

Rapport Commission restaurant

Du 07 novembre 2013

SOMMAIRE

1. Retour sur l'offre du soir
2. Retour sur les Animations
3. Proposition Menu Noël 2013
4. Opérations produits
5. Distribution automatique
6. Modification Taux TVA
7. Suivi des indicateurs de gestion
8. Rapport de la dernière visite Silliker
9. Info Sodexo
10. Question Divers

1

Retour sur l'offre du soir

L'offre du soir proposée

Ouverture du restaurant le soir à partir du 30 septembre (40 à 80 couverts)

- Une offre évolutive selon le nombre de couverts :
 - 2 à 3 entrées dressées
 - 2 constantes (1 œuf, 1 charcuterie).

 - 2 Plats garnis (viande et poisson) Coté Grill
 - 1 Carte grillade avec frite et pate

 - 2 à 3 Desserts dressés
 - 1 Stand Laitage
 - 1 Stand fruits'bar



L'offre réellement proposée

Ouverture du restaurant le soir à partir du 30 septembre (100 à 120 couverts)

■ **Entrée :**

- › 2 à 3 entrées dressées
- › 2 constantes (1 œuf, 1 charcuterie).
- › **+ 3 salad'bar**

■ **Plat :**

- › 2 Plats garnis (viande ou poisson) Coté chaud
- › 1 Carte grillade (steak frais , haché, jambon) avec frite et pâte

■ **Dessert :**

- › 2 à 3 Desserts dressés
- › **+ 3 Dessert'bar**
- › 1 Stand Laitage, fromages
- › 1 Stand fruits'bar



2

Retour sur les Animations

Retour sur les animations

Les Animations

- Moule frite : le 26 septembre 2013



Retour sur les animations

Les Animations

- La journée du Gout : du 15 octobre

Anuta nous a fait découvrir une dessert de sont pays d'origine (Roumanie)

Le CUBURI TAVALITE CU GLAZURA SI COCOS



Animations 40 ans

Menu d'automne :

Cocktail de bienvenue

--

Crumble de potiron et fromage de brebis

Terrines de chevreuil et de sanglier

Salade de champignons et gésiers confits

--

Confit de canard

Omelette aux cèpes

Filet de sandre au vin de bordeaux

--

Riz au lait poire crème de marron

Crème brûlée aux framboises

Gâteau d'anniversaire Offert



Retour sur les animations

Animations 40 ans

Un article va paraître dans le magazine attitude de décembre il devrait mettre à l'honneur cet événement et remercier l'ensemble de notre clientèle et nos équipes pour leur implication depuis 40 ans.



Retour sur les animations

Animations 40 ans



Retour sur les animations

Animations 40 ans



Retour sur les animations

Animations 40 ans



3

Menu Noël 2013

Menu Noël 2013

■ Animation Noël 2013

Le Mardi 17 décembre 2013

**Apéritif et café Offert par
Sodexo**



Tartare de st jacques vinaigrette passion



■ Prix = 1,94 €

Assiette de foie gras



■ Prix = 2,47 €

Menu Noël 2013

Salade de champignons, crevettes et chorizo aux pommes



■ Prix = 1,83 €

Sauté de coquelet aux pleurotes sauce forestière



■ Prix = 3,24 €

Risotto de st-jacques poires et marrons



■ Prix = 4,48 €

Menu Noël 2013

Cote de veau crème d'asperge verte



■ Prix = 4,59 €

Gratin Dauphinois & endives braisées



■ Prix = 0,71 €

Pot de crème vanille, badiane et écorce d'orange



■ Prix = 1,06 €

Tartelette chocolat mendiant & florentin



■ Prix = 1,18 €

Verrine d'ananas caramélisé et mousse Pina Colada



■ Prix = 1,00 €

4

Opérations Produits

Operation foie gras

Rougié
PARISIAT

sodexo

Terrine de 500g de foie gras de canard

*Cuite par le Chef de Cuisine
de votre restaurant*

- ✓ SELECTION DES MEILLEURS FOIES GRAS
- ✓ UNE MATIERE NOBLE ET DE QUALITE
- ✓ GARANTI 100% ORIGINE FRANCE

www.rougie.com

**Vente de terrine de Foie gras
à emporter
Pour les fêtes de Noël
DLC 14 jours
(Sur réservation)**

€35,00

Operation Galette des rois

En Janvier 2014



**Vente de Galette des Rois
à emporter
Pour fêter la nouvelle année
(Sur réservation)**

6,50 € pièce

5

Distribution automatique

Distribution automatique



Installation d'un nouveau pôle de distribution dans l'usine le mercredi 04 décembre 2013

