

# Educ'Action

N° 10 Hiver 2016

Le magazine de Sodexo Education

## RESSOURCES HUMAINES

Quand la réussite collective passe par l'épanouissement personnel des salariés

De nouveaux espaces de restauration pour le groupe scolaire Pasteur Mont-Roland

ENGAGEMENT

## Faire du repas un moment de plaisir et de convivialité

Équilibre et découverte dans l'assiette

# édito

Notre présence quotidienne auprès de plus de 740 000 consommateurs nous permet de jouer un rôle actif auprès des jeunes générations dans l'apprentissage de bons comportements alimentaires, du respect de l'environnement et des règles pour bien vivre ensemble.

En matière de restauration, nous accompagnons les enfants et les adolescents pour qu'ils prennent du plaisir à bien manger. Nos diététiciennes élaborent ainsi des menus variés, équilibrés et adaptés à chaque tranche d'âge pour favoriser la santé et le bien-être. Les repas servis dans nos restaurants permettent également aux plus jeunes de découvrir de nouveaux produits, saveurs et cultures...

En dehors des repas, nos équipes sont à votre écoute pour vous accompagner dans vos projets éducatifs. Apprendre à cuisiner pour bien s'alimenter, sensibiliser les enfants et les adolescents à la nutrition et aux bons gestes à adopter chaque jour pour préserver l'environnement..., sont autant de bonnes pratiques que nous transmettons aux élèves à travers des ateliers ludiques et innovants animés durant les temps d'accueil périscolaires ou en classe.

Je vous souhaite une bonne lecture !



**THIERRY PERSON**  
Directeur Général Éducation

# Sommaire

**P 3 ACTU / ZAPPING**

**P 4 ACTU / ÉVÉNEMENT**

Le bien-manger : un enjeu majeur pour Sodexo auprès des jeunes

**P 6 SAVOIR-FAIRE**

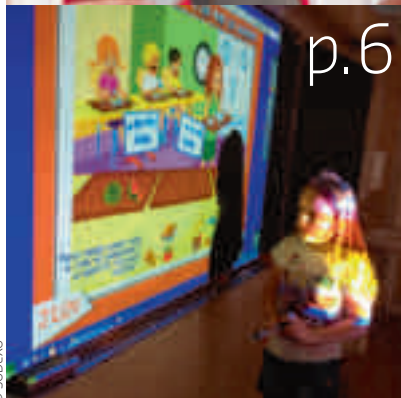
Ateliers Cuisto Rigolo : Une approche ludique et innovante

**P 8 ÉCO-CITOYEN**

Les Ressources Humaines au service du bien-être et de la performance

**P 10 MISSION ACCOMPLIE**

De nouveaux espaces de restauration pour le groupe scolaire Pasteur Mont-Roland



Directeur de publication : Thierry Person – Directrice de la rédaction : Marie-Pierre Serena – Rédactrice en chef : Karine Massiera

Photos : Couverture : Yuri Arcurs\_iStockphoto - Sodexo - Fotolia

Conception et réalisation : Com-Pressé – Coordination : Hélène Natale  
Sodexo remercie toutes les personnes qui ont collaboré à ce numéro.

Ce magazine est imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement.

## Une nouvelle offre de restauration pour les lycéens

Pour répondre aux attentes des lycéens, et éviter qu'ils ne sortent à l'extérieur des établissements scolaires à l'heure du déjeuner, Sodexo a développé l'offre « Signé Sodexo Lycée ».

L'ambiance Signé Sodexo Lycée se veut accueillante dès l'entrée du restaurant, avec des couleurs chaleureuses, une signalétique claire et un affichage dynamique (écran).

Au sein de la zone distribution, un stand central regroupe les salad'bar et dessert'bar, complétés par une vitrine réfrigérée avec des entrées et des desserts dressés, des fromages et des laitages.

Deux fois par semaine, parmi les 3 plats chauds proposés chaque jour, la cuisine spectacle trouve sa place au self avec des recettes qu'affectionnent les lycéens, celles des cuisines du monde.

