

## Visite de la cuisine de collectivité du Lycée-collège Jean Monnet à Strasbourg

par les élèves de 4<sup>ème</sup> du champ professionnel HAS (collège Le Ried à Bischheim) et du champ professionnel Habitat (collège Rouget de Lisle à Schiltigheim)

Mercredi 9 mars 2016, nous sommes allés visiter la cuisine de collectivité du lycée-collège Jean Monnet à Strasbourg. Nous avons été accueillis par le chef de production et par le gestionnaire.

Le coût de la construction de la cuisine s'élève à 7, 5 millions d'euros.

La cuisine fabrique et livre plus de 3000 repas par jour dans 14 établissements scolaires différents (entre autre le lycée Emile Mathis à Schiltigheim).

Nous avons dû mettre une tenue professionnelle

jetable pour respecter l'hygiène :

blouse, sur-chaussure et charlotte. Les salariés avaient

également une tenue professionnelle : chaussures de

sécurité, pantalon, veste, coiffe et certains portaient

un masque.



Ceux qui travaillaient dans le froid portaient une veste plus épaisse.

Nous avons débuté la visite par la zone de réception : les marchandises y sont vérifiées (quantité, qualité, ...) puis sont stockées dans les chambres froides positives (3°C) ou négatives (-18°C).

Ce sont des magasiniers qui travaillent dans cette zone, ils sont garants de la qualité des aliments.

Puis nous sommes allés dans la 2<sup>ème</sup> zone où les employés lavent et désinfectent les légumes et où les boîtes de conserve sont nettoyées et ouvertes.



La 3<sup>ème</sup> zone est l'endroit où les aliments sont cuits : nous avons vu des fours à vapeur, des grandes marmites, une cellule de refroidissement, un robot coupe ...



La 4<sup>ème</sup> zone visitée est celle où les aliments préparés sont conditionnés (cette zone est à 10°C).



La 5<sup>ème</sup> zone est un lieu de stockage où les repas attendent d'être organisés par établissement pour être livrés le lendemain de la fabrication.

Nous avons vu une centrale de nettoyage qui sert à nettoyer et à désinfecter le sol, les plans de travail et l'ensemble du matériel de la cuisine. Cette centrale est reliée à l'eau et au produit d'entretien (un détergent/désinfectant).



Une affiche sur le mur rappelle qu'il faut impérativement et systématiquement garder un plat témoin. Il permettra de faire des analyses bactériologiques pour trouver la cause en cas d'intoxication alimentaire. Ce plat témoin est gardé pendant 5 jours minimum.

Nous avons terminé la visite par le réfectoire du lycée-collège Jean Monnet. Il y a un self-service où les élèves du lycée-collège se servent à l'aide d'un plateau.



A la fin de la visite, nous avons eu une collation dans la cafétéria : du jus d'orange et des excellentes pâtisseries confectionnées par le chef !

**Merci beaucoup pour cette visite de qualité !**

**Les élèves de 4<sup>ème</sup> HAS et leur professeur : Mme MEYER**