

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 Agro-Analyses : 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: 9
Restaurant d'entreprise: 1
Portage à domicile: 1
Centre de loisirs (ALSH): 3
- Conditionnement : Bacs inox et barquette polypropylène

5 - Livraison

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

6 - Equipe

- Effectif total : **8**

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.

