



## **I Fonctionnement du Self**

- Le self est un lieu de vie important dans un établissement scolaire, il permet à chacun-chacune de se restaurer et de faire une pause agréable dans sa journée.
- Dans le milieu maritime, c'est un élément essentiel au bon fonctionnement des équipes.
- Le chef de cuisine et son équipe vous accueillent dans un esprit de convivialité, de respect, de solidarité et d'amélioration continue.
- Le bon fonctionnement du Self doit répondre au respect de quelques règles de fonctionnement pour le bien être des usagers et des agents qui y travaillent.

### **1. Usagers accueillis**

- Le service de restauration existe avant tout pour les élèves de la Formation Initiale : internes, demi-pensionnaires, internes-externes.
- Lors des jours d'ouverture, il est accessible le midi aux commensaux : personnel de l'établissement, stagiaires de la Formation Continue, intervenants extérieurs et invités autorisés.

### **2. Horaires et jours d'ouverture**

- Le self est ouvert du lundi midi au vendredi midi uniquement pendant les périodes scolaires lorsque les élèves sont présents (zone A), selon les horaires suivants :

	Horaires de service	
	Commensaux	Elèves
Petit déjeuner	-	De 7h30 à 8h00
Déjeuner	De 12h00 à 12h25	De 12h25 à 13h00
Dîner	-	De 18h45 et 19h

- Le respect de ces horaires et de l'ordre de passage est indispensable au bon fonctionnement du service.
- L'attente se fait à l'extérieur pour tous les usagers.
- Les commensaux rentrent sur indication du chef de cuisine, les élèves de la Formation Initiale rentrent sur indication des surveillants.
- Adaptation du service : En cas d'épidémie, de problème d'effectifs ou de tout autre imprévu, le personnel de restauration, en accord avec la hiérarchie de l'établissement, se donne le droit de modifier l'organisation du service (modification des horaires, durée du repas, échelonnement des convives...)

### **3. Accès au self : TURBOSELF**

- Le lycée est équipé d'un système de contrôle d'accès TurboSelf qui permet, au moyen d'un support, de libérer un plateau pour pouvoir prendre son repas :
- Sans support l'accès au self n'est pas possible.
- Le support est personnel et nominatif, il correspond à votre profil et ne doit pas être prêté ou échangé.
- Les élèves ayant perdu ou oublié leur carte doivent générer un ticket sur la borne et mangeront en dernier.
- Adultes : votre accès au self est soumis à la réservation du repas avant 9h30 le jour même et à l'alimentation positive de votre compte sur la borne du hall d'accueil
- Le document « TurboSelf, comment ça marche ? » reprend toutes les informations utiles
- Les tarifs appliqués sont ceux de la région Nouvelle-Aquitaine qui sont votés chaque année en Conseil d'Administration (**voir annexes A et B**)