Dans la salle de restaurant, tables et assises classiques, mange-debout et banquettes avec tables basses se côtoient pour favoriser le confort et la détente. Côté ambiance, les grandes villes d'Europe et d'ailleurs s'affichent pour une invitation au voyage.



© WWW.PHILIPPECASTANO.COM

### LE CHIFFRE-CLÉ

# 10,4 tonnes

C'est le volume d'excédents alimentaires distribués par les cuisines centrales de Sodexo aux banques alimentaires et aux Restos du Cœur du 1<sup>er</sup> janvier au 31 août 2015.

## À venir

Sodexo sera présent les 12, 13 et 14 avril 2016 au Salon des Maires d'Ile-de-France (AMIF) qui se tiendra à l'espace Paris Event Center, Porte de la Villette.

## « Adoptons l'éco-attitude ! »

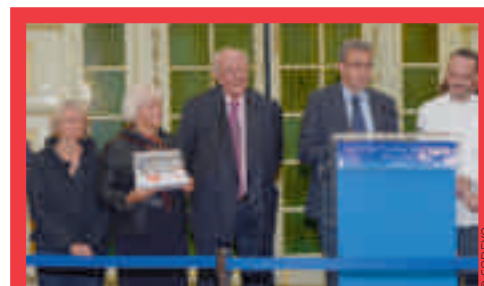
Du 23 au 27 novembre 2015, avec l'opération « Adopte l'éco-attitude ! », Sodexo a sensibilisé près de 300 000 élèves, de la maternelle au lycée, aux bons gestes à adopter au quotidien pour préserver l'environnement et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Cette opération éco-citoyenne s'inscrit dans le programme d'animations 2015-2016 et sera renouvelée du 4 au 8 avril 2016.

À cette occasion, de nouveaux éco-gestes seront partagés avec les enfants et les adolescents.



© PASCAL DOSSET/FOTOLIA



© SODEXO

## À Marseille, Les P'tits Cuistos réalisent un livre de recettes avec le chef Christian Buffa

De janvier à juin 2015, 16 écoles élémentaires de la ville de Marseille ont participé aux ateliers des P'tits Cuistos marseillais, sous la houlette du chef du restaurant Le Miramar, Christian Buffa. Tout au long de l'année,

des ateliers pédagogiques ont été dispensés par les équipes Sodexo, les enseignants et le chef marseillais. Une initiative unique en son genre qui a donné lieu à la réalisation d'un livre de recettes. Le premier exemplaire de l'ouvrage a été offert

au sénateur-maire Jean-Claude Gaudin, en présence de Christian Buffa, de Thierry Person, Directeur Général Sodexo Éducation et des écoliers, lors d'une cérémonie de clôture organisée le 15 octobre 2015 à l'hôtel de ville de Marseille.



\*  
Carole Galissant,  
Responsable  
Nutrition Sodexo  
Éducation

© SODEXO

# Le bien-manger : un enjeu majeur pour Sodexo auprès des jeunes

Faire du déjeuner à la cantine un moment de plaisir, de découverte et de convivialité... Une mission d'éducation au goût qui contribue activement à la santé et au bien-être de nos enfants. Carole Galissant, Responsable Nutrition Sodexo Éducation dévoile les coulisses de cet engagement.

## Comment Sodexo répond aux grands enjeux de l'alimentation, particulièrement auprès des plus jeunes ?

Cela fait de nombreuses années que Sodexo est un relais dynamique de la politique nutritionnelle. Sodexo a mis en place 10 règles d'or nutritionnelles universelles, simples et engagées. Ces principes permettent de guider les habitudes alimentaires de nos consommateurs. Notre rôle est de participer à la construction du capital santé de nos jeunes convives et de les aider à se développer. Nous avons aussi pour ambition de leur faire découvrir une grande diversité d'aliments qu'ils n'ont pas forcément l'habitude ni l'envie de consommer, en proposant des recettes créatives et ludiques. Nous travaillons sans cesse à suivre les grandes tendances du moment. Il faut à la fois de l'innovation parce que les enfants sont des consommateurs dans l'air du temps, mais il faut également proposer des recettes simples, des recettes repères comme leurs plats fétiches : la purée au jambon ou le hachis parmentier. Tout est une question de dosage dans un menu.