Espace H11 deux machines

- **1 distributeur à café**
- **1 distributeur confiseries, viennoiseries, boissons**

6

Projet de Modification Taux de TVA

Modification des taux de TVA 2014

- Projet de Modification des taux de TVA au 1^{er} janvier 2014

Le taux intermédiaire, qui concerne la restauration, la vente de produits alimentaires préparés, sera relevé de 7 % à 10 %



TVA
~~7 %~~ 10 %

- Si ce projet est approuvé
- Tous nos tarifs passeront donc de 7% à 10 % à cette date
- Réponse en décembre

7

Suivi de indicateurs de Gestion

Indicateurs de septembre / octobre 2013

Effectif clients :
env. 1000 personnes

Activités Sodexo :
Restauration Midi et soir

Resp. du restaurant:
Philippe QUIFILLE

Equipe:
13 personnes

La fréquentation actuelle

Indicateur de gestion

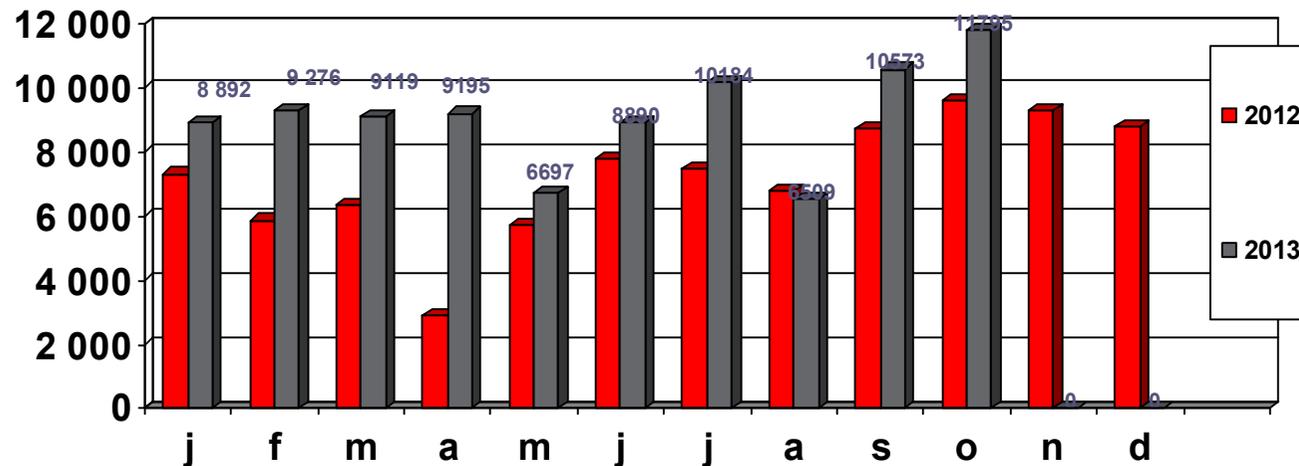
Nombres de repas

503 sept. / 512 octobre. : jour
(avec 1 semaine de permanence)

Chiffre d'affaire plateau

3,62 € / 3,65 € TTC. / repas

Fréquentation 2012 / 2013 et Évolution A-1 :



8

Rapport de la derniere visite Silliker

Dernière visite silliker

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role SODEX-1
Code établissement SODEX-3301
Référence rapport 4968210-0 Page 1/2
Emis le 10/07/2013

ACCREDITATION n° 1-0889
Portée disponible sur www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Microbiologie
70, Mail Marcel Cachin 38600 Fontaine
Service Relation Clients : support.rd@silliker.eu.com
Tel. : 0820 425 435 (0,12 Euro/min) Fax : 01 34 41 13 35
Adresse d'intervention : FIRST AQUITAINE INDUSTRIE -001170-
.ZI Blanquefort
33290 BLANQUEFORT
France

SODEXO
M PERRIN MICHEL
- -
France

Référence échantillon 7187011 / Code prélèvement 104556580
Program Product AB / Code produit 53340 / Critère RISS27

DESRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon	Stade de prélèvement	Réalisation prélèvement	PRELEVE PAR SILLIKER
PASTIQUE	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	Etat physique	FRAIS
Atmosphère	AUTRES	Intervention opérateur	PRÉPARATION SUR PLACE
Date de prélèvement	03/07/2013	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Heure de prélèvement	12:11	Lieu de prélèvement	ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
T(°C) produit	7,1	Condition de prélèvement	PRELEVE PAR NOS SOINS
Date de réception labo	04/07/2013	Contenant	COUPE
T(°C) de réception	2,5	Date de préparation	03/07/2013
Date de mise en analyse	04/07/2013 12:19		

