

# Visite de la cuisine du collège Paulette Billa

**NIVEAU / CLASSE:** élèves de 3ème en atelier Alimentation Hygiène Services.

**Date :** 18/09/2008.

Le personnel de la cuisine prépare des repas de qualité .Le nombre de demi-pensionnaires augmente chaque année

Le restaurant scolaire de Paulette Billa sert 400 repas par jour. 3 personnes travaillent à temps complet dans la cuisine, le cuisinier, Mr Petitfrère et 2 aides cuisiniers, Mr Gaudin, Mme Logeart et 3 personnes à la laverie, Mme Forel, Mme Descotte et Mme Plaisant ( à la plonge batterie). Mr Petit frère travaille au collège depuis 1980.

## Le stockage des denrées non périssables



Le secteur légumerie.

Les menus sont préparés par le cuisinier, en collaboration du médecin scolaire, Le Principal valide les menus.

Au cours de l'année, les élèves de 5<sup>ème</sup> en Itinéraire de découverte participent aussi à l'élaboration des menus.

Les horaires de travail sont les suivants : 6h jusqu'à 16h. Le personnel effectue 40h par semaine.

Des règles d'hygiène stricte doivent être respectés. Pour visiter la cuisine nous devons porter une blouse, une coiffe, des chaussures blanches antidérapantes.



Le four mixte à chaleur pulsée.

### Le petit matériel



Le personnel de la cuisine doit respecter les méthodes HACCP qui consistent à appliquer :  
→ la marche en avant, « le propre ne doit jamais croiser le sale »  
→ de nombreux protocoles, « faire ce qui est écrit et écrire ce que l'on fait ».  
Les méthodes HACCP ont été inventées en 1970 par la NASA pour éviter les maladies.

le restaurant scolaire contient 120 places assises



Le self.