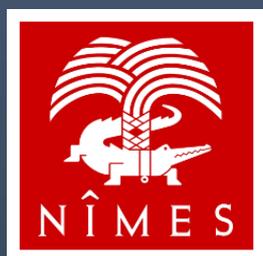


___Compte rendu annuel___ ___d'activité___



Délégation du service
public de la restauration
collective

Hôtel de ville de Nîmes

Table des matières

1-LES APPROVISIONNEMENTS.....	- 3 -
1.1 LES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX	- 3 -
1.2 LES APPROVISIONNEMENTS EN BIO ET LABELS	- 5 -
1.3 LE BIO DANS L'ASSIETTE	- 7 -
2- COMPTE RENDU TECHNIQUE : TRAVAUX ET RENOUVELLEMENT DES MATERIELS	- 8 -
2.1 LES TRAVAUX PREVISIONNELS ET TRAVAUX REALISES	- 8 -
2.2 LES TRAVAUX DE GROS ENTRETIEN	- 10 -
2.3 LES TRAVAUX D'ENTRETIEN COURANT	- 11 -
2.4 LES INVESTISSEMENTS	22
3- COMPTE RENDU TECHNIQUE D'EXPLOITATION	- 29 -
3.1 EFFECTIFS	- 29 -
3.1.1 Scolaires et ALSH	- 29 -
3.1.2 Adultes du restaurant municipal, des crèches et de Boulbon	- 30 -
3.1.3 Effectifs totaux.....	- 30 -
3.2 CHIFFRE D'AFFAIRES.....	- 31 -
3.3 EVOLUTION DU NOMBRE DE COUVERTS.....	- 32 -
3.4 FACTURATION FAMILLE	- 33 -
3.4.1 Répartition des repas facturés aux familles, classés par restaurant scolaire, par tarif et par catégorie de convives	- 34 -
3.4.2 Tarif moyen pondéré par restaurant et coût moyen pondéré	- 35 -
3.4.3 Les impayés	- 35 -
3.4.4 La répartition de la dette selon la compensation tarifaire	- 36 -
3.5 PERSONNEL AFFECTE AU FONCTIONNEMENT DU SERVICE PAR RAPPORT AU CONTRAT	- 37 -
3.5.1 MOYENS HUMAINS DEDIES AUX RESTAURANTS SCOLAIRES.....	- 37 -
3.5.2 MOYENS HUMAINS DEDIES A LA CUISINE CENTRALE.....	- 38 -
3.6 INDICATEURS DE FORMATION CONTINUE	- 39 -
3.7 SYNTHESSES DES CONTROLES ET AUTO CONTROLES SANITAIRES	- 40 -
3.7.1 ANALYSES MICROBIOLOGIQUES.....	- 40 -
3.7.2 Audits.....	- 45 -
3.8 INDICATEURS DE SATISFACTION DES USAGERS.....	- 48 -
4- COMPTE RENDU FINANCIER	- 50 -
4.1 LES DEPENSES.....	- 51 -
4.2 LES RECETTES	- 52 -
4.3 LA MARGE	- 52 -
4.4 REDEVANCES REPAS EXTERIEURS.....	- 53 -
5-ANALYSE DE LA QUALITE DU SERVICE	- 54 -
5.1 DEGUSTATIONS EN PARTENARIAT AVEC LE POLE SANTE	- 54 -
5.2 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	- 54 -
5.3 LES MENUS.....	- 56 -
6 –LES ANNEXES	- 57 -
ANNEXE 1 GAMME DES PRODUITS LOCAUX PAR PRODUCTEUR	- 58 -

ANNEXE 2 PARTICIPATION FINANCIERE DES FAMILLES PAR RESTAURANT, PAR TARIF ET PAR NIVEAU SCOLAIRE	- 61 -
ANNEXE 3 TARIF MOYEN PAR RESTAURANT ET PAR NIVEAU SCOLAIRE	- 63 -
ANNEXE 3 A COUT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT ELEMENTAIRE.....	- 63 -
ANNEXE 3 B COUT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT MATERNELLE	- 65 -
ANNEXE 4 LISTE DES IMPAYES	- 66 -
ANNEXE 5 PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES.....	- 67 -
ANNEXE 5 A PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ECOLES -	67 -
ANNEXE 5 B PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS	- 71 -
ANNEXE 5 C PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES PETITES VACANCES.....	- 72 -
ANNEXE 5 D PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES VACANCES DE JUILLET	- 73 -
ANNEXE 5 E PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES VACANCES D'AOUT	- 74 -
ANNEXE 5 F PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES SUR SITE DU RESTAURANT SPECIALISE POUR LA RESTAURATION DES ADULTES	- 75 -
ANNEXE 6 LES PERSONNELS DE LA CUISINE CENTRALE AFFECTES AU CYCLE DE FABRICATION DES REPAS..	- 76 -
ANNEXE 7 RECAPITULATIF DES FORMATIONS REALISEES 2017/2018 : PERSONNEL DE CUISINE	- 80 -
ANNEXE 9 SUIVI ABIOLAB SATELLITES 2017 / 2018.....	- 84 -
ANNEXE 10 PLANNING DE PRELEVEMENTS ALIMENTAIRES 2017/2018	- 86 -

1-LES APPROVISIONNEMENTS

1.1 LES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX

La première année de mise en place avec les producteurs locaux passée, nous avons été en mesure d'estimer précisément les volumes annuels de nos besoins que nous leur avons communiqués en nous inspirant des menus de la première année d'exploitation.

Un engagement commun sur des prix lissés sur l'année et des volumes en fonction de la saisonnalité a donc été pris. Les producteurs ont pu semer afin d'être prêts pour une récolte planifiée.

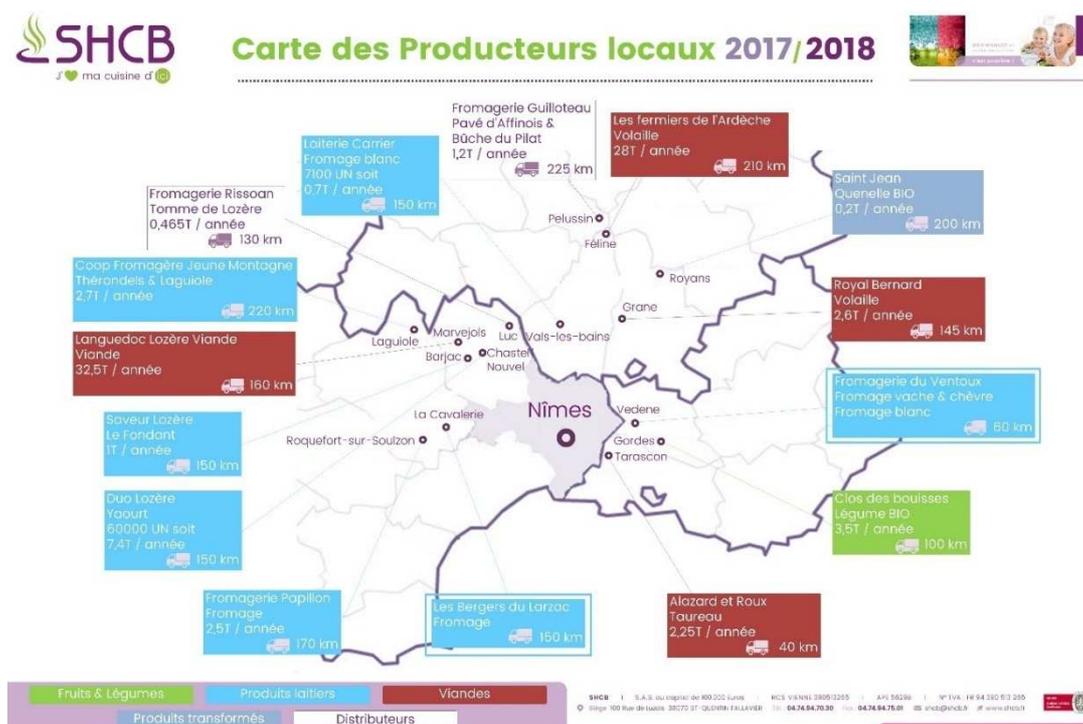
Engagés dans une relation tripartite de la Ville de Nîmes et la Chambre d'Agriculture du Gard, SHCB a développé un réseau de producteurs locaux sans centrale d'achats.

[Voir Annexe 1 - « Gamme des produits locaux par producteur »](#)

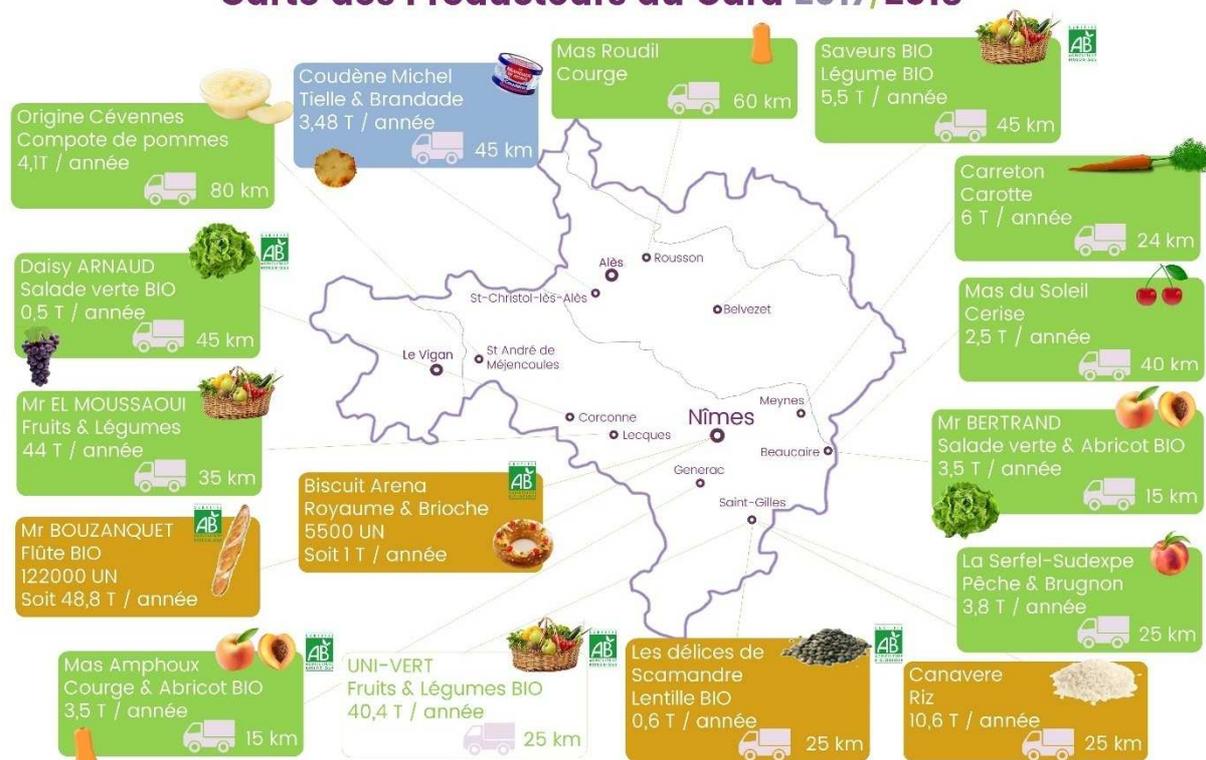
Pour chaque nouveau produit, un échantillonnage est présenté au service restauration de la ville de Nîmes pour validation avant d'être proposé aux petits convives Nîmois.

31 producteurs locaux dans un rayon maximum de 250 kms dont **16 producteurs Gardois** approvisionnent la cuisine centrale de Nîmes : légumes et féculents, viandes, produits du terroir, produits laitiers, fruits, boulangerie.

178 tonnes de produits achetés dans le Gard et **85 tonnes de produits achetés à moins de 250 kms**

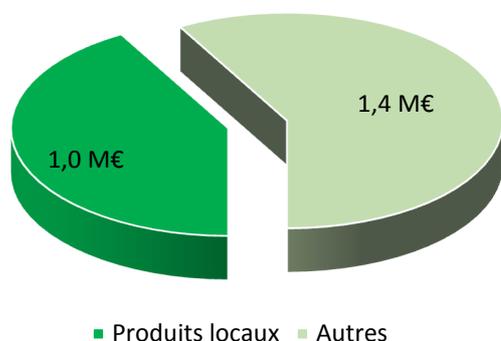


Carte des Producteurs du Gard 2017/2018



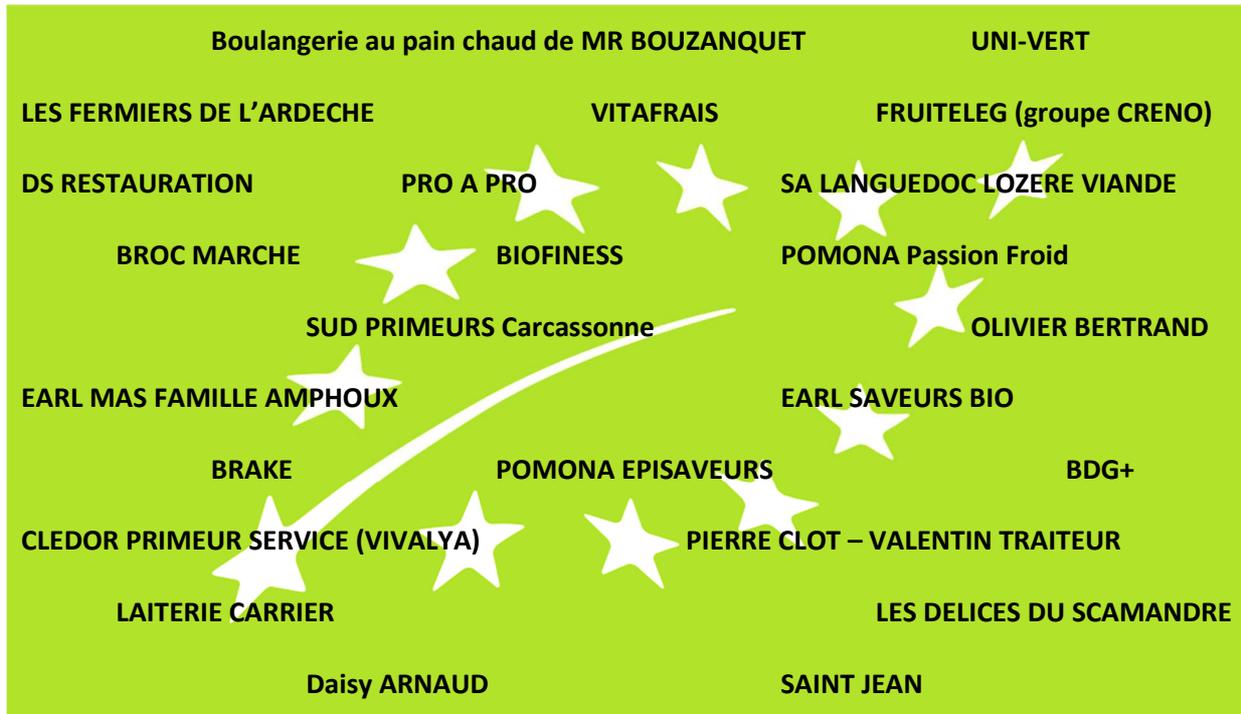
La PROVENANCE des PRODUITS

1,04 MILLIONS d'EUROS de produits locaux sur 2,5 Millions d'euros d'achats soit **42%** du volume d'achats sont des produits locaux.

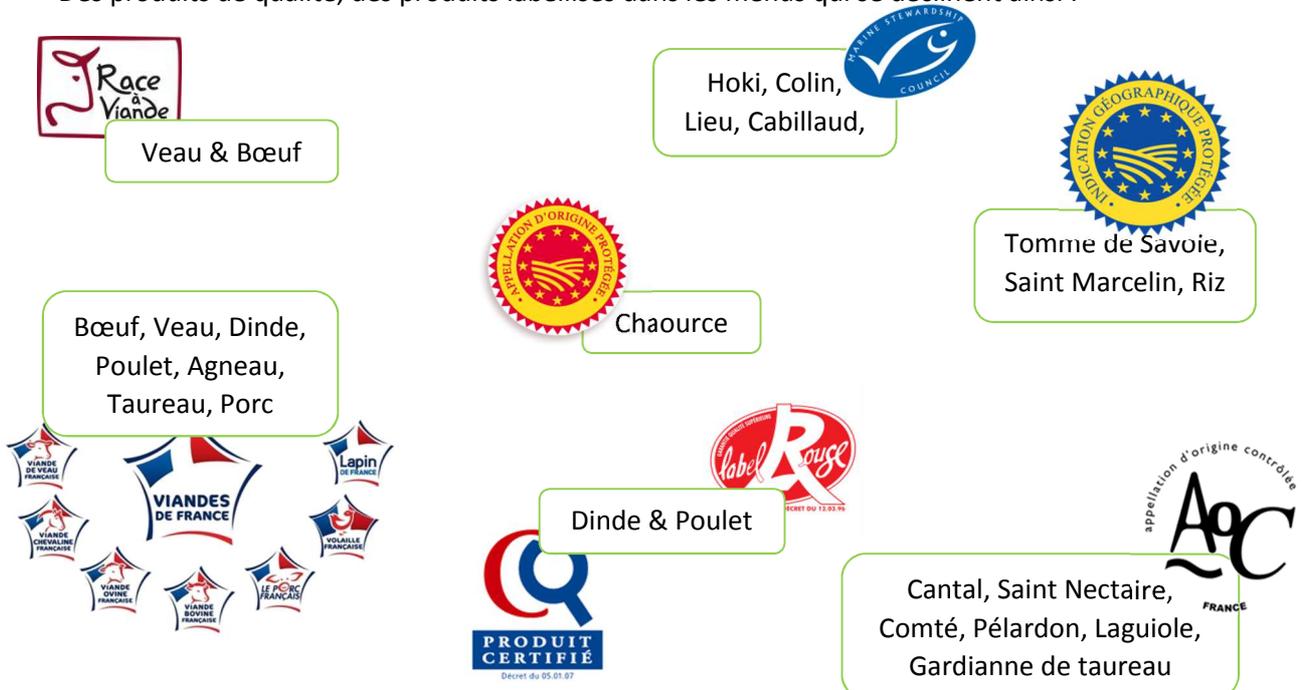


Produits locaux	
Boucherie	309 845 €
Boulangerie	182 041 €
Charcuterie	20 446 €
Crémerie	134 272 €
Épicerie	58 292 €
Fruits et légumes	272 095 €
Surgelé	15 112 €
Volaille	43 849 €
Total général	1 035 952 €

Les produits BIO, ce sont 24 producteurs et fournisseurs.

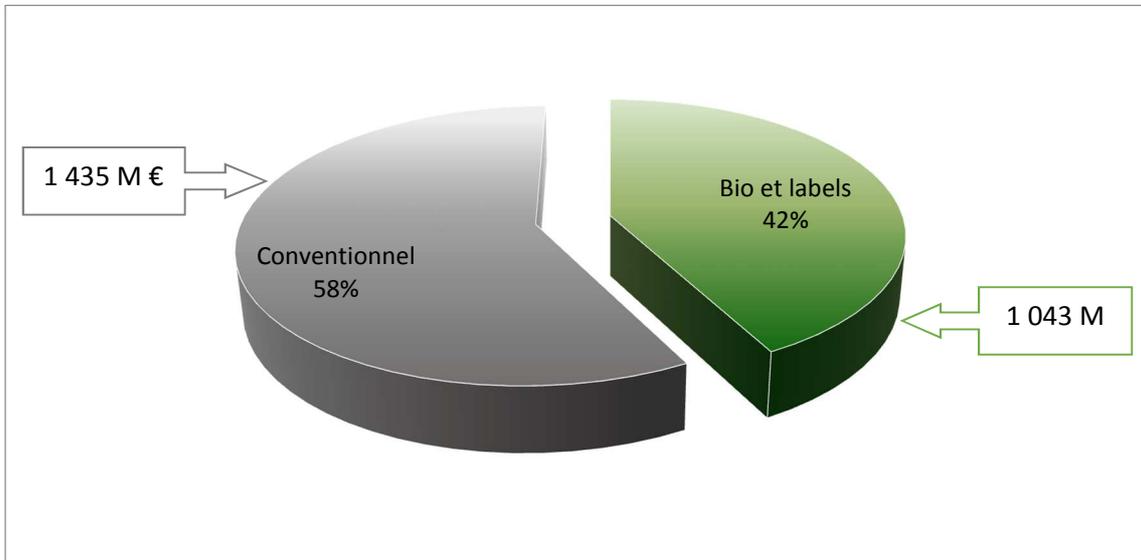


Des produits de qualité, des produits labellisés dans les menus qui se déclinent ainsi :

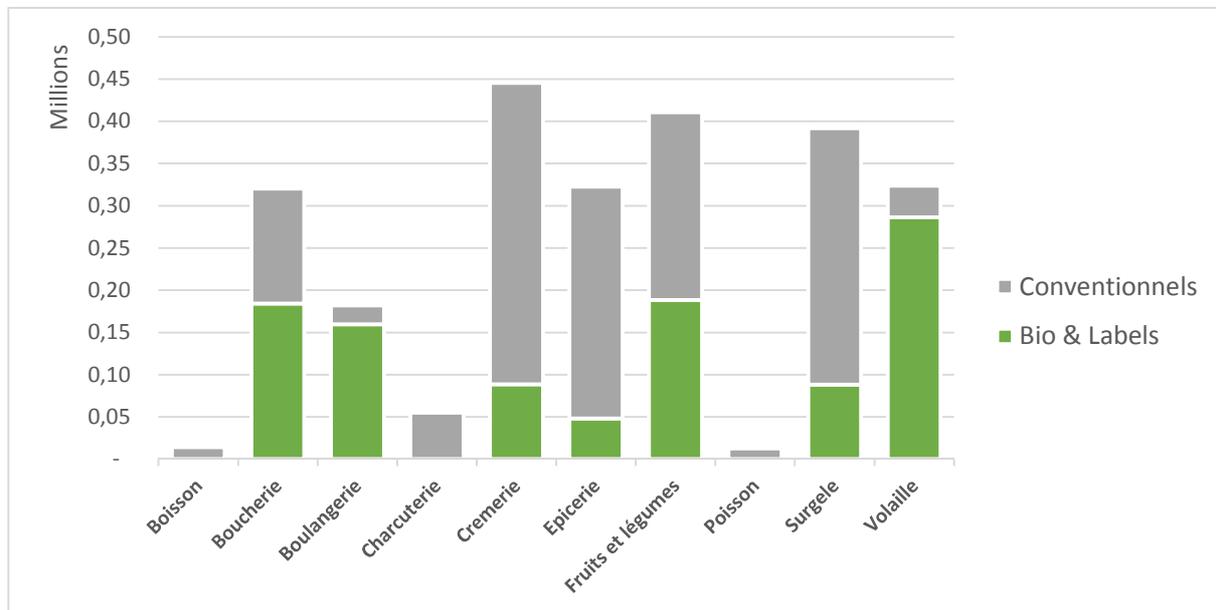


Les achats de l'année 2017-2018 s'élève à 2,48 Millions D'Euros.

42% de ces achats sont des produits BIO et Labellisés.



Qualité des produits répartis par famille :



1.3 LE BIO DANS L'ASSIETTE

30% de produits BIO par mois sont intégrés dans les menus scolaires et de centres de loisirs.

Ils se déclinent sous forme de crudités, de viande, de légumes ou de féculents, de fromages, de fruits ou de desserts.

100% du pain servi aux petits Nîmois est BIO.

Semaine du 07 janvier au 11 janvier					Semaine du 28 janvier au 01 février					Semaine du 18 février au 22 février								
Lundi	Salade de betteraves BIO	Bœuf mode	Frites	Froidou	Fruit	Lundi	Céleri rémoulade	Omelette BIO	Bouillabaisse BIO à la tomate	Fromage de vache fraîche	Flan vanille nappé caramel	Lundi	Salade de pois chiches	Filet de lieu et aïoli	Légumes en aïoli	Carroté de l'est	Fruit	
Mardi	Salade de pois chiches à la vinaigrette crémeuse au persil	Poulet Célestine	Carottes sautées aux oignons	Petit suisse sucré	Fruit BIO	Mardi	Pâté de campagne* et cornichons	Sauté de veau morengo	Pommes de terre, carottes & champignons	Fromage Blanc Sucré	Fruit BIO	Mardi	Salade de bouillabaisse BIO sauce crémeuse	Filet de poulet aux herbes	Chou fleur sauce monnay	Petit suisse aromatisé	Fruit	
Mercredi	Velouté de légumes BIO	Omelette	Coquillettes BIO à l'Italienne	Fromage blanc	Fruit	Mercredi	Cake à la tapenade	Steak haché sauce pizzeria	Poêlée de chou fleur BIO persillées	Edam BIO	Fruit	Mercredi	Potage BIO	Gardianne de veau	Riz camarguais	Fromage liguillole aubrac	Fruit	
Jeudi	Céleri rémoulade	Sausisse de Toulouse* Sausisse d'Alsace	Brocolis sauce morney	Saint Marcellin	Royaume	Jeudi	Salade verte BIO	Curry de dinde à l'Indienne	Leschilles BIO mijotées aux oignons	Le carré Président	Ananas au Sirop	Jeudi	Salade verte BIO et maïs	Rôti de porc*/Rôti de dinde	Gratin de courges BIO	Croquant	Gâteau au chocolat	
Vendredi	Salade Verte BIO	Pavane Maresca (poisson & fruits de mer)	Riz camarguais	Fromage de vache Frais	Quesada	Vendredi	Salade de pâtes BIO	Fricassée de colin et de saumon à l'aneth	Crumble de brocolis	Le fondant de Lozère	Fruit	Vendredi	Carottes râpées	Brandade de poisson Nimoise	et sa purée de pommes de terre BIO	Gauda	Compote de pommes	
Semaine du 14 janvier au 18 janvier					Semaine du 04 février au 08 février					ALSH Semaine du 25 février au 01 mars								
Lundi	Rillettes de sardines	Sauté de dinde à la crème	Pommes de terre vapeur BIO	Tomme Blanche	Fruit	Lundi	Salade de betteraves BIO	Bœuf Braisé	Beignets de salafis	Coulommiers	Crêpe au sucre	Lundi	Salade de blé BIO à l'orientale	Sauté de veau sauce forestière	Carottes persillées	Fromage de vache frais	Fruit	
Mardi	Salade d'endives sauce Tartare	Tielle	Epinards en béchamel	Yaourt aromatisé	Compote de pommes BIO	Mardi	Chou chinois vinaigrette à l'orange	Sauté de porc* au caramel/Sauté de dinde au jus de volaille	Riz au caramel/Sauté de veau sauce forestière	Yaourt nature sucré	Fruit	Mardi	Céleri rémoulade	Purée de pommes terra BIO	Pavé d'affinois	Fruit BIO		
Mercredi	Salade verte BIO et croûtons	Sauté de bœuf au cumin	Haricots verts persillés	Pavé d'affinois	Royaume	Mercredi	Salade d'endives sauce Tartare	Poisson Meunière	Gratin de courges BIO	Petit suisse aromatisé	Pommes BIO cuites au sucre	Mercredi	Pizza 3 fromages	Omelette	Crumble de brocolis	Petit suisse aromatisé	Fruit BIO	
Jeudi	Potage BIO	Chili Con Carne	Riz camarguais	Plateau de Fromages	Fruit	Jeudi	Potage Duberry BIO	Poulet Rôti BIO	Pommes de terre vapeur BIO	Camembert	Fruit BIO	Jeudi	Salade coleslaw	Spaghetti sauce bolognaise et fromage râpé	Yaourt nature sucré	Compote maison de fruits de saison		
Vendredi	Carottes râpées	Poisson Pané et Citron	Gratin de courges BIO	Saint Morêt	Eclair au Chocolat	Vendredi	Salade verte BIO et croûtons	Gratin de poisson et fruits de mer	Carottes Vichy	Cantefrais	Tarte à la rhubarbe	Vendredi	Salade verte BIO et pamplemousse	Ragout de poisson et fruits de mer	Riz camarguais	Galédou	Mousse au chocolat	
Semaine du 21 janvier au 25 janvier					Semaine du 11 février au 15 février					ALSH Semaine du 04 mars au 08 mars								
Lundi	Salade de blé BIO à l'orientale	Paupiette de veau sauce tomate	Chou fleur persillé	Fromage liguillole aubrac	Fruit BIO	Lundi	Salade coleslaw	Steak haché à la provençale	Purée de céleri	Plateau de fromages	Flan au chocolat	Lundi	Salade de lentilles aux échalottes	Poisson pané et citron	Epinards en béchamel	Le fondant de Lozère	Fruit BIO	
Mardi	Salade verte BIO vinaigrette à l'anis	Poulet Rôti BIO	Gratin de poireaux et pommes de terre	Vache Picon	Cocktail de fruits	Mardi	Pizza mozzarella	Quenelles BIO à la sauce tomate	Haricots verts persillés	Yaourt aromatisé	Fruit BIO	Mardi	Salade verte BIO et maïs	Sausisse de Toulouse*/Sausisse de Volaille	Gratin de chou fleur	Saint Marcellin	Donuts	
Mercredi	Mélange de choux	Charcuterie de veau	Pommes de terre vapeur BIO	Fromage à raclette	Compote pomme banane et spéculos	Mercredi	Rillettes de porc* et cornichons	Pâté de volaille et cornichons	Blanquette de volaille	Semoule BIO	Fromage blanc	Fruit	Mercredi	Chou Blanc vinaigrette	Beuf Stragonoff	Bouillabaisse BIO	Yaourt aromatisé	Ananas au Sirop
Jeudi	Salade coleslaw	Tajine de bœuf aux fruits secs	Semoule dorée	Yaourt nature sucré	Fruit	Jeudi	Potage crécy BIO	Sauté de bœuf façon bourguignon	Petits pois au jus	Edam	Fruit BIO	Jeudi	Carottes râpées BIO	Poulet Rôti BIO	Frites et Ketchup	Fromage liguillole aubrac	Flan vanille nappé caramel	
Vendredi	Salade de haricots verts à l'échalottes	Filet de lieu crème safranée	Coquillettes BIO	Therondels	Fruit	Vendredi	Mélange de choux en salade	Filet de merlu sauce citronnée	Macaroni gratiné	P'tit cottentin nature	Compote de pommes BIO	Vendredi	Potage BIO	Crozziflette de la mer	Froidou	Fruit		

2- COMPTE RENDU TECHNIQUE : TRAVAUX ET RENOUELEMENT DES MATERIELS

2.1 LES TRAVAUX PREVISIONNELS ET TRAVAUX REALISES

Des travaux de peintures dans les offices des restaurants scolaires sont prévus pendant les 6 ans du contrat afin de remettre en état les locaux et de respecter les règles d'hygiène lors de la préparation des repas.