## Comment tenez-vous compte de la réglementation nutritionnelle en vigueur dans la composition des menus ?

Elle est totalement intégrée à notre démarche par les diététiciens qui composent les menus et par les conseillers culinaires qui créent les recettes :



© SODEXO

La recommandation nutrition du GEMRCN\* et l'arrêté sur la restauration scolaire du 30 septembre 2011 sont nos référentiels de grammages et de fréquence d'apparition des plats.

## Comment adaptez-vous les repas à l'âge des enfants ?

Les menus sont adaptés aux besoins nutritionnels et aux spécificités de chaque tranche d'âge. Par exemple, pour les enfants de maternelle, nous excluons les aliments difficiles à mâcher ou à couper, les viandes avec os ou à fort goût.

À l'adolescence, les goûts évoluent : ils sont plus enclins à découvrir des nouveautés, des recettes du monde ou des plats plus épicés. Nos menus tiennent donc compte de ces attentes. En termes de choix, ce dernier est orienté pour des enfants de primaire, alors qu'il s'élargit à partir du collège pour laisser davantage d'autonomie à l'adolescent.



© GRAHAM OLIVER/ISTOCKPHOTOS

à leurs attentes. Nous sommes toujours attentifs à l'aspect ludique afin qu'ils prennent du plaisir, y compris à goûter des produits qu'ils ne connaissent pas. Le fait de les rendre acteurs de leurs repas y contribue aussi : tartiner soi-même, ajouter un choix de condiment à une viande ou sucrer différemment un fromage blanc... Ainsi, si le plat que nous proposons correspond aux attentes de nos jeunes consommateurs, il y a moins de gaspillage. Nous devons être attentifs à nos propositions de recettes avec des grammages cohérents.

Il faut également donner du sens à notre prestation : expliquer d'où vient le produit, comment il est cuisiné, aide les enfants à manger mieux.

### **Vous réinventez sans cesse les menus...**

Nous avons entre 5 à 8 nouvelles recettes tous les 2 mois. Chacune d'elles est testée et approuvée par les enfants avant d'être intégrée dans les menus. À travers ces nouveautés, nous recherchons le meilleur moyen de faire découvrir des aliments qui sont parfois rejetés par les enfants. Nous travaillons la couleur, la texture, le visuel pour proposer des recettes attractives. Par exemple, nous avons décliné le potiron de plusieurs façons pour inciter les enfants à le découvrir : un cake au potiron, un parmentier à base de purée de potiron, une soupe de potiron au fromage fondu...

### **Quels sont vos leviers pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?**

Nous connaissons bien aujourd'hui les goûts des enfants et nous essayons sans cesse de répondre

### **Comment les parents sont-ils informés de ce que mangent leurs enfants ?**

Nous mettons à disposition des familles un site Internet où ils peuvent consulter les menus servis, avoir des informations sur la restauration de leurs enfants ou payer en ligne les repas. Les menus de la semaine sont également affichés à l'entrée des écoles. Tous les deux mois, nous diffusons une lettre d'information aux parents pour leur dispenser des conseils nutritionnels, leur parler des animations, etc.

*\* Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition*

## **Sodexo à l'écoute des enfants et des adolescents**

Pour évaluer au quotidien la consommation des plats par les enfants, Sodexo dispose de l'outil C'Mon Goût. Chaque plat est noté de 1 à 4 en fonction des restes observés. « Le relevé des notes de l'ensemble des restaurants permet ainsi de construire une base de données de ce qu'ils ont aimé ou moins aimé. Les menus sont

élaborés en fonction des notes C'Mon Goût. Il est indispensable pour nous de proposer des recettes qui correspondent au mieux aux goûts de nos petits consommateurs. » Par ailleurs, des enquêtes de satisfaction annuelles permettent également d'avoir un retour de la part des élèves de primaire et des

adolescents sur les prestations proposées autour du repas lui-même : le service, la propreté de la vaisselle, la présentation, le bruit... « C'est un retour essentiel très attendu également par nos clients. Cela permet une amélioration qualitative du service. »



