Organisation du restaurant scolaire 69 Carl-Vogt

2025-2026

Capacité : **276 personnes maximum** en 2 services

1. Horaires

- **1^{er} service :**
 - Arrivée :
 - Grande Salle (GS) : 11h35
 - Petite Salle (PS) : 11h45
 - *(Selon les groupes, décalage de +/- 5 min. Les groupes arrivent si possible par compartiment de salle.)*
 - Départ : 12h25
 - **2^e service :**
 - Arrivée : dès 12h40 (GS et PS)
 - Départ : 13h10
 - *(Selon les groupes, décalage de +/- 5 min. Les groupes arrivent si possible par compartiment de salle.)*
-

2. Organisation du service

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 s'assoit si possible en bout de table, en fonction de son groupe d'enfants.
- Aucun adulte ne mange seul à une table.

Déroulement du service

- Le service et la repasse sont assurés par les intendants(e)s de cuisine. Le service fonctionne avec **2 voire 3 chariots** pour l'ensemble du restaurant.
 - **1^{er} service** : 4 intendants(e)s
 - **2^e service** : 2 intendants(e)s

3. Service des plats

Première assiette

- Le personnel parascolaire invite les enfants à se servir au chariot (par tables).
- Les élèves de 1P sont servis à table par les intendants(e)s.
- Le personnel parascolaire sert le pain (disposé dans le chariot).
- **Mise en place des tables :**
 - Les verres d'eau sont déjà mis en place pour les plus petits (1P-2P).
 - Un pot à eau est mis à disposition par table pour les petits, et des pots d'eau pour les plus grands (4P-8P).

Repasse

- Le personnel parascolaire invite les enfants d'un même compartiment de salle qui souhaitent une repasse à lever la main.
- La repasse pour les 1P-2P est faite par les intendants(e)s.
- L'eau et le pain sont resservis par le personnel parascolaire.

4. Fin de repas

Desserts

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

Débarrassage

- Avec le soutien du personnel parascolaire, les enfants empilent leurs assiettes et verres sur un chariot.
- Les élèves de 1P empilent leurs assiettes en bout de table.
- Des petits seaux sont placés sur les chariots pour les serviettes et les restes de nourriture.

Nettoyage des tables

- Le nettoyage et la désinfection des tables sont assurés par le personnel de cuisine après le départ des enfants.
- En cas d'accident ou de grosses salissures pendant le service, le personnel parascolaire peut intervenir ou faire intervenir un enfant pour nettoyer.