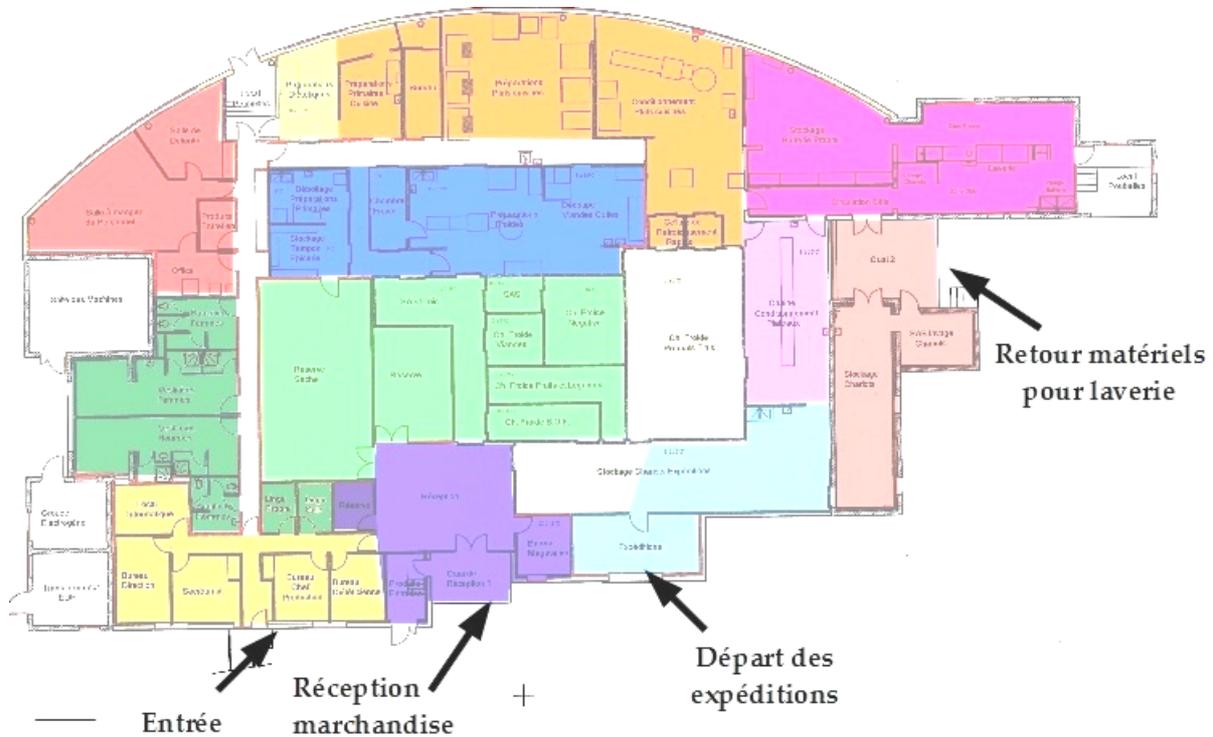




Livret d'accueil



Pour mieux vous repérer un plan simplifié avec les différentes zones de la cuisine centrale



	Vestiaire – sanitaires - linge		Bureaux administration
	Salle de détente		Production diététique
	Production froid		Production chaud
	Produits finis		Chaine plateaux
	Expéditions		Plonge
	Retour matériels		Magasin
	Réserves - stockage		



Préambule :

Vous venez d'arriver à la Cuisine Centrale de Rochefort, tout d'abord l'ensemble de l'équipe vous souhaite la bien venue.

Ce livret a été réalisé afin de vous donner des réponses aux premières questions que vous vous posez et ainsi de faciliter votre adaptation.

Si une question ne trouve pas réponse dans ce livret, n'hésitez pas à demander au personnel, il se fera un plaisir de vous répondre.