© SODEXO

Estelle Lavagna,  
Diététicienne  
Sodexo Éducation

# Ateliers Cuisto Rigolo : une approche ludique et innovante

**Ces animations ludo-pédagogiques remportent un beau succès auprès des enfants, des écoles et des municipalités. Les secrets de leur réussite avec Estelle Lavagna, Diététicienne Sodexo Éducation.**

Les ateliers interactifs Cuisto Rigolo sont proposés depuis 2011. Ils sont animés par les diététiciennes Sodexo auprès des enfants âgés de 6 à 11 ans pendant la pause méridienne, les temps d'accueil périscolaires ou en classe.

## Une offre adaptée aux nouveaux agendas des enfants

Avec la réforme des rythmes scolaires, ces ateliers deviennent un accompagnement très intéressant pour les communes qui ont désormais la responsabilité de ces temps périscolaires. « Nous apportons des solutions à la fois ludiques et éducatives à nos clients. Ces ateliers permettent d'aborder de manière innovante avec les enfants les thèmes de la nutrition, de l'équilibre alimentaire, mais également de les sensibiliser aux enjeux du développement durable : tri des déchets, préservation des ressources en eau... », confirme Estelle Lavagna, Diététicienne Sodexo Éducation.



© SODEXO

## Éveiller l'enfant à sa santé et à celle de la planète

La mascotte Cuisto Rigolo, un chef jovial et écoresponsable, accompagne les enfants dans leur apprentissage. Ils sont ainsi initiés aux bons comportements alimentaires et aux gestes à adopter au quotidien pour préserver l'environnement à travers différentes thématiques : « Ton alimentation, c'est la santé », « Les atouts du petit déjeuner », « Les secrets de l'eau », « La seconde vie des déchets », « Les fruits et légumes » et « Les 5 sens ».

## Apprendre en s'amusant

Selon l'âge des jeunes et les demandes des clients, les diététiciennes proposent une heure d'apprentissage ludique. « Chaque atelier est divisé en quatre séquences. D'abord un quiz de 10 questions afin de faire un point sur leurs connaissances. Puis, nous faisons une synthèse des informations essentielles à retenir suivie d'un jeu en équipes. L'atelier se termine par une activité découverte : un film ou un dessin animé qui leur permet d'appréhender un autre aspect du thème

## Animer un groupe d'enfants

Depuis la rentrée de septembre, Sodexo a débuté un partenariat avec l'IFAC, l'Institut de formation, d'animation et de conseil, pour former les collaborateurs qui interviennent sur les temps périscolaires. « Ces sessions de 3 jours ont pour objet l'animation d'un groupe d'enfants. Le but est avant tout de comprendre le fonctionnement et les attentes des 3/12 ans pour mieux les accompagner », précise Claire Suire, chef de produit marketing Éducation. Une première session a eu lieu en octobre avec des retours enthousiastes des collaborateurs.



abordé, par exemple les petits déjeuners dans le monde. » Une occasion idéale pour les enfants de poser leurs questions ou de faire des remarques : « Dis, on peut créer ensemble un repas équilibré autour d'un hamburger ? », « Mais alors, on peut manger des frites ? », « Moi, mon papa, il ne prend jamais de petit déjeuner ! », « Moi, tu vois, si je suis si grand, c'est parce que je bois beaucoup de lait et que je mange de la soupe ! »...

