

# De futurs employés visitent Irma-Jouenne

17/06/2016 05:35



Elèves et professeurs pendant la visite de l'espace restauration.

La semaine dernière, Xavier Favreau, responsable gestionnaire de la restauration scolaire de Saint-benoît accueillait dans l'espace restauration de l'école Irma-Jouenne un groupe d'élèves de la Maison familiale rurale de Gençay accompagné par deux de leurs formateurs, Monique Jarriau et Anne Boisseau. *« Nous recevons régulièrement certains de ces jeunes en formation dans les trois écoles de la ville ».*

Pendant l'Euro

*« L'objectif de cette journée, c'est de leur donner le goût de la cuisine et du service en direction des enfants mais aussi de leur faire découvrir les équipements au top de notre site ».* Répartis en deux groupes avec Xavier Favreau et Yanis Chabanis, le chef de cuisine, les 34 élèves en alternance de seconde de la section Service aux personnes ont visité les divers laboratoires du restaurant, découvert le fonctionnement de la marche en avant \* dans les cuisines avant d'échanger avec leur hôte et de partager un goûter.

A l'occasion de l'Euro 2016, l'école Irma-Jouenne met en place une série d'animations (tournois de foot, concours de jonglage, pom pom girls,...) avec drapeaux et repas à thèmes. *« A partir des quarts de finale, le service restauration proposera une entrée du pays invité et un plat national ».* En espérant que l'équipe de France en arrive à ce stade-là.

**« La marche en avant » est la mise en place d'une démarche qualitative de l'hygiène avec pour principe de base que les produits sains ne doivent jamais croiser le chemin des produits souillés. Le service restauration scolaire de la ville gère quotidiennement quelque 500 repas dans les trois écoles (Irma Jouenne, L'Ermitage et Bois d'Amour) soit 95 % des enfants scolarisés.**