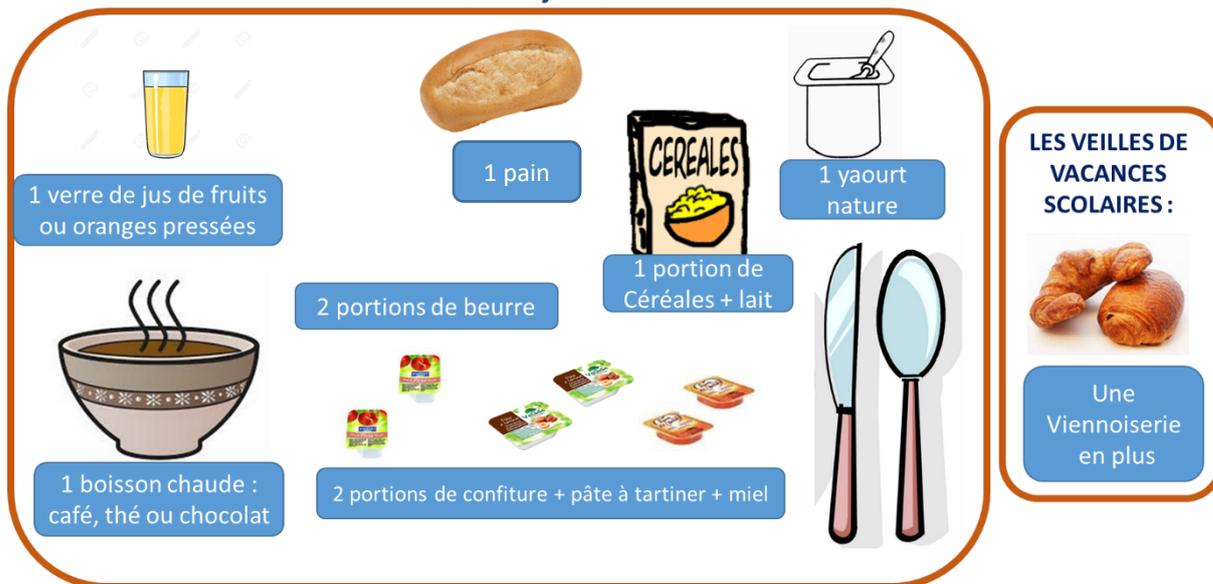
#### 4. Les menus

- Les menus sont élaborés par le chef et son équipe et validés par la secrétaire générale chaque semaine, dans le respect des recommandations nutritionnelles du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition : GEMRCN (<http://www.gemrcn.fr/>)
- Les objectifs de ces recommandations sont :
  - augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
  - diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
  - diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
  - augmenter les apports en fer et en calcium
- **Communication** : les menus sont affichés chaque semaine : au self, sur Pronote, sur la borne TurboSelf et sur notre compte Instagram
- **Cas des allergies alimentaires** : les élèves présentant une allergie, une intolérance alimentaire ou une maladie chronique peuvent bénéficier d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) sur prescription médicale et en accord avec l'infirmière scolaire. La mise en œuvre de ces régimes relève de la compétence de l'établissement qui détermine s'il est en mesure d'accueillir l'élève allergique.
- **Adaptation de l'offre menu en cas de défaillance diverses** : le service de restauration est soumis à des contraintes logistiques, par exemple des défaillances de livraison, des changements dans les commandes, etc. pouvant entraîner la modification du menu affiché.

#### 5. La composition des plateaux

Pour garantir une bonne gestion des coûts, merci de respecter les compositions suivantes :

##### Petit-déjeuner



1 verre de jus de fruits ou oranges pressées

1 pain

1 yaourt nature

1 portion de Céréales + lait

2 portions de beurre

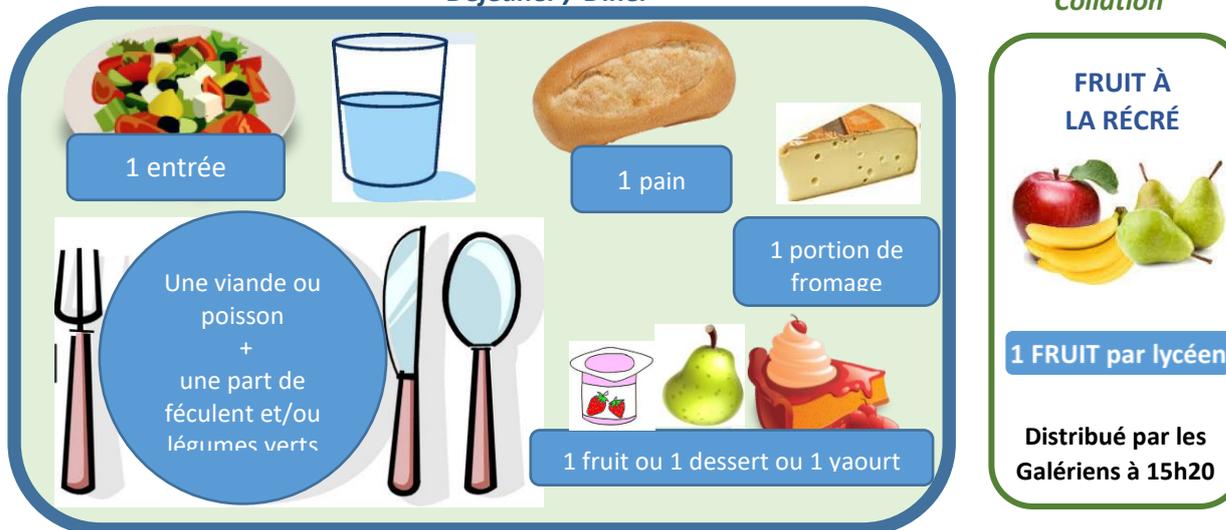
1 boisson chaude : café, thé ou chocolat

