

Comment sont préparés les repas?



.....■ La cuisine à votre service :

LA CUISINE CENTRALE DE TULLE

Fiche technique:

1 - Localisation

Adresse : Avenue Evariste Gallois

Tél : 05 55 20 07 64 Fax: 05 55 20 80 15

Surface : 230 m²

Année de mise en service : 1999

2 - Process

- Liaison froide
- Technique de cuisson : **Traditionnelle**
- Légumerie : **Traditionnelle**
- Approvisionnement : **Frais, surgelés, appertisés, produits locaux et issus de l'agriculture biologique.**
- N° d'agrément : **FR 19.272.008 C.E.**
- DLC maximale à 6 jours**
- Menus: **Etablis selon le GEMRCN et validés par une diététicienne.**

3 - Hygiène et sécurité

- Suivi hygiène réalisé par le laboratoire départemental Qualyse : pour analyses microbiologiques, prélèvements de surfaces..., audit semestriel Maintenance préventive et curative du matériel, sécurité au travail selon Document Unique.

4 - Capacité de production

- Capacité totale : **1050 Repas/jour**
 - Production actuelle : **860 Repas/jour**
 - Types et nombre de restaurants :
Restaurants scolaires: 7
Restaurant d'entreprise: 1
Centre de loisirs (ALSH): 2
- Conditionnement : Bacs inox et barquette polypropylène

5 - Livraison

- Nombre et types de véhicules :
- **1 véhicule réfrigéré**
- **1 Véhicule de service**

6 - Equipe

- Effectif total : **7,5**

7 - Nos missions transversales

- Dans le cadre de la réorganisation et de la professionnalisation du service scolaire, le service restauration accompagne les restaurants scolaires depuis le 01/09/2016. (procédures réglementaires, hygiène alimentaire, remise en température, répartition des quantités, présentation des préparations, étude sur le gaspillage...)

8 - Nos actions pour le développement durable

- Tri sélectif des déchets au maximum,
- Station de compostage des épluchures issues de notre légumerie,
- approvisionnement auprès de fournisseur locaux et bio.