Travaux de peinture offices											
Offices	Equipement	Etat Ville	Observations	Etat SHCB	Année 1	Réalisé 2017/2018	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6	Montant Prévu sur 6 ans
Office Berlioz	PEINTURE	Etat d'usage	-	PEINTURE	4M2						476
Office Bruguier	PEINTURE	Etat d'usage	Peinture écaillée en zone de plonge	A REFAIRE	24M2	642,7					2856
Office Talabot	PEINTURE	Etat d'usage	-	A REFAIRE	6-M2						7140
Office Margueritte Long	PEINTURE	Etat d'usage	-	A REFAIRE	16M2						1904
Office Lakanal	PEINTURE	Etat d'usage	La peinture murale de la cuisine s'effrite au niveau du bas du mur.	A REFAIRE	35M2	642,7					4165
Office Jean Zay	PEINTURE	Etat d'usage	-	REPRISE PEINTURE	1 M2						119
Office Jean Moulin	PEINTURE	Etat d'usage	-	PEINTURE	28M2						3332
Office ST Cezaire	PEINTURE	Etat d'usage	-	PEINTURE	2-M2						2380
Office Mas Roman	PEINTURE	Etat d'usage	-	PEINTURE	15M2						1785
Office Casanova	PEINTURE	Etat d'usage	-	PEINTURE	18M2						2142
Office A Camus MAT	PEINTURE	Etat d'usage	-	PEINTURE	18M2						2142
OFFICE E VAILLANT	PEINTURE	-	-	PEINTURE	3-M2						3570
OFFICE E VAILLANT	PEINTURE	-	-	PEINTURE	3-M2						3570
OFFICE CARMEL	PEINTURE	-	-	PEINTURE	36M2						4284
TOTAL (HT)						1285,4					39865

La maintenance du bâtiment de la cuisine centrale a été réalisée selon un plan prévisionnel d'entretien. Nous avons veillé à la bonne exécution des travaux ainsi qu'au respect du nombre d'interventions de chaque prestataire.

Type d'interventions prévues au contrat	Intervenants	Nombre d'interventions	Coût annuel (HT)	Coût total DSP 6 ans (HT)	Intervenants	Nombre d'interventions	Coûts annuels (HT) 2016/2017	Coûts annuels (HT) 2017/2018	Coûts annuels cumulés (HT)
Extérieur									
Etanchéité	H2eau	1 par an	Inclus dans forfait Nettoyage gouttières		Technicien Eric GRANGE	1 par an			
Nettoyage gouttières	H2eau	1 par an	740 €	4 440,00 €	Technicien Eric GRANGE	1 par an			
Espaces verts	ESAT Les Chênes verts	2 fois par an	500 €	3 000,00 €	ETAPE	4 fois + 2 interventions supplémentaires	1 248,00 €	1 265,48 €	2 513,48 €
Peinture bardage et murs		1 fois sur la DSP en cas de besoin		1 500,00 €					
Réfection dalle enrobée	BRAULT	1 fois sur la DSP en cas de besoin		2 660,00 €	JAB	2 interventions		1 670,00 €	1 670,00 €
Intérieur									
Réfection des peintures couloir bureau et vestiaire									
Vérification des matériels liés à la sécurité incendie blocs sécurité et extincteurs	DESAUTEL	1 fois par an	1 000 €	6 000,00 €	DESSAUTEL	3 fois par an (Extincteurs / Désenfumage / BAES / Alarme Incendie)	2 008,26 €	2 252,03 €	4 260,29 €
Réparation et protection des panneaux locaux réception de marchandise murs et plafond = Cf investissements	INDUSTISOL			Cf investissements annexe 13.2	SPEED FROID			2 778,00 €	2 778,00 €
Vérification annuelle des portes extérieures	NORDSUD	A l'intervention			ASSA ABLOY	Intervention	3 368,54 €	883,00 €	4 251,54 €
Vérification des portes sectionnelles	NORDSUD	A l'intervention			HERVE THERMIQUE	2 fois par an + intervention		2 259,38 €	2 259,38 €
Vérification Rooftop et filtres					STERM	4 fois par an (Restaurants Scolaires Restaurant Municipal + Cuisine)	10 430,00 €	7 800,00 €	18 230,00 €
Vérification Hottes	STERM	4 fois par an			ECOLAB	Dératisation 4 fois par an / Désinsectisation 2 fois par an / DEIV	630,35 €	2 051,17 €	2 681,52 €
Dératisation désinfection désinsectisation	ECOLAB	1 fois par an	624 €	3 744,00 €	IMMOCLEAN	Sols et vitrerie		8 739,50 €	8 739,50 €
Entretien sols résine					SOMES / BAEZA	2 fois par an + travaux	8 896,50 €	6 383,38 €	15 279,88 €
Bac à graisse	SARP	4 fois par an	2 664 €	15 984,00 €	VERITAS	4 fois (2 installations électriques) (2 appareils de levage)	735,38 €	734,71 €	1 470,09 €
Contrôle de conformité	VERITAS	1 fois par an	1 100 €	6 600,00 €					
TOTAUX (HT)			6 628 €	43 928,00 €			27 317,03 €	36 816,65 €	64 133,68 €

2.2 LES TRAVAUX DE GROS ENTRETIEN

La maintenance des équipements de la cuisine centrale a été réalisée tout au long de l'année grâce à l'intervention de sociétés avec lesquelles nous avons signé des contrats.

LA MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS DE LA CUISINE CENTRALE	
Contrats de Maintenance 2017/2018	
Contrat Matériel de Cuisson	Société HOBART jusqu'au 31/12/2017 / SPEED FROID
Contrat Matériel de Conditionnement	Société RESCASET
Contrat Matériel de Refroidissement	Société SOLANREF
Contrat Matériel de Laverie	Société HOBART jusqu'au 31/12/2017 / SPEED FROID
Contrat Matériel Informatique	ERP Société VICI
Contrat Matériel Informatique Régie	Société ARPEGE
Contrat Matériel de Maintenance Extraction	Société STERM
Nettoyage bac à graisse	Société SOMES VEOLIA jusqu'au 31/01/2018 / BAEZA ASSAINISSEMENT
Contrat de Sécurité	BUREAU VERITAS
Contrat de Gardiennage	
Contrat Dératisation (nuisibles)	Société ECOLAB
Contrat d'Entretien Adoucisseur	Société ETEC
Contrat de Travaux Peinture Plâtrerie Carrelage	
Contrat de Maintenance de Groupe Compression	Société HERVE THERMIQUE
Contrat d'Entretien pour les Sols-les Résines	Société IMMOCLEAN
Sécurité Incendie	Société DESSAUTEL
Portes Automatiques	Société ASSA ABLOY
Contrat d'Entretien pour les Cloisons	Société SPEED FROID
Contrat d'Entretien Espaces Verts	ETAPE
Contrat d'Entretien Gestion des Déchets	Société COVED et Société OCEAN
Contrat d'Entretien Téléphonie	Société AXIANS
Contrat de Prestations Analyses Microbiologiques	Société ABIOLAB
Contrat de Ramassage des Huiles Usagées	Société COLLECTO LEO

2.3 LES TRAVAUX D'ENTRETIEN COURANT

Tout au long de l'année 2017/2018, un technicien de maintenance est intervenu pour réaliser des réparations sur le matériel de la cuisine centrale mais également sur le matériel des restaurants scolaires.

INTERVENTIONS DANS LA CUISINE CENTRALE

Date	Descriptif de la demande d'intervention	Fait le	Remarques
30/08/2018	Bouton de montée en T° sauteuse HS	10/09/2018	remplacement bouton thermostatique
30/08/2018	Sauteuse ne s'éteint plus et ne bascule plus complètement	10/09/2018	remplacement carte thermostatique
30/08/2018	MIXER DITO SAMA HS	25/09/2018	
25/07/2018	plaques cuisson disjonctent	07/08/2018	remplacement filtres réseau + séchage et isolation
25/07/2018	col de cygne zone condi froid	08/08/2018	remplacement du col de cygne
25/07/2018	PLONGE DISJONCTE ENCORE REHERCHE DE PANNE	25/07/2018	remplacement résistance en défaut d'isolement
13/07/2018	REGLAGE VARIATEUR + TEST CABLAGE LV	13/07/2018	
12/07/2018	TRANCHEUSE LEGUMES (VARIATEUR) + LVE BATTERIE	12/07/2018	
12/07/2018	LVE BATTERIE	12/07/2018	devis
22/06/2018	NEON CG NEGATIVE HS - SAUTEUSE NE MONTE PLUS EN EBULLITION - PETIT STEAM DISJONCTE	22/06/2018	
21/06/2018	FOUR PANNE E12 - PETIT STEAM DISJONCTE - RIVETS POP POUBELLES	13/08/2018	remplacement turbine four
21/06/2018	REGLAGES TAPIS BLEUS LEGUMERIE - + PEINTURE EFFRITEE MOTEUR MACHINE		tapis bleus remplacés + peinture devis en cours
11/06/2018	COMMANDER 4 PLANCHES A DECOUPER DIMENSIONS 59.5x39.5x2	OK	planches à découper remplacées
11/06/2018	NETTOYAGE DES PRISES DANS LA CUISINE (TRACES DE MOISI)	30/06/2018	nettoyage de l'ensemble des prises
11/06/2018	COMPOSTEUR NE VIDANGE PLUS	13/06/2018	Composteur remplacé en attente diagnostic complet de la machine
08/06/2018	TRANCHEUSE LEGUMES	08/06/2018	réinitialisation du variateur puis remplacement du variateur
07/06/2018	BOUTON SAUTEUSE 855	13/08/2018	remplacement plastron de commande de la cuve
06/06/2018	SAUTEUSE 855 HS	06/06/2018	remplacement du contacteur de puissance
30/05/2018	PETITE GCAM TUYAU HS n° 3245	31/05/2018	Chgmt pièce (garder dans le bureau)
29/05/2018	pas d'eau chaude lave mains SAS prise de poste		réglage et essais OK
25/05/2018	NOUVEAUX SUPPORTS POUBELLES MAL FIXES ET MAL UTILISES	OK	pose de rivets POP
23/05/2018	CABLE GIRAFE HS	04/06/2018	remplacement du câble
23/05/2018	STEAM N° 856 DISJONTE	25/05/2018	Remplacement du bouton d'arrêt d'urgence
23/05/2018	PREVOIR RENOUELEMENT ECHELLES	OK	Renouvellement ok
23/05/2018	2 TROUS PAROIS (zone cagettes - ??)	01/03/2018	trous rebouchés
23/05/2018	REVOIR CENTRE PIANO EN ZONE CUISSON	01/06/2018	remplacement prise piano
22/05/2018	POGNEE PORTE ACCES COULOIR MAGASIN HS	22/05/2018	
16/05/2018	SAUTEUSE 859 DISJONCTE DEPUIS HIER QUAND ON LA BASCULE - NE S'ALLUME PLUS AUJ	19/06/2018	remplacement des résistances de cuve (6)
16/05/2018	FOURS 849 - 851 - 852 CHAUFFENT TRES MAL EN MODE VAPEUR MALGRE DETARTRAGE - ex: 1h10 pour cuire carottes au lieu de 20/30 min...	Ok	réglages fait + plan de renouvellement en cours
16/05/2018	ROUES CHARIOTS (DECONDITIONNEMENT + ZONE CUISSON)		devis OK
15/05/2018	TROU DANS LE BETON SUR QUAI DE DECHARGEMENT ZONE RECEPTION URGENT	OK	
04/05/2018	BALANCE CUISINE N1 CUISINE	01/09/2018	remplacement balance
03/05/2018	NETTOYAGE NEONS RESTANTS	01/06/2018	
03/05/2018	CACHE PRISE DE LA TRANCHEUSE CASSEE	16/05/2018	
03/05/2018	FUITE ROBINET PATATEUSE DU COUP TOUJOURS DE L'EAU A L'INTERIEUR	09/05/2018	
03/05/2018	GROOM PORTE ACCES CONDIFROID	18/05/2018	
03/05/2018	CHANGER LES JOINTS DES MATRICES EN ZONE CONDI FROID	24//04/2018	
03/05/2018	JOINTS MOTEUR FOURS	Ok	jointes remplacés ou refixés

03/05/2018	OUVRE BOITE LE HAUT DE L'APPAREIL SE DESAGREGE RISQUE DE CORP ETRANGER	OK	remplacement de l'ouvre boite
02/05/2018	CONDIFROID 15 DEGRES	16/05/2018	recharge en gaz + changement compresseur
27/04/2018	Plonge Lave-vaisselle disjoncte	13/06/2018	
17/04/2018	panne balance cuisine num 1, plaque inox prod piano co gauche décollé, lave-vaisselle ne rince pas en erreur	18/04/2018	la vaisselle ok
21/03/18	four fonctionne mal	ok	
21/03/2018	stim hs	21/03/2018	faux contact réparé
21/03/2018	sauteuse 855 sauteuse 854	20/04/2018	remplacement des résistances et bras de basculement entretoise vérin
21/03/2018	câble alimentation girafe hs	ok	câble sectionné / remplacé
09/03/2018	FOUR NE MONTE PAS EN TEMPERATURE	ok	
06/03/2018	VANNES CUVIERS	05/03/2018	réparation des 2 cuviers
06/03/2018	NETTOYAGE NEONS /PRISE/ ETANCHEITE/ CACHE COUP DE POING/ RALLONGE PRISE COMPACTEUR CARTON/ 2 PRISES A SUPPRIMER	04/04/2018	remplacement prise compacteur + tout le reste OK
06/03/2018	METROLOGIE SONDES DES CF	25/05/2018	
06/03/2018	LEGUMERIE T° ELEVEE DE L'EAU A LA DECONTAMINATION	ok	
06/03/2018	ENTRETIEN TRANSPALETTE MAGASIN	19/04/2018	
14/02/2018	Révision GECAM	du 28/02 au 01/03	
14/02/2018	SAUTEUSE 855 DISJONCTE	ok	
06/02/2018	COUP DE POING HS EN LEGUMERIE	11/06/2018	remplacement suite devis
06/02/2018	SILICONE A METTRE COTE PLONGE ET CF TAMPON	10/04/2018	
06/02/2018	PATISSERIE COUP DE POING HS	11/06/2018	coup de poing remplacé
06/02/2018	NEON SAS ENTREE CUISINE	09/04/2018	
06/02/2018	NEON PREPA FROIDE	09/04/2018	
06/02/2018	PLONGE PANIER A REMPLACER	OK	remplacement du panier plonge suite devis
06/02/2018	CONDI CHAUD COUP DE POING A VOIR	11/06/2018	
06/02/2018	GRANDE ET PETITE GECAM PREVENTIF A FAIRE PENDANT LES VACANCES	ok	contrôle effectué
06/02/2018	CENTRE PIANO A REMETTRE EN PLACE ENTRE LES SAUTEUSES	13/04/2018	
06/02/2018	PORTE CUVIER BATTEUR HS ROUES HS CAR PAS DE VIS	OK	Roues refixées
06/02/2018	SUPPORT BALAIS A FIXER	28/04/2018	
06/02/2018	BUREAU MAGASIN INONDE QUAND IL PLEUT	02/03/2018	
06/02/2018	COMPOSTEUR HS	13/04/2018	
06/02/2018	RACCORDEMENT PRISE DES BENNES	13/04/2018	
05/02/2018	FOUR 852 NE FONCTIONNE PLUS	ok	
05/02/2018	GIRAFE NE FONCTIONNE PLUS	03/03/2018	remplacement de l'arbre de transmission et des roulements
05/02/2018	FOUR 850 NE FONCTIONNE PLUS CAR PIECE PRISE POUR LE REMPLACEMENT SUR LE 852	ok	Pièces remplacées et détartrage effectué
02/02/2018	GROOM A REFIXER ENTRE LES 2 COULOIRS APRES VESTIAIRES HOMMES	04/04/2018	
02/02/2018	Bouches ventilations à nettoyer bureaux et self	OK	
01/02/2018	SAUTEUSE 859 APRES RESISTANCES CHANGEES NE FONCTIONNE PAS	02/02/2018	
26/01/2018	FRIGO SELF 12° ET LAVE VAISSELLE	30/01/2018	recharge gaz
26/01/2018	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE PROBLEME SONDE	29/01/2018	
17/01/2018	FOUR 850 PROBLEME MOTEUR	ok	INTERVENTION PREVUE LE 10/01/ LES PIECES ONT ETE MISE SUR LE 850
17/01/2018	REMPACEMENT BAES	01/18	
11/01/2018	GROOM VESTIAIRE HOMME ARRACHE	OK	
11/01/2018	Désinsectiseurs nettoyage et changement des lampes	12/01/2018	
10/01/2018	Thermoscelleuse au froid Type 3245 monte en température à 290 °C + sent le chaud Pas d'intervention le 08/01	10/01/2018	
10/01/2018	Four 852 Problème de turbine	11/01/2018	turbine changée
10/01/2018	Compresseur Problème	01/18	
10/01/2018	Sauteuse 859 Vérin à changer	OK	
10/01/2018	SAUTEUSE 858 / RESISTANCE ET SONDE DE T°	11/01/2018	Devis validé pièces en commande
10/01/2018	Petit steam 860 a du mal à s'enclencher il faut l'éteindre et le réinitialiser	ok	

10/01/2018	Grand Steam 857 carte HS	ok	
10/01/2018	Grand Seam 856 Sonde HS il faut le réinitialiser tout le temps	ok	
10/01/2018	Sauteuse 854 Résistance à changer 1 sur 2 fonctionne	20/04/2018	
09/01/2018	LAVE VAISSELLE REFECTOIRE PRODUIT NE PASSE PAS TOURNE EN CONTINU	12/01/2018	test et essais OK
09/01/2018	CHAMBRE FROIDE REFECTOIRE MONTE EN TEMPERATURE ET A DU MAL A REDESCENDRE	12/01/2018	nettoyage condenseur + essais OK
05/01/2018	TOILETTES VESTIAIRES FEMMES ET ENCAISSEMENTS BOUCHEES	05/01/2018	
05/01/2018	Problème de fuite dans chambre froide négative	01/18	
05/01/2018	POSTE DE RELEVAGE HS BAC A GRAISSES ET REDEAU CUISINE COMPLETEMENT BOUCHEES	06/01/2018	
05/01/2018	Thermoscelleuse au froid Type 3245 monte en température à 290 °C + sent le chaud	01/18	
02/01/2018	Problème d'aspiration de l'air en cuisine	02/01/2018	
02/01/2018	LAVE BATTERIE POIGNEES A CHANGER	02/02/2018	
28/12/2017	1 AMPOULE A REMPLACER DANS LE VESTIAIRE DAMES	01/18	
26/12/2017	MONTAGE HELICE CHAMBRE FROIDE STOCK TAMPON	26/12/2017	
20/12/2017	La commande d'arrêt alarme incendie dessoudée couloir avant entrée SAS ENTREE PROD	01/18	
19/12/2017	1 Néon CF fruits et légumes HS	14/05/2018	
19/12/2017	Groupe froid recouvert de stalactites et recouvrant deux étagères	01/18	
14/12/2017	TOILETTES ENCAISSEMENT BOUCHEES	OK	
14/12/2017	INDUSTRADE PREVENTIF VISITE ANNUELLE	16/05/2018	
14/12/2017	REPLACEMENT TUBES FLUOS PRISES ET BOUTON DECONTAMINEUSE	01/18	
13/12/2017	FOUR N° 852 EN CODE ERREUR	14/12/2017	
13/12/2017	SAUTEUSE N°855 DISJONCTE	14/12/2017	
13/12/2017	LAVE BATTERIE DISJONCTE N° 861	14/12/2017	
07/12/2017	Four N° 843 Evacuation a lâché	11/12/2017	
06/12/2017	Four FRIMA Evacuation a lâché 852	11/12/2017	
05/12/2017	Ballon d'eau chaude fuit de plus en plus	10/01/2018	
05/12/2017	Problème de chauffage en Cuisine (Rooftop)	12/11/2017	
01/12/2017	Sauteuse N° 858 Bouton arrêt d'urgence	OK	
01/12/2017	Sauteuse N° 857 Basculement dysfonctionnement	20/04/2018	CARTE A CHANGER
01/12/2017	Four N° 843 Pâtisserie	ok	FOUR A CHANGER
27/11/2017	POIGNEE DE GIRAFE HS	OK	
27/11/2017	SAUTEUSE 858 / RESISTANCE ET SONDE DE T°	OK	
22/11/2017	PROBLEME EAU CHAUDE EN CC A 13H00 CE JOUR	11/01/2018	
20/11/2017	UNE HELICE MOTEUR CONGELATEUR NE TOURNE PLUS	23/11/2017	
16/11/2017	THERMOSCELLEUSES vérification matrices remplacement prise vérification et ou remplacement pistolet compresseur	16/11/2017	Pistolet fait le 28/11/17 par OD
14/11/2017	Ouvre Boîte HS	12/12/2017	
14/11/2017	Porte Charnière du bas frigo bof cassée	OK	
13/11/2017	PROBLEME DIFFUSEUR JAVEL	OK	
13/11/2017	TOILETTES PUBLIC FACTURATION BOUCHES	21/11/2017	
10/11/2017	Douche Vestiaires Femmes Bouchée	21/11/2017	
08/11/2017	Contrôle des installations électriques annuel + chariot élévateur	08/11/2017	
03/11/2017	Néon grillé couloir magasin	11/01/2018	
03/11/2017	Deshydrateur bouton pour vider ne fonctionne pas	02/05/2018	OK
23/10/2017	TRANSMETTEUR GSM VOCAL POUR ALARME INTRUSION	01/18	DEVIS DU 31.10 A VALIDER
20/10/2017	CONTROLE TECHNIQUE TRANSPALETTE ELECTRIQUE PERIME AU 29/05/2017	08/11/2017	
20/10/2017	parmentière abrasif abimée à changer, bouton décontamineuse à changer ,tailleuse légumes bouton mollette	01/18	
16/10/2017	panne four 849;850FUITE JOINT FOUR 851 PANNE FOUR 843		849 ok - 852 ok -843 OK - 851 ok - 850HS
16/10/2017	cellule nm 3 tjs en panne (UN MOIS ET 4 JOURS)	01/11/2017	
16/10/2017	bouton M/A laveuse à fruits cassé	02/11/2017	
13/10/2017	panne four	ok	
10/10/2017	four panne bruit	ok	
04/10/2017	cellule N3 (jour de réparation ?)	15/11/2017	ne veulent pas intervenir

04/10/2017	Alarme intrusion ne fonctionne pas	01/18	attente devis pour boitier carte SIM/ DEVIS RECU
04/10/2017	autoclave 858 855	01/11/2017	
04/10/2017	four pat	ok	
29/09/2017	pt four vapeur n 850 autoclave n855 panne, autoclave 858 panne	02/10/2017	remise en état limiteur d'énergie 850 -
29/09/2017	Courant d'air dans la cuisine (problème de soufflerie)	02/10/2017	réinitialisation système.
28/09/2017	PETIT FOUR PANNE VAPEUR	02/10/2107	réparation effectuée. cc
27/09/2017	Rendre le fil d'alimentation de la balance magasin Urgent	14/11/2017	devis demandé car alimentation HS
26/09/2017	nouveaux pichets svp (1000ml)	14/11/2017	solde
26/09/2017	gecam Merci d'informer RESCASET que la machine ne pourra pas être récupérée jeudi	26/09/2017	dépannage effectué par rescaset .cc
26/09/2017	Caches de poignées zone déconditionnement	27/09/2017	remise en place caches poignées sur toutes les portes de CF, reste 2 en stock. cc
26/09/2017	tête girafe	27/09/2017	remplacement pièces défectueuses.cc
22/09/2017	pas de lumière extérieure en réception.	29/09/2017	remplacement radar et mise en place nouvelle ligne d'alimentation lumineuse. cc
20/09/2017	Plinthes couloir du magasin coté déconditionnement	04/04/2018	remise en état
20/09/2017	machine plonge disjoncte, sauteuse 854 hs	ok	renclenchement disjoncteur ok.
20/09/2017	Congélateur fuite sur groupe et prise en glace en entrant à droite	25/09/2017	changement bac résistance sous le groupe ainsi que la résistance d'écoulement. cc
20/09/2017	Remettre le plexi de protection coin pause personnel extérieur	21/09/2017	remise en place du plexi.
19/09/2017	chargeur transpalette en panne, transpalette à l'arrêt.	19/09/2017	remise en état du chargeur, remplacement varistance et pont de diode.cc
18/09/2017	sauteuse autoclave tjs en att ,,, , demande de thermo enregistrement zone tampon (devis) cuisine	OK	
12/09/2017	ESSAI CHAUFFAGE CUISINE ET BUREAUX	13/09/2017	essai effectué. cc
12/09/2017	cellule nm 3 tjs en panne	01/11/2017	
11/09/2017	robinet	28/09/2017	remplacement robinet sauteuse. (stock) cc
07/09/2017	manque des bondes en sol en cuisine	07/09/2017	remplacement des bondes manquantes, changement des joints sur les petites bondes. Manque une petite bonde dans le couloir réception.cc
07/09/2017	Evaporateur de la CF tampon très encrassé	12/09/2017	
07/09/2017	Lumière extérieure reste allumé 24/24	07/09/2017	coupure lumière.cc
05/09/2017	fuite eau four 851	06/09/2017	pas de fuite constatée. cc