Coordonnée de la Cuisine Centrale de Rochefort:

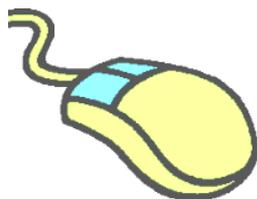


Adresse : 5 rue du moulin de la préé
BP 40267
17305 Rochefort Cedex



Téléphone : 05 . 46 . 82 . 16 . 20

Fax : 05 . 46 . 87 . 69 . 74



email : contact.ccr@cuisinecentralederochefort.fr

La Cuisine Centrale de Rochefort est :

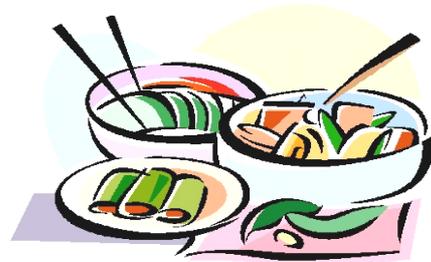
Un syndicat mixte entre l'hôpital et la mairie.

Elle fournit des repas sur Rochefort à :

- L'hôpital
- La maison médical
- Le CCAS
- Les écoles
- Différents organismes (ESAT, MAS, ADAPEI...)
- Aider 17 (portage à domicile)

Mais également à quelques communes avoisinantes et clients divers dans un périmètre de 30Km

- Nous servons environ 3500 repas



- Sur 97 points de livraisons



- Nos clients: du nourrisson au centenaire



-



- Avec une équipe d'environ 50 personnes

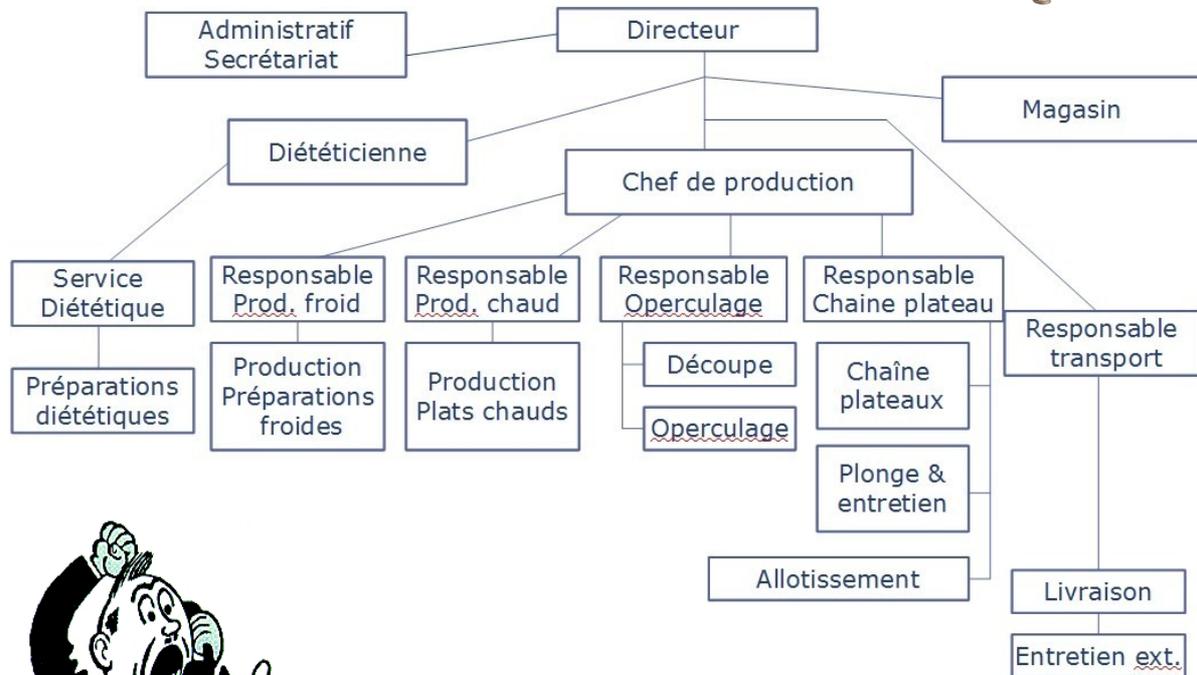
- Une ouverture 7/7 jours 365 jours par an
Une production 5/7 jours



