

Compte Rendu de la Commission Restauration

(2^{ème} partie)

Date: Jeudi 8 Février 2024, 8h45 - 10h00

Lieu: Collège Saint-Jacques, Moutiers les Maufaits

Participants :

Parents d'élèves de l'APEL : Aurore Fuerlé et Delphine Bury-Abiven

Représentants des classes de CM1/CM2

Monsieur Priou, Directeur de l'Établissement primaire St Maurice

Délégués de classe du Collège St Jacques

M. Bahain, Directeur de l'Établissement

M. Bouchereau, Responsable Restauration

Introduction :

La deuxième partie de la commission restauration s'est tenue le jeudi 8 Février dès 8h45. Cette réunion a permis aux participants de découvrir les coulisses de la cuisine scolaire, mettant en lumière les procédures d'hygiène et les techniques de préparation des repas. Il est essentiel de souligner l'importance de la marche en avant dans tout le processus de travail, assurant ainsi une gestion optimale de la sécurité alimentaire.

Visite de la Cuisine :

Équipement et Approvisionnement :

Nous nous sommes équipés de protections hygiéniques telles que des surchaussures, des charlottes et des tabliers, observant rigoureusement les règles d'hygiène pour prévenir tout risque de contamination alimentaire.

Le collège produit 800 repas par jour pour quatre sites différents : le collège, l'école St Maurice et les 2 écoles primaires d'Avrillé. Les fournisseurs livrent principalement le vendredi, et les produits sont réceptionnés dans la cour de livraison. Ils sont ensuite stockés à des températures appropriées pour garantir leur fraîcheur et leur qualité.

Processus de Préparation :

La préparation des repas est minutieusement organisée. Les légumes et les fruits sont lavés dans la **légumerie**, puis préparés dans la **zone de préparation froide**. Les plats chauds sont préparés en amont à l'aide d'équipements professionnels tels que les fours, les friteuses et les sauteuses. Des dispositifs de refroidissement rapide sont utilisés pour respecter les normes de sécurité alimentaire. La chambre tampon est utilisée pour stocker les plats en attente de service au self.

Utilisation du Monte-Charge :

Une fois les repas préparés et disposés dans la chambre tampon en attente de service, le monte-charge entre en jeu. Cet équipement permet de transporter les plateaux de repas du niveau de la cuisine vers le self du collège. Doté d'une capacité pouvant aller jusqu'à une tonne, le monte-charge facilite le transfert efficace et sécurisé des repas vers les zones de distribution.

Service au Self :

Au self, les repas sont disposés dans des frigos de stockage jusqu'au moment du service. Des bains-marie sont utilisés pour maintenir les plats chauds à la bonne température. De plus, une armoire de stockage est mise en place pour assurer la conservation des repas avant d'être servis aux élèves.

Conclusion :

La commission restauration a été une occasion de découvrir les processus de travail et les normes d'hygiène dans la cuisine du collège Saint-Jacques. L'engagement du personnel envers la qualité des repas et le respect des règles d'hygiène a été remarquable.

Des photos illustrant les différentes étapes de la visite sont jointes au compte rendu. La prochaine réunion, prévue le 28 mars à 14h, sera consacrée à la fin de service au débarrassage et à la gestion des déchets.

Nous avons clôturé la visite avec un croissant et un jus d'orange offerts, dans une ambiance conviviale et informative.

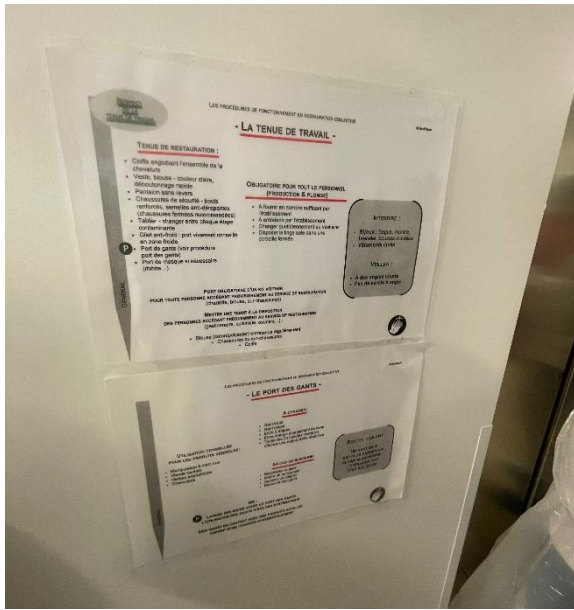
Cordialement,

Delphine Bury & Aurore Fuerlé

Membres de l'APEL

PHOTOS

L'Accueil, l'Équipement :



Les Armoires de stockage et l'Épicerie :



La Légumerie :



La Chambre froide :



Les Echelles :



Les Fours :



La Cellule de refroidissement :



La cellule tampon :



Le Monte-charge :



Le self :

