Mais qu'est ce qu'ils mijotent en cuisine?

publié le 14/05/2017

Immersion dans les cuisines de notre collège

De **6h à 11h30** les cuisiniers du collège Arthur Rimbaud préparent le repas du midi de **410 élèves et de leurs enseignants**. Ils disposent d'une cuisine haute gamme dotée de nombreux frigos,et plaques vitro-ceramiques, de fours vapeurs, friteuses et autres indispensables.
Pour assurer une hygiène irréprochable ils doivent porter **une tenue spécifique** :

- des chaussures de sécurité anti-dérapantes sur le sol humide ou mouillé et aussi pour prévenir aux brûlures et chute de charges lourdes
- une chemise et un pantalon en coton pour plus de protection de la chaleur ou autre
- un calot, toque ou charlotte pour éviter la chute de cheveux dans les plats.

Les aliments sont stockés dans des frigidaires ou autres aménagements : ils proviennent de **fournisseurs** qui font des offres sous forme de catalogues sur le marché publique puis sont soumis à une sélection de notre responsable cuisine.
Le collège dispose de 95000 euros pour la nourriture par an (à peu près).
Dans l'année **22 tonnes de produits** passent par les cuisines de notre collège, **150kg par jour**.
Les menus sont confectionnés avec soin par l'équipe de service, ils respectent des règles assez strictes, ils nous préparent des repas équilibrés et sains.
En ce qui concerne le gaspillage, une **enquête à été effectuée par les élèves de 5èmes** dans le but de réaffirmer l'importance de ne pas jeter la nourriture. Cliquez ici pour avoir le compte rendu :

rapport_anti_gaspillage-ver-principal-1 (PDF de 649.9 ko)

Article rédigé par Zoé LAHAEYE, photos par Lucien TOURRILHES

Portfolio

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.