

La Cuisine des Césars et les CM2 du Vieux Moulin

Categories : [productions RRS](#), [productions Vieux Moulin](#)

Sortie à la Cuisine des Césars le Jeudi 9 février 2017

Témoignage d'Ilknur, de Justine, de Maelenn et de Lily-Rose

La cuisine centrale à Nevers, c'est tout d'abord l'hygiène.

L'uniforme hygiénique pour la cuisine : la charlotte, le masque, la blouse et les sur-chaussures en kit jetable.

Quand on entre dans les cuisines, on doit se laver les chaussures et les mains obligatoirement. Pour les mains, il y a deux sortes d'eau : l'eau basique et l'eau acidulée.

Il y a des distributeurs d'eau partout dans des coins de la cuisine.

On a étiqueté des repas dans des barquettes... on a mis leur DLC (date limite de consommation).

Puis on a vu une machine qui coupait la viande (des rôtis entiers très finement)... Dans cette pièce,

il y avait de l'eau au sol.



Il y avait une réserve avec un stock de nourriture dans laquelle se trouvaient des chambres froides : on est rentrées dans l'une d'elles, il y faisait très froid.

Il y avait des parkings de livraisons qui accueillent les camions prêts à faire leur tournée.

Avec madame Saucillon, nous avons rempli un questionnaire sur les groupes d'aliments.



Témoignage de Leslye et Anaïs

Nous avons visité les cuisines et aussi les chambres froides, nous sommes même rentrés dedans et il y faisait très froid.

Les fours peuvent nettoyer les chariots.

On nous a fait coller des étiquettes sur lesquelles était inscrit la DLC : Date Limite de Consommation.

Dans les cuisines, il y a beaucoup d'hygiène.



Témoignage de Nolan, Théo, Ryan et Océane

La cuisine des Césars

Quand nous sommes allés à la Cuisine des Césars, on a mis des blouses et des charlottes.

Puis on s'est divisé en deux groupes ; le 1^{er} est allé visiter la cuisine.

On a vu les frigos immenses. Ensuite, nous sommes allés près du cuisinier qui préparait les lentilles... Il prépare les repas la veille pour le lendemain.

Puis on a inversé les groupes.

Avec Laetitia Saucillon, la diététicienne, on a travaillé un questionnaire sur les aliments. C'était très scientifique !



Témoignage de Romane, Amandine et Jérémy

Pour commencer, Laetitia Saucillon nous a expliqué comment allait se dérouler la matinée. Elle nous a dit qu'on allait se séparer en deux groupes.

Notre groupe est parti en cuisine habillé d'une blouse, d'une charlotte, d'un masque et de surchaussures.

Pascal, le chef cuisinier de la cuisine des Césars nous a montré comment se laver les mains avec de l'eau fraîche et de l'eau acidulée.

Puis, nous sommes allés dans les chambres froides et les frigos.

Nous avons vu les cuisiniers préparer des plats pour les restaurants scolaires et les maisons de retraites sur lesquels ils mettaient des étiquettes pour la date limite de consommation : DLC.

Nous sommes repartis dans la salle principale pour faire des exercices avec Laetitia qui parlaient de l'alimentation.



