SERVICE EN CLASSE

La formule des petits déjeuners servis en classe présente plusieurs avantages pour les écoles. Elle **permet entre autres de fournir un petit déjeuner à la majorité des élèves** et de s'assurer que plus d'enfants commencent leur journée avec des aliments nutritifs.

Cette formule implique de gérer une grande quantité de nourriture. Un suivi rigoureux de l'inventaire et des commandes est nécessaire pour éviter l'accumulation de surplus et, à terme, le gaspillage alimentaire. Il est donc important de **mettre en place de bonnes pratiques de retour des aliments non consommés**.

Découvrez ci-dessous différents types de service ainsi que des trucs et astuces pour vous aider à optimiser la distribution et la gestion des denrées.

TYPES DE SERVICES



ATTENTION ! Dans tous les cas, les aliments réfrigérés **ne doivent pas être exposés à la température ambiante pendant plus de deux heures cumulatives.** Les aliments périssables doivent être ajoutés tout juste avant la distribution des denrées, et ce, pour préserver la chaîne du froid. Il est recommandé d'ajouter des blocs réfrigérants dans les bacs pour préserver la chaîne du froid et assurer la salubrité alimentaire jusqu'au retour des aliments au local de préparation.

Bacs préparés en amont

Les **bénévoles remplissent les bacs selon les quantités indiquées sur une étiquette** à coller sur chacun des bacs. Vous trouverez un modèle d'étiquette dans la section Gestion des programmes du Coin des écoles.

À la carte

La veille ou le matin même, le menu est distribué dans les classes. **L'enseignant(e) demande aux élèves les aliments de chacune des trois catégories qu'ils(elles) désirent consommer** et retourne la liste ou le nombre des aliments choisis. Les bacs sont remplis par les responsables en fonction des besoins réels, puis livrés en classe.

Chariot libre-service

Un **chariot libre-service se trouve à chaque étage de l'école.** L'enseignant(e) y amène ses élèves pour y récupérer les aliments qu'ils(elles) désirent consommer.

Porte à porte

Les denrées des trois catégories d'aliments sont placées sur un **chariot de service que l'on fait circuler d'une classe à l'autre.** La personne responsable de la distribution demande la quantité d'aliments souhaitée pour chaque catégorie et distribue les quantités exactes aux élèves.



Astuce!

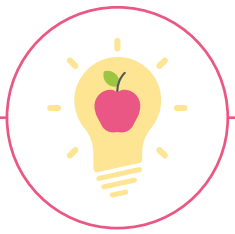
Les élèves adorent contribuer à leur programme de petits déjeuners. C'est une belle occasion de développer leur leadership en leur confiant des responsabilités, comme la préparation, la distribution ou le retour des aliments.

PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DES BACS OU DU CHARIOT



- Préparez les quantités selon les besoins des classes.
- Utilisez en priorité les aliments retournés la veille.
- Si les bacs sont préparés la veille : ajoutez les aliments réfrigérés seulement au moment du service.
- Consultez le menu du Club choisi par votre école afin de connaître tous les aliments disponibles.

RETOUR DES DENRÉES



- Les denrées sont destinées uniquement au programme de petits déjeuners.
- Annoncez le retour des bacs à l'interphone, ou assurez-vous d'informer l'équipe-école de l'horaire de distribution et de ramassage des bacs.
- Rapportez tous les aliments non consommés au local de préparation pour qu'ils puissent être incorporés au menu du lendemain.
- Prévoyez un contenant réservé aux retours dans le réfrigérateur pour que les élèves puissent y placer directement les surplus.

RÉUTILISATION DES SURPLUS



Il existe de nombreuses façons d'utiliser les surplus de denrées en vous assurant de toujours proposer des aliments des trois catégories :

- Optez pour **un petit déjeuner de type touski** lors des matins pressés ou en fin de cycle de livraison.
- Plantez un bâtonnet de bois dans vos contenants de compote ou de yogourt et congelez-les pour faire des collations rafraîchissantes.
- Servez les aliments moins populaires en petites portions de dégustation.

Consultez notre outil **Gestion de l'inventaire** pour obtenir plus de trucs qui vous aideront à éviter le gaspillage alimentaire.

Intégrez à une recette ou à des smoothies les aliments que vous avez en surplus en utilisant les idées de notre **livre de recettes** et les fiches inspirations disponibles dans la **section Nutrition** de notre Coin des écoles.