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C NF EN ISO 4853	< 10 000	ufc/g	3000000	
<input checked="" type="checkbox"/> Bactéries lactiques à 30°C NF ISO 15214	< 1 000	ufc/g		
Ratio Flore totale / Flore lactique	<=100	-		
<input checked="" type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive 37°C NF V 08-251-1	< 100	ufc/g	100	
<input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli beta glucuronidase positive NF ISO 18648-2	Présence avec moins de 4x dilution : 10	ufc/g	100	

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCÉDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Silliker S.A.S.
Immeuble le Mercury – 1 rue de la Croix des Maheux
95031 CERGY-PONTOISE CEDEX
Tel. : 0820 56 20 30 (0,12€ TTC/min à partir d'un poste fixe) Fax : 01 34 41 13 11

S.A.S. au capital de 11 674 500 Euros
303 434 591 R.C.S Pontoise

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role SODEX-1
Code établissement SODEX-3301
Référence rapport 4968209-0 Page 1/2
Emis le 10/07/2013

ACCREDITATION n° 1-0889
Portée disponible sur www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Microbiologie
70, Mail Marcel Cachin 38600 Fontaine
Service Relation Clients : support.rd@silliker.eu.com
Tel. : 0820 425 435 (0,12 Euro/min) Fax : 01 34 41 13 35
Adresse d'intervention : FIRST AQUITAINE INDUSTRIE -001170-
.ZI Blanquefort
33290 BLANQUEFORT
France

SODEXO
M PERRIN MICHEL
- -
France

Référence échantillon 7187017 / Code prélèvement 104556579
Program Product AB / Code produit 5498 / Critère RISS45

DESRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon	Stade de prélèvement	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
PAUPIETTE DE MERLU CUITE	FAB SUR PLACE OU NÉG MANIP STADE VENTE (RD)	Etat physique	FRAIS
AUTRES	AUTRES	Intervention opérateur	PRÉPARATION SUR PLACE
Date de prélèvement	03/07/2013	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Heure de prélèvement	12:11	Lieu de prélèvement	BAIN-MARIE
T(°C) produit	69	Condition de prélèvement	PRELEVE PAR NOS SOINS
Date de réception labo	04/07/2013	Contenant	GASTRONORME
T(°C) de réception	2,5	Date de préparation	03/07/2013
Date de mise en analyse	04/07/2013 12:19		

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Micro-organismes aérobies 30°C NF EN ISO 4853	< 10 000	ufc/g	1000000	
<input checked="" type="checkbox"/> Bactéries lactiques à 30°C NF ISO 15214	< 10 000	ufc/g		
Ratio Flore totale / Flore lactique	<=100	-		
<input checked="" type="checkbox"/> Staphylocoques à coagulase positive 37°C NF V 08-251-1	< 100	ufc/g	100	
<input checked="" type="checkbox"/> Clostridium perfringens 37°C NF EN ISO 7937	< 10	ufc/g	30	
<input checked="" type="checkbox"/> Escherichia coli beta glucuronidase positive NF ISO 18648-2	< 10	ufc/g	10	

Référence : CRITERES D'HYGIENE DES PROCÉDES 2011 EN RESTAURATION-VERSION DU 19/09/2011

CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Silliker S.A.S.
Immeuble le Mercury – 1 rue de la Croix des Maheux
95031 CERGY-PONTOISE CEDEX
Tel. : 0820 56 20 30 (0,12€ TTC/min à partir d'un poste fixe) Fax : 01 34 41 13 11

S.A.S. au capital de 11 674 500 Euros
303 434 591 R.C.S Pontoise

Dernière visite silliker

RAPPORT D'ESSAIS

Contact Role SODEX-1
 Code établissement SODEX-3301
 Référence rapport 4974360-0 Page 1/1
 Emlé le 10/07/2013

ACCREDITATION n°
 1-0889
 Portée disponible sur
 www.cofrac.fr



Analysé au laboratoire de Microbiologie
 70, Mail Marcel Cachin 3800 Fontaine
 Service Relation Clients : support.rd@silliker.eu.com
 Tel. : 0620 425 435 (0,12 Euro/min) Fax : 01 34 41 13 35
 Adresse d'intervention : FIRST AQUITAINE INDUSTRIE -001170-
 .ZI Blanquefort
 33290 BLANQUEFORT
 France

SODEXO
 M PERRIN MICHEL
 - -
 - -
 France

Référence échantillon 7187016 / Code prélèvement 104956578
 Program Product LI / Code produit 53093 / Critère WSOD