INTERVENTIONS SUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Date	SITES	Descriptif de la demande d'intervention	Fait le	Remarques
29/06/2018	Gazelle Prim	1 NEON HS DANS L'OFFICE	07/12/2018	
25/06/2018	P. Semard	CF NE DESCEND PLUS EN TEMPERATURE 13°	03/07/2018	nettoyage condenseur
21/06/2018	Camus Prim	FOUR EN PANNE	22/06/2018	Carte électronique HS remplacement
21/06/2018	Bruguier	CF NE DESCEND PLUS EN TEMPERATURE 13° à 13h et 9° à 14h30	22/06/2018	Recharge gaz
19/06/2018	Mont Duplan	Après passage contrôle électrique pompiers arrêt FOUR et LV (ville)	22/06/2018	remplacement fusible de la carte électronique
18/06/2018	Mas des Gardies	CLAYETTES CF TOMBENT SERRE-JOINTS NE TIENNENT PAS	19/06/2018	prise ref des clayettes pour changement fixation en attendant
15/06/2018	Vaillant	DEPUIS LE 05/06 LE BAC DECONTAMINATION VEGETAUX TOUJOURS BOUCHE APRES LE BONDE + FUITE SUR LE LAVE VAISSELLE	22/06/2018	
15/06/2018	Wallon	FUITE CHASSE TOILETTES	13/09/2018	OK
15/06/2018	Wallon	SOUDURE A REFAIRE CHARIOT	21/09/2018	
15/06/2018	Les Bénédictins	ROBINET DOUCHETTE CASSE / TOUJOURS PAS D'INTERVENTION DANS LES TOILETTES DES MATERNELLES QUI REFOULENT	OK	
15/06/2018	Langevin	GROS BRUIT CF	19/06/2018	remplacement hélice du ventilateur condenseur
12/06/2018	Gazelle Prim	APPLIQUE TOILETTES DEVISSEE PRETE A TOMBER	07/12/2018	
12/06/2018	Faucher	BANQUE FROIDE SELF ECRAN AFFICHE 0 -3° mais à la sonde il y a 11 degrés + CACOUTCHOU BRAS INTERIEUR BAS DU LV NE TIENT PLUS	14/06/2018	serrage bras de lavage LV + décalage de la sonde trop près de l'évaporateur
11/06/2018	Berlioz	NEON EN PANNE DANS L'OFFICE PLUS DE LUMIERE	11/06/2018	
11/06/2018	Les Bénédictins	LES TOILETTES MAT SONT BOUCHEES ET REFOULENT	OK	
11/06/2018	Faucher	ENVOYER UN MINUTEUR MANUEL	11/06/2018	Phase de l'alimentation débranchée + carte électronique HS
11/06/2018	Jean Carrière	A NOUVEAU FUITE SOUS LE LV INTERVENTION LE 28/05	22/06/2018	
07/06/2018	JJ. Rousseau	SURCHAUFFE MOTEUR CF BEAUCOUP D'EAU AU SOL Temp enceinte 11.9°	14/06/2018	Contrôle + Essais OK
07/06/2018	Tailhades	CAPOT LV DESAXE	OK	
06/06/2018	Calendrette	CF A 17 DEGRES	06/06/2018	recharge de gaz
05/06/2018	Langevin	CHAMBRE FROIDE BEAUCOUP DE BRUIT (anormal) 25° LE 05/06 FIN DE SERVICE + capot centrale nettoyage tombé	06/06/2018	
05/06/2018	Courbet Prim	FUITE SOUS LAVE VAISSELLE ++	11/06/2018	remplacement tuyau
05/06/2018	Vaillant	BAC DECONTAMINATION VEGETAUX BOUCHE APRES LA BONDE	22/06/2018	
04/06/2018	Faucher	PROBLEME FOUR DE R en T (40 minutes = 52°) A VOIR	11/06/2018	
31/05/2018	Camus Mat	LA CH FROIDE FAIT ENORMEMENT DE BRUIT	07/09/2018	Compresseur à remplacer FAIT
29/05/2018	Les Bénédictins	four de l'office du bas HS (il aurait été lavé à "grandes eaux")	29/05/2018	
29/05/2018	Grézan	joint chambre froide - CF à 15°	06/06/2018	Prise mesures joint porte CF nettoyage condenseur résistance de récup HS
29/05/2018	Mas Roman	appareils disjonctent LV - FOUR	29/05/2018	eau s'est infiltrée au niveau des voyants du lave-vaisselle séchage + essais OK
29/05/2018	Jean Macé	BANQUE DU SELF A 9°	04/06/2018	nettoyage du condenseur contrôle des pressions
28/05/2018	Jean Macé	BANQUE FROIDE SELF AFFICHE 7.5° (6° CE MATIN) INFO DEMAIN MATIN	04/06/2018	nettoyage du condenseur contrôle des pressions
28/05/2018	M. Long	1- Depuis les 22/05 interventions d'un technicien ville dans l'établissement, il n'y a plus d'eau chaude dans l'office de restauration. 2- Lors de la mise en place des climatiseurs dans la salle de restaurant, le technicien a identifié une fuite venant de l'appartement du concierge. 3 - Au plafond 3 néons à changer	OK	
28/05/2018	Pont de Justice	lave-vaisselle cycle continu - utilise liquide lavage et rinçage en même temps	29/05/2018	repositionnement bulbe du thermostat
24/05/2018	JJ. Rousseau	SURCHAUFFE MOTEUR CF	28/05/2018	recharge gaz + nettoyage condenseur

24/05/2018	Castanet	FUITE SUR 2 ROBINETS (l'un en plonge, l'autre zone préparations)	22/06/2018	remplacement robinet + douchette
24/05/2018	Les Bénédictins	12H30 L VAISSELLE HS - Frigo 14° - siphons	24/05/2018	pénétration eau dans porte électrique - séchage + remplacement flexible - remplacement siphon + réglage thermostat
24/05/2018	RM	3 NEONS EN PANNE SELF DE SERVICE	07/06/2018	
24/05/2018	Jaurès Mat	PORTE ENTREE DU COTE RUE, NE S'OUVRE PLUS CLE CASSEE DANS LA SERRURE	OK	serrure remplacée par ville
23/05/2018	René Char	PETIT CHARIOT (ROUES A VERIFIER) + 1 PARTIE DU MEUBLE FROID A REFIXER	04/06/2018	fixation plaque
23/05/2018	Jean Carrière	FUITE A L'ARRIERE DU LV	28/05/2018	remplacement flexible écoulement
22/05/2018	Casanova	CF + FOUR + LV - DISJONCTEUR REENCLENCHÉ MAINS CF FAIT BCP DE BRUIT	22/05/2018	Contrôle + Essais OK
15/05/2018	René Char	REPARATION BOITIER FAITE MANQUE CONNECTION DISJONCTEUR	14/05/2018	
15/05/2018	Faucher	SYPHON BOUCHE	16/05/2018	débouchage
15/05/2018	Tourmagne	Problème température	18/05/2018	remplacement mitigeur
14/05/2018	Castanet	CHAUFFEAU FUIT ET FAIT DU BRUIT	24/05/2018	MAIL VILLE 15/05/2018
07/05/2018	Courbet Prim	FOUR PRINCIPAL EN PANNE HELICE MOTEUR NE TOURNE PLUS - ODEUR BIZARRE A L'ALLUMAGE	14/05/2018	remplacement moteur + hélice (pris sur LV stock) + réparation grille LV
07/05/2018	Lakanal	DOUCHETTE PLONGE A RESERRER	14/06/2018 19/06/2018	remplacement douchette
07/05/2018	Mas Boulbon	LE CACHE A L'ARRIERE DU FOUR DOIT ETRE REFIXE	16/05/2018	cache refixé
07/05/2018	Les Bénédictins	CF 1 ER ETAGE--> TEMPERATURE NON CONFORME A 10°c URGENT	18/05/2018	remplacement moteur ventilateur et thermomètre digital
07/05/2018	Jaurès Prim	FONTAINE A EAU NE COULE PLUS	24/05/2018 11/06/2018	remplacement siphon + compresseur fontaine commandé
02/05/2018	René Char	FILS DENUDES DANS BOITIER PROCHE FOUR / FUIITE FONTAINE A EAU	16/05/2018	fixation capot coffret électronique
30/04/2018	Langevin	armoie froide trop élevée	30/04/2018	nettoyage condenseur + essais ok
26/04/2018	MACE	problème porte du four	26/04/2018	réglage porte du four
21/04/2018	Placette	Le rail de l'armoire à vaisselle coincé	02/05/2018	ressoudage patte sur panier
20/04/2018	Mas Boulbon	COL DE CYGNE LAVE MAINS VESTIAIRE CASSE (était rouillé usé et fragile)	14/06/2018	remplacement col de cygne
20/04/2018	RM	Pompe neuve LV HS	20/04/2018	remplacement pompe
20/04/2018	Placette	Le rail intérieur de la grille sur lequel on pose les paniers plonge est cassé -->lave-vaisselle inutilisable	02/05/2018	
18/04/2018	Jaurès Mat	SIPHON FRAGILE (pas de vis usée)	24/05/2018	
16/04/2018	Capouchiné	FUITE AU NIVEAU DU LV	16/04/2018	recherche fuite test et essais OK
16/04/2018	Courbet Prim	POIGNEE DE LA GRILLE DU LV DESSOUDEE + TUYAU DU BRAS SUPERIEUR DU LV (photos jointes)	15/05/2018	
12/04/2018	Planete	CF EN PANNE DETECTEE A LA LIVRAISON	12/04/2018	remplacement ventilo condenseur
10/04/2018	Mas Roman	LA HOTTE ASPIRANTE NE FONCTIONNE PAS	12/04/2018	remplacement variateur
10/04/2018	St Césaire	IL N'Y A PLUS D'EAU DANS LES TOILETTES DU PERSONNEL	10/04/2018	
10/04/2018	Wallon	FIL ELECTRIQUE DU CONGELATEUR ARRACHE + PRISE DE L'OFFICE HS	12/04/2018	remplacement cordon alimentation
06/04/2018	Casanova	LE LV NE RINCE PLUS ET MOUSSE NON STOP	13/04/2018	réglage produit + détartrage
06/04/2018	Pont de Justice	Une soudure du bras du lave-vaisselle est cassée--> grosse fuite à l' extérieur	13/04/2018	resserrage du bras + essais ok
05/04/2018	Cigale	FLEXIBLE PLONGE PERCE--> CF MAIL PHOTO	06/04/2018	remplacement flexible douchette
03/04/2018	Courbessac	Siphon évier plonge tombé dans bouche d'évacuation au sol RISQUE DE BOUCHER CANALISATIONS	04/04/2018	remplacement du siphon
30/03/2018	Jean Carrière	CH FROIDE 7.7° à 9h20 et FUIITE SOUS BAC PLONGE	04/04/2018	refixe bonde + siphon - recharge gaz
30/03/2018	Jean Macé	CANALISATIONS A NOUVEAU BOUCHEES PAS D'EVACUATION POSSIBLE	30/03/2018	
27/03/2018	Placette	TUYAU CONDUCTEUR PRODUIT DU LV DEBRANCHE du TOP MATER (PHOTO MAIL)	13/04/2018	LE CABLE NE SERT A RIEN
26/03/2018	René Char	FORMATION D'UN BLOC DE GLACE DANS LA CHAMBRE FROIDE	04/04/2018	remplacement du régulateur
26/03/2018	Grézan	TUYAU CONDUCTEUR PRODUIT DU LV CASSE (photo)	13/04/2018	remplacement tube de rinçage
26/03/2018	Camus Mat	CF A - 8 °C INTERIEUR	26/03/2018	Remplacement régulateur + essais OK
23/03/2018	Bruguier	Le four HS depuis 11h15. Passage du technicien prévu lundi 26/03	26/03/2018	réarmé thermostat de sécurité
23/03/2018	Prosper Mérimée	I ROUE DE LA TABLE ROULANTE RESERVEE A LA PLONGE EST CASSEE (URGENT)	30/04/2018	remplacement de la roulette chariot + support filtre LV

23/03/2018	Capouchiné	UNE VIS DU GICLEUR (bas) DU LV EST A REMPLACER + LE LAVE VAISSELLE N'EVACUE PAS	03/04/2018	
22/03/2018	Mont Duplan	CHANGEMENT DE PILE NECESSAIRE CAR LAVE MAIN OFFICE (vestiaires le 09/02 tjrs en attente) HS CAR FONCTIONNE AVEC UN FAISCEAU	30/03/2018	changement pile
22/03/2018	Bruguier	Les commandes digitales du four ne s'affichent plus (le four fonctionne)	26/03/2018	
20/03/18	Gauzy	NOUVELLE FUITE DU LV (la même que celle signalée le 06/03 dernier)	12/04/2018	pas de fuite contrôle et essais OK
19/03/2018	Courbessac	BOITIER COUP POING OFFICE DEMONTE	01/04/2018	
19/03/2018	Grézan	JOINT CF EN TRES MAUVAIS ETAT	13/04/2018	pose joint sur les 2 portes frigos / mis en renouvellement
19/03/2018	Grézan	TEMPERATURE INTERIEUR SELF FROID A +10°C	13/04/2018	réglage température +
16/03/18	Cigale	Robinet plonge uniquement eau chaude - Canalisations bouchées dans la plonge refoulement dans le bac et remontées eau dans l'office - distributeur d'eau ne refroidit plus	16/05/2018	
16/03/2018	Galan	PORTE DU LV COMENDA SF 321 A NE FERME PLUS RESSORT TOMBE	26/03/18	réparation axe de porte
15/03/2018	JJ. Rousseau	HOTTE DU LV EN COURS DEPUIS LE 19/06/17 (pièce commandée par Éric)	12/04/2018	devis variateur
15/03/2018	Mont Duplan	PLAQUE AVANT DU LV A FIXER	30/03/2018	
14/03/2018	Jean Macé	PLAQUE LV A REVISSER	06/04/2018	plaque refixée
13/03/2018	RM	FUITE A L'ARRIERE DU LV (TUYAU DE REMPLISSAGE) COMENDA	30/03/2018	remplacement pompe LV
12/03/2018	J. Moulin	FUITE DOS CHAMBRE FROIDE (vu et confirmé par le technicien, pièce à commander)	29/03/2018	
09/03/2018	Camus Prim	FUITE IMPORTANTE AU LAVE MAIN OFFICE FLEXIBLE USE	26/03/2018	remplacement flexible douchette
09/03/2018	Galan	JOINT CH FROIDE A CHANGER (voir car commande faite par Éric)	16/05/2018	
09/03/2018	JJ. Rousseau	FUITE ARRETS D'EAU A L'ARRIERE DU LV	16/03/2018	
08/03/2018	Les Bénédictins	BENEDICTINS LAVE VAISSELLE PROBLEME CYCLE ET TEMPERATURE	09/03/2018	
08/03/2018	Capouchiné	CAPOUCHINE PIED DE TABLE COUPE PAIN A VISSER + FONTAINE A EAU PETIT DEBIT NON FAIT LE 09.03	09/03/2018	joint table de plonge + vissage pieds de table + 2 baguettes recollées
08/03/2018	Lakanal	CENTRALE DE DESINFECTION FUITE	29/05/2018	
07/03/2018	Vaillant	FUITE LAVE VAISSELLE SIFFLEMENT CHAMBRE FROIDE UNIQUEMENT EAU TRES CHAUDE ROBINETS PLONGE	05/03/2018	Purge surchauffe contrôle des températures essais OK
06/03/2018	Calendrette	FUITE SOUS PLONGE / FUITE SOUS EVIER LEGUMES / FUITE ENTREE REfectoire	07/03/2018	réparation col de cygne et resserrage siphon
06/03/2018	Gauzy	FUITE DU LV	07/03/2018	réparation siphon
05/03/2018	Faucher	FOUR NE FONCTIONNE PAS	05/03/2018	remplacement bouton ON/OFF
05/03/2018	Langevin	CF NE FONCTIONNE PAS	05/03/2018	remplacement ventilateur
28/02/2018	Mas Boulbon	Ampoule PLAFONNIER ne fonctionne plus au vestiaire-->plus de lumière	12/03/2018	
28/02/2018	Prosper Mérimée	LAVE VAISSELLE CYCLE TROP LONG + FUITE LAVE MAINS	05/03/2018	remplacement tempo stop - contrôle et réglage température LV
28/02/2018	Capouchiné	FONTAINE A EAU DEBIT REDUIT + BATTERIE ADOUCISSEUR HS + PIED TABLE DEVISSEE	05/03/2018	
28/02/2018	Jaurès Mat	NEON A REMPLACER OFFICE	09/03/2018	
28/02/2018	J. Moulin	REMETTRE LAVE VAISSELLE + NEON COTE MAT A REMPLACER SALLE RESTAURANT	12/03/2018	
27/02/2018	Tailhades	Hélice dévissée en bas du lave-vaisselle-->hélice ne tourne plus	05/03/2018	resserrage bras de lavage
26/02/2018	Courbessac	DOUCHETTE PERCEE BAC PLONGE	05/03/2018	remplacement flexible douchette
20/02/2018	Tailhades	TABLE SORTIE DU LAVE VAISSELLE EN TRES MAUVAIS ETAT (voir photos FR)	30/03/2018	remplacement table de sortie
16/02/2018	Grézan	FUITE FONTAINE A EAU	13/04/2018	
14/02/2018	J. Moulin	Rideaux ou film J.MOULIN	01/04/2018	
14/02/2018	Tailhades	GRANDE CF DE TAILHADES A REPARER	27/04/2018	remplacement compresseur
09/02/2018	Grézan	BESOIN REGLAGE BANQUE FROID AFFICHE 11.7 ET CONGELE A L'INTERIEUR	05/03/2018	sonde défectueuse remplacée et réglage régulateur
09/02/2018	Jean Carrière	ROUE TABLE ROULANTE A REPARER (visser plusieurs fois par la salariée)	12/03/2018	
09/02/2018	Mont Duplan	CHANGEMENT DE PILE NECESSAIRE CAR LAVE MAIN VESTIAIRES HS CAR FONCTIONNE AVEC UN FAISCEAU	OK	

07/02/2018	RM	DEMONTAGE ET NETTOYAGE DES 2 GRILLES DE LA HOTTE SITUEE AU DESSUS DU GRILL VIANDE	OK	
05/02/2018	René Char	Fuite (grosse pluie) au niveau de la hotte du lave-vaisselle (récurrent problème de canalisations)	03/18	
05/02/2018	Courbessac	FUITE ROBINET EVIER PLONGE	05/03/2018	remplacement flexible douche
05/02/2018	J. Moulin	JEAN MOULIN DEMANDE DE RDV TECHNICIEN VILLE ET SPEED FROID	FAIT	démontage du LV et contrôle CF
05/02/2018	Capouchiné	BATTERIE ADOUCISSEUR EN PANNE; MANQUE SEL.PETITE FUITE ROBINET PLONGE;	05/03/2018	remplacement adoucisseur à prévoir - soudure grilles du four - resserrage douche pré lavage
02/02/2018	Bruguier	RADIATEUR EN FONTE EN PANNE VESTIAIRES PERSONNEL SHCB -->16°C	02/18	
02/02/2018	J. Moulin	FUITE D'EAU SOUS CHAMBRE FROIDE N°2	02/03/2018	
02/02/2018	Cigale	REFOULEMENT DANS LAVE VAISSELLE SUITE CANALISATIONS BOUCHEES PROBLEME BAC A GRAISSES ?	02/02/2018/ 21.03.2018	
02/02/2018	Marcellin	FLOTTEUR TOILETTES	05/03/2018	remplacement flotteur
01/02/2018	Cigale	LAVE VAISSELLE FUITE APRES VIDANGE	02/02/2018	Ecoulement réseau rebranché
31/01/2018	RM	2 TUBES NEONS AU DESSUS DU SELF CHAUD + 1 tube néon à remplacer dans salle de restaurant + tubes désinsectiseurs	27/04/2018	
30/01/2018	Pont de Justice	LES TOILETTES NE SE REMPLISSENT QUAND ON TIRE LA CHASSE UNE 2ème fois	09/03/2018	
29/01/2018	Courbet Prim	Grosses fuites au niveau de 5 fenêtres dans la salle de restaurant. Beaucoup d'eau lorsqu'il pleut.	01/18	MAIL LE 29/01/18 / REUNION DE TRAVAIL PREVU COURANT FEVRIER AVEC LA VILLE ET LA STE D'ETANCHEITE/ EN ATTENTE DU RAPPORT
29/01/2018	JJ. Rousseau	Plaque protection LV moteur à fixer	30/01/2018	remontage plaque
29/01/2018	Jaurès Prim	TUYAU D'EVACUATION DU LV PERCE	30/01/2018	repositionnement colle écoulement LV -
26/01/2018	Galan	Grosse fuite d'eau entre l'office et la salle de restaurant, beaucoup d'eau au sol intervention urgente (risque AT)	01/18	mail du 26/01 /REUNION DE TRAVAIL PREVU COURANT FEVRIER AVEC LA VILLE ET LA STE D'ETANCHEITE/ EN ATTENTE DU RAPPORT
23/01/2018	Prosper Mérimée	RAPPEL du 15/01 Support filtre du lave-vaisselle cassé FUITE au niveau de la commande non manuelle du lave-mains office en fonctionnement TABLETTE support plateaux self à fixer	30/01/2018	remontage de la porte technique +réparation fuite douche pré lavage
23/01/2018	Vaillant	Fuite à l'arrière du lave-vaisselle	05/03/2018	
23/01/2018	Les Benedictins	SERRURE PORTE OFFICE FORCEE intervention ce jour afin de pouvoir fermer le site	01/18	mail à la ville le 24.01.2018
22/01/2018	P. Semard	3 GRILLES FOUR DESSOUDEES	12/03/2018	
17/01/2018	Jaurès Prim	TUYAU D'EVACUATION DU LV PERCE	26/01/2018	fuite réparée - écoulement existant raccourci et remboité
16/01/2018	Talabot	Le lave-vaisselle fonctionne uniquement si utilisation en continue. Si interruption il faut le vidanger et le remplir à nouveau pour qu'il monte en T°	01/18	Régulateur remplacé essais OK
16/01/2018	Casanova	LE CYCLE DU LAVE VAISSELLE NE SE DECLENCHE	annulé	Personnel a remis en route
16/01/2018	Cigale	ROBINET PLONGE COTE FROID BLOQUE	26/01/2018	Ecoulement réseau branché
15/01/2018	Grézan	Fuite à gauche de la cuve du lave-vaisselle	30/01/2018	réparation fuite
15/01/2018	Prosper Mérimée	Support filtre du lave-vaisselle cassé	26/04/2018	support pièces en commande
15/01/2018	Wallon	- Frigo self n°2 ne fonctionne pas - Poignée porte local produits d'entretien démontée - Armoire à vaisselle porte dégonflée - Porte local poubelle qui donne / l'extérieur ne s'ouvre plus.	12/04/2018	recharge gaz Chambre froide + resserrage poignes porte et remontage porte placard
12/01/2018	J. Moulin	Jean Moulin Remontées Siphon	20 et 23/02/18	Démontage et remontage LV pour désinfection du réseau par la ville
12/01/2018	Pauline Kergomard	KERGOMARD Toilettes bouchées	22/01/2018	
11/01/2018	Gazelle Prim	Tuyau bonde évier dessoudé (lave-vaisselle décalé)	16/01/2018	repositionnement du LV + réparation vidange
11/01/2018	RM	2 Tubes néon à changer dans la salle de restaurant	27/04/2018	
11/01/2018	Castanet	FUITE ROBINET OFFICE IMPORTANTE	01/18	DEVIS VALIDE EN DECEMBRE
11/01/2018	Pauline Kergomard	Toutes les toilettes bouchées	01/18	
11/01/2018	M. Long	M. Long chambre froide à -20°C (régulateur changé)	11/01/2018	Remplacement régulateur + essais OK
09/01/2018	Talabot	LAVE VAISSELLE TALABOT À VERIFIER MARCHE MARCHE PAS	09/01/2018	remplacement programmeur commandé
09/01/2018	Tailhades	LAVE VAISSELLE A VERIFIER	11/01/2018	
28/12/2017	Mas Boulbon	PANNE FOUR 1 (voir photo branchement électrique mais redémarré)	11/01/2018	câblage non conforme - réarmé essais OK

22/12/2017	Gazelle Mat	FONTAINE A EAU PETIT DEBIT/ NON REFRIGERE FAIT DU BRUIT CONSTAMMENT	11/01/2018	
22/12/2017	Grézan	JOINT CF GREZAN	11/01/2018	
21/12/2017	RM	Remplacement moteur four	21/12/2018	Moteur Stock
20/12/2017	M. Long	SWITCH FOUR MAS ROMAN ET M.LONG QUD FOUR DE MAS ROMAN EN STOCK SERA REPARE	23/10/2018	
20/12/2017	Carmel	CF -12°C Dégivrage OK CF OK	ANNULER	
19/12/2017	Jaurès Mat	LAVE VAISSELLE JEAN JAURES mat DISJONCTE	19/12/2017	Projection eau et surchauffe - séchage et essais OK
19/12/2017	Talabot	LAVE VAISSELLE TALABOT TOURNE MAIS NE MONTE PAS EN TEMPERATURE	19/12/2017	Nettoyage de la cloche du pressostat + remplacement programmeur à prévoir
15/12/2017	Jean Macé	CF PRISE EN GLACE	19/12/2017	Changement régulateur
14/12/2017	Gazelle Mat	LE FOUR S'ARRETE REGULIEREMENT / PEUT ETRE PB DE THERMOSTAT	18/12/2017	Changement thermostat
14/12/2017	Mas Roman	MAS ROMAN REMPLACEMENT FOUR	15/12/2017	Switch de four
12/12/2017	Mas Roman	CABLE MANIVELLE FENETRE TOILETTES CASSE	12/17	
11/12/2017	Talabot	LAVE VAISSELLE EN PANNE	12/12/2018	
11/12/2017	Pont de Justice	CH FROIDE A -10 °	12/12/2018	
08/12/2017	Mas Roman	MAS ROMAN FOUR SENT LE BRULE ET FAIT DISJONCTER	OK	CARTE MERE à changer
05/12/2017	Vaillant	PLONGE DOUCHETTE ENVOI EAU CHAUDE UNIQUEMENT	12/12/2018	
04/12/2017	Placette	PANIER INTERIEUR DU LV TORDU ET NE RENTRE PAS DANS LES ENCOCHES PREVUES A CET EFFET	02/05/2018	
01/12/2017	Tourmagne	Fuite au-dessous du lave-vaisselle	12/04/2018	
30/11/2017	Lakanal	La chambre froide est au-dessus de 6°	12/17	
28/11/2017	Wallon	La banque froide s'allume et s'éteint	12/12/2018	
28/11/2017	Tailhades	Bac à graisses Tailhades	FAIT	
28/11/2017	M. Long	Remontée égout par regard de l'office fuite lave mains office	12/17	
28/11/2017	M. Long	Dysfonctionnement des résistances du four-->pb de remise en température récurrent	12/17	
23/11/2017	Tailhades	CF A 12°	OK	DEVIS VALIDE LE 16.04.2018
21/11/2017	Pont de Justice	Problème de chambre froide à 20°C. L'indicateur donne 2.1°C.	27/11/2017	INTERVENTION PREVUE LE 27.11.
20/11/2017	Galan	FUITE CENTRALE DE NETTOYAGE	11/17	
20/11/2017	Grézan	MISE A LA TERRE DE LA HOTTE	30/11/2017	INTERVENTION LE 28/11
20/11/2017	Placette	LA PORTE DE L'ARMOIRE ALU DE STOCKAGE VAISSELLE EST TOMBEE	OK	
16/11/2017	Mas des Gardies	CLAYETTES CF	12/04/2018	FAIRE DEVIS POUR 6 RAILS + 3 GRILLES
15/11/2017	Berlioz	Poignée four ne fonctionne pas, remise en température difficile	OK	INTERVENTION PREVUE LE 29.11.
14/11/2017	René Char	SYPHON BAC PLONGE BOUCHE	11/17	
14/11/2017	Mas des Gardies	Problème de refoulement les déchets remontent dans la plonge et LV	09/17	INTERVENTION PREVUE LE 28.11. +SAUR PASSEE LE 08.12 PAR LA VILLE
14/11/2017	Jean Macé	Fuite robinet plonge	14/11/2017	
14/11/2017	RM	FUITE LAVE MAINS VESTIAIRES + MAUVAIS ECOULEMENT PLONGE	OK	17/11 DEVIS POUR GALAN + REM PAR MAIL
14/11/2017	Castanet	Fuite à la base du col du cygne du bac de décontamination des légumes	01/18	17/11 DEVIS POUR CASTANET ET CAMUS PRIM PAR MAIL
14/11/2017	Castanet	10 néons à changer dans la salle de restaurant	07/12/2018	INTERVENTION PREVUE LE 27.11.
14/11/2017	Camus Prim	Fuite au niveau des têtes de robinet du bac de décontamination des légumes	01/18	17/11 DEVIS POUR CASTANET ET CAMUS PRIM PAR MAIL
10/11/2017	Capouchiné	Robinet plonge commandé par Éric en attente installation.	14/11/2017	
09/11/2017	Gauzy	CF E. GAUZY BRUIT ASSOURDISSANT	14/11/2017	REEMPLACEMENT VENTILATEUR
07/11/2017	Cigale	Fuite robinet office	11/17	20/11 DEVIS RECU PAR MAIL
02/11/2017	RM	1 tube néon pour appareil tue insectes	OK	
02/11/2017	Placette	Poignée four ne fonctionne pas, remise en température difficile	11/12/2017	
02/11/2017	Gauzy	Sifflement important CH Froide (vu avec ODF 09/11) pour intervention	11/17	
02/11/2017	Galan	Fuite / robinet plonge (pas d'urgence)	11/17	17/11 DEVIS POUR GALAN + REM PAR MAIL
30/10/2017	Courbessac	Lave-vaisselle ne démarre pas malgré produit et mise en marche	30/10/2017	INTERVENTION REALISEE LE 30/10
20/10/2017	Barbes	Porte de la chambre froide se ferme mal et la chambre froide sonne.	11/17	ventilateur: ferme mal + fontaine à eau : évacuation bouchée (tuyau sous terre)

