

Extrait du projet pédagogique animation périscolaire

3.3 LA RESTAURATION

Sur le temps scolaire, elle fonctionne de 11h45 à 13h15.

Sur le temps des mercredis, petites et grandes vacances : de 11h45 (midi au plus tard) jusqu'à 13h15 au plus tard.

3.3.1 LES OBJECTIFS

- répondre aux besoins vitaux des enfants
- assurer une alimentation saine et équilibrée
- respecter les régimes et les habitudes alimentaires
- responsabiliser les enfants (Ex. :servir les autres) et tendre vers une autonomie (Ex. :utiliser un couteau...)
- apprendre la vie en collectivité

3.3.2 LES RECOMMANDATIONS

Avant de prendre le chemin de la restauration : veiller à les compter et à ce que tous les enfants soient passés aux toilettes (le lavage des mains est primordial). Il pourra s'effectuer sur le lieu de cantine, mais à titre exceptionnel. Toujours avant de partir : s'assurer que tous les manteaux, anoraks ou K-Way, soient bien fermés. Se munir de gilets phosphorescents.

Respecter vos horaires de départ. (Exemple : 12h20/25 pour l'école Jules Ferry).

Veiller à ce que les enfants ne fassent pas d'écart sur la route.

Ne pas stationner longuement sous les fenêtres des habitants.

Emprunter le chemin qui mène au parking (Restauration Gény) pour l'entrée et la sortie de la cantine. A l'exception des enfants de Paul Bert, qui eux, passent par l'entrée, côté rue.

Les animateurs prendront leur repas avec l'ensemble des enfants : leur présence doit permettre avant tout que le repas soit pris dans le calme et de veiller à ce que chacun puisse goûter à tout.

Les animateurs seront vigilants, le temps du repas n'est pas un temps de repos. Ils aideront les enfants, ils restent un référent, un modèle pour les enfants. Les animateurs pourront faciliter le travail du personnel de cantine.

Suite à la commission de restauration du 17 décembre 2008 et de la réunion du 14 janvier 2009 (Alsacienne de Restauration, Ligue de l'Enseignement – FOL 54, Mairie), l'organisation des services à la restauration Gény se déroulera comme suit :

1^{er} service : les tables sont déjà dressées par les agents de service avant l'arrivée des enfants.
Pour les enfants (primaires) : les animateurs pourront nommer un « chef de table », qui pourra servir ses camarades. Si l'équipe vise l'autonomie sur ce temps de restauration, c'est avant tout avec les maternelles. La mission « chef de table » est très appréciée par les enfants, elle les responsabilise. Toutefois, en tant qu'adulte, il faudra veiller à ce que les proportions dans

les assiettes soient équitables. Pas de déplacement à plusieurs. L'animateur pourra déléguer et organiser le repas (chercher le pain, l'eau...).

Fin du 1^{er} service : Le repas terminé, s'assurer que les assiettes soient empilées en bout de table. Les enfants pourront aider à apporter les verres et couverts sur les chariots. Il revient aux animateurs d'apporter les assiettes sales sur les chariots.

Les tables sont donc débarrassées et nettoyées lorsque les enfants et les animateurs quittent le lieu.

2^{ème} service : les agents de service mettent à disposition sur les tables : assiettes, verres et couverts.

Les animateurs et enfants du 2^{ème} service dressent les tables.

Les repas seront servis lorsque tous les enfants et animateurs seront présents. Cela évitera une déperdition de chaleur des plats et évitera un service « à double vitesse ».

Fin du 2^{ème} service : toutes les assiettes seront empilées en bout de table avec les couverts et y resteront. Les enfants et l'équipe quittent le lieu.

Il est demandé aux agents de service et aux animateurs d'apporter les plats sur les tables. Plus les animateurs pourront manger AVEC les enfants, assis à leur table, (évitant ainsi un fourmillement perpétuel sur les étages), mieux ce sera : ils seront dès lors plus disponibles pour les enfants, pourront canaliser les « plus turbulents » et seront alors plus vigilants (notamment pour les enfants qui se déplacent pour se rendre aux toilettes).

De même pour récupérer leurs manteaux : un déplacement table par table évite une cohue inutile.

Le temps du repas permet aux animateurs d'apprendre aux enfants à éviter le gaspillage.

Évitons des propos personnels sur nos propres goûts devant les enfants, quand soi-même on n'apprécie pas un plat.

Essayer de faire goûter à tout, sans forcer, sans chantage. Forcer un enfant à manger ce qu'il n'aime pas conduit à renforcer son dégoût.

La décoration de la cantine n'est pas interdite. Le local n'en sera que plus accueillant. Cependant, les réalisations des enfants seront fixées avec de la pâte à fixe et non avec du scotch ou des punaises.

Règles de vie : si un enfant manque de respect à un agent de cantine, il est légitime que des excuses soient présentées à l'agent, mais il revient à l'animateur(trice) de rappeler les règles de vie et de suivre la procédure qu'elles occasionnent.