanger, de réfléchir, de partager des propositions et de développer une approche collective grâce à la composition de groupes de travail.

« La finalité de ce projet est d'améliorer la qualité alimentaire distribuée à près de 45 000 élèves chaque jour en Essonne, lutter contre le gaspillage, privilégier les circuits courts et proposer des aliments bio aux collégiens : en résumé, travailler en équipe sur une nouvelle offre de restauration. » explique Caroline Parâtre.

« Nous allons proposer aux chefs des visites d'usines et des journées de formations produits. Il est important que cette démarche se construise avec l'ensemble des agents qui travaillent dans les cantines des collèges. Créer une identité essonnienne dans la restauration scolaire passe par la valorisation du travail des chefs de cuisine : un livre de recettes des chefs de restaurations est d'ailleurs en préparation » conclut François Durovray.