2 portions de confiture + pâte à tartiner + miel

LES VEILLES DE VACANCES SCOLAIRES :

Une Viennoiserie en plus

##### Déjeuner / Dîner



1 entrée

1 pain

1 portion de fromage

Une viande ou poisson + une part de féculent et/ou légumes verts

1 fruit ou 1 dessert ou 1 yaourt

Collation

FRUIT À LA RÉCRÉ

1 FRUIT par lycéen

Distribué par les Galériens à 15h20

## 6. La nourriture

- Les repas sont cuisinés sur place avec les denrées alimentaires que nous commandons dans le cadre d'un groupement de commandes de plusieurs établissements scolaires du 64-40. Nos fournisseurs, y compris Bio/locaux sont choisis annuellement par lots, selon les critères de marchés publics : la qualité des produits, l'empreinte carbone, le coût, ainsi que sur la gestion des ressources humaines de l'entreprise sélectionnée.
- Nous pouvons ponctuellement commander d'autres produits locaux ou hors marché si le prix nous le permet.
- Les repas sont concoctés sur place avec le chef et son équipe, qui veillent à fournir une restauration variée et de qualité.

## 7. Développement Durable

- Le lycée est engagé dans plusieurs démarches qui visent à nous développer durablement, la restauration applique les principes suivants :
- **lutte contre le gaspillage alimentaire**
  - la constitution du plateau engage les usagers à manger ce qu'ils ont pris.
  - Le service du plat chaud peut être adapté sur demande : pas de sauce, un demi morceau, moins de quelque chose, etc.
  - Le service de « rabe » : il n'est possible que pour les élèves de la formation initiale en fin de service, uniquement pour les assiettes vides.
- **tri des déchets** : nous demandons aux usagers de trier en fin de repas les aliments non consommés :
  - emballages divers : dans le bac de tri jaune
  - pain non consommé : dans le cylindre de tri prévu à cet effet
  - eau non consommée : dans le récipient prévu

## 8. Hygiène

- Dès leur entrée dans le restaurant scolaire, les usagers doivent déposer leurs sacs sur les étagères prévues à cet effet à l'entrée, puis se laver les mains ou les désinfecter à l'aide du gel hydro-alcoolique mis à leur disposition.
- Les denrées alimentaires servies au restaurant scolaire sont obligatoirement consommées sur place, elles peuvent exceptionnellement être consommées à l'infirmerie pour des raisons médicales.
- Pour des raisons sanitaires, il est interdit aux usagers d'introduire des aliments extérieurs dans le service de restauration. Il est également interdit d'introduire ou de faire sortir de la vaisselle du restaurant.

## 9. Tenue vestimentaire et usage du téléphone portable

- Pas de tenue de travail (bleu de travail...)
- Pas de port de couvre-chef (bonnet, casquette...)
- Pas de gants
- Les téléphones portables, enceintes sonores et écouteurs sont interdits ; dans le réfectoire le téléphone portable doit être rangé et non visible, il doit être éteint ou en 'mode silencieux'.

## 10. Règles de comportement :

- Il est demandé aux usagers de respecter les règles de politesse et de courtoisie.
- Comme dans l'établissement, agitation, insolence et violence sont proscrits.
- Tout gaspillage alimentaire doit être évité : « je mange ce que je prends »

## 11. Sanctions :

- L'offre de restauration n'est pas une obligation.
- Toute infraction aux règles de bonne tenue et de discipline générale commise par les usagers peut faire l'objet de sanctions (voir le règlement intérieur du lycée), pouvant aller jusqu'à l'exclusion du Self.
- La surveillance des repas est effectuée par les assistants d'éducation et le personnel de restauration.

## **12. La commission menu**

- La « commission menu » est une réunion qui rassemble les différentes parties concernées par la restauration scolaire du lycée.
- Elle a pour but de faire le point sur les repas passés et futurs, d'apporter des suggestions, de demander des modifications et d'améliorer le déroulement des repas, dans la mesure des possibilités.
- Les membres de la commission sont les suivants : Secrétaire générale, Directeur ou Directeur adjoint, Chef de cuisine, représentant des Élèves, surveillants et CPE, représentants des commensaux : FI FC, Infirmière
- Cette commission peut être convoquée à titre exceptionnel à tout moment de l'année, suite à une demande émanant des différents membres.

