

INSCRIPTION à la DEMI-PENSION

FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION

Le service de restauration du collège fonctionne durant 3 trimestres selon le système du forfait 4 jours, 3 jours, 2 jours et 1 jour.

Les jours d'ouverture du restaurant sont : Lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Le service s'effectue de manière continue de 11h30 à 13 h environ.

L'effectif moyen est de 310 demi-pensionnaires inscrits.

Le choix de qualité de demi-pensionnaire est fait pour l'année scolaire entière. Les changements de forfait pourront être demandés à l'intendance en fin de trimestre pour le trimestre suivant.

A titre dérogatoire (événement familial, empêchement des parents, sortie pédagogique...), un élève externe ou hors jour abonné pourra exceptionnellement déjeuner au collège en ayant au préalable acheté un ticket à l'intendance.

TARIFS DE LA DEMI-PENSION

Les tarifs sont votés chaque année en conseil d'administration sur proposition du Chef d'Etablissement. Ils sont encadrés par la collectivité de rattachement (le Conseil Général du Finistère).

Depuis 4 années consécutives, les tarifs de demi-pension n'ont pas augmenté, et le repas coûte 2,94€.

Tarifs 2014

4 jours	3 jours	2 jours	1 jour
409,25€	306,93€	204,62€	102,31€

Le prix du ticket à l'unité est de 3,50€.

La demi-pension est à régler par trimestre. Les factures sont adressées par l'intermédiaire des élèves en octobre, janvier et en avril.

Remises et aides

Elles sont encadrées règlementairement et s'effectuent :

- Sur présentation d'un certificat médical et pour une absence d'une semaine minimum
- Pour un séjour pédagogique et sorties scolaires
- Pour les familles dont trois enfants au moins sont inscrits dans un établissement secondaire public
- Pour les élèves boursiers (les bourses viennent en déduction de la facture de cantine)

Modalités de paiement

- En chèque ou en espèces au service gestionnaire dès réception de facture
- Par prélèvement automatique (mis en place à partir de la rentrée 2014/2015)

*Nous vous demandons de bien vouloir **remplir le bulletin** ci-dessous et de **le remettre avec votre dossier d'inscription**. Un nouveau document vous sera remis à la rentrée afin de définir les jours où votre enfant déjeunera au self. Si vous connaissez déjà ces jours, merci de le préciser sur le coupon ci-dessous.*

✂-----
Coupon d'inscription à la demi-pension (à joindre au dossier d'inscription)

NOM de l'élève :

PRENOM:

Classe :

Demi pensionnaire

Externe

Signature du responsable

COMPOSITION DU MENU

Le service de restauration du collège Victoire Daubié propose tous les midis (sauf le mercredi) un menu équilibré), conformément à l'arrêté ministériel du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis an restauration scolaire.

Les repas sont proposés et élaborés sur place par le chef de cuisine, aidé d'un second de cuisine. Tous deux sont des personnels territoriaux, employés et régulièrement formés par le Conseil Général du Finistère.

Le repas au collège est composé de :

Plusieurs choix d'entrées chaudes ou froides

Une viande ou un poisson accompagné de légumes ou de féculents

Un produit laitier : fromage ou yaourt

Plusieurs choix de desserts

Du pain

De salade à volonté (buffet de crudités en accès libre au réfectoire)

Le collège adhère en partie à un groupement de commandes du Finistère pour l'achat des denrées alimentaires. Par contre, les céréales et légumineuses sont systématiquement achetées à la Biocoop ; et nous essayons dès que possible de nous fournir auprès de producteurs locaux.

HYGIENE

- Le personnel de cuisine doit appliquer le PMS (plan de maîtrise sanitaire) et respecter les règles d'hygiène alimentaire selon la méthode HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques)
- Des prélèvements inopinés et des analyses sont effectués par le laboratoire départemental. Il effectue une fois par an un audit de vérification de l'hygiène des locaux, du matériel et du travail des personnels.
- La direction départementale de la protection des populations du Finistère contrôle de manière inopinée le service de restauration en moyenne une fois tous les 2 ans.

