



Organisation

Synthèse de l'élaboration des menus

Gestionnaire Cuisine Centrale :

Madame GUICHARD Christelle

Diététicienne :

Madame AVRILLON Tiphaine

Clients

CUISINE CENTRALE DU GCSMS DE LA SEVRE

5, allée Pierre Roblin
79430 LA CHAPELLE SAINT
LAURENT

GCSMS DE LA
SEVRE

Cuisine centrale



A table!!!



L'équipe de la cuisine centrale

Maëlle KOWAL : Directrice Générale

Christelle GUICHARD : Gestionnaire Cuisine
centrale

Grégory HEULIN : Responsable production

Ludovic CAILLETEAU : second de cuisine

Bert KEIJZER

Maxime NUSBAUMER

Valentin SIRON

Jennifer LOISEAU

Francis POUSSET

Laurent DEVEAU



Cuisine centrale : Pour qui ? Pour quoi ?




Qu'est ce qu'une cuisine centrale ?

La cuisine centrale est un établissement dont l'activité est la fabrication de **préparations culinaires** destinées à être livrées à des restaurants satellites.

La Cuisine Centrale du GCSMS de la Sèvre a intégré ses nouveaux locaux depuis novembre 2018 afin d'être indépendante et bénéficier d'un **patrimoine immobilier adapté**.

Quels sont les bénéficiaires de la cuisine centrale ?

La cuisine centrale compte plusieurs catégories de clients. Parmi eux :

-  **Les enfants** (crèches, accueil de loisirs, restaurants scolaires)
-  **Les maisons de retraite** (« Au Bon Accueil » ; « Les Abiès » ; « Les Bleuets » ; « St Joseph »)
-  **Portage de repas à domicile** à destination des seniors



Des menus adaptés pour chacun

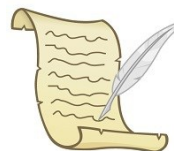
La cuisine centrale élabore ses **menus** de façon adaptée à chaque activité. La Gestionnaire de la cuisine centrale est accompagnée d'une **diététicienne**, pour s'assurer de l'**équilibre alimentaire**. Ces derniers sont ensuite transmis aux responsables des clients pour une relecture et d'éventuelles corrections pour tenir compte des spécificités de chacun.



La cuisine centrale a à cœur de satisfaire l'ensemble des bénéficiaires et est en mesure de proposer des menus de **substitution** savoureux et équilibrés en cas d'allergies alimentaires.

Une satisfaction recherchée et évaluée

La cuisine centrale recherche à fournir une **prestation de qualité** en toutes circonstances. Pour évaluer la satisfaction de l'ensemble de nos clients, nous mettons à leur disposition des « **retours qualités** » permettant d'obtenir l'avis des enfants eux mêmes ou des personnes âgées sur l'adéquation des menus ainsi que sur le côté gustatif des plats.



Engagé dans une action de lutte contre le gaspillage alimentaire, nous proposons un accompagnement adapté.

A l'issue, des améliorations peuvent être apportées.



Une cuisine pilotée par le GCSMS de la Sèvre

La cuisine centrale est une des activités pilotée et gérée par le **Groupe de Coopération Sociale et Médico-Sociale de la Sèvre**.

Le GCSMS est une **structure indépendante** permettant de pouvoir conduire des projets novateurs et de faciliter les investissements.

La cuisine centrale bénéficie des **services mutualisés** du groupement alliant ainsi recherche d'économie et efficacité.

Véritables **acteurs de leur territoire**, le Groupement et sa cuisine centrale constituent un véritable **pôle de ressources** et peuvent ainsi être initiateurs de projets.

**CUISINE CENTRALE DU
GCSMS DE LA SEVRE**

5, allée Pierre Roblin
79430 LA CHAPELLE SAINT
LAURENT