

Réduire le gaspillage des entrées



Constat du gaspillage

Par semaine 54 Kg d'entrées préparées
Finissent à la poubelle

Objectifs

Réduire de 50% le gaspillage
d'ici fin juin

Mise en œuvre de l'action

- J-14 Préparer un panneau d'affichage géant du menu avec les élèves de 5°
- J-7 Donner le panneau d'affichage géant du menu au chef cuisine pour qu'il soit rempli tous les jours
- J-7 Expliquer les rôles de chaque poste :
 - **Equipes 1 de la file d'attente** : Faire lire le menu aux convives afin qu'ils s'interrogent sur leur appétit.
 - **Equipes 2 au self** : Les sensibiliser sur le fait qu'il doivent se servir en fonction de ce qu'ils vont réellement manger.
 - **Equipes 3 à la table de trie** : Les interroger quand ils n'ont pas fini leur entrée et trouver des solutions avec eux pour éviter que cela se reproduise
- J-7 Créer les différentes équipes (une équipe =3 élèves, à multiplier par 4 pour la semaine)
- J-7 Créer un planning avec les noms et les jours

Lundi	EQUIPE 1 (File d'attente) Communication sur le menu et l'appétit	EQUIPE 2 (Service self) Responsabiliser les convives sur la taille de leur portion	EQUIPE 3 (Table de trie) Quand il y a un gros gaspillage demander pourquoi ...
11h30	3 élèves	3 élèves	3 élèves
12h05	3 élèves	3 élèves	3 élèves
12h40	3 élèves	3 élèves	3 élèves

- J 0 Peser les restes de plateau par composante et remplir la grille
- J 0 Afficher les résultats tous les jours