## **II Autres offres de service de la restauration**

### **o Les paniers-repas pour les élèves de la Formation Initiale en Stage**

Ces paniers sont préparés la veille sur place par l'équipe de restauration et se composent d'un repas complet (sandwich, fromage, fruit, pain, biscuit...).

Les paniers-repas sont placés dans des sacs isothermes, avec prise de température et mis à disposition dans le réfrigérateur réservé à cet effet dans le réfectoire.

- o La procédure de demande de paniers-repas est la suivante :
  1. L'élève doit remplir le formulaire de « demande de réservation de repas à emporter » avec la vie scolaire et l'apporter au service de restauration.
  2. L'élève remplit la « fiche de composition de repas individuel à emporter et hygiène alimentaire » avec le chef de cuisine.
  3. L'élève récupère son sac dans le réfrigérateur. Il doit rendre le matériel le soir-même à l'équipe de restauration.
- o En cas d'absence, d'annulation de stage ou de tout autre changement entraînant l'annulation du panier-repas, l'élève doit impérativement prévenir la vie scolaire (ou à défaut le service de restauration) la veille avant 12h. En cas contraire, le panier-repas réservé doit être consommé, même si l'élève reste au lycée.

### **o Les paniers repas pour les Sorties scolaires de la Formation initiale**

Des pique-niques collectifs peuvent être faits à la demande, via le formulaire « demande d'autorisation de sortie / voyage scolaire » disponible en annexe E. La demande doit être faite une semaine à l'avance. Nous mettons à disposition des containers avec plaques réfrigérantes + un protocole de prise de température

### **o Organisation d'accueils divers**

Le service de restauration est aussi une vitrine de notre établissement et de ses qualités d'accueil : des accueils-café, des collations, des repas peuvent être organisés par l'équipe.

La demande doit être faite via le formulaire « demande logistique pour l'organisation d'un événement ».

### **o Accueil de groupes en période scolaire**

Des groupes d'élèves extérieurs au lycée peuvent être accueillis à l'internat et / ou au self en fonction de l'occupation de nos élèves : à l'internat et/ou au self pour les repas.

En ce cas une organisation de prise des repas peut changer.

La demande doit être effectuée via le formulaire « demande de réservation pour accueil de groupes ».

*Signé le Chef de Cuisine et son équipe de restauration et d'agents polyvalents :*

*Julien PEREIRA, chef de cuisine*

*Vincent MENDIZABAL, cuisinier*

*Carole ETCHEVERRY, aide restauration*

*Danielle ITURRIA, agente polyvalent d'entretien*

*Thierry MERIC, agent polyvalent d'entretien*

*Josiane POLI, Agente polyvalente d'entretien*

*Marie-Ange Lizon, Agente Polyvalente d'entretien contractuelle*



# TARIFS A PARTIR DU 01/01/2023

Tarifs Région au 16/11/2022 - V2

TARIFS ELEVES	Tarifs	Observations
Prix d'un repas élève occasionnel (pas de déduction ARR)	3,91 €	Tarif général Région
Prix de la nuitée (Nuit + PDJ)	5,96 €	
Prix d'un petit déjeuner ou goûter (quel que soit le bénéficiaire)	1,55 €	Tarif général Région
<b>TARIFS ADULTES</b>		
Prix d'un repas pour le personnel de l'établissement catégorie A/B (titulaires, stagiaires, contractuels, formateurs de la formation continue) avec indice majoré >465 Tarif appliqué également aux accompagnateurs de lycéens en ou hors Région Nouvelle Aquitaine	5,31 €	Tarif général Région
Prix d'un repas pour le personnel de l'établissement catégorie A/B (titulaires, stagiaires contractuels, formateurs de la formations continue) avec indice majoré < ou égal à 465 Tarif appliqué également aux accompagnateurs de lycéens en ou hors Région Nouvelle Aquitaine	4,55 €	Tarif général Région
Prix d'un repas pour le personnel de l'établissement catégorie C (titulaires, stagiaires, contractuels contrats aidés, assistants d'éducation de jour, assistants linguistiques et tout le personnel ATT du CRA) apprentis Tarif appliqué également aux accompagnateurs de lycéens en ou hors Région Nouvelle Aquitaine	2,81 €	Tarif général Région
Prix d'un repas pour les stagiaires de la Formation Continue	4,35 €	Tarif général Région
Prix d'un repas d'un hôte régionaux de passage (agents administratifs siège)	7,63 €	Tarif général Région
Prix d'un repas hôte de passage	8,24 €	Tarif général Région
Prix d'un repas équipes mobiles région	Selon le tarif de leur catégorie	
<b>DIVERS (votés en CA)</b>		
Badge rouge magnétique d'accès restaurant/locaux (perdu ou endommagé)	10,00 €	
Clé ou carte magnétique Elèves (perdu ou endommagée)	7,00 €	
Frais de relances nécessitant un envoi en recommandé (FI et FC)	5,00 €	
Location à la journée du Trafic 9 places du lycée (sans chauffeur, hors carburant, hors assurance) - réservé aux EPLE pour un déplacement ne dépassant pas 400 km	60,00 €	
TROUSEAU Pensionnaire (couette 25€ / Couverture 50€ / Traversin 20€ / Housse traversin 5€ / Protège matelas 15€ / Sac à linge 12€)	127,00 €	
Location du bateau ANA <u>à la journée</u> , pour une location prise sur 5 jours + pilote à 54 € de l'heure + consommation de gazoil - Réservé aux EPLE	130,00 €	
Location du bateau ANA <u>à la journée</u> , pour une location à la journée + pilote à 54 € de l'heure + consommation de gazoil - Réservé aux EPLE	180,00 €	