### Les enfants, acteurs de leur avenir

La plus-value de ces animations repose sur l'utilisation d'outils technologiques modernes et participatifs : des tableaux interactifs et des boîtiers de vote. « C'est assez exceptionnel ! Dans ce cadre, les enfants restent très attentifs. Avides de connaissances, ils posent de nombreuses questions. On s'aperçoit vite qu'en jouant, ils acquièrent plus facilement toutes ces notions. Et souvent, ces éco-citoyens en herbe finissent par expliquer à leurs parents comment trier les déchets ou ne pas gaspiller l'eau. »



## Un collège fournisseur de graines de champions

**3 questions à Jean Brun, chef de l'établissement Saint-Louis Saint-Bruno à Lyon.**

**Pouvez-vous nous présenter votre établissement et votre projet pédagogique ?**

Notre établissement, situé à la Croix-Rousse, accueille un peu plus de 800 élèves. Il propose un projet éducatif atypique et innovant, qui repose sur des classes à horaires aménagés adaptés au profil de chaque jeune. Ainsi le collège accueille des élèves qui font leur parcours en trois ans au lieu de quatre, mais aussi des élèves en grande difficulté. Un élève sur quatre est sportif de haut niveau dans une des 15 disciplines sportives différentes proposées. De très nombreux champions nationaux et internationaux sont issus de notre établissement.

**Quels sont les différents services mis en œuvre et pilotés par Sodexo ?**

Nous travaillons ensemble depuis près de 22 ans. Au collège, l'équipe Sodexo est en charge de la restauration et prépare chaque jour 710 déjeuners, 65 dîners et petits déjeuners et assure le nettoyage, la petite maintenance et l'assistance technique. La collaboration s'est développée en même temps que notre établissement, qui est devenu un véritable centre scolaire, avec une école, un collège, un lycée, un lycée pro et des formations post-bac.

**Comment s'inscrit l'équipe Sodexo dans le projet éducatif ?**

Notre internat est uniquement réservé à nos sportifs de haut niveau. Aussi, les dîners et petits déjeuners doivent respecter une charte alimentaire précise qui répond à leurs besoins spécifiques, avec, par exemple, des féculents à volonté le soir. D'autre part, je suis intimement convaincu que la quinzaine de salariés Sodexo participe à l'éducation des jeunes. C'est pour cette raison qu'ils sont conviés aux réunions de prérentrée et accueillis comme les professeurs.



\* Francine Bacher, Directrice des Ressources Humaines Sodexo Éducation

© SODEXO

# Les Ressources Humaines au service **du bien-être et de la performance**

**Pour Sodexo, la réussite collective passe par l'épanouissement des salariés. Ainsi placées au cœur de notre organisation, les équipes sont à même de fournir à nos clients des prestations exemplaires. Une mission délicate qui incombe au service des Ressources Humaines. Présentation des actions menées avec Francine Bacher, Directrice des Ressources Humaines Sodexo Éducation.**



© LAFLOR-ISTOCK

## **Quelle est l'approche de Sodexo Éducation en matière de Ressources Humaines ?**

Le segment Éducation compte 5 500 personnes qui assurent chaque jour les services chez nos clients : restauration, nettoyage des locaux, gestion des salles de réunions, maintenance, accueil, etc. Afin de garantir à nos clients et consommateurs le meilleur service au quotidien, nous offrons à tous nos salariés l'opportunité de progresser dans leur parcours professionnel au sein de l'entreprise. Il est possible d'intégrer Sodexo avec peu ou pas de qualification. L'ascenseur social faisant partie de l'ADN du groupe Sodexo, nous accompagnons les collaborateurs avec des parcours qualifiants en formation qui offrent des opportunités très appréciées d'évolution professionnelle.

## **Comment définiriez-vous la qualité de vie du salarié ?**

Elle est essentielle, en lien avec la sécurité et la santé au travail. Cela a toujours été une priorité, nous n'acceptons pas la fatalité des accidents du travail. Nous avons mis en place un programme avec des objectifs ambitieux pour améliorer la prévention et diminuer les accidents. Sur le segment Éducation nous engageons les équipes autour de cette dimension : « Au travail, je prends soin de moi mais aussi des autres. » Chaque collaborateur se responsabilise, s'approprie la démarche et devient acteur de sa sécurité et de celle de ses collègues. Nous veillons à la sécurité des zones de travail, à garantir la mise à disposition des équipements de protection individuelle. Un groupe projet travaille sur les cuisines centrales avec des problématiques bien spécifiques. Plusieurs films dédiés à la sécurité ont été réalisés sur des sites



en région. Chacun y partage son expérience, ses bonnes pratiques et les actions mises en place en termes de sécurité.