19/10/2017	Les Bénédictins	CH froide prise en glace 11°	19/10/2017	dégivrage AF par arrêt de l'appareil. bénédictin
19/10/2017	JJ. Rousseau	FUITE des toilettes beaucoup d'eau au sol	20/10/2017	remplacement de la chasse d'eau. rousseau.
19/10/2017	Planette	FOUR HS	03/11/2017	
19/10/2017	Langevin	Fuite bac végétaux	12/17	
18/10/2017	Calendrette	Le cache du lave-vaisselle est tombé	19/10/2017	remise en place plaque avant du lave-vaisselle. calandrette
16/10/2017	RM	fuite lave main	OK	commande fémorale à remplacer.
10/10/2017	Pont de Justice	lave-vaisselle ne sèche pas vaisselle (voir avec PAREDES)	11/17	
10/10/2017	M. Long	Four degrés de température différents, ne chauffe pas uniformément	16/10/2017	contrôle du four, vieux four Fagor 3 résistances HS. four trop petit prévoir un 14 niveaux. presto lave main à changer. margueritte long.
09/10/2017	Gazelle Prim	AF à 17°	10/09/2017	AF a 2° Amon arrivée. contrôle évaporateur, condenseur. nettoyage condenseur. contrôle cycle fonctionnement T° OK. gazelle prim
09/10/2017	Planette	four se coupe de temps en temps	10/09/2017	contrôle four. prévoir changement carte électronique .planette
05/10/2017	J. Zay	Bruit et sifflement de la CH Froide	05/10/2017	remplacement moteur ventilateur condenseur. (stock) jean zay
05/10/2017	Martel	Porte du four à sécuriser (risque de tomber)	06/10/2017	remise en place porte du four, resserrage. essais ok. martel
03/10/2017	Courbet Prim	Fuite sous évier bac à légumes	06/10/2017	remplacement du siphon. essais ok. (stock) courbet prim
02/10/2017	Capouchiné	Cumulus en panne pas d'eau chaude	OK	
02/10/2017	Bruguier	Self froid : frigo à 9°C alors que dessus du self à 1.5°C	06/10/2017	contrôle t° self, nettoyage condenseur, reprise du point de consigne. essais température ok. bruguier
02/10/2017	Grézan	roulette chariot de service ne roule plus	02/10/2017	remplacement de 3 roulettes défectueuses. grezan
02/10/2017	Prosper Mérimée	bouton M/A du four tourne dans le vide	04/10/2017	remise en place bouton. prosperemérimé
29/09/2017	RM	Four qui fait du bruit à vérifier	20/12/2017	SPEED FROID/ PERTUIS FROID
29/09/2017	Mas Roman	Fuite sous lave-vaisselle	29/09/2017	contrôle mlv, pas de fuite constatée. à surveiller. Mas de roman
27/09/2017	Courbet Mat	Fuite sous évier	28/09/2017	remise en place siphon. courbet mat
26/09/2017	Mas des Gardies	Problème WC personnel + besoin grille siphon	28/09/2017	remplacement chasse d'eau. pas de possibilité de grille dans la plonge. gardies mat
21/09/2017	Combe des Oiseaux	Fuite L Vaisselle	21/09/2017	remplacement évacuation MLV car déchirée. (stock)
20/09/2017	Les Benedictins	Un chariot à réparer (urgent)	22/09/2017	remplacement roulette cassée
19/09/2017	Mas des Gardies	Evier bouché et bonde sol refoule	09/17	mail envoyé à Yvon
19/09/2017	J. Moulin	Seau de nettoyage ne roule plus	25/09/2017	seau à changer roulettes complètement rouillées
19/09/2017	Tourmagne	Vérifier le four car ne chauffe pas tout le temps pareil	21/09/2017	contrôle du four, réglage du contacteur de porte. essais ok. tour magne
18/09/2017	Courbet Prim	Voir serrure porte office ne ferme pas	18/09/2017	réparation porte. courbet prim
18/09/2017	Vaillant	Fuite sur fontaine à eau	21/09/2017	problème sur raccord d'eau. essais ok. si fuite prévoir de changer le raccord entrée d'eau.
15/09/2017	Galan	Voir problème fermeture porte entrée	09/17	la porte accroche en bas, demande intervention de la ville. Galan
15/09/2017	Cigale	Fuite évier	15/09/2017	prévoir le changement du robinet car fuite au corps .cigale
15/09/2017	Martel	Voir porte four à fixer (tombée)	15/09/2017	remise en place de la porte, essais. martel.
15/09/2017	Mas des Gardies	Fuite sous évier office	15/09/2017	remise en place siphon. gardies mat
14/09/2017	Carmel	Support pour centrale de nettoyage (jet d'eau) à raccrocher	18/09/2017	
11/09/2017	Prosper Mérimée	Fuite sur cumulus	OK	fuite au corps cumulus de droite.
11/09/2017	Pont de Justice	Fenêtre office coincée	09/17	
11/09/2017	Mas des Gardies	Problème douchette et chasse eau toilettes du personnel	12/09/2017	débouchage douchette. il faut changer la chasse d'eau complète.
11/09/2017	P. Semard	Congélateur à 5°C	11/09/2017	congélateur HS. pierre sémard

08/09/2017	Tourmagne	Voir porte armoire vaisselle	15/09/2017	remise en place porte armoire vaisselle. prévoir le changement car vieillissante et en acier repeint .tourmagne.
07/09/2017	Les Benedictins	Problème four et LV	08/09/2017	contrôle four, augmentation de la température. contrôle MLV, elle a 20 ans et devient obsolète prévoir rapidement son changement.
06/09/2017	Pauline Kergomard	Toilettes bouchées, Centrale de distribution qui fuit, pas eau chaude lave-mains	12/09/2017	débouchage toilette. pas de pression d'eau chaude, la ville prévenue. il y a de l'eau chaude au lave mains.
05/09/2017	Camus Prim	Fuite évier	07/09/2017	prévoir le changement du col de cygne. camusprim
05/09/2017	Capouchiné	Fontaine à eau en panne	07/09/2017	Déblocage limiteur de pression. capouchine
05/09/2017	Gazelle Mat	Besoin d'un micro-onde pour un PAI	11/09/2017	mise en place four micro-onde. gazelle mat
04/09/2017	Castanet	Meuble froid self ne fonctionne pas	07/09/2017	dépannage effectué. castanet
04/09/2017	Gazelle Prim	Fuite d'eau derrière le meuble froid du self.	06/09/2017	fuite lavabo premier étage. gazelle prim
04/09/2017	Martel	AF+ à 17°	04/09/2017	remplacement moteur ventilateur évaporateur (sobelec) essais ok. martel
04/09/2017	Placette	Lave-vaisselle capricieux, marche un coup sur deux	29/09/2017	mise en place joint manquant sur bonde évacuation. placette
01/09/2017	TALABOT	Manque gaz dans le self froid	26/09/2017	recherche fuite, fuite réparée, recharge de gaz. talabot
01/09/2017	Barbes	Fuite siphon évier	06/09/2017	remise en place siphon. barbes
01/09/2017	Cigale	FUITE LAVE VAISSELLE	01/09/2017	remplacement tuyaux caoutchouc derrière la MLV. (stock) la cigale

Parallèlement, des renouvellements de matériels ont été réalisés sur la cuisine centrale comme sur les restaurants scolaires.

Le montant prévisionnel des investissements pour la cuisine s'élève à 167 355 €, répartis sur 6 ans.

Le montant prévisionnel des investissements pour les restaurants scolaires s'élève à 142 135 €, répartis sur 6 ans.

Plan de renouvellement de la cuisine centrale

Local	Equipement	Quantité	Année	Marque	Bon	Moyen	Usage	Remarques SHCB	Année 1	REALISE (HT) 2016-2017	Année 2	REALISE (HT) 2017-2018	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
ECS																
	Ballon 2000 L	1	2009	CHAROT	X			Suite visite année relevée 2000 état usagé			2 000	6790,00				
	Pompe de relevage	1	2009				X	En accord avec la visite		5 205,00			900			
Local Pâtisserie																
	Four mixte 20 N GN2/1	1	2009	FRIMA		X		Suite visite = usagé			19 500					
	Batteur	1	2009		X			Suite visite = pas assez grand	17 140							
	Cellule de refroidissement	1	2010	ACFRI	X			Suite visite = reprise des joints	600	Contrat d'entretien						
Conditionnement froid																
	Trancheur	1 + 1	Investissement	DADAUX	Neuf			Investissement SHCB	4 500	7 986,00					4 500	
	Cellule de refroidissement	1	2010	ACFRI	X			Suite visite = reprise des joints	600	Contrat d'entretien						
Conditionnement chaud																
	Cellule de refroidissement	3	2010	ACFRI	X			Suite visite = reprise des joints	1 800	Contrat d'entretien						
	Balances	6/an	Investissement		Neuf			Investissement SHCB	720	336,00	720		720	720	720	720
Cuisson																
	Sauteuse	1	2009	ROSINOX		X		Accord suite visite			24 750					
	Sauteuse Remise en état											1964,00				

	Marmite	3	2009	ROSINOX		X	Accord suite visite = changement 1 marmite					22 000						
Local production froide																		
	Coupe légumes	1	2010	DITO SAMA		X	En accord avec la visite			12 000								
	Girafe	1		HOBART		X	En accord avec la visite						10 750					
Couloir CF																		
	Sol, mur, plafond						Suite visite = mise en conformité sur la durée de la DSP			15 000	2778,00							
Bureaux administratif																		
	Bureaux	13	Investissement				Matériels repris par le prestataire = investissements SHCB	1 716	Matériel non repris									
	Armoires	13	Investissement					2 704	Matériel non repris									
	Chaises	20	Investissement					1 300	Matériel non repris									
	Caissons	13	Investissement					676	Matériel non repris									
Stockage extérieur																		
	Algéco	2	Investissement				Matériels repris par le prestataire = investissements SHCB	6 100	Matériel non repris									
	Cagettes	624	Investissement				Investissement SHCB	4 499	27 000									
Toiture																		
	Tourelles d'extraction	7					Suite visite = Moyen					10 000						
Total Investissements prévus et réalisés (HT)								42 355	40 527	73 970	11532	33 620	11 470	5 220	720			

Investissements complémentaires non prévus au contrat

Local	Equipement	Quantité	Année	Marque	Bon	Moyen	Usage	Année 1	REALISE (HT) 2016-2017	Année 2	REALISE (HT) 2017-2018	Année 3	REALISE	Année 4	REALISE	Année 5	REALISE	Année 6	REALISE
ECS																			
	Adoucisseur	1							2 660,00										
	Assécheur d'air	1							1 615,84										
Local Pâtisserie																			
	compoteuse	1							4 130,00										
Conditionnement froid																			
	Thermoscelleuse RESCASET									1	17580,45								
	Ensacheuse	1							585,00										
Conditionnement chaud																			
	Groupe cellule N3	1							3 578,29										
	Echelles									2	699,32								
Cuisson																			
	Rollers								5 763,05										
	Doseuse scelleuse FLEXITRACK									1	17657,45								
	Remise en état STEAM									2	5139,80								
Local production froide																			
	Ouvre boîtes électrique									1	1081,00								
Couloir CF																			
	Transpalette	1							650,00										
Bureaux administratif																			
	Etiquetteuse barquettes									1	1123,00								
Stockage extérieur																			
	Diabes	5							1 903,00										
Toiture																			

Total investissements non prévus et réalisés HT									20 885	0	43281,02	0		0		0		0	
INVESTISSEMENTS TOTAUX HT									42 355	61 412	73 970	54 813							

Plan de renouvellement du matériel des restaurants scolaires

Source	Equipement	Marque	Type	Etat Ville	Observations	Etat SHCB	An 1	REALISE (HT) 2016-2017	An 2	REALISE (HT) 2017-2018	An 3	REALISE	An 4	REALISE	An 5	REALISE	An 6	REALISE	Montant
Office Tour Magne	FOUR REMISE EN T°	AMBASSADE	ARTF71-	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1		-		-		-		3 721
Office eau bouillie	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2D11	ETAT D'USAGE	11N	MOYEN	-		-		1		-		-		-		3 721
Office eau bouillie	CONGELATEUR	IBERNA	NCO14	ETAT D'USAGE	R12	MOYEN	-		1		-		-		-		-		391
Office eau bouillie	LAVE VAISSELLE	COMENDA	FC543	ETAT D'USAGE	-	MAUVAIS	1		-		-		-		-		-		2 657
Office la cigale	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2D14	ETAT D'USAGE	14N	-	-		-		-		1		-		-		3 721
Office la cigale	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	THIRODE	614-3	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		-		1		-		-		1 100
Office la cigale	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C1--	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1		-		-		-		2 657
OFFICE Castanet	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	THIRODE	6126-5	ETAT D'USAGE	2P R22	MOYEN	-	622,00	1		-		-		-		-		1 100
Office Edgar Tailhades	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2G14	ETAT D'USAGE	14N	MOYEN	-		-		1		-		-		-		3 721
Office Edgar Tailhades	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2P	ELECTROLUX	-	ETAT D'USAGE	R134A	MOYEN	-		-		1		-		-		-		1 100
Office Edgar Tailhades	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1P	ELECTROLUX	-	ETAT D'USAGE	R134A	MOYEN	-		-		1		-		-		-		618
Office Gustave Coubert Maternelle	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2G14E	ETAT D'USAGE	14N	MOYEN	-		-		1		-		-		-		3 721
Office Gustave Coubert Maternelle	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C75	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-		-		1		-		-		-		2 657
Office Gustave Coubert Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F11	ETAT D'USAGE	11N	MOYEN	-		-		1		-		-		-		3 721

Office Gustave Coubert Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2G14	ETAT D'USAGE	14N	MOYEN	-	-	-	1	-	-	-	3 721
Office Gustave Coubert Primaire	CONGELATEUR	-	-	ETAT D'USAGE	MIKO sa en prêt	ACHAT	1	-	-	-	-	-	-	391
Office Marcelin	FOUR REMISE EN T°	BTR	RTB14	ETAT D'USAGE	14N	MOYEN	-	-	1	-	-	-	-	3 721
Office Marcelin	FOUR REMISE EN T°	BTR	RTB7	ETAT D'USAGE	7N	MOYEN	-	-	-	1	-	-	-	2 800
Office Gazelle Maternelle	FOUR REMISE EN T°	BTR	RTB7	ETAT D'USAGE	7N	MOYEN	-	-	1	-	-	-	-	2 800
Office Gazelle Maternelle	FOUR REMISE EN T°	BTR	RTB7	ETAT D'USAGE	7N	MOYEN	-	-	-	1	-	-	-	2 800
Office Gazelle Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F14	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	-	3 721
Office Gazelle Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F14	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	-	1	-	-	-	3 721
Office Gazelle Primaire	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C95	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	-	2 657
Office Camus Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F14	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	-	3 721
Office Berlioz	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C95	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	-	2 657
Office Barbes Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	RTB12	ETAT D'USAGE	12N	-	-	-	-	1	-	-	-	3 721
Office Charles Martel	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F14	ETAT D'USAGE	14N	MOYEN	-	-	1	-	-	-	-	3 721
Office Charles Martel	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	THIRODE	6126-5	ETAT D'USAGE	R22	MOYEN	-	-	1	-	-	-	-	1 100
Office Charles Martel	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C155	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	-	1	-	-	-	2 657
Office Placette	CONGELATEUR	-	-	ETAT D'USAGE	R12	MAUVAIS	1	-	-	-	-	-	-	391
Office Jaures Primaire	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F11	ETAT D'USAGE	11N	MOYEN	-	-	-	-	1	-	-	3 721
Office Jaures Primaire	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C95	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	1	-	-	-	-	-	2 657
Office Jaures Primaire	CONGELATEUR	-	-	-	-	MOYEN	-	1	-	-	-	-	-	391
Office Jaures	LAVE VAISSELLE	COMENDA	FC543	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	-	2 657
Office Capouchine	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F12	ETAT D'USAGE	12N	MOYEN	-	-	1	-	-	-	-	3 721
Office Capouchine	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F12	ETAT D'USAGE	12N	-	-	-	-	1	-	-	-	3 721

Office Prosper Mérimée	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	THIRODE	613--1	-	Armoire de rangement	MOYEN	-	-	1	-	-	-	1 100
Office Prosper Mérimée	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C95	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	2 657
Office Bruguier	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C1--	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	2 657
Office Pont de Justice	FOUR REMISE EN T°	BTR	TS2F7	ETAT D'USAGE	7N	MOYEN	-	-	1	-	-	-	2 800
Office Pont de Justice	LAVE VAISSELLE	COMENDA	LC9--	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	2 657
Office Grézan	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C95	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	1	-	-	-	-	2 657
Office A. Chamson	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C1--	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	2 657
Office Lakanal	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C155	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	2 657
Office Jean Zay	LAVE VAISSELLE	COMENDA	FC543	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	1	-	-	-	-	2 657
Office Jean Moulin	FOUR REMISE EN T°	BTR	-	ETAT D'USAGE	-	MAUVAIS	1	-	-	-	-	-	3 721
Office Jean Moulin	CONGELATEUR	-	13-L	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	1	-	-	-	-	391
Office ST Cesaire	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	THIRODE	614--3	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	1 100
Office ST Cesaire	LAVE VAISSELLE	COMENDA	C95	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	2 657
Office Mas Roman	CONGELATEUR	-	13-L	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	391
Office Casanova	LAVE VAISSELLE	COMENDA	FC543	ETAT D'USAGE	-	MAUVAIS	1	-	-	-	-	-	2 657
Office Casanova	FOUR REMISE EN T°	BTR	-	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	1	2380,00	-	-	-	3 092
Office A Camus Maternelle	LAVE VAISSELLE	COMENDA	FC543	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	1	-	-	-	-	2 657
Office J Carrière	LAVE VAISSELLE	FRANSTAL	FR1--AR	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	2 657
Office J Carrière	CONGELATEUR	CARENJI	-	ETAT D'USAGE	-	MAUVAIS	1	-	-	-	-	-	391
OFFICE J.J Rousseau	LAVE VAISSELLE	COMENDA	-	ETAT D'USAGE	-	MOYEN	-	-	1	-	-	-	2 657
OFFICE J.J Rousseau	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	THIRODE	-	ETAT D'USAGE	R4-4A	MOYEN	-	-	1	-	-	-	1 100

OFFICE J.J Rousseau	FOUR REMISE EN T°					ACHAT	3429,25											
Office E.GAUZY	MICRO ONDE					ACHAT	56,6											
Office PLANETE	MICRO ONDE					ACHAT	56,6											
OFFICE H.WALLON	MICRO ONDE					ACHAT	59,9											
Office PONT DE JUSTICE	MICRO ONDE					ACHAT	59,9											
Office PLACETTE	MICRO ONDE					ACHAT	59,9											
Office Courbessac	LAVE VAISSELLE					ACHAT	0											
Office St Césaire	MICRO ONDE					ACHAT	59,9											
Office CH.MARTEL	MICRO ONDE					ACHAT	56,6											
Office PLACETTE	FOUR REMISE EN T°					ACHAT	0											
Office Gazelle Maternelle	MICRO ONDE					ACHAT	0	1	59,90									
Office CARMEL	MICRO ONDE					ACHAT	56,6											
Office M LONG	MICRO ONDE								59,90									
Office MARCELIN	MICRO ONDE							1	59,90									
OFFICE E Vaillant	CONGELATEUR	-	-	-	-	MOYEN	-	1		-	-	-	-	-	-	-	-	391
Office Capouchiné	ADOUCCISSEUR							1	882,00									
Office Mas Roman	FOUR DE REMISE EN T°							1	2161,31									
Office P SEMARD	ARMOIRE FROIDE							1	2581,00									
Office P SEMARD	CONGELATEUR							1	448,00									
TOTAL HT							6	4 517	10	8 632	32	0	9	0	1	0		142 135

3- COMPTE RENDU TECHNIQUE D'EXPLOITATION

3.1 EFFECTIFS

3.1.1 Scolaires et ALSH

PERIODE	SCOLAIRE						ALSH						TOTAL
	Maternelles	Maternelles PN	Primaires	Primaires PN	Adultes	Adultes PN	Maternelles	Maternelles PN	Primaires	Primaires PN	Adultes	Adultes PN	
SEPTEMBRE 2017	29 485		65 058		9 294		861	8	1 250	50	466	21	106 493
OCTOBRE 2017	23 472		49 872	20	6 376	2	2 726	174	3 732	325	1 355	121	88 175
NOVEMBRE 2017	31 769		65 024	20	8 612	3	1 340	162	1 934	164	670	55	109 753
DECEMBRE 2017	26 689		56 643		7 171		1 103		1 681	50	614	37	93 988
JANVIER 2018	28 047		59 165		7 952		1 454	40	2 174	40	704	45	99 621
FEVRIER 2018	20 658		42 916		5 747		2 586	187	3 971	112	1 506	87	77 770
MARS 2018	34 466	74	70 050	37	9 277	16	1 430	16	1 788	30	781	13	117 978
AVRIL 2018	17 098		34 264		4 612		3 210	519	4 887	611	1 880	260	67 341
MAI 2018	29 951	41	59 839	196	7 182	22	1 033		1 152		369		99 785
JUIN 2018	32 955	204	65 218	853	8 742	278	964		1 005	64	365	8	110 656
JUILLET 2018	5 147	48	9 069	82	2 167	15	4 990	1 625	6 135	3 097	3 719	795	36 889
AOÛT 2018					552		2 926	961	3 895	1 957	2 523	614	13 428
TOTAL	279 737	367	577 118	1 208	77 684	336	24 623	3 692	33 604	6 500	14 952	2 056	1 021 877
SOUS TOTAL	280 104		578 326		78 020		28 315		40 104		17 008		1 021 877

3.1.2 Adultes du restaurant municipal, des crèches et de Boulbon

PERIODE	Restaurant Municipal Formule	Restaurant Municipal Complet	Adultes Crèches	Adultes Boulbon Formation	Total
SEPTEMBRE 2017	317	113	2532	91	3053
OCTOBRE 2017	304	206	2660	172	3342
NOVEMBRE 2017	418	164	2569	166	3317
DECEMBRE 2017	297	161	1924	204	2586
JANVIER 2018	445	138	2694	52	3329
FEVRIER 2018	306	151	2440	48	2945
MARS 2018	379	398	2505	100	3382
AVRIL 2018	348	197	2244	36	2825
MAI 2018	340	135	2126	148	2749
JUIN 2018	419	177	2188	189	2973
JUILLET 2018	357	222	1722		2301
AOÛT 2018	297	133	852		1282
TOTAL	4227	2167	26456	1206	34084

3.1.3 Effectifs totaux

PERIODE	NOMBRE TOTAL DES REPAS TOUTES CATEGORIES CONFONDUES
SEPTEMBRE 2017	109 546
OCTOBRE 2017	91 517
NOVEMBRE 2017	113 070
DECEMBRE 2017	96 574
JANVIER 2018	102 950
FEVRIER 2018	80 715
MARS 2018	121 360
AVRIL 2018	70 166
MAI 2018	102 534
JUIN 2018	113 629
JUILLET 2018	39 190
AOÛT 2018	14 710
TOTAL	1 055 961

3.2 CHIFFRE D'AFFAIRES

	De Septembre 2017 à Août 2018	TOTAL CA HT
Maternelles (scolaires)	280 104	1 871 463,27
Primaires (scolaires)	578 326	3 896 405,74
Enfants (ALSH)	68 419	466 550,85
Adultes (scolaires)	78 020	538 578,44
Adultes (ALSH)	17 008	117 445,29
Adultes Crèche	26 456	182 625,77
Adultes Restaurant Municipal (formule)	4 227	19 592,15
Adultes Restaurant Municipal (complet)	2 195	16122,28
Adultes formation BOULBON	1 206	8 858,07
TOTAL CA REPAS PRINCIPAUX 2017/2018	1 055 961	7 117 641,85

	De Septembre 2017 à Août 2018	TOTAL CA HT
Petits déjeuners CARMEL	4 540	2 301,78
Goûters CARMEL	4 540	2 760,32
Goûters Maternelles (ALSH)	30 469	15 447,78
Goûters Primaires (ALSH)	42 935	26 104,48
Goûters Adultes (ALSH)	17 006	10 339,65
Boissons	1 525	725,90
Prestations annexes		6 528,73
Matériel (glacières, jetables)		3 284,25
Lait	2 120	2 794,16
Denrées en l'état		901,17
Eau	3 848	781,14
Autres (Matières 1ères ou MO refacturées)		13 637,07
TOTAL CA HT Autres 2017/2018		85 606,44

CHIFFRE D'AFFAIRE TOTAL 2017-2018

7 203 248,29 HT

3.3 EVOLUTION DU NOMBRE DE COUVERTS

CATEGORIE	Effectif année 2016 - 2017	Effectif année 2017 - 2018	% REPARTITION PAR CATEGORIES
Scolaires	854 330	858 430	81,30%
ALSH	69 196	68 419	6,48%
Adultes	97 788	95 028	9,00%
Adultes Crèches	26 453	26 456	2,51%
Adultes Municipal	6 621	7 628	0,71%
TOTAL	1 054 388	1 055 961	100 %

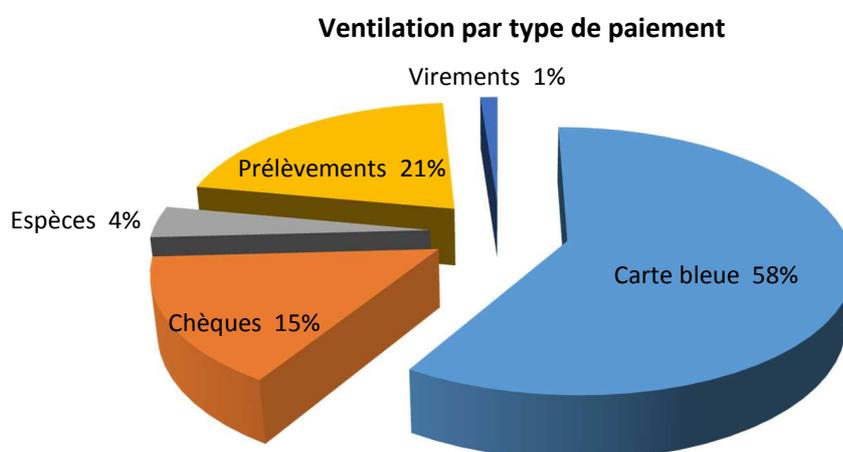
	Contrat	2016 - 2017	2017 - 2018
Effectifs	1 116 064	1 054 388	1 055 961

3.4 FACTURATION FAMILLE

La gestion de la facturation

La gestion de la facturation est déléguée dans le cadre de la DSP. En contact direct avec les familles, nous privilégions les échanges pour tisser un lien avec les usagers. Nous avons conscience que notre mode de fonctionnement contribue à l'image globale de la restauration municipale.

Le service est articulé selon une méthode de travail précise et rigoureuse. En post facturation, la facture est générée vers le 05 de chaque mois. Les familles peuvent faire le choix de la dématérialisation (1000 familles cette année) ou de recevoir leurs factures sous format papier (6000 factures envoyées par mois). Les familles disposent de 10 jours pour régler. Plusieurs moyens à leur disposition : paiement en ligne sécurisé sur leur espace personnel, prélèvement automatique, chèque ou espèces.



La participation financière des familles

En restauration scolaire, la Ville a mis en place un système de tarification, basé sur un taux de réduction calculé en fonction des revenus et du nombre d'enfants à charge. Sur le restaurant municipal, SHCB propose 2 formules aux agents qui déjeunent sur le restaurant situé près des services techniques.

