La Cuisine Centrale

tel : 05 62 93 07 93
fax : 05 62 93 58 54
cuisine@mairie-tarbes.fr

Mairie de TARBES

Présentation :

Construite dans les années 80 pour répondre aux besoins croissants de la restauration hors domicile, la cuisine centrale emploie aujourd'hui 22 personnes pour satisfaire les usagers :

- 14 personnes travaillent en production
- 1 magasinier responsable des commandes, réceptions, stockage des denrées
- 2 chauffeurs livreurs assurent les livraisons ;
- 3 personnes s'occupent de toutes les tâches administratives (gestion, facturation)
- 1 diététicienne est chargée de veiller au bon équilibre des menus ainsi qu'à la bonne organisation sanitaire du service
- 1 Chef de Service

2300 repas sont préparés chaque jour dont 1800 en moyenne pour les écoles, les autres repas concernent les portages de repas à domicile pour les personnes âgées, repas des crèches, pompiers et diverses associations.

Fonctionnement :

Les menus sont élaborés pour 3 mois par une diététicienne en fonction des textes en vigueur, ils sont validés par les chefs de cuisine puis soumis en commission menu (une fois par trimestre, dans une école différente à chaque fois) aux parents d'élèves, représentants des parents d'élèves, directeurs d'école, CLAE, aide-cuisiniers…

Ils sont affichés dans les écoles afin que les parents puissent en prendre connaissance.

Ces menus sont ensuite préparés en liaison froide à la cuisine.
Les commandes sont faites selon le code des marchés publics.
Les fournisseurs (agréés par les services vétérinaires) sont choisis en fonction d'un cahier des charges particulièrement précis. Ils s'engagent à livrer les produits demandés pendant toute l'année.

La liaison froide permet de garantir une bonne qualité bactériologique de l'alimentation. En effet, les plats sont préparés à l'avance puis mis en barquettes filmées de différentes contenances selon les rationnaires et le mobilier des écoles (tables de 4, 6 ou 8 personnes).

Les barquettes portent toutes le n° d'agrément vétérinaire de la cuisine centrale, la date de fabrication, date limite de consommation et le nom du plat.

Ces barquettes sont ensuite refroidies en cellule de refroidissement (sorte de réfrigérateur ultra puissant permettant d'abaisser la température rapidement conformément aux normes).

Les aliments doivent en moins de deux heures passer de +63°c à +10°c à cœur pour pouvoir être « classés » en plats cuisinés et être conservés entre 0 et 3°c jusqu'au jour de la consommation.

Des plats témoins sont conservés après chaque préparation et des auto contrôles sont réalisés à la cuisine par un laboratoire d'analyse.

Ils sont ensuite répartis par écoles (26 au total) et stockés dans une chambre froide réfrigérée jusqu'au moment de la livraison.
Le matin de la consommation, les chauffeurs chargent ces barquettes (rangées dans des panières) dans les deux camions frigorifiques pour livrer les 26 écoles.

Ces camions maintiennent la température de 0 à +3°c jusqu'à l'arrivée à l'école où les barquettes sont alors mises au réfrigérateur.

Dans chaque école, une personne réceptionne les repas. L'aide cuisinière va alors finir de préparer, dans un petit office spécialement conçu à cet effet, le repas du jour.

Après avoir mis le couvert, elle coupe et assaisonne les crudités, éventuellement les fruits, et met les desserts en œuvre selon l'organisation prévue dans l'école, puis coupe le pain au dernier moment.

Pendant ce temps, les barquettes sont remises en température en moins d'une heure à +63°c à cœur, conformément aux textes, dans les fours à chaleur pulsée pour éviter de dessécher le contenu. Les temps et températures sont définis selon la nature des plats.

C'est alors prêt pour le repas des enfants et des personnes qui les encadrent !