DESRIPTIF ECHANTILLON

Nature de l'échantillon	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE TOMATES ET OEUUF DUR	Réalisation prélèvement	PRÉLEVÉ PAR SILLIKER
Stade de prélèvement	FAB SUR PLACE OUI NÉG MANIP	Etat physique	FRAIS
Atmosphère	STADE VENTE (RD)	Intervention opérateur	PREPARATION SUR PLACE
Date de prélèvement	AUTRES	Cadre de prélèvement	AUTOCONTRÔLE
Heure de prélèvement	03/07/2013	Lieu de prélèvement	ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
T(°C) produit	12:11	Condition de prélèvement	PRÉLEVÉ PAR NOS SOINS
Date de réception labo	7,3	Contenant	ASSIETTE
T(°C) de réception	04/07/2013	Date de préparation	03/07/2013
Date de mise en analyse	2,5		
	04/07/2013 14:15		

COMPTE RENDU D'ESSAIS

Essais	Résultats	Unités	Valeurs de référence	Sources
<input checked="" type="checkbox"/> Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> AES 1503-2650	Absence	/25g	Absence	

Référence : Règlement (CE) N°2073/2005

CONCLUSION(S) :

Résultat satisfaisant pour l'unité analysée.

Résultats validés le 09/07/2013
 Technicienne d'encadrement
 Elodie CHEVALLIER

L'accréditation COFRAC section ESSAIS atteste de la compétence du laboratoire pour les seuls essais couverts par l'accréditation et identifiés par le symbole ID.
 Les prélèvements/échantillonnages d'eau, de surface et de produits alimentaires à l'exception des prélèvements sur carcasses et pièces congelées en pain, sont réalisés sous accréditation dès lors qu'ils sont réalisés par les équipes Silliker SAS.
 Échantillonnage produits agroalimentaires hors carcasses et produits congelés en pain.
 Réalité selon les dispositions contractuelles en concertation avec le client.
 Mode opératoire : AUD.PS.002
 Présence avec notes de audit/contrôle: résultat numérique et jugement de conformité à titre indicatif, obtenus à partir du nombre de colonies réellement décomptées.
 La conclusion ne tient compte que des recherches effectuées et n'indique que les résultats pour lesquels une valeur de référence est renseignée.
 La conclusion est couverte par l'accréditation et identifiée par le symbole ID lorsque tous les essais rattachés à cette conclusion sont rendus sous couvert de l'accréditation.
 Les résultats de ce rapport d'essai ne concernent que l'objet soumis à l'essai.
 La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé photographique intégral.
 (C) : Essai ayant donné lieu à des tests de confirmation.
 Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte des incertitudes liées aux résultats.
 (ST) Essais sous traités. Le rapport d'essai de sous-traitant est disponible sur demande.
 Pour les échantillons périssables, dans le cas où le laboratoire n'a pu mettre en analyse dans les 24H suivant la réception, l'échantillon a été congelé conformément aux exigences de la norme NF EN 90 7218.

Silliker S.A.S. Immeuble le Mercure – 1 rue de la Croix des Maheux 95031 CERGY-PONTOISE CEDEX Tel. : 0620 56 20 30 (0,12€ TTC/min à partir d'un poste fixe) Fax : 01 34 41 13 11	S.A.S. au capital de 11 674 500 Euros 303 434 591 R.C.S Portofino
---	--

9

Info Sodexo

Bientôt une Nouvelle tenue



Sodexo, Change de tenue et se signe

- **Pour 430 000 collaborateurs**
- **dans 80 pays**
- **50 millions de consommateurs chaque jour.**

10

Question Divers

QUESTION DIVERS

Pourquoi le pain est plus petit le soir que le midi ?

Nous utilisons du pain précuit pour le service du soir. Nous terminons la cuisson juste avant le service. Il est plus petit mais à le même poids que celui servit le midi. la cuisson courte stop sa pousse.

Nous ne voyons pas sur les fontaines réfrigérée la différence entre l'eau tempérée et l'eau refroidie.

Nous allons ajouter un pictogramme plus visible.

Pourquoi n'avons-nous plus de glaçon dans la salle de restaurant.

Une panne empêche le fonctionnement, les devis sont en court, pour la réparation ou le changement de ce matériel.

Nous constatons des traces sur les couverts surtout les couteaux.

En raison d'un mauvais dosage et d'une mauvaise utilisation dans les produits de trempage, des traces subsistent surtout sur les couverts. Un technicien de notre fournisseur de produits doit passer changer les dosages , le protocole et s'assurer de l'efficacité

Prochaine date de commission : à définir