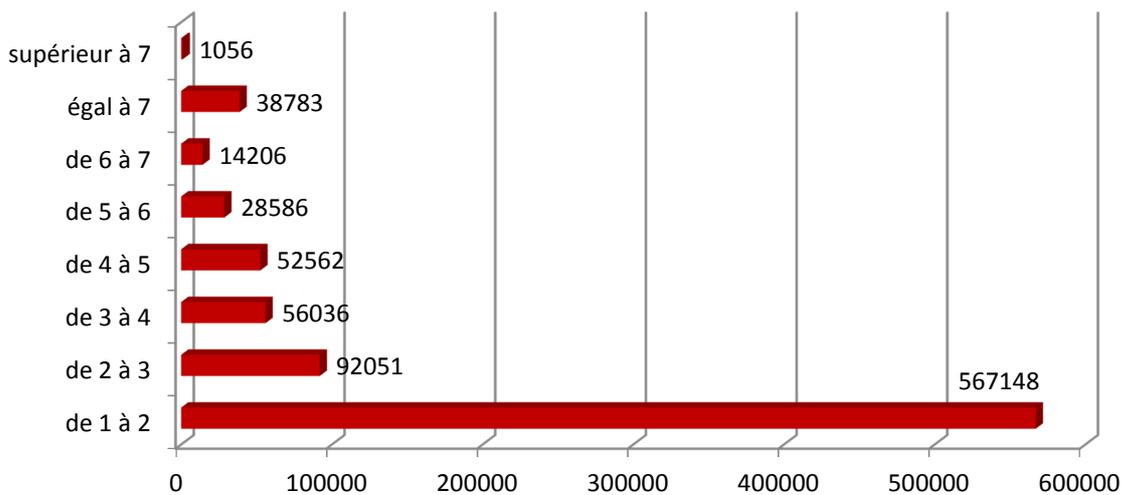
SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE	TARIF PLANCHER	TARIF PLAFOND	TARIF UNIQUE EXTERIEUR
REPAS ENFANT TTC	1 €	7 €	12 €
REPAS ENSEIGNANT TTC	1 €	7 €	/

SERVICE RESTAURATION MUNICIPALE	TARIF TTC
REPAS COMPLET : entrée, plat, fromage, dessert, boisson	8,08 €
REPAS FORMULE REDUITE : entrée + plat OU plat + dessert	5,10 €
BOISSON	0,50 €

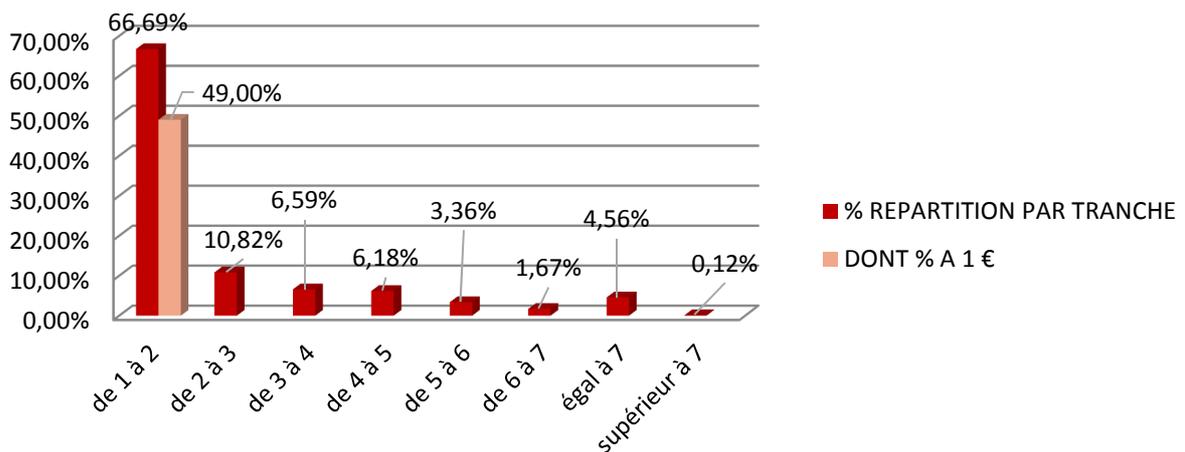
3.4.1 Répartition des repas facturés aux familles, classés par restaurant scolaire, par tarif et par catégorie de convives

Sur l'année scolaire 2017/2018 → 850 428 repas facturés aux usagers, avec plus de 66 % des repas facturés dans la tranche comprise entre 1€ à 2€.

Nombre de repas facturés selon le tarif



Pourcentage facturation par tranche



[Voir Annexe 2 - « Participation financière des familles par restaurant, par tarif et par niveau scolaire »](#)

3.4.2 Tarif moyen pondéré par restaurant et coût moyen pondéré

➤ Elémentaire

NOMBRE REPAS ELEMENTAIRES	TOTAL CA	COUT PONDERE
572650	1 209 174,08 €	2,11 €

✚ [Voir Annexe 3-A - « COUT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT ELEMENTAIRE »](#)

➤ Maternelle

NOMBRE REPAS MATERNELLES	TOTAL CA	COUT PONDERE
277778	613 148,52 €	2,21 €

✚ [Voir Annexe 3-B - « COUT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT MATERNELLE »](#)

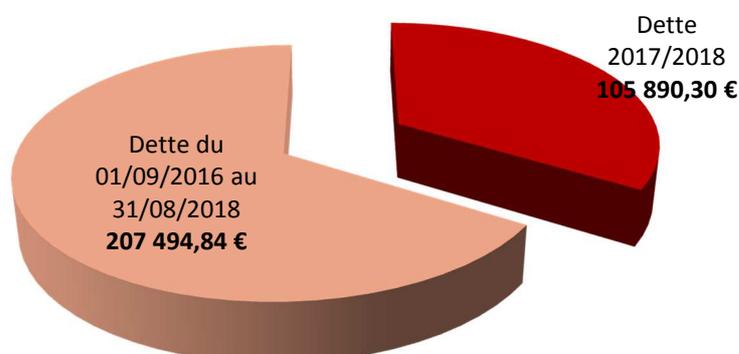
3.4.3 Les impayés

En l'absence de règlement sous 10 jours, nous adressons une 1ère relance en courrier simple. La famille dispose de 10 jours pour régler. En l'absence de règlement durant le délai imparti, une 2ème relance est adressée, en courrier simple si la dette est inférieure à 100 € et en recommandé si elle est supérieure à 100 €. La famille dispose à nouveau d'un délai de 10 jours pour régler.

Nous sommes attentifs aux retards de paiement. En plus des relances par courriers, nos équipes relancent par mail et contactent chaque mois par téléphone les familles débitrices. Le recouvrement téléphonique permet de recouvrer 35 % de la dette en moyenne. Chaque mois, si les relances ne sont pas suivies d'effet, nous adressons aux services de la Ville la liste des impayés, avant de les transmettre au cabinet d'huissiers qui traite le recouvrement amiable sur NÎMES.

L'impayé de l'année 2017-2018 s'élève à 105 890.30 €.

Du le 01.09.2016 au 31.08.2018, la dette cumulée représente 207 494.84 €.

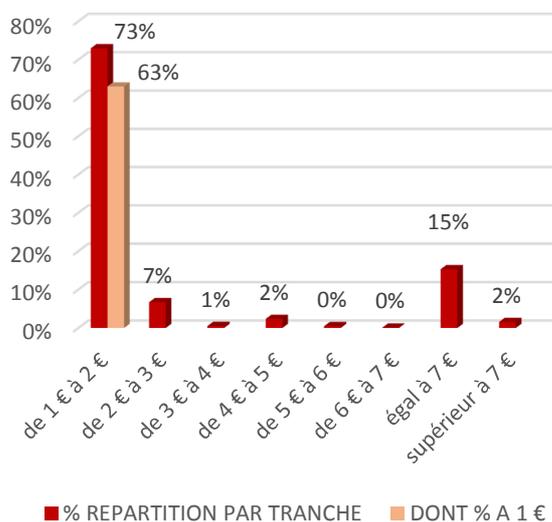


✚ [Voir Annexe 4A – « Liste des impayés 2017-2018 »](#)

✚ [Voir Annexe 4B – « Liste des impayés cumulés de la DSP »](#)

3.4.4 La répartition de la dette selon la compensation tarifaire

La dette 2017/2018 s'élève à 105 890 €. Elle concerne 1312 familles et se répartie essentiellement sur les tarifs à 1 € et 7 €.



TRANCHES TARIF	DETTE 2017 2018	% REPARTITION PAR TRANCHE	DONT % A 1 €
de 1 € à 2 €	77 276,66 €	73%	63%
de 2 € à 3 €	7 104,77 €	7%	0%
de 3 € à 4 €	539,39 €	1%	0%
de 4 € à 5 €	2 508,06 €	2%	0%
de 5 € à 6 €	491,09 €	0%	0%
de 6 € à 7 €	96,00 €	0%	0%
égal à 7 €	16 206,33 €	15%	2%
supérieur à 7 €	1 668,00 €	2%	0%
	105 890,30 €	100%	

3.5 PERSONNEL AFFECTE AU FONCTIONNEMENT DU SERVICE PAR RAPPORT AU CONTRAT

3.5.1 MOYENS HUMAINS DEDIES AUX RESTAURANTS SCOLAIRES

L'équipe du Suivi Client effectue environ 600 visites par an sur les restaurants scolaires. Trois chefs de groupe animent, coordonnent, audient et conseillent quotidiennement les 129 personnes dédiées au service des repas des petits convives nîmois.

Nous communiquons chaque semaine sur le menu de la semaine. Cette information mentionne la qualité des produits, la provenance et fournit des indications sur la mise en œuvre pour une uniformisation sur l'ensemble des sites.

INFOS MENUS

 Semaine 10 du 05 mars au 09 mars		INFORMATIONS Portionnements + Mise en œuvre	
RAPPEL : Incorporer la vinaigrette juste avant le service sur toutes nos salades non assaisonnées susceptibles de rendre de l'eau.			
LUNDI	Salade verte BIO aux dés de pommes Sauce bolognaise Spaghetti BIO et fromage râpé Petit suisse aromatisé Cocktail de fruit	    	1 kg 40 / 32/16 1 pomme pour 8. Complément de vinaigrette Mettre le fromage râpé à disposition 1 enf / 2 adl 1 boîte pour 40 enf / 24 adl 1 kg pour 10 enf / 6 adl
MARDI	Salade de boulghour BIO, tomates, olives sauce crémeuse Oeuf florentine et croûtons Epinards à la béchamel Plateau de fromages Banane	    	1,5kg pour 24 mat / 18 prim / 10 adl Bleu 50 mat / 32 prim / 25 adl Brie 18 mat / 12 prim/9
MERCREDI	Pâté de campagne et cornichons* / pâté de volaille et cornichons Rôti de dinde au jus Purée de Céleri P'tit Cottentin Nature Pomme	     	20 enf / 12 adl 32enf / 20 adl Cornichons à disposition Individuel
JEUDI	Cake à la tapenade Sauté de boeuf au cumin Carottes Vichy Fromage blanc et sucre Kiwi	     	12 enf / 10 adl 1 dosette de sucre par convive
VENDREDI	Mélange de chou Lamelles d'encornets en bourride Pommes de terre vapeur BIO Fromage Le fondant Compote de pommes maison BIO	    	1 kg pour 24 mat / 16 prim / 10 adl 12 mat / 8 prim / 6 adl 1,5 kg pour 15 enf / 10 adl

Goûter: Pain + barre de chocolat + brick de lait + compote de pommes

Chaque jour, la répartition du personnel est analysée selon les besoins du service. Les chefs de groupe organisent la planification selon la configuration et la fréquentation du restaurant, le menu, les contrats de travail du personnel.

Nous poursuivons notre partenariat avec l'ESAT OSARIS, établissement médicosocial qui accompagne des travailleurs en situation de handicap. A ce jour, nous avons intégré 6 personnes sur les restaurants scolaires.



En scolaire → Nombre d'heures / jour 27.50 H

Enfin, selon les pics de fréquentation, après concertation avec le service de la restauration, nous travaillons en partenariat avec le prestataire de la société de nettoyage pour des missions de plonge durant le temps méridien.

En scolaire → Plonge moyenne / jour → 24 h

 [Voir Annexe 5 – « PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES »](#)

3.5.2 MOYENS HUMAINS DEDIES A LA CUISINE CENTRALE

L'équipe de la cuisine centrale est constituée de 47 personnes dont 5 sont affectées aux repas extérieurs. Nous avons développé tout au long de l'année, la polyvalence sur les différents postes afin d'être en mesure de garantir la sécurité des aliments et la continuité de service en cas d'aléas. Des formations ont été dispensées pour accompagner chacun et pour acquérir de nouvelles compétences.

 [Voir Annexe 6 – « Les personnels de la cuisine centrale affectés au cycle de fabrication des repas »](#)

3.6 INDICATEURS DE FORMATION CONTINUE

Le groupe SHCB favorise l'accès des collaborateurs à la formation pour que les salariés se sentent soutenus et épaulés dans leur carrière. Ces formations favorisent les promotions basées sur les compétences réelles plutôt que l'ancienneté.

- Sur la Cuisine Centrale, nous avons axé cette année le programme vers la sécurité des aliments et des personnes.

✚ [Voir Annexe 7 – « Récapitulatif des formations réalisées : personnel de cuisine »](#)

De plus, dans le cadre du management de la qualité, les responsables de chaque atelier et l'assistante qualité de la Cuisine Centrale animent et organisent des réunions d'atelier de façon périodique.

- Sur les restaurants scolaires, des formations et des réunions d'information sont organisées avec l'ensemble du personnel.

- Une fois par an, nous formons toutes les employées de restauration travaillant sur les restaurants scolaires aux bonnes pratiques d'hygiène.

- Nous réunissons également les responsables de site pour les accompagner dans leur rôle de manager.

✚ [Voir Annexe 8 – « Récapitulatif des formations réalisées : agent de restauration »](#)

Un total de **680.75 h** de formation dispensée



- ✓ 442.75 h sur la Cuisine Centrale
- ✓ 238 h sur les restaurants scolaires

3.7 SYNTHES DES CONTROLES ET AUTO CONTROLES SANITAIRES

3.7.1 ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

3.7.1.1 Sur les satellites

En partenariat avec le laboratoire ABIOLAB, des analyses et des audits sont effectués sur les restaurants scolaires.

La maîtrise des risques en matière de sécurité des aliments nous a conduit à doubler certaines analyses :

- les recherches listéria sur les analyses de produits
- les prélèvements de surface

PRESTATIONS ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	PLAN ABIOLAB ANNUEL	REALISATION ABIOLAB 2017/2018	RESULTATS
ANALYSE BACTERIOLOGIQUE DE DENREES ALIMENTAIRES	220	220	100% de conformité
RECHERCHE LISTERIA MONOCYTOGENESE	110	110	100% de conformité
LAME DE SURFACE : FS	220	220	93% de conformité
AUDIT HYGIENE : 30 minutes	55	55	Note moyenne de 96 %



ABIOLAB-ASPOSAN
LABORATOIRE CHIMIQUE ALIMENTAIRE ET
MICROBIOLOGIQUE
80, allée Saint Exupéry - 38330 Montbonnot Saint Martin
Tel. 04 78 01 01 21
Mail : contact@asposan.fr - Web : www.asposan.fr
SARL au capital de 500 000 €
SIREN 832 735 261 53118 - RCS Grenoble



ACCREDITATION
N° 11623
PORT DE COMPÉTENCE
SUR YBMO/COFRACFR

Identifiants rapport d'analyse

N° Client	N° lots	N° identifiant interne	Critère
31915	18-05152-006-J0	AC 355-01	RLMO

Produit issu de la chaîne de production

Emetteur ABIOLAB-ASPOSAN 80, allée Saint Exupéry 38330 Montbonnot Saint Martin

Destinataire SAT NIM RESTAURANT SCOLAIRE SHCB GS MONT DUPLAN à l'attention de Service qualité siège / SHCB - 3033 2 et 6 rue André Girard 30000 NÎMES

RAPPORT D'ESSAI

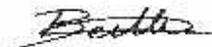
Libellé échantillon	Compote maison	Lieu de prélèvement	Self froid
Observations		Atmosphère	
Date/heure de prélèvement	29/01/2018 / 11h55	Date de livraison	
Température produit/ambiance	9,6 °C	Date d'entame	
Type d'analyse	Autocontrôle	Numéro de lot	
Date préparation / fabrication	26/01/2018	Nom fabricant	
Date de conditionnement	26/01/2018	Température réception	4,3 °C
DLC-DLUO	29/01/2018	Date validation rapport	05/02/2018
Estampille fabricant			
Date réception laboratoire	30/01/2018		
Date mise en analyse	30/01/2018		
Lieu d'analyse	ABIOLAB-ASPOSAN, 60 allée Saint Exupéry - 38330 Montbonnot Saint Martin		

Germes recherchés	Méthodes	Unités	Résultats	Critères
* LISTERIA MONOCYTOGENES (recherche)	BKR 23/02-11/02	/25g	Absence	Absence

Source : Règlement CE 2073/2006 modifié.

CONCLUSION : Résultat satisfaisant.

Nélecha Berthoin
Responsable pôle microbiologie



* = présence couverte par l'autocontrôle.
 ** = contre échantillon.
 † = Résultat rendu à partir de la dernière dilution conformément au §5.3.2.5.3 de la norme NF EN ISO 7218M1.
 La conclusion ne tient compte que des indicateurs effectués et n'intègre que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.
 La conclusion est couverte par l'autocontrôle lorsque tous les essais indiqués à cette conclusion sont rendus sous couvert de l'autocontrôle.
 Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'échantillon à l'essai et ne peuvent être étendus à un lot.
 Les certifications associées aux résultats quantitatifs peuvent être communiquées sur demande écrite.
 La conclusion ne tient pas compte des incertitudes de mesure.
 La reproduction de ce document n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

Les chefs de groupe du Suivi Client pilotent les actions correctives à mener avec les équipes en cas de non-conformité ou de surveillance. Ces actions sont menées sur le terrain et contrôlées : nous réalisons des analyses microbiologiques internes pour vérifier la pertinence de nos actions.

Nom de l'établissement : MAS ROMAN
Date de prélèvement : 16 octobre 2017

ACTION(S) CORRECTIVE(S) A METTRE EN PLACE « IMMEDIATEMENT » :

ANALYSE DE : PLAT NOM DU PLAT :

TYPE D'ANALYSE : J+
(le type d'analyse correspond à l'écart entre la date de fabrication et la date d'analyse du produit : J étant le jour de fabrication)

Germes recherchés	Résultats	Critères*
Microorganismes Aérobie à 30°C/g		1 000 000 10 000 000
Ratio Flore totale/bactéries lactiques		<100
Escherichia Coli β-D-glucuronidase +/g		10 100
Staphylocoques à coagulase positive 37°C/g		100
Bactéries Sulfite-Réductrices Anaérobies 37°C/g		30
Recherche de Salmonella / 25g		Absence
Bacillus Cereus		500
Recherche de Listeria Monocytogenes/25 g		Absence
Listeria Monocytogenes Ig		100

J'apporte la ou les correction(s) suivante(s)

* suivant les produits

ANALYSE DE : SURFACE NOM DE LA SURFACE : 1.PLAN DE TRAVAIL et 2.CHARIOT

Germes recherchés	Résultats	Critères
Microorganismes 37°C/10 cm ³	15	<25*
Entérobactéries 37°C/10 cm ³	14	< 1
Germes recherchés	Résultats	Critères
Microorganismes 37°C/10 cm ³	>100	<25*
Entérobactéries 37°C/10 cm ³	>100	< 1

J'apporte la ou les correction(s) suivante(s) : Les analyses ont été réalisées à 10h 55 après la réalisation des préparations froides suivantes :

Mise en œuvre salades de tomates (décontamination+ découpe)

Découps Edam

Déconditionnement en corbeille de flans vanille

→ Resensibilisation sur les contaminations croisées pendant les manipulations → cagettes cartons produits bruts etc

→ Passage et Organisation des manipulations par chef de groupe le 05 Novembre → désencombrement plan de travail et marche en avant

→ Revue de la procédure → dilution/temps de contact/action mécanique/ rinçage.

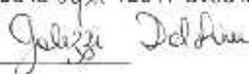
*25 à < 100 : à surveiller - ≥100 : non satisfaisant

Document rédigé le : 06/11/2017

Par Mme : Galizzi Delphine

Procédure revue le 06/11/2017 avec le personnel sur satellite

Par Mme :





ENR-QUAL-D11-NIM

MAJ 01/05/2016

3.7.1.2 Sur la cuisine centrale

Chaque mois le laboratoire ABIOLAB prélève des échantillons pour réaliser des analyses microbiologiques de surfaces et de produits. Ces prélèvements s'effectuent selon un plan d'échantillonnage établi au préalable.

✚ [Voir Annexe 10 – « PLANNING DE PRELEVEMENTS ALIMENTAIRES 2017/2018 »](#)

Les germes recherchés sur les produits à risque concernent :

- Les aérobies/anaérobies
- L'Escherichia coli
- Les staphylocoques
- Les salmonelles
- Les bacillus Cereus
- La listeria monocytogène

Les germes recherchés sur les surfaces sont les microorganismes et les coliformes

PRESTATIONS ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	PLAN ANNUEL CONTRACTUEL	ANALYSES ET AUDITS 2017/2018	RESULTATS
ANALYSE BACTERIOLOGIQUE DE DENREES ALIMENTAIRES	30	26	100 % de conformité
RECHERCHE LISTERIA MONOCYTOGENESE	6	9	100 % de conformité
LAME DE SURFACE : FS	24	22	100 % de conformité
AUDIT HYGIENE : 1H30	3	1	Note >97 %



ABIOLAB-ASPOSAN
Laboratoire d'analyses Alimentaires et
Microbiologiques
80, allée Saint Exupéry - 38330 Montbonnot Saint Martin
tel. 04 78 01 07 21
Mail : contact@asposan.fr - Web : www.asposan.fr
SRL au capital de 200 000 €
Siret 832 173 381 0316 - RCS Grenoble



ACCREDITATION
N° 11502
PORT DE COMPÉTENCE
SUR WWW.COFRAC.FR

Identifiants rapport d'analyse

N° Client	N° lots	N° Identifiant interne	Critère
31944	18-22164-003 -v0	AC 363-03	PCAB

Pré-rempli à l'aide de l'outil

Emetteur ABIOLAB-ASPOSAN 80, allée Saint Exupéry 38330 Montbonnot Saint Martin

Destinataire CC_SHCB CUISINE CENTRALE NIMES à l'attention de Service qualité siège / SHCB - 30000 3214 route de Montpellier 30000 NIMES

RAPPORT D'ESSAI

Libellé échantillon **Steack haché sauce ptzalo**

Observations

Date/heure de prélèvement **28/05/2018 / 12h50**

Température produit/ambiance **/ 2,3°C**

Type d'analyse **Autocontrôle**

Date préparation / fabrication **25/05/2018**

Date de conditionnement **25/05/2018**

DLC-DLUO **28/05/2018**

Estampille fabricant

Date réception laboratoire **29/05/2018**

Date mise en analyse **29/05/2018**

Lieu d'analyse **ABIOLAB-ASPOSAN, 60 allée Saint Exupéry - 38330 Montbonnot Saint Martin**

Lieu de prélèvement **Armoire froide**

Atmosphère **Barquette**

Date de livraison

Date d'entame

Numéro de lot

Nom fabricant

Température réception **4,8 °C**

Date validation rapport **04/06/2018**

Germe recherché	Méthodes	Unités	Résultats	Critères
* MICRO-ORGANISMES 30°C	NF EN ISO 4833-1	UFC/g	<10 000	<1 000 000
* BACTERIES SULFITO-REDUCTRICES ANAEROBIES 37°C	NF ISO 15213	UFC/g	<10	<30
* ESCHERICHIA COLI BETA GLUCURONIDASE POSITIVE 44°C	NF ISO 16649-2	UFC/g	<10	<10
* STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE 37°C	NF EN ISO 6888-2	UFC/g	<10	<100
* BACILLUS CEREUS PRESOMPTIFS 30°C	NF EN ISO 7992	UFC/g	<100	<500

Source : SNARR/SNRPO/SNRIC/SNRTC/SYNHORCAT - Critères Indicateurs d'hygiène des procédés.

CONCLUSION : Résultat satisfaisant.

Paoline Berthel-Pilon
Resp. Adjoint pôle microbiologie



* = position couverte par l'accréditation.
 ** = limite média.
 (*) = Résultat rendu à partir de la dernière dilution conformément au §13.2.5.3 de la norme NF EN ISO 17161.
 La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'implique que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.
 La conclusion est couverte par l'accréditation lorsque tous les essais réalisés à cette conclusion sont inclus sous couvert de l'accréditation.
 Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'échantillon à l'essai et ne peuvent être étendus à un lot.
 Les incertitudes associées aux résultats quantifiés peuvent être communiquées sur demande écrite.
 La conclusion ne tient pas compte des incertitudes de mesure.
 La reproduction de ce document n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

Page 1 sur 1

Une non-conformité détectée lors d'un audit ou d'une analyse microbiologique déclenche l'action corrective définie pendant la revue hebdomadaire des non-conformités. Les actions sont intégrées dans le plan global de la cuisine et suivies par le responsable défini lors de cette réunion.

3.7.2 Audits

3.7.2.1 Sur les satellites

Un audit externe est effectué sur chaque restaurant scolaire. Il évalue la propreté des locaux et du matériel et vérifie la conformité des bonnes pratiques d'hygiène sur chaque restaurant.

→ 26 sites ont obtenu la note maximale de 100 % et la moyenne est supérieure à 96 %.



LABORATOIRE DE CONTRÔLE ALIMENTAIRE
PAR ANALYSE INSTRUMENTALE

RAPPORT D'ASSISTANCE TECHNIQUE

Client

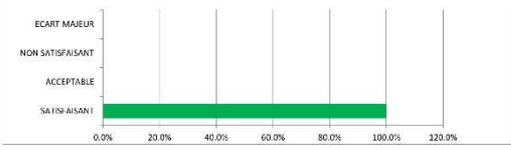
Número client	31921
Nom	Gustave Coubeil élémentaire
Intervoculteur	

Intervention

Date	9 octobre 2017
Heure	12h00
Durée	30 minutes
Référence	AC.273.04

Statistiques

Évaluation des points de contrôle	%
A SATISFAISANT	100.0%
B ACCEPTABLE	0.0%
C NON SATISFAISANT	0.0%
D "CARI MAJ-UR"	0.0%



Dossier suivi par
Amélie Chréten 07.62.76.80.56

Nom client	Gustave Coubeil élémentaire
N° client	31921
Référence AF	AC.273.04
Date	9 octobre 2017



ÉVALUATION DES POINTS DE CONTRÔLE
 SO : sans objet - NO : non observé - A : satisfaisant - B : acceptable - C : non satisfaisant - D : écart majeur

A Propreté des locaux et du matériels	
CL01	Propreté des locaux (sol, murs et plafonds) A
CL02	Propreté du matériel A
CL04	Rangement des produits / matériels A
B Réserves froid négatif	
CL05	Enregistrement des relevés de T°C A
CL06	Absence de congélateur silencieuse A Vide
C Réserves froid positif	
CL07	Thermométrage des relevés de T°C A
CL08	Séparation des dateries A
CL09	Protection et identification des produits A
CL10	Propreté - antichocs (sol, parois, rayons) A
D Réserves sèches	
CL11	Absence de stockage au sol A
CL12	Protection et identification des produits entamés A
CL13	Propreté visuelle des armoires, étagères et sols A
E Hygiène du personnel	
CL14	Port de la toque ou coiffe - tenue conforme et propre A
CL15	Hygiène des manipulations A
CL16	Approvisionnement des lave-mains A
CL17	Propreté des vestiaires-sanitaires personnel A
F Principes généraux	
CL18	Sensibilisation propre / sale A
CL19	Realisation et conservation des échantillons "témoins" A
CL20	Autres renseignements A
K Autocontrôles	
K02	Présence d'un plan de nettoyage complet par zone A
K03	Enregistrement des opérations de nettoyage effectué A
K06	Enregistrement des températures "arrivés" des exports A
K07	Enregistrement des températures de distribution A
K09	Procédure de retrait - alerte A

Des audits internes sont également réalisés par les chefs de groupe du Suivi Client.

Ces audits réalisés sur chaque restaurant analysent cinq items : l'organisation et le contrôle de la prestation, l'hygiène et la sécurité des aliments, la relation aux convives et au client, la sécurité au travail, la gestion des stocks SOS et celle des produits d'entretien. La note moyenne de ces audits est supérieure à 17/20.

Ecole : RENE CHAR

DATE : 05/03/2018 – 24/05/2018

Chef de GROUPE : EM

Personnel présent : MME ALINE – MME LEVAYER

MISSIONS	COMPETENCES	CONFORMITE	Note
Organisation et contrôle de la prestation	Contrôle les livraisons et leurs conformités : réajustement/effectifs/BL	CONFORME	1/1
	Contrôle le bon fonctionnement des équipements de travail et respecte les règles d'utilisation des équipements	CONFORME	1/1
	Recensement des équipements ou matériel inutile – Lesquels ?		
	Mise en œuvre de la production et présentation	CONFORME	1/1
Hygiène & Sécurité	Tenue conforme : charlotte, gants, bijoux, chaussures	CONFORME	1/1
	Conformité des relevés des températures /CCP	CONFORME	1/1
	Archivage des étiquettes des pds/place	CONFORME	1/1
	Plats témoins	CONFORME	1/1
	Marche en avant	CONFORME	1/1
	Conformité des plannings de nettoyage	SEMI CONFORME Les personnes en charge du nettoyage signent le planning	0.5/1
	Conformité de la procédure de nettoyage des surfaces : chariot+ plan de travail (2 Seaux+ 2 lavettes)	CONFORME	1/1
	Propreté du site INTERIEUR et EXTERIEUR	SEMI CONFORME Nettoyage salle stockage	0.5/1
	Entretien des containers	CONFORME	1/1
	Conformité des documents à conserver/site	CONFORME	1/1
	Procédure de décontamination des fruits & légumes	CONFORME	1/1
	Denrées filmées Stockage conforme	CONFORME	1/1
Relation Convivés & adultes	Assurer la promotion de la prestation, inscription du menu journalier / ardoise, mise en place des affichages /Communiquer les infos /	CONFORME	1/1
	Mise en place des animations	CONFORME	1/1
Sécurité au travail	Connaissance et port des EPI	CONFORME	0.5/0.5
	Vérifier la dotation des EPI par collaborateur	CONFORME	0.5/0.5
Gestion des stocks SOS et produits entretien	Vérifier la conformité du stockage des produits secours et des produits d'entretien	CONFORME	1/1
	Suivi des DLC du stock secours	CONFORME	1/1
NOTE			19/20

3.7.2.2 Sur la cuisine centrale

- L'audit externe mené par le laboratoire ABIOLAB dure environ 1h30 mn. Il vérifie la conformité des bonnes pratiques d'hygiène, le suivi des procédures et la conformité des locaux et des matériels utilisés.

