

## CR de la réunion CVL du 10/06/16

Présents : B.Duplaquet, S.Gherardeaux, N.Vauchel, A.Trillot-Denis, Carolina C.S., Mme Porez, Mme Eugene

☞ Préparation de l'atelier « Epluches, la patate !!!!! » - journée d'intégration du 23/09/2016

Les membres du CVL souhaitent animer un atelier « Epluches, la patate !!!!!!! » au sein duquel les élèves seront invités à éplucher des pommes de terre pour la préparation des frites. Ces dernières seront vendues lors de la pause méridienne de cette journée ; l'argent récolté sera ensuite remis à une association. Afin de préparer au mieux cet atelier les membres du CVL se sont réunis avec Mmes Porez et Eugène. L'équipe d'agents sera associée à l'atelier notamment pour la cuisson des frites.

L'épluchage sera effectué par les élèves en salle de restauration ou salle polyvalente ; la cuisson sera réalisée par les agents sur un stand en extérieur (sous le préau en cas de pluie). La vente sera assurée par les membres du CVL.

Le matériel nécessaire est listé : économe, coupe frite, barrières, friteuse, gants, tablier jetables, gel antibactérien, pomme de terre et frites fraîches, barquette de frites, ketchup et mayonnaise. Mme Eugène s'occupe des devis pour les denrées alimentaires, Mr Moreira se charge de contacter la mairie pour la réservation d'une vingtaine de barrières et Mme Trillot Denis effectue les démarches relatives aux coupes frites et à la friteuse.

Après réflexions, il est décidé de prévoir 60 kg de Pomme de terre à éplucher et 40 kg de frites fraîches.

Devis pour les denrées alimentaires :

40l d'huile : 14.10 euros HT, 600 dosettes de ketchup : 9 euros HT, 600 dosettes de mayonnaise 10.80 euros HT, 60 kg de PDT : 42 euros HT, 40 kg de frites fraîches 30.80 euros HT.

Devis pour la location de friteuse

Friteuse électrique (capacité 8l.) : 71.30 euros HT/jour

Friteuse à gaz (capacité 14l.) : 125 euros HT/jour