

Les CM2 du Vieux Moulin en visite à la Cuisine des Saveurs

Categories : [Non classé](#), [productions Vieux Moulin](#)

Mardi 14 janvier 2020, la classe de CM2 de l'école du Vieux Moulin a fait une sortie scolaire à la Cuisine des Saveurs dont le logo est une casserole qui fume et le slogan est : « La Cuisine des Saveurs est au service des petits et des grands ». Avant la Cuisine des Saveurs s'appelait la Cuisine des Césars.



D'abord, à notre arrivée, nous avons été très bien accueilli par M. Hauton, le Directeur, et son chef cuisinier. Ils nous ont offert un petit-déjeuner très sympathique composé de viennoiseries (des pains à la confiture) et d'un chocolat chaud.

Ils nous ont donné un kit de vêtements de sécurité pour éviter de propager des microbes et pour l'hygiène : charlotte, blouse, sur-chaussures (et un masque).

Nous nous sommes séparés en deux groupes pour visiter la Cuisine des Saveurs. Un groupe était avec le chef de cuisine et un autre avec le directeur de l'entreprise.



Nous avons commencé par visiter la cuisine d'essai où les cuisiniers testent des plats.

D'abord, le groupe guidé par le chef de cuisine a vu l'endroit où les camions déchargent la nourriture.

Nous avons visité des chambres froides. Elles servent à entreposer des fruits et légumes, des viandes, des produits surgelés, des produits laitiers, des boîtes de conserves ou des épices. Il y a des températures différentes pour chaque aliment : -18°C pour les congélateurs, 3°C pour les frigos (fruits, produits laitiers), 12°C pour des chambres avec boîtes de conserve, boisson

La Cuisine des Saveurs utilise un mode de fonctionnement qui s'appelle la marche en avant. Il y a différentes zones de couleur :

zone rouge, c'est la zone sale = la zone de réception des marchandises et des chambres froides.

zone verte, c'est la zone de circulation de la nourriture.

zone bleue, c'est la zone propre = la zone de préparation des produits nettoyés avec des préparations froides et chaudes.

zone jaune, c'est la zone des déchets.

Pour passer de la zone rouge aux zones bleues ou vertes, on met une 2^e paire de sur-chaussures. Mais les gens qui travaillent à la Cuisine des Saveurs passent sur une machine qui lave les semelles des chaussures de sécurité et se désinfectent les mains avec des produits antiseptiques.

Il y a différentes cuisines :

la cuisine chaude dans laquelle il y a des bacs chauffants, des fours, des gros fouets, une énorme louche et tout un système de nettoyage.

Il y avait aussi une salle dans laquelle il était interdit de rentrer où un cuisinier passait de l'eau sur des sacs de courgettes surgelées, peut-être pour les décongeler ou les désinfecter car ils venaient d'une zone sale.



On a vu des machines comme celle ayant à l'intérieur une matière abrasive qui épluche les légumes, puis une machine à découper la viande en tranches, soit 80 tranches par minute à vitesse normale, soit 160 tranches par minute à la vitesse maximale. Enfin une autre à écraser des cartons et des boîtes de conserve.

Les élèves placent des barquettes de repas dans une machine qui les ferme avec un film plastique. Puis ils déposent une étiquette qui indique le jour de fabrication, la destination de la barquette et la date de péremption du produit sous la surveillance d'un cuisinier.

Nous passons dans une chambre froide où sont entreposés les plats en barquette prêts à être distribués aux cantines, aux maisons de retraite, aux crèches. D'ailleurs, jeudi 16 janvier, à la cantine de Fourchambault, nous mangerons des Vaches qui Rit et des poires ! Cette chambre froide se situe à côté d'un quai où arrivent des camions qui emportent les repas.



Des cagettes sont nettoyées dans une machine spécifique.

Avant de terminer notre visite, M. Hauton nous a présenté les bureaux, celui du directeur, de la trésorière

Avis de certains élèves :

« C'était très intéressant ! », « Les machines étaient impressionnantes ! », « Il y avait beaucoup de frigos différents ! », « Il y a beaucoup de salles ! », « Il faisait frais tout au long de la visite ! », « L'accueil par M. Hauton a été très chaleureux ! », « Tout le personnel était intéressant, à notre disposition pour nous parler de leur métier ! », « Dans une salle, on a dû faire silence pour ne pas déranger des messieurs dans leur calcul d'oranges ! », « Les machines étaient très ingénieuses comme le couteau à air ou le fil qu'on devait tirer pour ouvrir la porte du congélateur ! »