



Cuisines Scolaires Pâquis-Plantaporrêts

ORGANISATION RESTAURANT SCOLAIRE 88 CARL-VOGT 2022-23

Capacité : 240 personnes max. en 2 services

Horaires :

1er service : 11h45-50 à 12h25 (selon les groupes décalage de +/- 5 min)

(Si possible les groupes arrivent par compartiments de salle)

2e service : arrivée dès 12h40, départ 13h10-15 (selon les groupes décalage de +/- 5 min). (Si possible les groupes arrivent par compartiments de salle)

Lavage des mains :

Les enfants se lavent les mains avant de passer à table

Plan de tables :

Les groupes d'enfants sont placés selon le plan de tables, le personnel parascolaire est assis si possible en bout de table en fonction de son groupe d'enfants.

Aucun adulte ne mange seul à une table.

Service :

Le service et la repasse sont assurés par les intendant-e-s de cuisine.

Le service fonctionne avec 1 bain marie et un chariot. (2 intendant-e-s au bain marie et 1 au chariot).

1^{ère} assiette :

Le personnel parascolaire invite les enfants à aller se servir au chariot avant de s'asseoir.

Le personnel parascolaire sert le pain (disposé dans le chariot à leur intention).

Les tables sont mises avec l'eau dans les verres pour les petits (1p-4p) plus un pot à eau par table et des pots d'eau à table pour les grands (4p-8p)

Repasse :

Le personnel parascolaire invite les enfants d'un même compartiment de salle qui veulent une repasse à lever la main. Ils sont servis à table par les intendant-e-s de cuisine.

L'eau et le pain sont resservis par le personnel parascolaire.

Débarrassage :

Une fois le repas terminé, avec le soutien du personnel parascolaire, les enfants empilent leurs assiettes et leurs verres sur un chariot. Des petits seaux sont placés sur les chariots pour mettre les serviettes et les restes de nourriture.

Desserts :

Les desserts sont remis à chaque groupe (en bout de table) par les intendantes de cuisine. Le personnel parascolaire distribue le dessert aux enfants de son groupe.

Débarrassage et Nettoyage final des tables :

Le nettoyage et la désinfection des tables est assuré par le personnel de cuisine après le départ des enfants. En cours de service, en cas d'accident/de grosses salissures, si nécessaire, le personnel parascolaire peut être appelé à intervenir ou à faire intervenir un enfant.