

« La bonne marche du service doit exiger une certaine rigueur, non ? »

Oui, c'est certain car il nous faut respecter des règles d'hygiène très strictes mais c'est surtout une organisation minutieuse qui permet que tout cela fonctionne bien. Par exemple, nous sommes 6 agents pour la cuisine centrale et 8 pour les cuisines satellites. A la cuisine centrale, chacune à un rôle bien défini et une journée type est très structurée, voyez-plutôt :

** Dès 7h00 un agent est en charge de la préparation et de la désinfection des denrées alimentaires nécessaires à la préparation du menu. En effet, tout doit être précautionneusement désinfecté avant d'introduire les aliments dans la zone de production ! Pour ce faire, on se réfère à une liste précise répertoriant les quantités suivant les effectifs des différents sites, les recettes... Une mine d'informations précieuse pour la suite comme vous pouvez l'imaginer !*

** **Parallèlement**, deux fois par semaine, deux agents sont en charge de la réception des marchandises... Un travail assez long qui prend une bonne partie de la matinée : contrôle des quantités, des températures des produits, de la DLC (Date Limite de Conservation), décartonnage, entreposage dans les différents secteurs de réserve.*

** **Puis**, un troisième agent est en charge de la livraison des repas sur les différents sites ... Un long trajet de 2h15 l'attend avec à chaque arrêt l'obligation de contrôler les températures des barquettes livrées et des appareils frigorifiques en place...*

** **Ensuite**, pour les agents en cuisine, c'est l'étape de l'élaboration des repas par un agent pour la préparation des produits froids (entrées, fromage, desserts) et deux agents pour la préparation des produits chauds. Quand ces étapes sont terminées vient le temps du refroidissement. Par exemple, les produits chauds dont la température s'élevait à 63°C doivent passer à 10°C en moins de deux heures. Ensuite, une fois la température désirée obtenue, on stocke les barquettes à 3°C pour la livraison du lendemain matin.*

** **Puis en début d'après-midi** vient l'étape du nettoyage des locaux qui dure environ 2 heures compte tenu des procédures rigoureuses à respecter en matière d'hygiène.*

« Ce système a l'air très strict, très contraignant, non ? »

C'est sûr mais vous savez l'hygiène et la sécurité sont les mots d'ordre dans la restauration collective ! C'est à ce prix que la qualité des repas est garantie ! En plus, nous sommes régulièrement contrôlés par le laboratoire départemental du Conseil Général qui vient effectuer sur place des prélèvements de plats une fois par mois ! Sans oublier que j'effectue aussi régulièrement des « prélèvements de surface » pour contrôler l'application des règles d'hygiène dans les cuisines satellites que se chargent de respecter scrupuleusement les agents sur les cuisines satellites!

« Justement parlons de qualité, que pensent les enfants et les équipes d'animation des repas proposés ? »

Eh bien, pour recueillir leurs impressions, nous avons mis en place des fiches de liaison qui sont remplies conjointement par le responsable de la cuisine satellite et le responsable de site qui est en contact direct avec les enfants et les équipes d'animation. Cet échange d'informations permet de connaître les impressions sur les plats proposés, la qualité et la quantité ... C'est ainsi que nous nous sommes aperçus que certains plats comme les lasagnes et l'île aux fruits rouges ont fait l'unanimité tandis que d'autres comme le bœuf au pain d'épice ou les carottes râpées au raisin ont été beaucoup moins convaincants ! En tous cas, globalement, les enfants apprécient ce qui leur est proposé surtout sur les sites qui étaient desservis auparavant par des prestataires privés !

Nathalie Humbert
Responsable du service de restauration scolaire