



# Organisation

## Synthèse de l'élaboration des menus

Gestionnaire Cuisine Centrale :

Md GUICHARD Christelle

Diététicienne :  
Md Avrillon  
Tiphaine



L'équipe de la  
cuisine centrale

Clients

**CUISINE CENTRALE DU  
GCSMS DE LA SEVRE**

20 rue de l'ancienne mare  
79430 LA CHAPELLE SAINT  
LAURENT

## L'équipe de la cuisine centrale

Direction du GCSMS

Christelle GUICHARD : Gestionnaire Cuisine Centrale

Grégory HEULIN : Responsable production

Ludovic CAILLETEAU : Second de cuisine

Bert KEIJZER : Cuisinier

Maxime NUSBAUMER : Cuisinier

Mélanie GERBIER : Cuisinière

Jennifer LOISEAU : Aide Cuisinière

Laurent DEVEAUD : Agent Polyvalent



GCSMS DE LA  
SEVRE

Cuisine centrale



A table!!!



# 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, accueils de loisirs, restaurants scolaires)

 **Les maisons de retraite** (« Au Bon Accueil » ; « Les Abiès » ; « Les Bleuets » ; « St Joseph »)



## Des menus adaptés pour chacun

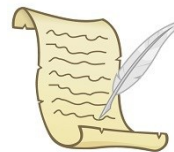
La cuisine centrale élabore ses **menus** de façon adaptée à chaque activité. La Gestionnaire de la cuisine centrale et le responsable de production sont accompagnés d'une **diététicienne**, pour s'assurer de **l'équilibre alimentaire**. Les menus sont travaillés, par cycle d'environ 8 semaines, avec l'équipe de la cuisine centrale, selon les retours qualités des différents clients.



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 efficience.

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**

20 rue de l'ancienne mare  
79430 LA CHAPELLE SAINT  
LAURENT