

Madame, Monsieur,

Nous souhaitons vous détailler les modalités de fonctionnement de notre service de restauration.

Les lieux de restauration :

- Le **Restaurant Brasserie** du 3^{ème} étage du bâtiment A :
Repas traditionnel, comprenant une entrée + un plat + un fromage ou un dessert + de l'eau.
(Choix multiples d'entrées, de desserts, de viande ou poisson + un féculent + un légume)
Les apprenants auront accès à un salad'bar et un dessert/bar pour le choix des entrées et des desserts.
- La **Boutique du Chef** du rez-de-chaussée du bâtiment C :
Plats street-food (Pasta-box, snacks chauds, sandwiches, salades composées), desserts, petites faims, boissons chaudes et froides.

Les formules de restauration :

FORMULES DEMI-PENSION

Formules demi-pensionnaire 5 jours ou 4 jours ou 3 jours par semaine : l'apprenant doit respecter son forfait et déjeuner tous les jours ou 4 jours ou 3 jours au Restaurant Brasserie ou à la Boutique du Chef (selon la formule choisie).

FORMULE EXTERNE

Externe : l'apprenant peut déjeuner au Restaurant Brasserie ou à la Boutique du Chef s'il le souhaite.

Les apprenants ayant choisi la formule restauration « 3 jours par semaine », « 4 jours par semaine », doivent prédéfinir **avant le 16 septembre 2022** les jours où ils déjeunent. **Le document vous sera transmis à la rentrée scolaire.** Cependant, ces choix pourront être modifiés à tout moment, grâce à la réservation sur Ecole Directe (par exemple : pour pallier aux éventuels changements d'emploi du temps).

Ces choix de formules impliquent que vous autorisiez l'apprenant à sortir de l'établissement le midi, quel que soit le jour de la semaine.

*Toute modification de jour de restauration est à réserver
au plus tard le matin avant 9h00 sur votre espace Ecole Directe.*

La carte des demi-pensionnaires sera rechargée par le service comptabilité à la rentrée de chaque vacances scolaires.

Les apprenants « externes » qui souhaitent déjeuner au Restaurant Brasserie ou à la Boutique du Chef doivent **impérativement créditer leur carte et réserver leur repas avant 9h00 chaque matin sur leur espace Ecole Directe.**

Nous tenons à vous informer que notre établissement décline toute responsabilité en cas de problème survenu en dehors de nos locaux sur le temps de la pause méridienne.

Fonctionnement spécifique de la Boutique du Chef :

✓ Apprenants demi-pensionnaires :

Lorsqu'ils déjeunent à la Boutique du Chef, ils bénéficient d'un plateau repas complet comprenant plat, dessert, eau en bouteille, pour le même prix que le déjeuner au Restaurant Brasserie (Ils ne peuvent pas choisir de ne prendre qu'un plat seul).

En revanche, s'ils désirent acheter un en-cas ou une boisson chaude en plus de leur plateau repas, il faudra avoir crédité leur carte, via l'espace Ecole Directe des parents, sur le porte-monnaie « Boutique du Chef », avant toute consommation. Ce rechargement se fait par carte bancaire.

✓ Apprenants externes :

Ils doivent obligatoirement avoir crédité leur carte via l'espace Ecole Directe des parents pour pouvoir déjeuner à la Boutique du Chef.

Il faudra pour ce faire recharger le porte-monnaie « Boutique du Chef », par carte bancaire.

Le montant de leurs achats sera déduit de leur solde à chaque passage.

La facturation de la restauration :

La formule de restauration (externe, demi-pensionnaire 3j, 4j ou 5j) est choisie pour un trimestre complet. Le changement de formule est possible aux vacances de Noël, puis aux vacances de Printemps.

Pour ce faire, les parents doivent effectuer la demande par e-mail en précisant le nom, prénom, classe, la formule choisie, ainsi que les jours choisis pour le trimestre suivant, à l'adresse suivante : comptabilite@ozanam.eu.

Pour la prise en compte du changement, la demande doit impérativement être effectuée au plus tard :

- Le 16 septembre 2022 pour la période de la rentrée jusqu'aux vacances de Noël,
- Le 2 décembre 2022 pour un changement de formule au retour des vacances de Noël,
- Le 31 mars 2023 pour un changement de formule au retour des vacances de Printemps.

Etant donné la diversité des formules proposées, les repas des demi-pensionnaires non consommés ne seront remboursés qu'en cas d'absence supérieure à 15 jours, sur justificatif du médecin ou en cas de force majeure, à la demande écrite des parents auprès du service comptabilité.

La réservation ou l'annulation des repas par l'espace Ecole Directe n'a pas d'impact sur la facturation du forfait de demi-pension. Merci de bien vouloir sensibiliser l'apprenant sur la nécessité de respecter le choix de sa formule.

La facturation des demi-pensionnaires sera établie fin septembre, pour l'année complète.

Si l'apprenant change de formule en cours d'année, nous établirons un avoir correspondant au nouveau choix en début de trimestre.

Un apprenant demi-pensionnaire 3 jours ou 4 jours par semaine peut, s'il le souhaite, déjeuner 1 ou 2 jours de plus au Restaurant Brasserie ou à la Boutique du Chef dans la semaine.

Comme à son habitude, il réservera son repas avant 9h00, puis badgera son repas supplémentaire lors de son passage au Restaurant Brasserie ou à la Boutique du Chef.

Lors de chaque période de vacances scolaires, le service comptabilité effectuera un point sur les repas consommés au-delà du forfait (ou par les apprenants externes au Restaurant Brasserie), et vous fera parvenir une facture complémentaire.

Celle-ci sera à votre disposition sur l'espace Ecole Directe des parents, et s'ajoutera automatiquement à votre prélèvement bancaire, si vous avez choisi ce mode de règlement.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire souhaitée.

Soyez assurés de notre dévouement.

Le service comptabilité