### En quoi réussite individuelle et collective vont-elles de pair ?

C'est indissociable et indispensable. La performance de l'entreprise est intimement liée à la sécurité, la santé, mais également à la motivation des équipes. Lorsque les collaborateurs se sentent bien, qu'ils ont des perspectives d'évolution, il y a moins de turn-over, plus d'engagement et d'attachement. Nous sommes fiers de compter de nombreux collaborateurs avec une ancienneté de vingt, voire trente ans. Cette année, 270 collaborateurs ont ainsi été mis à l'honneur lors de la cérémonie des Étoiles.

### Pourquoi l'entretien annuel est-il essentiel ?

C'est un moment privilégié, où le manager prend du temps avec son collaborateur. Ils font ensemble le bilan de l'année, examinent ce qui a plus ou moins bien fonctionné pour s'améliorer. C'est également l'occasion d'envisager l'avenir. Cette année, l'ensemble des collaborateurs va bénéficier du nouvel entretien professionnel. Ce sera une réelle opportunité d'aborder le projet du salarié, sa professionnalisation, et pour ceux à temps partiel, de formaliser les souhaits d'évolution de leur temps de travail.

### Quels dispositifs de formation et de professionnalisation sont mis en place ?

Chaque nouveau collaborateur de Sodexo a accès à la formation, d'abord pour apprendre les bases de son métier et favoriser son intégration. Ce dispositif permet également de se perfectionner afin de maîtriser l'ensemble des services proposés par Sodexo, de faire bénéficier le plus grand nombre d'un programme de formation personnalisé. Mais aussi de participer à des stages d'apprentissage, d'accéder à des dispositifs de professionnalisation... Ce sont par exemple les Certificats de Qualification Professionnelle : employé ou



© MOMIUS/FOTODIA



Catherine Rigbourg,  
Responsable de  
restauration  
sur le campus de  
l'EDHEC à Roubaix.

© SODEXO

## Témoignage

Catherine Rigbourg est depuis trois ans responsable de restauration self sur le campus de l'EDHEC à Roubaix. Elle a commencé à travailler chez Sodexo en 1979 comme intérimaire, avant d'être embauchée en 1980 à l'Institut Pasteur de Lille. « Je suis arrivée sans aucun diplôme en poche. J'avais arrêté l'école en troisième. J'ai d'abord obtenu un CAP de cuisine avant de suivre plusieurs formations en interne. Je ne suis jamais restée plus de quatre ou cinq ans à un même poste. J'avais envie de voir des choses différentes et c'est ce que l'on m'a permis de faire dans le groupe. » En 2010, elle intègre le segment Éducation comme chef de cuisine à l'EDHEC. Catherine Rigbourg a alors souhaité se lancer dans une nouvelle formation qualifiante, un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP), en responsable de site. « Je suis responsable de site depuis 2012. Cela exige un véritable investissement personnel, mais la possibilité offerte aux collaborateurs de pouvoir suivre de nombreuses formations est extrêmement précieuse. Pour moi, c'est quelque chose d'exceptionnel, car ce poste me convient parfaitement. J'aime la communication, la relation client, le management... »

commis de cuisine, pâtissier, responsable de site, et même de nouveaux métiers, comme la logistique. Ce sont là de formidables passeports pour l'évolution de chacun.

### Quels bénéfices directs en retirent vos clients ?

Très simplement la qualité des prestations avec des équipes engagées, des collaborateurs bien dans leurs postes, et donc un accueil des convives et une qualité du service irréprochables. Nous pouvons aussi être force de proposition et partager avec nos clients notre expertise des Ressources Humaines et les accompagner dans leurs propres changements avec leurs équipes.

# De nouveaux espaces de restauration pour le groupe scolaire Pasteur Mont-Roland

À Dole, dans le Jura, la direction a souhaité améliorer la pause méridienne de ses élèves. Au programme, une restauration de qualité, bien sûr, mais également la rénovation des salles à manger et la mise en place d'un service fluide pour plus de rapidité. Pari tenu.

