

Bonjour à tous,

Voici le compte-rendu de la réunion Commission « Restaurant » du 24-03-2025

Présents : Stéphane SERRIER, Cédric AULEN, Bruno DAVILLER, Mickaël BRULE

Absents excusés : Marie-Françoise ETIENNE

Absents non excusés : Grégory GILLARD

1- Repas 35 ans :

- Repas midi : Juin 12 juin
- Repas équipe : S24 jeudi 12/06 équipe A avec SW vert
- Repas équipe : S 25 jeudi 19/06 équipe B avec SW jaune.
- Repas équipe : S26 jeudi 26/06 équipe A avec SW bleue.

(PS : les personnes d'équipes A pourront profiter de 2 repas puisque le repas des 35 ans tombe le même soir que les repas du soir mensuels mis en place)

Repas barbecue haute gamme :

Pucnh + Saumon en géle/Pâté en croute foie gras + paëlla / côte de beauf + plateau de fromages + dessert glacé

Sur réservation jusqu'au 30 avril. A ce jour 110 personnes inscrites

2- Repas équipes soir :

S13 jeudi 27/03 équipe B avec SW jaune inscriptions en cours...

S14 jeudi 03/04 équipe A avec SW bleue. inscriptions en cours...

S15 jeudi 10/04 équipe B avec SW verte. inscriptions en cours...

S20 jeudi 15/05 équipe A avec SW bleue.

S21 jeudi 22/05 équipe B avec SW verte.

S24 jeudi 12/06 équipe A avec SW verte. Repas des « C.S.E 35 ans »

S 25 jeudi 19/06 équipe B avec SW jaune.

S26 jeudi 26/06 équipe A avec SW bleue.

Repas :

Mars/Avril : BLANQUETTE DE VEAU GRAND-MERE

Mai : AMERICAIN CHEDDAR

Juin : BARBECUE 35 ans

3- Contrôle sanitaire du 04 mars dernier :

Restaurabelle a déjà refait une passe de nettoyage au restaurant

Une fiche de poste va être faite, poste par poste pour le nettoyage va être fait par Restaurabelle

Un dossier photo va être fait par Restaurabelle et va être envoyé à l'organisme de contrôle DDEGFP

Mise en place par Restaurabelle d'un contrôle mensuel d'hygiène (Alibio) afin de vérifier que tout est conforme.

Mise en place d'un plan d'actions Garrett (changement carrelage, porte etc...)

4- Punch des vacances :

Jeudi 10 juillet

5- Date des congés mai

Fermeture lundi 21 avril, vendredi 02, 09 et 30 mai et lundi 09 juin

Fermeture congés d'été : 32-33-34

6- Points divers :

- Vitrine buffet froid, rajouter un plexi derrière la servante
- Demande par Restaurabelle d'un renouvellement de contrat de maintenance (Synergie ou autre) pour la maintenance annuelle. 55€/mois. En cours...
- 43 badges pour MOUSTACHE BIKE ont été faits afin pouvoir les accueillir au restaurant.

STEPHANE SERRIER