Cette année, l'audit externe a été noté **97.4 %**

✚ [Voir Annexe 12 – « RAPPORT AUDIT CUISINE CENTRALE »](#)

Les non - conformités détectées à l'occasion d'un audit ou d'une analyse microbiologique font l'objet d'une action corrective définie lors de la revue hebdomadaire avec l'encadrement.

Les actions sont intégrées dans le plan global de la cuisine centrale sont mises en place par les responsables dans les délais définis. A l'échéance, un contrôle est réalisé pour vérifier si l'action corrective est pérenne. Dans ce seul cas, la non-conformité sera soldée.

- Les audits internes, menés par l'assistante qualité de la Cuisine Centrale sont organisés selon les fréquences suivantes :
 - une fois par mois, une zone est analysée : magasin, légumerie, préparation froide, préparation chaude, conditionnement, allotissement, livraison
 - tous les 2 mois, un test de traçabilité est effectué : l'intégralité du menu est tracé de la réception des produits à la livraison des produits finis
 - un audit complet sur l'organisation d'un service
 - un audit croisé système effectué par la responsable qualité du siège

3.8 INDICATEURS DE SATISFACTION DES USAGERS

Une réunion hebdomadaire avec les interlocuteurs du service de la restauration facilite les échanges réguliers sur la qualité de la prestation. Divers points sont évoqués selon les actualités : l'appréciation des convives, les approvisionnements, les animations, la maintenance, ...

L'ensemble des éléments est revu en réunion d'encadrement pour décider et ajuster ou modifier selon les attentes du client et des convives.

Dans un but d'amélioration continue, les cuisiniers testent :

- des découpes de légumes : lamelle, rondelle, cube sur les légumes moins appréciés par les petits convives nîmois, comme le chou, les concombres, le panais, les courgettes, les aubergines, le céleri rémoulade, ...

- des associations de légumes : gratin de courge et des patates douces, purée de céleri, potage, velouté de courge, potage Saint Germain (pois cassés), velouté de lentilles corail et potiron

Nous recensons les recettes plébiscitées pour une meilleure prise en compte de la satisfaction des petits convives nîmois.

Une volonté commune pour l'ensemble du personnel cuisinant, la satisfaction des convives ...

ENTREE	Compotée de tomates basilic	Galantine
	Salade verte simple / maïs/ croûtons / œufs	Terrine de campagne
	Melon/pastèque	Tomates ciboulette
	Pâtes tricolores	Velouté de courges
	Pépinettes,	Velouté de lentilles corail / potiron
	Pizza aux olives, mozzarella	Œuf dur mayo
	Potage st germain / velouté courges	Rillettes sardines
	Salade de pâtes+fêta+olives+basilic	Pommes de terre mimosa

PLAT	Charcuterie raclette	Couscous de poulet
	Emincé de dinde crème champignon	Gratin de poisson et fruits de mer
	Filet de merlu/ lieu sauce citronnée	Tielle
	Hachis Parmentier	Calamars à la romaine
	Poisson/lieu, meunière	Raviolis
	Aubergines à la tomate et pépinettes	Salade de riz thon surimi
	Bolognaise thon	Omelette bio

ACCOM PAGNE MENT	Riz	Polenta
	Coquillettes bio	PDT persillées, vapeur
	Gratin de courges	Pommes smile, frites
	Pâtes bio, spaghetti	Blé bio oignons

FROMA GE/ LAITAGE	Babybel	Kidibou
	Brique de vache	Le fondant
	Cantafrais	Petit moulé nature
	Flan chocolat	Vache qui rit

DESSERT	Fraidou	Yaourt duo lozère
	Fromage blanc	Yaourt nature
	Carré président	Petit suisse
	Mimolette	
	Brownies	Crêpe fourrée chocolat
	Flan nappé caramel	Chouquettes
	Compote de pommes / fraises	Fougasse
	Gâteau de pâques	Brugnon, pêche
	Mousse chocolat	Tarte au flan
	Pâtes de fruits	Cigarette russe
	Pêches au sirop ou abricots	Crème à la vanille
	Poires, Raisin, fraises, pommes, bananes, clémentines, ananas, cerises	Piroulis

4- COMPTE RENDU FINANCIER

Cette seconde année de Délégation de Service Public a permis de consolider les relations avec les producteurs locaux et de mettre en place une équipe soudée et performante pour la bonne exécution du contrat.

Cette année a permis d'aboutir sur la conception des menus avec la ville de Nîmes, avec la mise en place d'un outil collaboratif de conception et de chiffrage des menus.

Les effectifs sont toujours nettement en dessous des effectifs prévus au contrat (-5,4 %) ce qui a un impact important sur l'équilibre du compte d'exploitation. Une analyse précise des causes de cette baisse de fréquentation et des actions concrètes devront être menées pour retrouver très rapidement l'équilibre financier nécessaire à une exploitation sereine et de qualité.

Les **dépenses de denrées alimentaires** sont encore sensiblement supérieures au prévisionnel (+6 % du CA) pour cette seconde année de fonctionnement. A noter toutefois une amélioration par rapport à l'exercice précédent (-0,4 % du CA).

Cette amélioration est liée à une meilleure maîtrise du coût des menus grâce à l'outil de chiffrage et à la prise en compte des contraintes économiques pour définir le plan alimentaire dans le respect du contrat.

Un effort reste à réaliser sur la gestion de la matière première utilisée. La première cause reste le gaspillage très important dont la source est très majoritairement en lien avec l'absence de connaissance des effectifs avant l'accueil des élèves le matin de la consommation.

Des règles de gestion, voir la mise en place d'inscriptions nous apparaît tout à fait indispensable pour avoir un contrat équilibré et permettant un plus grand respect des enjeux environnementaux.

Les **frais de personnel** sont en augmentation de 1,7 % par rapport à l'exercice précédent, liée à l'augmentation des salaires et des charges, des frais de fin de contrat pour inaptitude et des frais de remplacement de personnel en délégation, suite aux élections de représentation du personnel.

Sur les **autres postes de dépenses**, il est à noter :

- les frais de maintenance restent très importants liés à l'usure importante de la cuisine centrale lors de la reprise au 31/08/2016
- le montant des impayés plus importants que prévu (105 K€)
- le montant des investissements est conforme aux engagements pour les 2 premières années.
- une redevance pour les repas extérieurs de plus de 90 K€ en complément de la redevance de la cuisine centrale, soit 115 K€ reversés à la ville : 18 K€ de plus que le prévisionnel.

Les **recettes** ont été sensiblement inférieures aux prévisions sur cette deuxième année de fonctionnement. Les effectifs sont inférieurs de 5,4 % par rapport à la base contractuelle. Nous espérons une hausse de la fréquentation car l'impact sur le résultat est préoccupant.

4.1 LES DEPENSES

LIBELLE	PREVU 2017-2018	REEL 2016-2017	REEL 2017-2018	Ecart N / N-1
CHARGES D'EXPLOITATION				
MATIERE PREMIERE (DENREES)				
denrées BIO	906 762	1 040 428	1 043 351	2 923
denrées non BIO	1 433 269	1 642 393	1 434 925	-207 468
FRAIS DE PERSONNEL IMPUTABLES AU CONTRAT				
frais de personnel cuisine centrale	1 271 815	1 099 873	1 119 233	19 360
frais de personnel restaurants-satellites	2 026 180	2 015 884	2 054 292	38 408
frais de personnel gestion des familles	176 831	143 108	146 113	3 005
frais de formation des personnels	10 988	42 454	38 209	-4 245
RENOUVELLEMENT DES EQUIPEMENTS ET MATERIELS				
cuisine centrale	27 875	24 690	54 813	30 123
restaurants -satellites	32 760	24 613	8 632	-15 981
ENTRETIEN/REPARATION/ MAINTENANCE				
cuisine centrale	70 938	110 289	113 044	2 755
restaurants -satellites	24 729	11 964	22 461	10 498
PRESTATIONS SOUS TRAITÉES				
frais d'analyses	17 264	15 227	12 015	-3 212
autres	68 326	73 556	75 343	1 787
FRAIS D'AUDITS, AUTO CONTROLES	8 007	5 779	12 697	6 918
DOTATION AUX AMORTISSEMENTS				
amortissement cuisine centrale	203 845	208 633	208 633	0
amortissement satellite Grezan	6 533	0	0	0
IMPOTS, TAXES ET VERSEMENTS ASSIMILES	100 202	62 713	117 677	54 965
REDEVANCE				
redevance "clients extérieurs"	72 972	85 417	90 288	4 871
redevance "affermage"	24 348	24 348	24 348	0
PROVISIONS POUR IMPAYES	81 080	147 028	105 890	-41 138
FLUIDES				
cuisine centrale électricité	78 546	69 606	73 038	3 432
cuisine centrale eau/assainissement	12 162	10 202	10 473	271
cuisine centrale essence (hors note de frais)	20 047	10 663	10 175	-488
FRAIS DIVERS				
frais d'expédition/relance	63 457	76 074	70 381	-5 693
frais de facturation	22 167	13 961	17 262	3 301
logiciels	13 581	22 237	19 301	-2 937
produits entretien et lessiviels	76 013	81 751	70 755	-10 996
conditionnement/vaisselle	145 345	114 329	127 765	13 436
frais postaux et télécom	6 081	15 988	9 568	-6 420
fournitures de bureau	9 365	10 012	6 203	-3 809
animations	34 241	21 537	16 009	-5 529
petit matériel d'exploitation	40 875	42 742	20 153	-22 589
location matériel de transport	80 877	73 861	74 841	980
blanchissage	69 675	76 492	104 224	27 732
déplacements et missions		0	0	0
informatique	4 632	6 200	6 200	0
ASSURANCES	15 665	19 362	19 982	620
FRAIS FINANCIERS				
emprunts	14 505	13 552	10 664	-2 887
frais bancaires restaurants-satellites Grezan	563			0
FRAIS GÉNÉRAUX				
siège	108 445	112 933	115 519	2 586
région				0
site	33 282	79 912	71 800	-8 112
TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION	7 414 245	7 649 811	7 536 277	-113 534

4.2 LES RECETTES

	PREVU	REEL	REEL	
LIBELLE	2017-2018	2016-2017	2017-2018	Ecart N / N-1
PRODUITS D'EXPLOITATION	7 438 096	7 131 556	7 203 248	71 692
NOMBRE DE REPAS ANNUEL				
<i>Scolaires</i>	896 000	854 330	858 430	4 100
<i>Accueils de loisirs</i>	77 980	69 196	68 419	-777
<i>Crèches multi accueils</i>	26 100	26 453	26 456	3
<i>Autres*</i>	3 654	6 621	7 628	1 007
<i>*Adultes encadrants</i>	112 330	97 788	95 028	-2 760
CHIFFRES D'AFFAIRES				
<i>Redevance usagers scolaires</i>				
<i>Contribution de la commune</i>				
<i>Remise sur volume</i>	216 591	248 319	229 387	-18 932
TOTAL PRODUITS D'EXPLOITATION	7 654 687	7 379 875	7 432 635	52 760

4.3 LA MARGE

	PREVU	REEL	REEL	
LIBELLE	2017-2018	2016-2017	2017-2018	Ecart N / N-1
TOTAL CHARGES D'EXPLOITATION	7 414 245	7 649 811	7 536 277	-113 534
TOTAL PRODUITS D'EXPLOITATION	7 654 687	7 379 875	7 432 635	52 760
MARGE BENEFICIAIRE				
<i>en valeur</i>	240 442	-269 936	-103 642	166 294
<i>en % du total des charges</i>	3,24%	-3,53%	-1,38%	-3,24%

4.4 REDEVANCES REPAS EXTERIEURS

Mois	CA HT Ville de Montpellier	Base redevance HT
sept.-17	100 435,06 €	100 435,06 €
oct.-17	78 553,07 €	78 553,07 €
nov.-17	94 965,18 €	94 965,18 €
déc.-17	82 832,93 €	82 832,93 €
janv.-18	93 421,76 €	93 421,76 €
févr.-18	67 371,79 €	67 371,79 €
mars-18	111 036,40 €	111 036,40 €
avr.-18	55 929,15 €	55 929,15 €
mai-18	90 492,82 €	90 492,82 €
juin-18	109 376,44 €	109 376,44 €
juil.-18	18 466,62 €	18 466,62 €
	Total	902 881,22
	Taux redevance	10%
	Redevance	90 288,12

5-ANALYSE DE LA QUALITE DU SERVICE

5.1 DEGUSTATIONS EN PARTENARIAT AVEC LE POLE SANTE

Autour d'un panel d'enfants, les diététiciennes du Pôle Santé organisent des animations durant le temps scolaire. Nous participons en fournissant les denrées ou les déclinaisons de recettes autour d'un légume.

Cette années, les enfants ont pris part à :

- des ateliers autour de sujets divers : les tartines, la cuisine « dips » avec des légumes, la préparation de « gâteau aux micro-ondes, le goûter, les fruits et légumes de saison, le petit déjeuner salé/sucré

- des séances de dégustation autour d'une déclinaison :

- Le poireau → fondue de poireaux, gratin de poireaux, tarte aux poireaux
- La courgette → courgette persillée, courgettes en béchamel, tarte à la courgette

Pour le poireau comme la courgette, la déclinaison en tarte a été la plus appréciée.



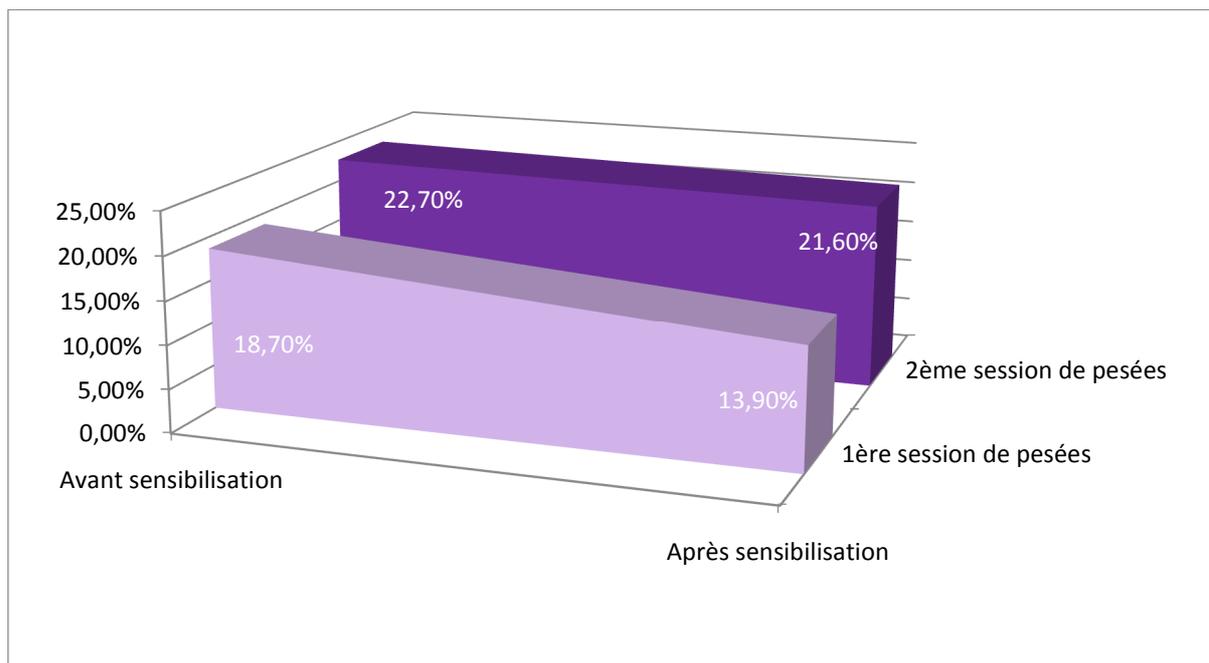
5.2 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Après la mise en place l'année dernière des bornes de tri et des jeux de sensibilisation au gaspillage alimentaire, nous avons mesuré l'impact des animations organisées par le personnel encadrant de la Ville de Nîmes.

La mesure des déchets alimentaires a été effectuée sur deux sessions durant l'année.

15 restaurants scolaires ont participé et deux pourcentages moyens ont été issus de cette mesure :

- **1^{ère} session**
 - 18.7 % de gaspillage avant sensibilisation
 - 13.9 % de gaspillage après sensibilisation
- **2^{ème} session**
 - 22.7 % de gaspillage avant sensibilisation
 - 21.6 % de gaspillage après sensibilisation



Les résultats ont été présentés et expliqués.

Le bilan de cette animation est affiché sur les 15 restaurants ayant participé à cette sensibilisation.

Nous te remercions d'avoir été acteur durant l'animation sur le gaspillage alimentaire qui s'est déroulée du 27.11 au 1.12 et du 8.01 au 12.01.

Le repas le plus apprécié

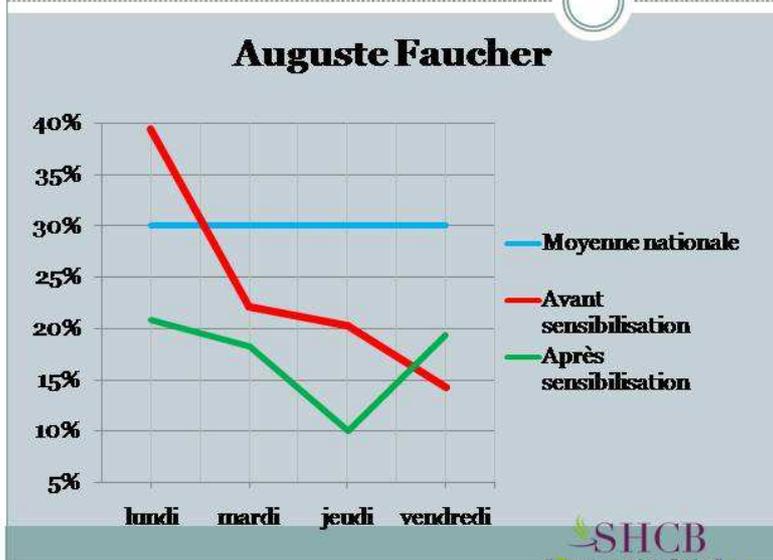


Salade verte et pamplemousse
Rôti de porc et torti
Edam
Cocktail de fruits

Le repas le moins apprécié



Betterave en salade
Parmentière de brandade
Therondels
Ananas



N'EN PERDS PAS UNE MIETTE, FINIS TON ASSIETTE !



CHACQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE : 7 KG D'ALIMENTS ENCORE ENRÊLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

www.alimentation.gouv.fr



5.3 LES MENUS

La thématique de l'année : « les menus font du sport »

→ Coupe du monde de rugby, Coupe du monde de football, Jeux Olympiques au Japon

Les menus sont élaborés par la Diététicienne de la Ville, en partenariat avec la Diététicienne de la Cuisine Centrale, le chef de production, le chef de cuisine et le responsable des achats.

Ces concertations favorisent les choix :

- des recettes selon les animations : calendaires, nîmoises et thématiques
- de la qualité des produits selon les engagements contractuels.

La commission technique finalise la validation des menus avant l'envoi aux familles.



L'exploitation agricole du Mas d'Asport à St-Gilles travaille avec la société SHCB et la ville de Nîmes. Elle fournit quantités de cerises, abricots et autres pêches savoureuses aux cantines nîmoises.



Le Gard est l'un des départements français produisant le plus de fruits d'été (cerises, abricots, pêches). Il est donc apparu logique aux élus de la Chambre d'agriculture de permettre aux enfants de manger des fruits produits à quelques kilomètres de Nîmes. Il y a quelques années, avant ce partenariat, les fruits cultivés dans le Gard étaient cueillis puis transportés jusqu'aux centrales d'achat à Paris avant de revenir dans nos assiettes. Une aberration nutritionnelle, économique et écologique !

Avec la société SHCB et la ville de Nîmes, nous proposons désormais aux enfants d'apprécier des fruits mûrs, locaux, de qualité et respectant la saisonnalité de production. On commence par les cerises en mai puis suivent les abricots et les pêches.



Au regard du cahier des charges de la Ville de Nîmes :

du Pain BIO à tous les repas

Légende des menus

-  Produit près de chez toi
-  Produit issu de l'agriculture biologique
-  Viande Française
-  Produit Label Rouge

SEMAINE DU 07 MAI AU 11 MAI		SEMAINE DU 28 MAI AU 01 JUIN		SEMAINE DU 16 JUIN AU 22 JUIN	
Lundi	Salade de pois chiches au cumin	Salade verte BIO et maïs	Steak haché sauce pizalo	Salade de riz et maïs	Salade de riz et maïs
Mardi	Saucisse de Toulouse? saucisse de volaille	Œuf dur mayonnaise	Riz aux légumes secs	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote
Merci	Horicots verts persillés	Epinards BIO à la crème	Sauté de poulet BIO façon grand-mère	Tomates en salade	Tomates en salade
Jeudi	Contrafrais	Le fondant de Lozère	Purée de céleri	Gardanne de tournesol	Gardanne de tournesol
Vendredi	Fruit	Yacourt	Petit suisse aromatisé	Riz camarguais	Riz camarguais
SEMAINE DU 14 MAI AU 19 MAI		SEMAINE DU 04 JUIN AU 08 JUIN		SEMAINE DU 25 JUIN AU 29 JUIN	
Lundi	Tomates en salade	Tomates à la ciboulette	Salade de pâtes BIO, féta, olives et basilic	Concombre à la vinaigrette	Concombre à la vinaigrette
Mardi	Choucroute BIO	Goulish hongrois	Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles aux échalotes	Salade de lentilles aux échalotes
Merci	Pommes de terre persillées	Pollock au thon	Omelette nature	Emicé de volaille baquoise	Emicé de volaille baquoise
Jeudi	Fromage blanc sucré	Soufflé BIO et fromage râpé	Copillettes BIO	Pâtée de haricots verts BIO et champignons	Pâtée de haricots verts BIO et champignons
Vendredi	Compote de pommes	P'tit Cotentin nature	Vache Ficon	Yacourt nature sucré	Yacourt nature sucré
SEMAINE DU 21 MAI AU 25 MAI		SEMAINE DU 11 JUIN AU 15 JUIN		SEMAINE DU 02 JUILLET AU 06 JUILLET	
Lundi	Féerie	Rillettes de sardines	Emicé de volaille à la tomate et provençale	Copille de pâté de volaille	Copille de pâté de volaille
Mardi	Carottes râpées vinaigrette à l'échalote	Chili con carne	Aubergines à la tomate et pépinières	Estouffade de bœuf à la niçoise	Estouffade de bœuf à la niçoise
Merci	Sauté de bœuf à la St Gilles	Riz camarguais	Le fondant de Lozère	Filet de poisson meunier et citron	Filet de poisson meunier et citron
Jeudi	Compote de pommes	Tarte à la tomate	Flan vanille nappé caramel	Groin d'arbrignes à la tomate	Groin d'arbrignes à la tomate
Vendredi	Compote de pommes	Yacourt aromatisé	Cigarette Russe	Petit suisse sucré	Petit suisse sucré

6 – LES ANNEXES

Nom de fournisseur	Localisation	Produits	Période de service	Fréquence des services
<u>DAISY ARNAUD</u>	Corconne 30	Salade verte BIO	Sept à juin	1,00
<u>EARL CARRETON</u>	Meynes 30	Carotte LOCAL	Nov à avril	13,00
<u>EARL MAS DU SOLEIL</u>	Beaucaire 30	Cerise LOCAL	Mai à juin	3,00
<u>EARL SAVEURS BIO</u>	Belvezet 30	Courgette BIO	Mai à sept	1,00
		Pomme de terre bio	Sept à mars	3,00
		Salade verte BIO	Sept à juin	3,00
<u>EARL MAS FAMILLE AMPHOUX</u>	Générac 30	Abricot BIO	Juin à juillet	2,00
		Courge Muscat BIO	Sept à mars	4,50
<u>EL MOUSSAOUI ESSAID</u>	Lecques 30	Asperge verte	Mai	1,00
		Aubergine	Mai à oct	2,50
		Brocolis	Jan à fev	2,00
		Carotte	Déc à mars	2,00
		Chou blanc	Sept à mars	
		Chou rouge	Sept à avril	3,00
		Chou-fleur	Jan à fev	2,00
		Concombre	Mai à oct	14,00
		Courgette	Mai à oct	10,00
		Fraise	Mai à juin	2,00
		Melon	Juin à sept	10,00
		Pastèque	Juill à sept	4,00
		Poivron rouge	Mai à sept	
		Poivron vert	Mai à sept	
		Pomme de terre	Sept à mars	1,00
		Salade verte	Annuelle	1,00
		Tomate	Juin à oct	14,00
<u>LE CLOS DES BOUISSES</u>	Gordes 84	Pomme de terre BIO	Sept à mars	3,00
<u>OLIVIER BERTRAND</u>	Beaucaire 30	Abricot BIO	Juin à juillet	3,00
		Salade verte BIO	Sept à juin	4,00
<u>UNI-VERT</u>	Saint-Gilles 30	Aubergine BIO	Mai à oct	
		Clémentine Corse IGP BIO	Nov à janv	5,00
		Concombre BIO	Mai à oct	2,00
		Courgette BIO	Mai à oct	
		Kiwi BIO	Nov à mars	13,00
		Nectarine jaune/blanche BIO		
		Poire BIO	Sept à mai	5,00
		Poivron rouge BIO	Mai à sept	
		Poivron vert BIO	Mai à sept	
		Pomme BIO	Sept à mai	14,00
		Pomme BIO pour compote	Sept à mai	4,00
		Raisin BIO	Sept à oct	1,00
		Salade verte BIO	Sept à juin	10,00
Tomate BIO	Mai à oct	1,00		
<u>SCA ORIGINE CEVENNES</u>	Saint-André-de-Méjencoules 30	Compote de pommes des Cévennes en poche	Nov à jan	4,00
		Pomme de terre	Sept à mars	1,00
<u>SUD EXPE (SERFEL)</u>	Saint-Gilles 30	Abricot	Juin à juillet	
		Brugnon	Juin à sept	4,00
		Pêche	Juin à sept	
		Pomme pour compote	Sept à mai	2,00

Nom de fournisseur	Localisation	Produits	Période de service	Fréquence des services
<u>ALAZARD ET ROUX</u>	Tarascon 13	Gardianne de taureau de Camargue AOP	Annuelle	2,00
<u>LES FERMIERS DE L'ARDECHE</u>	Féline 07	Cuisse de poulet LABEL ROUGE	Annuelle	3,00
		Cuisse de poulet FRANCE	Annuelle	
		Cuisse de poulet BIO	Annuelle	4,00
		Emincé de blanc de dinde FRANCE	Annuelle	
		Emincé de dinde LABEL ROUGE	Annuelle	2,00
		Emincé de poulet LABEL ROUGE	Annuelle	5,00
		Emincé de volaille LABEL ROUGE	Annuelle	1,00
		Filet de poulet CERTIFIE	Annuelle	4,00
		Filet de poulet FRANCE	Annuelle	1,00
		Haut de cuisse de poulet BIO	Annuelle	4,00
		Haut de cuisse de poulet LABEL ROUGE	Annuelle	2,00
		Jambon de dinde en dés	Annuelle	1,00
		Pilon de poulet BIO	Annuelle	4,00
		Pilon de poulet LABEL ROUGE	Annuelle	7,00
		Rôti de dinde FRANCE	Annuelle	
		Sauté de dinde CERTIFIE	Annuelle	
		Sauté de poulet BIO	Annuelle	2,00
Sauté de poulet CERTIFIE	Annuelle	1,00		
<u>ROYAL BERNARD DAUPHINE</u>	Grane 26	Haut de cuisse de poulet LABEL ROUGE	Annuelle	4,00
		Pilon de poulet LABEL ROUGE	Annuelle	3,00
		Sauté de dinde FRANCE	Annuelle	1,00
<u>SA LANGUEDOC LOZERE VIANDE</u>	Marvejols 48	Gardianne de taureau	Annuelle	
		Gigot d'agneau	Annuelle	
		Rôti de bœuf	Annuelle	
		Rôti de porc	Annuelle	4,00
		Rôti de veau	Annuelle	
		Saucisse de Toulouse	Annuelle	4,00
		Saucisse	Annuelle	
		Saucisse pur porc de l'AVEYRON	Annuelle	
		Saucisson sec rosette	Annuelle	
		Sauté d'agneau	Annuelle	3,00
		Sauté de bœuf	Annuelle	16,00
		Sauté de porc	Annuelle	
		Sauté de veau	Annuelle	6,00
Sauté de veau BIO	Annuelle	2,00		