« Nous sommes arrivés les derniers sur cette consultation », se souvient Dominique Raffourt, responsable régional Sodexo. « Le client souhaitait être accompagné dans la rénovation de ses différents espaces de restauration. Améliorer la fluidité du service était également un point clé du contrat. »

## Plus de 1 500 élèves à restaurer

L'établissement Pasteur Mont-Roland est un ensemble scolaire réparti sur deux sites : un établissement principal avec école primaire, collège et lycée d'enseignement général, et dans un autre

bâtiment, situé à 10 minutes à pied du premier, le lycée professionnel et l'enseignement supérieur. Le restaurant scolaire se situe dans le premier bâtiment. Le site accueillant également des internes, le service propose une restauration 5 jours/7, du petit déjeuner au dîner.

Au quotidien, ce sont 1 560 élèves et étudiants qui se croisent à l'heure du déjeuner. Réduire l'attente et les longues files devant le self était un véritable défi. Pour le relever, Sodexo a mis en place plusieurs solutions. Les crudités et les légumes chauds accompagnant le plat principal sont désormais accessibles en libre-service. « Placer les légumes et crudités



© SODEXO



© SODEXO



© SODEXO

d'un bureau d'études et d'ingénierie capable de prendre en charge les rénovations et les différents travaux que nous demandent de plus en plus fréquemment nos clients. »

### Un nouvel espace de restauration rapide pour les lycéens et les étudiants

Pour les lycéens et étudiants, l'éloignement avec le bâtiment principal pouvait être problématique. « Parfois les étudiants, en fonction de leur emploi du temps, n'ont que trois quarts d'heure pour se restaurer. Avec 10 minutes de marche pour aller au restaurant scolaire et autant pour revenir, le temps est compté. La solution était donc de proposer une restauration rapide et de qualité, sur place. »

Une cafétéria, L'ENTRE POT', a donc été créée. Elle possède 70 places assises et accueille les élèves de 7 h 30 à 16 h. Des formules de restauration rapide sont proposées le midi, avec des sandwiches froids et toastés, des plats chauds (pâtes, pizzas...), des desserts et des boissons. Le matin, avant les cours, une offre de petit déjeuner est également disponible. « Comme son nom l'indique, c'est également un lieu d'échange, de convivialité où l'on peut prendre une boisson et discuter avec ses amis avant d'aller en cours ou dans la journée, pendant un creux entre 2 cours, par exemple. Les élèves vont se l'approprier petit à petit. »

Les différents aménagements ont été finalisés fin novembre. Les élèves profitent donc des nouvelles structures et de la nouvelle organisation pour des pauses déjeuner diversifiées, confortables et conviviales.

en libre-service permet non seulement de fluidifier le service mais renforce l'autonomie des élèves et limite le gaspillage alimentaire. Nous avons comme enjeu principal la garantie horaire, c'est-à-dire faire en sorte que les jeunes puissent déjeuner entre 12 h et 12 h 45. »

Un choix similaire a été fait pour le petit déjeuner, destiné aux internes, qui propose une large gamme de boissons chaudes, de jus de fruits, de produits laitiers, de céréales, de pains, etc.

Pour davantage de confort, la salle à manger principale a été rénovée et sa capacité d'accueil a été augmentée de 60 places assises. « Sodexo dispose

## LES CHIFFRES CLÉS

**1900**

couverts servis chaque jour (de la maternelle au postbac)

**280**

élèves internes

**14**

collaborateurs en cuisine pour le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner

**60**

places assises supplémentaires dans la salle de restaurant rénovée

AMÉLIORER  
LA QUALITÉ DE VIE  
POUR FAVORISER  
LA RÉUSSITE



ÉDUCATION

Les collaborateurs de Sodexo Éducation, animés par une même passion du service, créent, pilotent et mettent en œuvre une gamme unique de services intégrés et innovants.

En valorisant un mode de vie sain dans un environnement sûr et accueillant, nos services sur sites contribuent à améliorer la qualité de vie au sein des établissements scolaires.

[www.sodexo.com](http://www.sodexo.com)

  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE