

<http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article326>

# Les TAPR nous font visiter la cuisine centrale du Centre Hospitalier Régional Orléans

- On est des pros -

Date de mise en ligne : samedi 11 novembre 2017



---

Copyright © Gaugu'info - Tous droits réservés

---

## Sommaire

- [LA REGLEMENTATION](#)
- [LES CONDITIONS DE TRAVAIL DU PERSONNEL](#)
- [LA MARCHE EN AVANT](#)
- [Elle est discrète, puissante et mystérieuse, voici les aventures d'une tortue presque ninja](#)
- [POUR QUI EST-CE QU'ON CUISINE ?](#)

[<http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-paul-gauguin-orleans/local/cache-vignettes/L400xH143/legumes-haut-9b58a.jpg>]

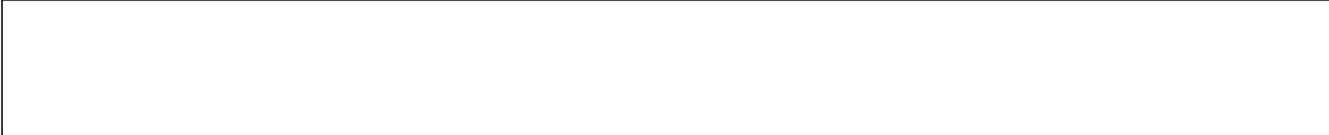
Le 26 et le 28 septembre, les 2 groupes de la classe de terminale CAP Agent Polyvalent de Restauration ont eu la chance de visiter l'Unité Centrale de Production Alimentaire du Centre Hospitalier Régional d'Orléans, autrement dit, l'hôpital. Nous avons été accueillis gentiment par M. Lefebvre, l'ingénieur du service restauration, puis, c'est M. Barbara, le responsable qualité qui nous a guidés. Il est très gentil, calme, motivé et il connaît très bien son travail. Il a pris du temps pour nous faire la visite et il utilisait des mots simples. Nous le remercions pour tout ce qu'il nous a appris et nous allons essayer de le partager avec vous.

[[http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-paul-gauguin-orleans/local/cache-vignettes/L400xH178/TAPR\\_groupe-1-et-2-58b1a.jpg](http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-paul-gauguin-orleans/local/cache-vignettes/L400xH178/TAPR_groupe-1-et-2-58b1a.jpg)]

## LA REGLEMENTATION

En cuisine, la tenue professionnelle est obligatoire. Elle est composée d'une charlotte, d'une veste, d'un pantalon, de chaussures de sécurité antidérapantes. Un masque est aussi obligatoire à certains postes. La méthode HACCP est un ensemble de règles qui visent à supprimer les risques. Toutes les températures des aliments sont contrôlées grâce à des sondes électroniques qui communiquent directement avec le logiciel. Les températures des matériels (four, cellule de refroidissement) et des salles sont aussi enregistrées. Entre +10°C et +63°C, les bactéries se développent et cela peut entraîner des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

[<http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-paul-gauguin-orleans/local/cache-vignettes/L400xH302/scanner-a904c.jpg>]

- 
- Pour réchauffer un plat, il faut passer de +10°C à +63°C en moins d'une heure
  - Pour refroidir un plat, il faut passer de +63°C <+10°C en moins de deux heures

[<http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-paul-gauguin-orleans/local/cache-vignettes/L400xH275/thermoscelleuse-8c02a.png>]

## LES CONDITIONS DE TRAVAIL DU PERSONNEL

La cuisine centrale est grande, on dirait une usine. Il ya 100 employés en tout, mais pas plus de 50 à la fois et certains travaillent même de nuit. Le travail est fatigant, on marche beaucoup, les employés sont tout le temps debout dans le bruit et parfois aussi dans le froid ; dans ce cas-là, ils portent un gilet. La cuisine est organisée par secteurs et chacun des employés a un poste défini et a été formé pour utiliser le matériel spécifique et pour réaliser des tâches précises. Ce sont des hommes forts qui manipulent les marmites et qui sont à la plonge. Il y a tout de même des roulements entre les postes et des plannings très précis pour qu'une personne ne reste pas toujours au décartonnage en zone sale. Ça ressemble à du travail à la chaîne. Ils produisent 5600 repas par jour sur 5 jours.

## LA MARCHE EN AVANT

C'est les différentes étapes qu'il faut suivre dans l'ordre pour éviter les contaminations. Par exemple, on enlève le chou fleur de son emballage, on le décontamine, on le met dans un bac gastronome, on le rince, on passe à la préparation, on l'émince et enfin, on le met dans des barquettes pour le thermosceller et toutes ces étapes doivent être faites sans jamais revenir en arrière. Le matériel est adapté pour aider les employés. Quand les plateaux repas reviennent pour la plonge, les couverts sont récupérés par des aimants. Le lave vaisselle de dernière génération est très performant mais l'appareil qui nous a le plus plu, c'est la tortue !

## Elle est discrète, puissante et mystérieuse, voici les aventures d'une tortue presque ninja

[<http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-paul-gauguin-orleans/local/cache-vignettes/L400xH272/aventures-de-la-tortue-b4bb9.jpg>]

La tortue est une machine automatique qui transporte sur son dos un chariot isotherme contenant les plateaux repas des malades. Guidée à l'aide de capteurs, elle part de la cuisine centrale, prend l'ascenseur et emmène les plateaux repas dans les services. En chemin, elle ne croise pas de patients, mais elle peut croiser du personnel. Le chariot qu'elle transporte a une partie froide et une partie chaude bien séparées. Quand elle arrive à l'étage prévu, la tortue gare le chariot qui est remis en température automatiquement.

## POUR QUI EST-CE QU'ON CUISINE ?

L'équipe travaille d'abord pour les patients. On leur sert leur repas dans leur chambre. Ce sont des malades, donc il faut faire attention à leur alimentation. Des fiches menus adaptées à l'état de santé des personnes sont éditées tous les jours. Il faut faire très attention pour les personnes qui ont des allergies ou des régimes. Il peut y avoir différentes textures, les aliments peuvent être mixés ou prévus pour le manger-mains pour les malades d'Alzheimer par exemple.

A la cuisine, on prépare aussi des repas pour tous les personnels de l'hôpital, chirurgiens, médecins, aides soignantes et le personnel de cuisine bien sûr. Eux, ils mangent au self et des plats surgelés sont à leur disposition à toutes heures du jour et de la nuit.

Je m'appelle Christelle et j'ai pu goûter à la nourriture de la cuisine centrale en tant que patiente et en tant que membre du personnel. En 2015, je suis restée hospitalisée 15 jours et je n'ai pas du tout aimé les repas. Par contre, en 2017, quand j'ai fait mon stage en cuisine, j'ai trouvé ça très bon. Je ne sais pas pourquoi.

## Les TAPR nous font visiter la cuisine centrale du Centre Hospitalier Régional Orléans

---

[http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-paul-gauguin-orleans/local/cache-vignettes/L400xH277/banque-de-self-2-e6c19.jpg]

En faisant cette visite, c'était intéressant mais fatigant à la fois parce que la cuisine est immense et très bruyante donc on a pu imaginer la fatigue du personnel. Mais surtout, cette visite nous a donné faim parce que, quand on a visité le self, il y avait des pizzas géantes très appétissantes, des frites croustillantes avec du steak bien cuit qui sentait très bon. Merci encore M. Barbara, on espère revenir vous voir, mais plutôt du côté des personnels si possible...

Les élèves du BTS communication du lycée Saint Paul Bourdon Blanc ont réalisé une vidéo sur la cuisine centrale, vous pouvez la visionner [ici](#).

[http://lyc-paul-gauguin-orleans.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-paul-gauguin-orleans/local/cache-vignettes/L400xH135/legumes-bas-ccba7.jpg]

[DESIGNED BY FREEPIK](#) class='spip\_out'>photo de légumes by Freepik