

Journée des délégués

13 avril 2023





Découverte de la nouvelle cuisine

Cette après-midi fut fort en apprentissage pour les délégués de l'école Saint-Symphorien accompagnés de leur directeur Mr DAVID pour une présentation de la nouvelle cuisine du collège sainte-Philomène, où sont produits chaque jour environ 900 repas dont 150 repas pour la maternelle , livrés en camion électrique 4 fois par semaine pour contribuer à sauvegarder notre environnement.

Réserve sèche



Frigo produits laitiers



Frigo légumes frais



Nous avons fait une visite de la cuisine pour montrer une journée type de notre cheffe de cuisine Mme VIAUD véroneque.

Tous les jours, elle commence à 6 heures du matin pour réceptionner la marchandise et la ranger dans chaque zone correspondante avec toutes les règles d'hygiène qui nous sont imposées.

Chaque fournisseur nous livre des produits sélectionnés rigoureusement par notre service achat Sodexo pour des produits de qualité, labellisés et qui correspondent à nos menus validés par nos commissions cantine.

01

Zones de préparation

sodexo



Zone de préparation froide

Légumerie



Préparation froide, poste des entrées



Préparation froide, poste des desserts





**La zone
plonge
batterie**



**La zone
plonge
vaisselle**

La zone de distribution



02

Les selfs





Le self primaire



Le self collège



Conclusion

Pour conclure , nous avons pu échanger avec eux sur leurs multiples questions sur la restauration collective, ils ont vu les zones de conception des menus et les repas fournis tous les jours par nos équipes toujours soucieux de leur bien être.