LYCEE MARITIME DE CIBOURE  
ZIBURUKO ITSAS LIZEOA

## FORFAITS ANNEE SCOLAIRE 2022-2023

Mail : [christine.gasquard@developpement-durable.gouv.fr](mailto:christine.gasquard@developpement-durable.gouv.fr)

\* Tarifs sous réserve de changement par la Région au 1<sup>er</sup> janvier 2023

### REPARTITION POUR DES REGLEMENTS PAR TRIMESTRE

	PENSION	½ PENSION	INT / EXT	EXTERNE
1 <sup>er</sup> Trimestre Du 01-09-2022 au 31-12-2022 4 mois	552.37€	208.43€	386.39€	0€
2 <sup>ème</sup> Trimestre Du 01-01-2023 au 31-03-2023 3 mois	414.24€	156.27€	289.77€	0€
3 <sup>ème</sup> Trimestre Du 01-04-2023 au 30-06-2023 3 mois	414.24€	156.27€	289.77€	0€
<b>TOTAL ANNEE SCOLAIRE</b>	<b>1 380.85€</b>	<b>520.97€</b>	<b>965.93€</b>	<b>0€</b>

### REPARTITION POUR DES REGLEMENTS MENSUELS

(Sur 10 mois de Septembre 2022 à Juin 2023)

MOIS	PENSION	½ PENSION	INT / EXT	EXTERNE
Septembre	138.13€	52.16€	96.62€	0€
Octobre	138.08€	52.09€	96.59€	0€
Novembre	138.08€	52.09€	96.59€	0€
Décembre	138.08€	52.09€	96.59€	0€
Janvier	138.08€	52.09€	96.59€	0€
Février	138.08€	52.09€	96.59€	0€
Mars	138.08€	52.09€	96.59€	0€
Avril	138.08€	52.09€	96.59€	0€
Mai	138.08€	52.09€	96.59€	0€
Juin	138.08€	52.09€	96.59€	0€
<b>TOTAL ANNEE SCOLAIRE</b>	<b>1 380.85€</b>	<b>520.97€</b>	<b>965.93€</b>	<b>0€</b>

### MODES DE REGLEMENTS

VIREMENT	CARTE BLEUE	CHEQUE
IBAN : FR76 1007 1640 0000 0010 0017 834 BIC : TRPUFRP1   <b>VIREMENT BANCAIRE</b>  <i>Pour une meilleure sécurisation de vos paiements, privilégiez les virements</i>	  Au bureau de la Comptabilité tous les jours sauf mercredi et vendredi	OCCASIONNELLEMENT    N'oubliez pas de porter au verso le nom et le prénom de votre enfant.

- Tout mois entamé est dû en totalité. Tout changement de régime doit faire l'objet d'une demande écrite qui sera appliquée le mois suivant.
- une carte turboself est fournie pour toute le scolarité. En cas de perte ou de détérioration, l'élève devra racheter une nouvelle carte pour un montant de 5€.
- Pour tout autre renseignement concernant les frais de scolarité, veuillez-vous conformer à l'article 8 du règlement intérieur

Version du 26-04-2022