



Pour y voir plus clair : Une journée en cuisine

Les **livraisons** ont lieu le matin entre 6h30 et 10h30.

Les produits sont réceptionnés et déballés dans le **magasin**.

Les **conditionnements** sont écartés, désinfectés si ce sont des boîtages, sinon éliminés.

Hormis les huiles, pâtes, farines, biscuits et autres qui sont entreposés en **chambre sèche**, les denrées sont stockées dans une **chambre froide** spécifique : une pour les fruits et légumes, une pour les viandes, une pour les produits laitiers et une pour les surgelés.

Les légumes frais sont épluchés, lavés, rincés dans la légumerie. Les produits sont alors mis en bac en salle d'attente avant de passer en cuisine, les uns en préparation froide, les autres en préparation chaude.

Dans un cadre lumineux et convivial, le restaurant scolaire du lycée Simone Weil vous accueille de **7h00 à 8h00** ; de **11h30 à 13h00** et de **18h30 à 18h45**.



Restauration scolaire

Si on passait à table ?



Contact

Lycée Simone Weil

22 Boulevard Maréchal Joffre

43000 Le Puy en Velay

Tel. : 04 71 05 66 66 - Fax : 04 71 05 74 81

L'équipe de cuisine du Lycée Simone Weil est composée de 10 agents qui œuvrent chaque jour pour vous offrir des repas variés et de qualité.



Michel Dutemps, Nicolas Pagès, Denis Avond, Kevin Duchet, Damien Arsac, Annie Chassany, Eric Couzet, Erna Dragic, Rosa Mallet, Christine Barnier, Annie Badiou, Christelle Grangeon.

Les menus

Ils sont élaborés par le chef de cuisine, M. Michel DUTEMPS, puis validés par la gestionnaire et signés par M. le Proviseur. Les commandes sont réalisées par Mme A. Badiou du service Intendance.

L'élaboration des menus répond à des critères très stricts en termes de qualité et de provenance des produits mais aussi en termes de budget. Les produits locaux, de saison et le «fait-maison» sont sans cesse privilégiés. Dans le respect de la loi EGALIM, un menu végétarien a été introduit chaque semaine.

En chiffres

Plus de 850 repas sont servis chaque jour à midi et 160 le soir.
Pour info: 120 635 repas ont été servis en 2019.

Evénement

Chaque année, en octobre, la Semaine du Goût est l'occasion d'informer de manière pédagogique sur les produits, leur origine et leurs spécificités, de mettre en lumière les producteurs de notre région et d'éduquer les élèves à la diversité et au plaisir des goûts et des saveurs.

L'hygiène et la sécurité

L'hygiène alimentaire constitue l'ensemble des conditions et des mesures nécessaires pour maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques et garantir la sécurité alimentaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (de la réception à la distribution).



En avant, marche!



Le travail en cuisine est organisé selon le principe de la «marche en avant». C'est une définition professionnelle qui stipule que les marchandises suivent une succession logique de différentes opérations, depuis la livraison jusqu'à leur consommation. En clair, de la livraison des denrées à l'assiette, les produits sont acheminés dans des zones de plus en plus propres.

Parce que votre santé est notre priorité, notre équipe de cuisine assure un suivi rigoureux des denrées distribuées et des conditions de distribution.

La méthode HACCP (Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques) est un outil de travail permettant d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. L'équipe «HACCP», composée de 10 agents du Lycée Simone Weil, est chargée de mettre en œuvre les principes de l'HACCP et de créer les documents qui sont la preuve de l'application de celle-ci auprès des services officiels de contrôle.

Chaque jour, le chef de cuisine et le magasinier établissent et conservent plusieurs fiches de contrôle à la réception des marchandises (date de livraison, nom du fournisseur, nature et température des denrées, etc.). C'est le principe de la traçabilité.

Le saviez-vous?

Des analyses bactériologiques ont lieu chaque mois en cuisine. Un repas témoin est prélevé quotidiennement et réservé pour les services vétérinaires. Celui-ci sera contrôlé en cas d'éventuel problème, afin d'en déterminer la cause.