Nom de fournisseur	Localisation	Produits	Période de service	Fréquence des services
<u>COOP. FROMEGERE JEUNE MONTAGNE</u>	Laguiole 12	Laguiole AOP	Annuelle	11,00
		Therondels	Annuelle	4,00
<u>DUO LOZERE</u>	Chastel nouvel 48	Yaourt aromatisé	Annuelle	12,00
		Yaourt nature	Annuelle	
<u>FROMAGERIE GUILLOTEAU</u>	Pelussin 42	Pavé d'Affinois	Annuelle	8,00
		Bûche du Pilat	Annuelle	1,00
<u>FROMAGERIE PAPIILLON</u>	Roquefort-sur-soulzon 12	Margalet	Annuelle	5,00
		Pérail	Annuelle	5,00
		Galédou	Annuelle	6,00
		Rondin de brebis	Annuelle	1,00
<u>FROMAGERIE RISSOAN</u>	Luc 48	Tomme de LOZERE	Annuelle	2,00
<u>LAITERIE CARRIER</u>	Vals-les-bains 07	Fromage blanc BIO	Annuelle	1,00
<u>SAVEUR LOZERE</u>	Barjac 48	Le Fondant	Annuelle	4,00

Nom de fournisseur	Localisation	Produits	Période de service	Fréquence des services
<u>BISCUITS ARENA</u>	Nîmes 30	Brioche sucrée	Annuelle	2,00
		Gâteau des rois	Annuelle	
<u>LES DELICES DU SCAMANDRE</u>	Saint-Gilles 30	Lentille BIO	Oct à avr	1,50
<u>SARL BENOIT RIZ DE CANAVERE</u>	Saint-Gilles 30	Riz long de CAMARGUE	Annuelle	
<u>AU PAIN CHAUD-BOUZANQUET</u>	Nîmes 30	Flûte BIO	Annuelle	246,00

Nom de fournisseur	Localisation	Produits	Période de service	Fréquence des services
<u>COUDENE MICHEL</u>	Saint-Christol-Lès-Alès 30	Tielle	Annuelle	3
		Brandade	Annuelle	
<u>SAINT JEAN</u>	Royans 26	Quenelle nature BIO	Annuelle	3,00

Annexe 2 Participation financière des familles par restaurant, par tarif et par niveau scolaire

2017/2018	de 1 à 2 €	de 2 à 3 €	de 3 à 4 €	de 4 à 5 €	de 5 à 6 €	de 6 à 7 €	égal à 7 €	supérieur à 7 €	Total général
AUGUSTE FAUCHER ELEMENTAIRE	5169	1861	2884	3363	1259	950	2253		17739
PIERRE SEMARD ELEMENTAIRE	8052	201	135	173			217		8778
PROSPER MERIMEE ELEMENTAIRE	7603	2538	972	1614	1675	404	1467		16273
LA CIGALE ELEMENTAIRE	3769	2233	2545	2969	2121	788	4224	123	18772
HENRI WALLON ELEMENTAIRE	11547	290					6		11843
BERLIOZ ELEMENTAIRE	9346	898	125	469	237	19	571	133	11798
JEAN MACE ELEMENTAIRE	17361	2518	1539	2390	463	127	444	16	24858
PAUL LANGEVIN ELEMENTAIRE	14418	272	42				418		15150
MARIE SOBOUL ELEMENTAIRE	8884	3759	1476	1513	1009	723	3342		20706
ENCLOS REY ELEMENTAIRE	8860	254	264	262			137		9777
EAU BOUILLIE PRIMAIRE	2660	1898	618	1690	873	410	1753	42	9944
LA GAZELLE ELEMENTAIRE	6745	3861	2529	2279	2747	1203	2003		21367
JEAN JAURES ELEMENTAIRE	9082	1738	595	1040	522	76	285		13338
TALABOT ELEMENTAIRE	9363	1563	928	556	330	204	628	63	13635
COURBESSAC ELEMENTAIRE	6736	3232	1130	1581	614	160	469		13922
RENE CHAR PRIMAIRE	13264	2092	1246	661		32	357		17652
LA PLACETTE ELEMENTAIRE	13430	1363	294	463	383	123	497	1	16554
PONT DE JUSTICE ELEMENTAIRE	7189	479	2	5			78		7753
GUSTAVE COURBET ELEMENTAIRE	15780	140	55				125		16100
ALBERT CAMUS ELEMENTAIRE	10014	661	148	137			325		11285
JEAN MOULIN ELEMENTAIRE	6994						2		6996
SAINT CESAIRE ELEMENTAIRE	5229	878	1364	448	11	222	149	72	8373
LAKANAL ELEMENTAIRE	9505	282					1		9788
MONT DUPLAN ELEMENTAIRE	9433	777	741	129	119		94	6	11299
EDGAR TAILHADES ELEMENTAIRE	6828	1396	1024	1312	498	300	483	5	11846
JEAN-JACQUES ROUSSEAU ELEMENTAIRE	11037	2452	1596	455	368	229	76	27	16240
GREZAN ELEMENTAIRE	14482	1788	937	1351	96	93	62		18809
ANDRE GALAN PRIMAIRE	10158	2463	1367	1052	270		390		15700
CASTANET ELEMENTAIRE	4769	1974	1943	3011	769	515	2104	233	15318
GEORGES BRUGUIER ELEMENTAIRE	9683	29	193				17		9922
EDOUARD VAILLANT ELEMENTAIRE	13830	197	18				18		14063
ARMAND BARBES ELEMENTAIRE	9370	2837	2193	565	1144	389	828		17326
TOUR MAGNE PRIMAIRE	2092	1289	262	809	1250	1473	2408	84	9667
ANDRE CHAMSON ELEMENTAIRE	8817	3193	1083	448	475	54	1		14071
CAPOUCHINE ELEMENTAIRE	18879	3197	1589	498	136	67	19	12	24397
PAUL MARCELIN ELEMENTAIRE	8890	25					273		9188
MAS ROMAN ELEMENTAIRE	12998	2205	1254	876	262	260	139	26	18020
LA PLANETTE PRIMAIRE	1834	1019	1676	1071	887	566	931	25	8009
PLEIN AIR PRIMAIRE	3168	274	627	306			151		4526

MARGUERITE LONG ELEMENTAIRE	9490	626	37				25		10178
YVETTE PANAFIEU MATERNELLE	3349	644	536	288			1		4818
EMILE GAUZY MATERNELLE	4487	292	182	54	168	125	71		5379
JEAN-JACQUES ROUSSEAU MATERNELLE	6104	826	815	493	197	134	327		8896
RANGUEIL MATERNELLE	4863	279				113	77		5332
LAKANAL MATERNELLE	3431	266	55				8	1	3761
MONT DUPLAN MATERNELLE	4412	432	592	194	106	96	179	70	6081
PROSPER MERIMEE MATERNELLE	2739	1535	597	1065	444	238	347		6965
TALABOT MATERNELLE	4111	213	773	215	268	263	154	1	5998
PAUL MARCELIN MATERNELLE	3534	183			46		41		3804
COMBE DES OISEAUX MATERNELLE	2184	782	1061	1044	977	261	541		6850
CHAPITRE MATERNELLE	3680	485	120	126	223	80	273	30	5017
MAS ROMAN MATERNELLE	4862	732	1108	560	176	125	11	50	7624
EDOUARD VAILLANT MATERNELLE 2	3887	153	39				3		4082
CHARLES MARTEL MATERNELLE	4740	649	569	137	441	16	222		6774
COURBESSAC MATERNELLE	3643	2114	1038	1975	615	114	380		9879
CAPOUCHINE MATERNELLE	7823	1972	689	421	129	27	1		11062
LA CIGALE MATERNELLE	2427	1227	889	1507	1083	445	2721		10299
LA GAZELLE MATERNELLE	3810	1627	1922	1671	872	340	1082		11324
JEAN MOULIN MATERNELLE	2272		90						2362
EDOUARD VAILLANT MATERNELLE 1	3069	96					3		3168
LA PLACETTE MATERNELLE	5649	650	444	380	136	242	365		7866
JEAN JAURES MATERNELLE	5065	774	218	249		176	473		6955
GEORGES BRUGUIER MATERNELLE	2043	44	26				3		2116
JEAN CARRIERE MATERNELLE	4606	2321	190	375	207		8	5	7712
DANIELLE CASANOVA MATERNELLE	5315	286	45	103					5749
FRANCOISE DOLTO MATERNELLE	4168	1295	1239	816	708	644	756	1	9627
MAS DES GARDIES MATERNELLE	1717	947	1655	1476	1189	362	1155		8501
EDGAR TAILHADES MATERNELLE	3024	1159	365	938	69	144	392		6091
JEAN MACE MATERNELLE	8359	2115	724	1176	150		85	11	12620
PAUL LANGEVIN MATERNELLE	6103	142	36				27		6308
PONT DE JUSTICE MATERNELLE	4133	33					33	19	4218
LEO ROUSSON MATERNELLE	4986	380	37	120	117		14		5654
GUSTAVE COURBET MATERNELLE	5888	206	44				70		6208
LOUISE MICHEL MATERNELLE	6358	879	573	237	472	134	114		8767
PAULINE KERGOMARD MATERNELLE	4021	1498	1111	1318	520	268	848		9584
ALBERT CAMUS MATERNELLE	3208	114					1		3323
MARGUERITE LONG MATERNELLE	4319	546	116				3		4984
JEAN ZAY MATERNELLE	2164	43	9	49					2265
JACQUES PREVERT MATERNELLE	4064	387	219	239			10		4919
HENRI WALLON MATERNELLE	6174	202					5		6381
Total général	567148	92051	56036	52562	28586	14206	38783	1056	850428

Annexe 3 Tarif moyen par restaurant et par niveau scolaire

Annexe 3 A COUT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT ELEMENTAIRE

RESTAURANT SCOLAIRE	CA/SITE	REPAS	COUT PONDERE / SITE
ALBERT CAMUS ELEMENTAIRE	15 882,38 €	11285	1,41 €
ANDRE CHAMSON ELEMENTAIRE	25 891,42 €	13961	1,85 €
ANDRE CHAMSON ELEMENTAIRE	110,00 €	110	1,00 €
ANDRE GALAN PRIMAIRE	25 209,77 €	11602	2,17 €
ARMAND BARBES ELEMENTAIRE	42 682,00 €	17326	2,46 €
AUGUSTE FAUCHER ELEMENTAIRE	64 845,34 €	17739	3,66 €
BERLIOZ ELEMENTAIRE	21 836,44 €	11798	1,85 €
CAPOUCHINE ELEMENTAIRE	38 610,61 €	24397	1,58 €
CASTANET ELEMENTAIRE	55 517,78 €	15318	3,62 €
CHARLES MARTEL ELEMENTAIRE	39 391,00 €	18249	2,16 €
COURBESSAC ELEMENTAIRE	34 524,36 €	13922	2,48 €
EAU BOUILLIE PRIMAIRE	25 075,69 €	6650	3,77 €
EDGAR TAILHADES ELEMENTAIRE	29 028,87 €	11846	2,45 €
EDOUARD VAILLANT ELEMENTAIRE	14 936,58 €	14063	1,06 €
EMILE GAUZY ELEMENTAIRE	16 641,59 €	11947	1,39 €
ENCLOS REY ELEMENTAIRE	12 906,25 €	9777	1,32 €
GEORGES BRUGUIER ELEMENTAIRE	11 180,12 €	9922	1,13 €
GREZAN ELEMENTAIRE	32 132,19 €	18809	1,71 €
GUSTAVE COURBET ELEMENTAIRE	17 553,93 €	16100	1,09 €
HENRI WALLON ELEMENTAIRE	12 511,05 €	11843	1,06 €
JEAN JAURES ELEMENTAIRE	27 071,43 €	13338	2,03 €
JEAN MACE ELEMENTAIRE	48 004,80 €	24855	1,93 €
JEAN MACE ELEMENTAIRE	21,00 €	3	7,00 €
JEAN MOULIN ELEMENTAIRE	7 408,19 €	6996	1,06 €
JEAN-JACQUES ROUSSEAU ELEMENTAIRE	30 340,29 €	16126	1,88 €
JEAN-JACQUES ROUSSEAU ELEMENTAIRE	114,00 €	114	1,00 €
LA CIGALE ELEMENTAIRE	80 416,87 €	18772	4,28 €
LA GAZELLE ELEMENTAIRE	73 387,89 €	21367	3,43 €
LA PLACETTE ELEMENTAIRE	26 785,86 €	16554	1,62 €
LA PLANETTE PRIMAIRE	18 101,55 €	5016	3,61 €
LAKANAL ELEMENTAIRE	10 721,77 €	9774	1,10 €
LAKANAL ELEMENTAIRE	14,00 €	14	1,00 €
LEO ROUSSON ELEMENTAIRE	14 527,73 €	9929	1,46 €
MARGUERITE LONG ELEMENTAIRE	12 256,02 €	10178	1,20 €
MARIE SOBOUL ELEMENTAIRE	65 768,67 €	20706	3,18 €
MAS ROMAN ELEMENTAIRE	33 361,06 €	18020	1,85 €
MONT DUPLAN ELEMENTAIRE	16 582,89 €	11299	1,47 €
MONT DUPLAN MATERNELLE	70,00 €	10	7,00 €
PAUL LANGEVIN ELEMENTAIRE	18 799,69 €	15079	1,25 €
PAUL MARCELIN ELEMENTAIRE	11 484,26 €	9188	1,25 €
PAUL LANGEVIN ELEMENTAIRE	71,00 €	71	1,00 €
PIERRE SEMARD ELEMENTAIRE	11 901,69 €	8778	1,36 €
PLEIN AIR PRIMAIRE	8 261,05 €	4290	1,93 €
PLEIN AIR PRIMAIRE	766,24 €	236	3,25 €
PONT DE JUSTICE ELEMENTAIRE	9 581,01 €	7753	1,24 €
PROSPER MERIMEE ELEMENTAIRE	47 656,95 €	16157	2,95 €

PROSPER MERIMEE ELEMENTAIRE	122,96 €	116	1,06 €
RENE CHAR PRIMAIRE	22 143,86 €	12719	1,74 €
SAINT CESAIRE ELEMENTAIRE	18 646,63 €	8373	2,23 €
TALABOT ELEMENTAIRE	27 998,11 €	13635	2,05 €
TOUR MAGNE PRIMAIRE	30 319,24 €	6520	4,65 €
CUMUL/ COUT MOYEN PONDERE PRIMAIRE	1 209 174,08 €	572650	2,11 €

Annexe 3 B COUT MOYEN PONDERE PAR REPAS ET PAR RESTAURANT MATERNELLE

RESTAURANT SCOLAIRE	CA/SITE	REPAS	COUT PONDERE / SITE
ALBERT CAMUS MATERNELLE	3 955,41 €	3323	1,19 €
ANDRE GALAN MATERNELLE	7 014,92 €	4098	1,71 €
CAPOUCHINE MATERNELLE	19 024,93 €	11062	1,72 €
CHAPITRE MATERNELLE	10 053,23 €	5017	2,00 €
CHARLES MARTEL MATERNELLE	13 541,61 €	6774	2,00 €
COMBE DES OISEAUX MATERNELLE	23 448,43 €	6850	3,42 €
COURBESSAC MATERNELLE	28 667,30 €	9879	2,90 €
DANIELLE CASANOVA MATERNELLE	7 156,24 €	5749	1,24 €
EAU BOUILLIE MATERNELLE	13 035,91 €	3294	3,96 €
EDGAR TAILHADES MATERNELLE	16 065,11 €	6091	2,64 €
EDOUARD VAILLANT MATERNELLE 1	3 371,93 €	3168	1,06 €
EDOUARD VAILLANT MATERNELLE 2	4 607,54 €	4082	1,13 €
EMILE GAUZY MATERNELLE	8 981,23 €	5379	1,67 €
FRANCOISE DOLTO MATERNELLE	30 159,71 €	9627	3,13 €
GEORGES BRUGUIER MATERNELLE	2 370,73 €	2116	1,12 €
GUSTAVE COURBET MATERNELLE	7 284,55 €	6208	1,17 €
HENRI WALLON MATERNELLE	6 813,17 €	6381	1,07 €
JACQUES PREVERT MATERNELLE	7 007,63 €	4919	1,42 €
JEAN CARRIERE MATERNELLE	14 554,31 €	7712	1,89 €
JEAN JAURES MATERNELLE	14 294,46 €	6955	2,06 €
JEAN MACE MATERNELLE	23 791,86 €	12620	1,89 €
JEAN MOULIN MATERNELLE	2 731,22 €	2362	1,16 €
JEAN ZAY MATERNELLE	2 665,38 €	2265	1,18 €
JEAN-JACQUES ROUSSEAU MATERNELLE	18 090,54 €	8896	2,03 €
LA CIGALE MATERNELLE	43 790,98 €	10299	4,25 €
LA GAZELLE MATERNELLE	37 348,96 €	11324	3,30 €
LA PLACETTE MATERNELLE	15 643,45 €	7866	1,99 €
LA PLANETTE MATERNELLE	12 872,28 €	2993	4,30 €
LAKANAL MATERNELLE	4 405,61 €	3761	1,17 €
LEO ROUSSON MATERNELLE	7 961,65 €	5654	1,41 €
LOUISE MICHEL MATERNELLE	16 578,02 €	8767	1,89 €
MARGUERITE LONG MATERNELLE	6 454,56 €	4984	1,30 €
MAS DES GARDIES MATERNELLE	33 769,09 €	8501	3,97 €
MAS ROMAN MATERNELLE	16 377,56 €	7624	2,15 €
MONT DUPLAN MATERNELLE	12 318,46 €	6071	2,03 €
PAUL LANGEVIN MATERNELLE	6 973,71 €	6308	1,11 €
PAUL MARCELIN MATERNELLE	4 855,59 €	3804	1,28 €
PAULINE KERGOMARD MATERNELLE	29 254,48 €	9584	3,05 €
PONT DE JUSTICE MATERNELLE	5 027,19 €	4218	1,19 €
PROSPER MERIMEE MATERNELLE	20 158,38 €	6965	2,89 €
RANGUEIL MATERNELLE	6 952,91 €	5270	1,32 €
RANGUEIL MATERNELLE	102,20 €	62	1,65 €
RENE CHAR MATERNELLE	7 841,42 €	4933	1,59 €
TALABOT MATERNELLE	13 124,15 €	5998	2,19 €
TOUR MAGNE MATERNELLE	14 218,84 €	3147	4,52 €
YVETTE PANAFIEU MATERNELLE	8 431,68 €	4818	1,75 €
CUMUL/ COUT MOYEN PONDERE MATERNELLE	613 148,52 €	277778	2,21 €

Annexe 4 Liste des impayés

Annexe 4 A Liste des impayés 2017-2018

→ CAHIER EN ANNEXE

Annexe 4 B Liste des impayés cumulés de la DSP

→ CAHIER EN ANNEXE

Annexe 5 PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Annexe 5 A PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ECOLES

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2017 / 2018				
		Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation par rapport au contrat	Commentaires
1	A.BARBES	2	6+5	11	2	6+5	11	0,00	
2	A.CHAMSON	1	6	6	2	6+5,25	11,25	5,25	Intégration 1 personne porteuse de handicap
3	A.FAUCHER	2	6+5	11	2	6+5	11	0,00	
4	A.GALAN	2	6+5	11	2	6+5	11	0,00	
5	BERLIOZ	2	5,25+7,50	12,75	3	5,25+6+2	13,25	0,50	Intégration d'1 personne en plonge
6	BOULBON	2	5+4,50	9,5	2	6+5	11	1,50	Contrat minimum de 5H/jour
7	C.MARTEL	3	6+5,25+5,25	16,5	3	6+5,25+5,25	16,5	0,00	
8	CALENDRETTE	1	5	5	1	5	5	0,00	
9	CAMUS MAT	1	4,25	4,25	1	5	5	0,75	Contrat minimum de 5H/jour
10	CAMUS PRIM	2	4,25+5	9,25	2	5+5	10	0,75	Contrat minimum de 5H/jour
11	CAPOUCHINE	5	5+5+5+5+5,50	25,5	5	6+6+5+5+5	27	1,50	Redistribution du volant d'heures

12	CARMEL	1	7	7	1	6	6	-1,00	Redistribution du volant d'heures
13	CASANOVA	1	5	5	1	5	5	0,00	
14	CASTANET	2	5+5,50	10,5	2	6+5	11	0,50	Redistribution du volant d'heures
15	CIGALE	5	5+5+5+5,25+6	26,25	4	6+5+5+2	18	-8,25	Redistribution du volant d'heures
16	COMBE DS OISEAUX	1	6	6	1	6	6	0,00	
17	COURBESSAC	2	5+5,25	10,25	3	6+5+5	16	5,75	Redistribution du volant d'heures
18	COURBET MAT	1	6	6	1	5,25	5,25	-0,75	
19	COURBET PRIM	2	5+6	11	2	5+6	11	0,00	
20	E.GAUZY	2	5+6	11	2	5+6	11	0,00	
21	EAU BOUILLIE	1	6	6	2	6 + 2	8	2,00	Intégration d'une personne en plonge
22	G.BRUGUIER	1	5,25	5,25	2	6+5,25	11,25	6,00	Intégration 1 personne porteuse de handicap
23	GAZELLE MAT	2	5+7,25	12,25	2	5+5,75	10,75	-1,50	Redistribution du volant d'heures
24	GAZELLE PRIMAIRE	2	5,50+7,25	12,75	3	6+5,5+2	13,5	0,75	Intégration d'une personne en plonge
25	GREZAN	3	5+6+7,75	18,75	4	5+5+6+6,20	22,2	3,45	Redistribution du volant d'heures
26	BARBES MAT	1	5,25	5,25	2	5,25+4,25	9,5	4,25	Intégration d'une personne en plonge
27	H.WALLON	3	5,25+5+4,75	15	3	6+5,25+5	16,25	1,25	Redistribution du volant d'heures

28	J.CARRIERE	1	5,75	5,75	1	5,75	5,75	0,00	
29	J.MACE	4	7,25+5,25+5+5	22,5	5	6+5,25+5+5+5	26,25	3,75	Intégration d'une personne supplémentaire liée à l'organisation du restaurant
30	J.MOULIN	1	5,25	5,25	2	5,25 + 4,25	9,5	4,25	Intégration 1 personne porteuse de handicap
31	J.ZAY	1	5,75	5,75	1	4,25	4,25	-1,50	Redistribution du volant d'heures
32	JJ ROUSSEAU	3	5+5+4,75	14,75	3	6+5,25+5	16,25	1,50	Redistribution du volant d'heures
33	JJAURES MAT	1	5,25	5,25	1	5,25	5,25	0,00	
34	JJAURES PRIM	2	5+5	10	2	5,25+5	10,25	0,25	Redistribution du volant d'heures
35	L.ROUSSON	3	6+6,50+5	17,5	2	6+5,25	11,25	-6,25	Redistribution du volant d'heures
36	LAKANAL	3	6+5,25+5	16,25	2	6+5,25	11,25	-5,00	Redistribution du volant d'heures
37	LANGEVIN	3	6+5,50+5	16,5	3	6,2+5,50+5	16,7	0,20	Redistribution du volant d'heures
38	LES BENEDICTINS	5	6+6+6+5,25+5	28,25	4	6+5,25+5,25+5	21,5	-6,75	Redistribution du volant d'heures
39	M.LONG	2	5+5,25	10,25	3	5+5,25+2	12,25	2,00	Intégration d'une personne en plonge
40	MARCELLIN	2	6+5	11	2	5,25+2	7,05	-3,95	Redistribution du volant d'heures
41	MAS GARDIES	1	6	6	1	6	6	0,00	
42	MAS ROMAN	3	6+5,25+5,25	16,5	4	6+5,25+5,25+4,25	20,75	4,25	Intégration 1 personne porteuse de handicap

43	MONT DUPLAN	3	5,25+5+5	15,25	3	6+5+5	16	0,75	Redistribution du volant d'heures
44	P.MERIMEE	3	5,25+5+5	15,25	3	6+5,25+5	16,25	1,00	Redistribution du volant d'heures
45	P.SEMARD	2	5+6	11	2	5+6	11	0,00	
46	PLACETTE	4	6,25+5+5+4,7 5	21	4	6+5+5+2	18	-3,00	Redistribution du volant d'heures
47	PLANETE	1	6,5	6,5	1	5,25	5,25	-1,25	Redistribution du volant d'heures
48	PONT JUSTICE	2	7+5	12	2	6,4+5	11,4	-0,60	Redistribution du volant d'heures
49	R.CHAR	2	5+5	10	3	6+5+2	13	3,00	Intégration d'une personne en plonge
50	RANGUEIL	2	6+5,25	11,25	2	6+6	12	0,75	Redistribution du volant d'heures
51	ST CESAIRE	2	7,75+5	12,75	2	6+5	11	-1,75	Redistribution du volant d'heures
52	TAILHADES	3	6+5,75+5	16,75	3	6+5+5	16	-0,75	Redistribution du volant d'heures
53	TALABOT	2	6,75+6	12,75	3	6+5,25+4,25	15,5	2,75	Intégration 1 personne porteuse de handicap
54	TOURMAGNE	1	5,25	5,25	1	5,25	5,25	0,00	
55	VAILLANT	4	7,75+5,25+5+ 5	23	4	6+5,25+5,25+5	21,5	-1,50	Redistribution du volant d'heures
CUMUL		119		654,25	129		669,1	14,85	

Annexe 5 B PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES MERCREDIS

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2017/ 2018				
		Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation	Commentaires
1	R.Char	1	4	4	1	5	5	1	Contrat minimum de 5H/jour
2	J.J Rousseau	2	4+2	6				-6	Pas de centre de loisirs
3	Mont Duplan	1	4	4	1	6,4	6,4	2,4	Redistribution du volant d'heures
4	A.Camus	1	3	3				-3	Pas de centre de loisirs
5	La Placette	2	4+2	6	1	6	6		
6	J.Carrière	1	4	4	1	5	5	1	Contrat minimum de 5H/jour
7	H.Wallon	2	4+2	6	1	6	6		
8	J.Jaures	1	4	4	2	5+5	10	6	Redistribution du volant d'heures
9	Le Carmel	2	4+2	6	1	6,2	6,2	0,2	
10	E.Tailhades	1	4	4	1	6	6	2	Redistribution du volant d'heures
11	Capouchiné	2	4+2	6	1	6	6		
12	Mas Boulbon	2	4+3	7	2	6,2+6,2	12,4	5,4	Redistribution du volant d'heures
13	P.Mérimée	1	4	4	1	6,8	6,8	2,8	Redistribution du volant d'heures
14	Courbessac	1	3	3	1	5	5	2	Contrat minimum de 5H/jour
	CUMUL	20		67	14		80,8	13,8	

Annexe 5 C PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES PETITES VACANCES

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2017 / 2018				
		Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation par rapport au contrat	Commentaires
1	Capouchiné	1	5+1,5	6,5	2	6+5	11	4,5	-
2	J.J Rousseau	1	5+1,5	6,5	0	0	0	-6,5	Remplacé par R.Char
2	R.Char	0	0	0	1	5	5	5	
3	Le Carmel	2	6+5+1,5	12,5	2	6+5	11	-1,5	
4	Mont Duplan	1	5+1,5	6,5	1	5,75	5,75	-0,75	
5	La Placette	1	3+1,5	4,5	1	5,75	5,75	1,25	
6	J.Carrière	1	4+1,5	5,5	1	5,75	5,75	0,25	
7	E.Tailhades	1	4+1,5	5,5	1	5,75	5,75	0,25	
8	J.Jaures	1	4+1,5	5,5	2	5,75+5,75	11,5	6	
9	H.Wallon	1	5+1,5	6,5	1	5,75	5,75	-0,75	
10	Mas Boulbon	2	6+4+1,5	11,5	3	6+5+5	16	4,5	
11	P.Mérimée	1	4+1,5	5,5	1	5,75	5,75	0,25	
12	Courbessac	1	3+3+1,5	7,5	1	5,75	5,75	-1,75	
	CUMUL	14		84	17		94,75	10,75	

Annexe 5 D PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES VACANCES DE JUILLET

