

<https://college-marcel-dargent.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1257>



Les 3e1 à la centrale de restauration de Villeurbanne

- Le collège - La S.E.G.P.A. -

Publication date: mercredi 28 février 2018

Copyright © Collège Professeur Marcel DARGENT - Tous droits réservés

Le vendredi avant les vacances, nous avons visité les différents postes de la cuisine centrale de Villeurbanne dans le quartier St Jean. Cette cuisine prépare les repas des écoles primaires et des crèches de la ville. L'hygiène est très importante et il nous a fallu porter une tenue spéciale pour la visite : charlotte, blouse, masque et protèges chaussures. On a suivi le circuit des aliments afin de ne pas amener de microbes :
la réception et le stockage des aliments :



On a assisté à la préparation des carottes râpées :



A la préparation d'une purée et d'une omelette :



Les préparations sont ensuite coupées, pesées et mises en barquettes pour l'expédition.

Cette cuisine emploie 30 personnes, des agents polyvalents de restauration qui préparent les ingrédients et des cuisiniers qui réalisent les plats. Cela nous a permis de bien faire la différence entre ces 2 qualifications.