

# Maison familiale : le self tourne à plein régime

Depuis un mois, Christophe Garnier et Nelly Potier, employés de la structure, travaillent dans de nouveaux locaux. C'est là qu'ils servent aux élèves 150 repas par jour.

Trois questions à...

**Christophe Garnier,**  
maître de maison depuis 18 ans et  
**Nelly Potier,**  
assistante polyvalente depuis 9 ans.

**Comment se présentent les nouveaux locaux dédiés à la restauration ?**

Depuis le 11 avril, nous avons à disposition une salle de restauration de 90 couverts, avec une zone de self-service, des locaux spécifiques pour la plonge, les préparations chaude et froide, une légumerie et une réserve.

**Que vous permet ce nouvel équipement ?**

Nous avons une cellule de refroidissement neuve, qui nous permet de mieux diversifier nos menus et une capacité de stockage accrue. Cela sécurise nos livraisons et nous permet de faire face aux 90 repas que nous servons le midi et aux 60 repas du soir que nous servons cinq jours sur sept.

**Les conditions de travail se sont améliorées ?**

Face à l'accroissement du nombre d'élèves, les anciens locaux étaient devenus exigus. Nous avons à disposition un superbe outil de travail adapté à nos besoins. Cela apporte aussi beaucoup de confort



*Nelly Potier et Christophe Garnier, derrière le nouveau self.*

aux élèves. Nous avons constaté une amélioration considérable du niveau sonore pendant les repas. Visiblement, les élèves, qui effectuent tour à tour des missions de service, le font avec davantage de sérénité. Nous avons conservé une grande

luminosité dans la salle de restauration, même si elle n'est plus exposée au sud.

**Samedi 31 mai,** opération portes ouvertes de la MFR, de 9 h à 13 h. La salle de restauration d'une capacité

de 120 personnes et les cuisines s'ouvrent aux particuliers, lors des week-ends, à partir du mois de septembre 2016. Tél. 02 43 69 25 53.