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2017 / 2018				
		Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation	Commentaires
1	J.J Rousseau	1	5	5	0	0	0	-5	REPLACE PAR R.CHAR
	R.Char	0	0	0	1	5	5	5	
2	Mont Duplan	1	5	5	1	5	5	0	
3	A.Camus	1	4	4	0	0	0	-4	REPLACE PAR J.MACE
4	J.Macé	0	0	0	1	5	5	5	
4	La Placette	1	3	3	1	5	5	2	
5	J.Carrière	1	4	4	1	5	5	1	
6	H.Wallon	1	5	5	2	5+5	10	5	
7	Le Carmel	3	6+4+4	14	3	6+5+5	16	2	
8	E.Tailhades	2	6+2	8	2	5+5	10	2	
9	Capouchiné	2	6+2	8	0	0	0	-8	Pas de centre de loisirs
10	Mas Boulbon	3	6+5+5	16	3	6+5+5	16	0	
11	P.Mérimée	1	5	5	1	5	5	0	
12	Courbessac	1	4	4	2	5+5	10	6	
13	Castanet	1	5	5	1	5	5	0	
	CUMUL	19		86	19		97	11	

Annexe 5 E PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES EN PERIODE DE FONCTIONNEMENT DES ACCUEILS DE LOISIRS POUR LES VACANCES D'AOUT

Numérotation des sites de restauration	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2017 / 2018				
		Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Variation par rapport au contrat	Commentaires
1	Mont Duplan	1	5+1,5	6,5	1	5	5	-1,5	
2	J.J Rousseau	1	3+1,5	4,5	0	0	0	-4,5	Remplacé par R.Char
2	A.Camus	0	0	0	0	0	0	0	
3	La Placette	1	3+1,5	4,5	0	0	0	0	Fermé
4	J.Carrière	1	5+1,5	4,5	1	5	5	0,5	
5	H.Wallon	1	6+4+3+1,5X2	6,5	1	5	5	-1,5	
6	Le Carmel	3	6+5+1,5	16	3	6+5+5	16	0	
7	Capouchiné	1	6+4+3	6,5	0	0	0	0	Fermé
8	Mas Boulbon	3	6+4+3	16	3	6+5+5	16	0	
9	Castanet	1	3	4	0	0	0	-4	Fermé
10	R.Char	0	0	0	1	5	5	5	
	CUMUL	13		69	10		52	-6	

Annexe 5 F PERSONNEL DES RESTAURANTS SCOLAIRES SUR SITE DU RESTAURANT SPECIALISE POUR LA RESTAURATION DES ADULTES

	Noms des sites de restauration	CONTRAT			ANNEE 2017 / 2018			Variation	Commentaires
		Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)	Nbre de personnels affectés sur chaque site	Temps de travail par personnel	Temps de travail total pour tous les personnels par site de restauration (en heure et centième d'heure)		
1	Restaurant municipal - Avenue R Bompard	1	7,5	7,5	1	6	6	-1,5	Contrat de travail
	CUMUL	1		7,5	1		6	-1,5	

Annexe 6 Les personnels de la cuisine centrale affectés au cycle de fabrication des repas

Contrat						Année 2017-2018				
	Dénomination des postes.	Contrat: Situation à venir : Dénomination des postes affectés par le candidat	Equivalent Temps plein	Type de contrat	Qualifications		Dénomination des postes affectés	Equivalent Temps plein	Type de contrat	Qualifications
Poste 1	RESP REPARTITION	RESP REPARTITION	100%	CDI	AM	Poste 1	RESP REPARTITION	100%	CDI	Employé
Poste 2	CHEF DE CUISINE	CHEF DE CUISINE	100%	CDI	AM	Poste 2	CHEF DE CUISINE	100%	CDI	AM
Poste 3	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé	Poste 3	MANAGER OPERATIONNEL	100%	CDI	Employé
Poste 4	RESPONSABLE LOGISTIQUE	RESPONSABLE LOGISTIQUE	100%	CDI	Employé	Poste 4	EMPLOYE DE RESTAURATION	100%	CDI	Employé
Poste 5	EMPLOYE POLYV DE CONDITIONMNT	EMPLOYE POLYV DE CONDITIONMNT	100%	CDI	Employé	Poste 5	EMPLOYE DE RESTAURATION	100%	CDII	Employé
Poste 6	CUISINIER(E)	CUISINIER(E)	100%	CDI	Employé	Poste 6	CUISINIER(E)	100%	CDI	Employé
Poste 7	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé	Poste 7	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé
Poste 8	RESPONSABLE ATELIER	RESPONSABLE ATELIER	100%	CDI	Employé	Poste 8	RESPONSABLE ATELIER	100%	CDI	Employé
Poste 9	COMMIS DE CUISINE	COMMIS DE CUISINE	100%	CDI	Employé	Poste 9	COMMIS DE CUISINE	100%	CDI	Employé
Poste 10	MAGASINIER	MAGASINIER	100%	CDI	Employé	Poste 10	MAGASINIER	100%	CDI	Employé
Poste 11	CHEF DE PARTIE	CHEF DE PARTIE	100%	CDI	Employé	Poste 11	CHEF DE PARTIE	100%	CDI	Employé
Poste 12	REPARTITEUR		0%	CDI	Employé	Poste 12	REPARTITEUR	100%	CDI	Employé

	Dénomination des postes.	Contrat: Situation à venir : Dénomination des postes affectés par le candidat	Equivalent Temps plein	Type de contrat	Qualifications		Dénomination des postes affectés	Equivalent Temps plein	Type de contrat	Qualifications
Poste 13	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé	Poste 13	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé
Poste 14	SECOND DE CUISINE	SECOND DE CUISINE	100%	CDI	Employé	Poste 14	SECOND DE CUISINE	100%	CDI	Employé
Poste 15	ASSISTANT(E) QUALITE	ASSISTANT(E) QUALITE	100%	CDI	Employé	Poste 15	ASSISTANT(E) QUALITE	100%	CDI	Employé
Poste 16	RESPONSABLE ATELIER	RESPONSABLE ATELIER	100%	CDI	Employé	Poste 16	PLONGEUR	100%	CDII	Employé
Poste 17	CUISINIER(E)	CUISINIER(E)	100%	CDI	Employé	Poste 17	CUISINIER(E)	100%	CDI	Employé
Poste 18	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT		0%	CDI	Employé	Poste 18	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé
Poste 19	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé	Poste 19	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé
Poste 20	CHEF DE CUISINE	CHEF DE CUISINE	100%	CDI	AM	Poste 20	EMPLOYE DE RESTAURATION	100%	CDI	Employé
Poste 21	CHEF DE PARTIE	CHEF DE PARTIE	100%	CDI	Employé	Poste 21	EMPLOYE DE RESTAURATION	100%	CDI	Employé
Poste 22	REPARTITEUR	REPARTITEUR	100%	CDI	Employé	Poste 22	REPARTITEUR	100%	CDI	Employé
Poste 23	RESPONSABLE ADMINISTRATIF	RESPONSABLE ADMINISTRATIF	100%	CDI	Employé	Poste 23	RESPONSABLE ADMINISTRATIF	100%	CDI	Employé
Poste 24	RESPONSABLE ATELIER	RESPONSABLE ATELIER	100%	CDI	Employé	Poste 24	EMPLOYE DE RESTAURATION	100%	CDII	Employé
Poste 25	PREPARATEUR	PREPARATEUR	100%	CDI	Employé	Poste 25	PREPARATEUR	100%	CDI	Employé
Poste 26	COMMIS DE CUISINE	COMMIS DE CUISINE	100%	CDI	Employé	Poste 26	COMMIS DE CUISINE	0%	CDI	Employé
Poste 27	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	100%	CDI	CADRE	Poste 27	DIRECTEUR D'EXPLOITATION	100%	CDI	CADRE
Poste 28	GERANT RESPONSABLE PRODUCTION	GERANT RESPONSABLE PRODUCTION	100%	CDI	AM	Poste 28	RESPONSABLE PRODUCTION	100%	CDI	AM
Poste 29	RESPONSABLE APPROVISIONNEMENT	RESPONSABLE APPROVISIONNEMENT	100%	CDI	AM	Poste 29	RESPONSABLE DES APPROVISIONNEMENTS	100%	CDI	AM

	Dénomination des postes.	Contrat: Situation à venir : Dénomination des postes affectés par le candidat	Equivalent Temps plein	Type de contrat	Qualifications		Dénomination des postes affectés	Equivalent Temps plein	Type de contrat	Qualifications
Poste 30	CHAUFFEUR LIVREUR	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé	Poste 30	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé
Poste 31	CHEF D'EQUIPE	CHEF D'EQUIPE	100%	CDI	Employé	Poste 31	CHEF D'EQUIPE	100%	CDI	Employé
Poste 32	CHAUFFEUR LIVREUR	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé	Poste 32	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé
Poste 33	CHAUFFEUR LIVREUR	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé	Poste 33	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé
Poste 34	CHAUFFEUR LIVREUR	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé	Poste 34	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé
Poste 35	RESPONSABLE ADMINISTRATIF	RESPONSABLE ADMINISTRATIF	57%	CDI	AM	Poste 35	RESPONSABLE ADMINISTRATIF	50%	CDI	Employé
Poste 36	EMPLOYE(E) ADM DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) ADM DE RESTAURANT	64%	CDI	Employé	Poste 36	EMPLOYE ADM DE RESTAURATION	100%	CDI	Employé
Poste 37	CHEF DE GROUPE	CHEF DE GROUPE	100%	CDI	Employé	Poste 37	CHEF DE GROUPE	100%	CDI	Employé
Poste 38	RESPONSABLE ENCAISSEMENT	RESPONSABLE ENCAISSEMENT	100%	CDI	AM	Poste 38	RESPONSABLE ENCAISSEMENT ET GESTION	100%	CDI	CADRE
Poste 39	EMPLOYE(E) ADM DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) ADM DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé	Poste 39	EMPLOYE ADM DE RESTAURANT	0%	CDI	Employé
Poste 40	QUALITICIEN (NE)	QUALITICIEN (NE)	100%	CDI	AM	Poste 40	QUALITICIEN (NE)	100%	CDI	Employé
Poste 41	EMPLOYE ADMINISTRATIF QUALIFIE	EMPLOYE ADMINISTRATIF QUALIFIE	100%	CDI	Employé	Poste 41	EMPLOYE ADMINISTRATIF QUALIFIE	100%	CDI	Employé
Poste 42	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé	Poste 42	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	100%	CDI	Employé
Poste 43	CHAUFFEUR LIVREUR	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé	Poste 43	CHAUFFEUR LIVREUR	100%	CDI	Employé
Poste 44	TECHNICIEN MAINTENANCE	TECHNICIEN MAINTENANCE	100%	CDI	Employé	Poste 44	TECHNICIEN DE MAINTENANCE	100%	CDI	Employé

	Affectation sur repas livrés extérieurs contrat		Affectation sur repas livrés extérieurs 2017-2018	
	Nombre de postes supplémentaires	Nature des postes	Nombre de postes supplémentaires	Nature des postes
	1	TECHNICIEN DE MAINTENANCE	1	TECHNICIEN DE MAINTENANCE
	Nombre de postes réaffectés		Nombre de postes réaffectés	
	1	AIDE DE CUISINE	1	CUISINIER
	1	REPARTITEUR	1	REPARTITEUR
	1	EMPLOYE(E) TECH DE RESTAURANT	1	CHAUFFEUR LIVREUR
	1	CHAUFFEUR LIVREUR	1	CHAUFFEUR LIVREUR
	1	CHAUFFEUR LIVREUR	1	CHAUFFEUR LIVREUR
TOTAL	6		6	

Annexe 7 Récapitulatif des formations réalisées 2017/2018 : Personnel de cuisine

INTITULE FORMATION	NB DE PERS	Nom du participant	Prénom participant	Fonction	STATUT	SEXE	Prestataire	Date de formation	Intra / inter ent. /interne	nbr de jours	nb d'heures
Mettre en place la démarche ISO 22 000	1	DE FRANCE	OLIVIER	Chef de production	AGENT DE MAITRISE	H	CIDEE	02/10/2017	Inter ent.	7	49
Mettre en place la démarche ISO 22 000	1	GALIZZI	Delphine	Chef de groupe	EMPLOYE	F	CIDEE	02/10/2017	Inter ent.	7	49
Mettre en place la démarche ISO 22 000	1	AGULHON	Edith	Responsable répartition	EMPLOYE	F	CIDEE	02/10/2017	Inter ent.	7	49
Mettre en place la démarche ISO 22 000	1	MEYRUEIS	Nathalie	Resposnable cuisine	CADRE	F	CIDIEE	02/10/2017	Inter ent.	7	49
FORMATION SST	1	SALAS	Corinne	Responsable administratif	EMPLOYE	F	SOCOTEC	07-08/11/2017	Inter ent.	2	14
FORMATION SST	1	LUPRICE	David	Chef de cuisine	AGENT DE MAITRISE	H	SOCOTEC	07-08/11/2017	Inter ent.	2	14
FORMATION TRANSPALETTE	1	CHALVIDAL	Gille	Commis de cuisine	EMPLOYE	H	SOCOTEC	27/09/2017	Inter ent.	1	7
FORMATION TRANSPALETTE	1	ALLE	Jérémy	Employé de restauration	EMPLOYE	H	SOCOTEC	27/09/2017	Inter ent.	1	7
FORMATION TRANSPALETTE	1	LARGUIER	Gérard	Chef d'équipe	EMPLOYE	H	SOCOTEC	27/09/2017	Inter ent.	1	7
FORMATION TRANSPALETTE	1	ANCELIN	Cédric	Chef de production	AGENT DE MAITRISE	H	SOCOTEC	27/09/2017	Inter ent.	1	7
FORMATION BACTERIOLOGIE ALIMENTAIRE	1	GALIZZI	Delphine	Responsable qualité	AGENT DE MAITRISE	F	LEXOM	16/10/2017	Inter ent.	1	7
FORMATION INCENDIE	1	DEFRANCE	Olivier	Responsable de production	AM	H	C2F	15/11/2017	Inter ent.	demi journée	3,5
FORMATION INCENDIE	1	ANCELIN	Cedric	Chef de production	AM	H	C2F	15/11/2017	Inter ent.	demi journée	3,5
FORMATION INCENDIE	1	DEBREMME	Carole	Répartiteur	EMPLOYE	F	C2F	15/11/2017	Inter ent.	demi journée	3,5
FORMATION INCENDIE	1	RIEUNIER	Stéphanie	Chef de partie	EMPLOYE	F	C2F	15/11/2017	Inter ent.	demi journée	3,5

FORMATION INCENDIE	1	MEYRUEIS	Nathalie	Directrice Cuisine	CADRE	F	C2F	15/11/2017	Inter ent.	demi journée	3,5
FORMATION INCENDIE	1	BAUDIN	Philippe	Employé de restauration	EMPLOYE	H	C2F	16/11/2017	Inter ent.	demi journée	4,5
FORMATION INCENDIE	1	RIHET	Fabienne	Responsable Suivi Client	CADRE	F	C2F	15/11/2017	Inter ent.	demi journée	3,5
FORMATION AIDOMENU	1	DEFRANCE	Olivier	Responsable de production	AM	H	VICI	27/02/2018	Inter ent.	1	7
FORMATION HACCP	1	MATTEONI	Elsa	Manager opérationnel	EMPLOYE	F	ALVEA	05-06/04/2018	Inter ent.	2	14
Formation autorisation de conduite gerbeur	1	CLEMENT	Elocie	Magasinier	EMPLOYE	F	Formation Stratégique	09/05/2018	Inter ent.	demi journée	3,5
Formation autorisation de conduite gerbeur	1	RIEUNIER	Stéphanie	Chef de partie	EMPLOYE	F	Formation Stratégique	09/05/2018	Inter ent.	demi journée	3,5
Procédure bris de verre	9			Production	EMPLOYE/AM	H/F	QUALITE	18/09/2017	Interne		4,5
Contrôle à réception et traçabilité	4			Magasin	EMPLOYE/AM	H/F	QUALITE	10/10/2007	Interne		2
La microbiologie alimentaire	1	GALIZZI	Delphine	Assistante qualité	EMPLOYE	F	LEXOM	16/10/2017	Interne	1	7
PRPO Livraison	10			Chauffeurs	EMPLOYE/AM	H/F	QUALITE	12/10/2017	Interne		5
PRPO Livraison	9			Chauffeurs	EMPLOYE/AM	H/F	QUALITE	29/01/2018	Interne		3
Formation HACCP & Bonnes pratiques d'hygiène	16			Production	EMPLOYE/AM	H/F	QUALITE	12/12/2017	Interne		24
Auditeur interne	1	GALIZZI	Delphine	Assistante qualité	EMPLOYE	F	Responsable qualité du groupe	19-20/12/2017	Interne		4
Formation aux situations d'urgence	6			Encadrement	CADRE/AM/EMPLOYES	H/F	QUALITE	19/12/2017	Interne		6
Sécurité sortie des échelles en production chaude	7			Production	CADRE/AM/EMPLOYES	H/F	Sécurité	16/02/2018	Interne		2,5
Sécurité du personnel en sortie des échelles	16			Production	CADRE/AM/EMPLOYES	H/F	Sécurité	02/03/2018	Interne		5,5
Restitution audit interne	15			Production	EMPLOYE/AM	H/F	QUALITE	06/03/2018	Interne		4,5
Corps étranger	4			Légumerie	EMPLOYE	H/F	QUALITE	03/04/2018	Interne		1,25

Formation HACCP & Bonnes pratiques d'hygiène	24			Tous les ateliers	CADRE/AM/EMPLOYES	H/F	Responsable qualité du groupe	18-24/04/2018	Interne		36
Formation HACCP & Bonnes pratiques d'hygiène	2			Tous les ateliers	INTERIMAIRES	H/F	QUALITE	05/04/2018	Interne		1
Formation HACCP & Bonnes pratiques d'hygiène	9			Tous les ateliers	EMPLOYE/AM	H/F	Responsable qualité du groupe	22/05/2018	Interne		11,25
Formation bonnes pratiques de nettoyage	17			Tous les ateliers	CADRE/EMPLOYEE/AM	H/F	PAREDES	02/07/2018	Inter ent.		12,75
Cumul heures cuisine centrale											442,75

Annexe 8 Récapitulatif des formations réalisées 2017 / 2018 : agent de restauration

INTITULE FORMATION	PARTICIPANTS	FONCTION	STATUT	SEXE	PRESTATAIRE	DATE DE FORMATION	INTRA /INTERNE ENT /INTERNE	NBRE DE JOURS	NB D'HEURES
Formation HACCP : s'approprier le PMS des offices livrés	120 personnes des restaurants scolaires	EQR et EDR	EMPLOYE	F	SHCB	Novembre 2017	INTERNE	5	183
Le rôle de la responsable	55 responsables des restaurants scolaires	EMPLOYE QUALIFIE DE RESTAURATION	EMPLOYE	F	SHCB	12/04/2018	INTERNE	2	55
Cumul d'heures									238

Annexe 9 SUIVI ABIOLAB SATELLITES 2017 / 2018

2017/ 2018	AUDIT ABIOLAB		AUDIT INTERNE		ANALYSES										
	ECOLE	Date	NOTE	Date	NOTE	PRODUIT				SURFACE				LISTERIA	
						N°1	N°2	N°3	N°4	N°1	N°2	N°3	N°4	N°1	N°2
A Barbes	20-nov	100	18-janv	18	S48	S 48	S15	S15	A sur S 48	S 48	A sur S 15	S 15	S 15	S 48	S 15
A. Camus MAT	05-oct	100	15-mars	20	S41	S41	S 15	S 15	NC S 41	A sur s 11	S 15	S 15	S41	S 15	
A. Camus PRIM	05-oct	100	09-nov	18,5	S41	S41	S 15	S 15	A Sur S 41	s 11	S 15	S 15	S41	S 15	
A. Chamson	08-janv	100	07-nov	19	S 03	S 03	s 23	s 23	S 03	S 03	s 23	s 23	S 03	s 23	
A. Faucher	02-oct	95,8	11-janv	19,5	S41	S41	s 27	s 27	S41	s 11	s 27	s 27	S41	s 27	
A. Galan	09-nov	91,7	09-oct	17	S44	S44	S 14	S 14	S44	S44	S 14	S 14	S44	S 14	
Benedictins	04-déc	83,3	07-mai	17,5	s 50	s 50	S 22	S 22	s50	s50	S 22	S 22	s50	s 22	
Berlioz	11-déc	87,5	04-juin	19,5	S52	S52	S 21	S 21	S52	S52	S 21	S 21	S52	s 21	
Bruguiet	12-févr	91,7	14-déc	18,5	S 08	S 08	S 26	S 26	NC S 08	S 08	S 26	S 26	S 08	S 26	
Capouchine	08-janv	95,7	12-juin	17,5	S 03	S 03	s 23	s 23	S 03	S 03	s 23	A sur S 23	S 03	s 23	
Carmel	13-nov	100	18-janv	17,5	s 47	s 47	S13	S13	S 47	s 47	S 13	S 13	s 47	S 13	
Casanova	05-oct	100	25-mai	19,5	S41	S41	S 15	S 16	S41	s27	S 15	A sur S 15	S41	S 15	
Castanet	09-oct	100	11-janv	19,5	S42	S42	S 27	S 27	S42	s 13	s 27	s 27	S42	S 27	
Cigale	27-nov	100	15-mars	19	S 49	S 49	S 15	S 16	S 49	S 49	S 15	A sur S 15	S 49	S 15	
Combe des Oiseaux	09-oct	100	27-nov	19	S42	S42	S 27	S 27	A Sur S42	S 13	s 27	s 27	S42	S 27	
Courbessac	05-oct	100	25-janv	18,5	S42	S42	S 27	S 27	S42	S 15	A sur s 27	s 27	S42	S 27	
Courbet MAT	09-oct	95,8	06-févr	19,5	S42	S42	S 27	S 27	A Sur S42	S 12	s 27	s 27	S42	S 27	
Courbet PRIM	09-oct	100	12-févr	19	S42	S42	S 27	S 27	S42	A sur S12	s 27	s 27	S42	S 27	
E. Gauzy	15-janv	100	16-janv	18,5	S 04	S 04	s 24	s 24	S 04	S 04	s 24	s 24	S 04	S 24	
Eau Bouillie	27-nov	95,8	11-janv	19	S 49	S 49	S 15	S 15	S 49	S 49	S 15	S 15	S 49	S 15	
Gazelle MAT	09-nov	100	16-nov	16	S44	S44	S 14	S 14	A Sur S44	S44	S 14	S 14	S44	S 14	
Gazelle PRIM	09-nov	95,8	12-juin	18	S 44	S44	S 14	S 14	S44	S44	S 14	S 14	S44	S 14	
Grezan	08-févr	95,8	19-mars	18,5	s 09	s 09	S 25	S 25	s 09	s 09	S 25	S 25	s 09	S 25	
Henri Wallon	06-nov	83,3	03-oct	13	s 44	s 44	S 12	S 12	s 44	S 44	S 12	S 12	s 44	S 12	
J. Carriere	08-janv	95,7	30-nov	19	S 03	S 03	S 23	S 23	S 03	S 03	A sur S 23	A sur S 23	S 23	S 23	
Jean Jacques Rousseau	05-févr	100	12-févr	18	s 06	s 06	S 25	S 25	s 06	s 06	S 25	S 25	s 06	S 25	
Jean Jaurès MAT	11-déc	83,7	21-déc	13	S 52	S 52	S 21	S 21	A sur s 52	A sur s 52	NC S 21	S 21	S 52	s 21	

Jean Jaurès PRIM	11-déc	91,7	24-mai	18	S 52	S 52	S 21	S 21	S 52	S 52	S 21	S 21	S 52	s 21
Jean Macé	07-déc	95,8	15-déc	16,5	S51	S11	S 26	S 26	NC S 51	S 51	S 26	S 26	S11	S 26
Jean Moulin	05-févr	95,8	09-févr	18,5	s 08	s 08	S 26	S 26	s 08	s 08	A sur S 26	A surS 26	s 08	S 26
Jean Zay	09-nov	83,3	20-nov	17	S44	S 44	S 25	S 25	S44	S44	NC S 25	S 25	S44	S 25
Lakanal	13-nov	100	14-mai	16	s 47	s 47	S 13	S 13	NC S 47	s 47	S 13	S 13	s 47	S 13
Langevin	06-nov	100	14-nov	17	s 44	s 44	S 12	S 12	NC s 44	S 44	A sur S12	S 12	s 44	S 12
Léo Rousson	05-févr	100	19-oct	18	s 06	s 06	s 25	s 25	s 06	s 06	s 25	s 25	s 06	s 25
M. Long	07-déc	95,8	18-janv	18	S51	S11	s 25	s 25	A surS 51	S 51	s 25	s 25	S11	s 25
Marcellin	13-nov	100	22-déc	17,5	s 47	s 47	S 13	S 13	S 47	s 47	A sur S 13	S 13	s 47	S 13
Martel	07-déc	91,7	05-juin	18	S51	S11	S 26	S 26	S 51	S 51	A sur S 26	S 26	S11	S 26
Mas Boulbon	08-févr	95,8	02-oct	17	s 09	s 09	S 26	S 26	s 09	s 09	NC S26	S 26	s 09	S 26
Mas des Gardies MAT	02-oct	95,8	27-nov	15	S41	S41	s 27	s 27	NC S 41	s 27x2	A sur s 27	s 27	S41	s 27
Mas Roman	16-oct	95,8	06-nov	14,5	S43	S43	S 27	S 27	NC S43	NC S43	s 11	NC S27	S43	S 27
Mont Duplan	29-janv	91,7	19-sept	18,5	S 06	S 06	S 24	S 24	S 06	S 06	A sur S 24	S 24	S 06	S 24
P. Semard	15-janv	91,7	22-janv	16	S 04	S 04	S 24	S 24	S 04	S 04	S 24	S 24	S 04	S 24
P.Kergomart	20-nov	95,8	04-mai	20	S 48	S 48	S 15	S 15	S 48	S 48	S 15	S 15	S48	S 15
Placette	20-nov	95,8	23-janv	12	S 48	S 48	S 15	S 15	NC S 48	NC S 48	NC S 15	NC S 15	S48	S 15
Planete	27-nov	100	03-mai	18	S 49	S 49	S 16	S 15	S 49	S 49	NC S 15	S 15	S 49	S 15
Pont de Justice	05-oct	100	06-oct	17,5	S41	S41	s 26	s 26	A sur S 41	A Sur s 13	A sur s 26	s 26	S41	s 26
Prosper Mérimée	08-févr	100	21-nov	17,5	s 09	s 09	S 24	S 24	s 09	s 09	S 24	S 24	s 09	S 24
Rangueil /Enclos Rey	04-déc	95,8	05-juin	18,5	s 50	s 50	S 22	S 22	s50	s50	S 22	S 22	s50	S 22
René Char	16-oct	100	24-mai	19	S43	S 43	S 26	S 26	S43	S43	s 11	S 26	S43	s 26
Saint Césaire	16-oct	95,8	05-déc	18,5	S43	S 43	S 27	S 27	S 43	A sur S43	s 11	S 27	S43	S 27
Tailhades	02-oct	95,8	08-déc	14,5	S41	S41	S 27	S 27	S41	S28	S 27	S 27	S41	s 27
Talabot	15-janv	100	09-janv	18,5	S 04	S 04	S 24	S 24	S 04	NC S 04	S 24	S 24	S 04	S 24
Tourmagne	04-déc	100	24-mai	20	s 50	s 50	S 22	S 22	A sur S50	s50	S 22	S 22	s50	S 22
Vaillant	06-nov	100	19-janv	17	s 44	s 44	S 12	S 12	s 44	S 44	S 12	S 12	s 44	S 12
Restaurant Municipal	05-févr	100			s 06	s 06	s 23	s 23	s 06	s 06	s 23	s 23	s 06	S 23
TOTAUX/ MOY		55	96,28	54	17,70	55	55	55	55	55	55	55	55	55

Annexe 10 Planning de prélèvements alimentaires 2017/2018

	Dénomination	nov-17	déc-17	janv-18	févr-18	mars-18	avr-18	mai-18	juin-18	juil-18	août-18	sept-18	oct-18
Entrées	Charcuteries crues	x						x					
	Charcuteries cuites		xx						x				
	Base végétaux crus			x			x			xx			
	base cuites - féculents				x						x		
	pâtisserie charcutière					x						x	
Plats	Plat cuisiné+ sauce (base viande poisson)	x						x					
	Plat cuisiné sans sauce (base viande poisson)		x							x			
	sandwich			x							xx		
Garniture	Légumes	x								x			
	Féculents			xx								x	
Fromage	Au lait pasteurisé				x								x
	Au lait cru					xx							
Dessert	Pâtisserie non cuite sans fruits crus					x						x	
	Pâtisserie non cuite avec fruits crus						xx						
	Pâtisserie cuite							x					
	autres desserts								x				x

Surfaces	Plan de travail	x					x					x	
	Trancheur	x					x					x	
	Planche à découper		x					x					x
	Bacs de stockage		x					x					x
	Ustensile			x					x				
	Mixeur, batteur			x					x				
	Etagère				x					x			
	Matériel circulant				x					x			
	Vaisselle					x					x		
	Autres					x					x		

x avec listeria monocytogenes