- Une surface de 1095 m2



Organigramme



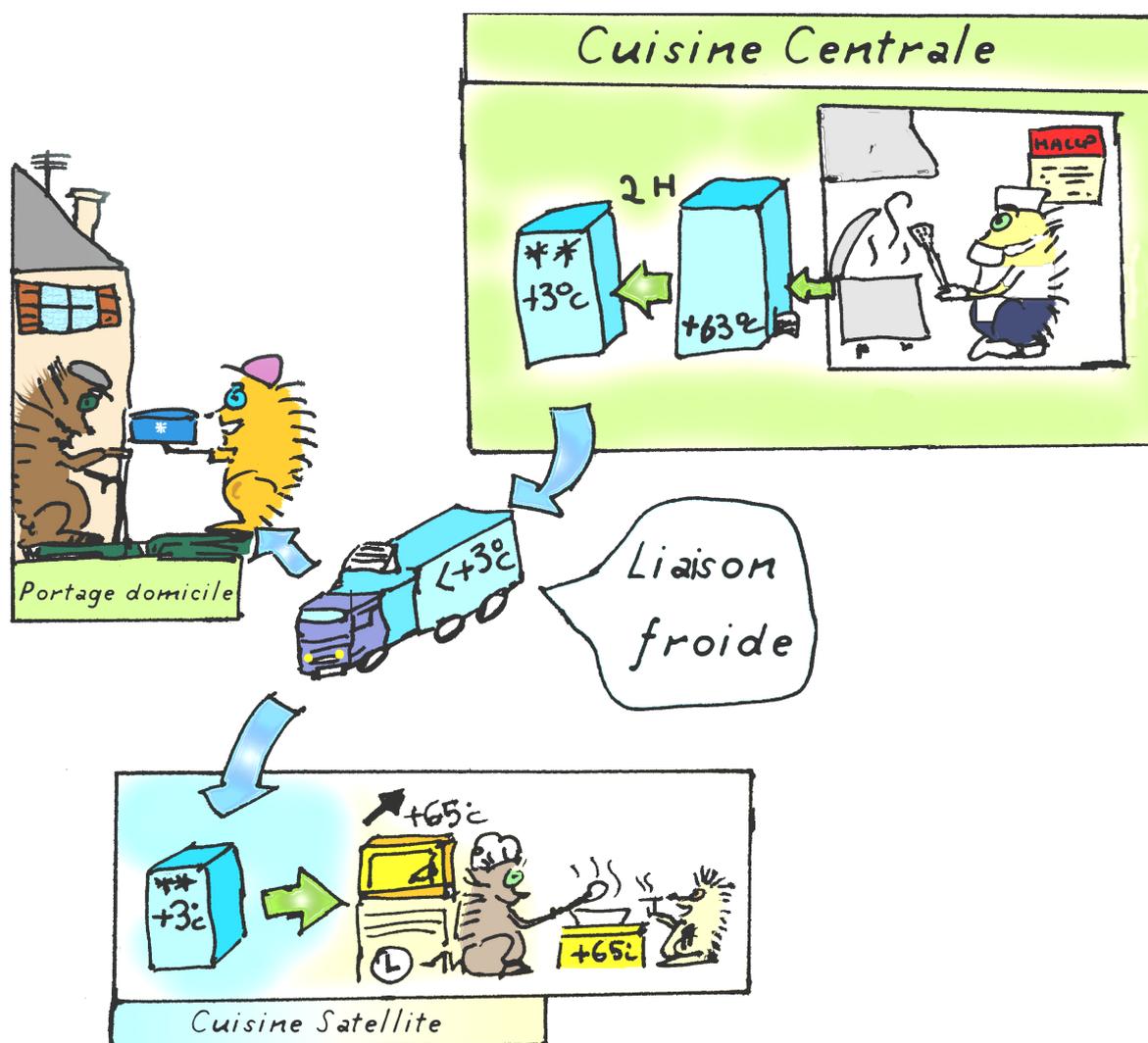
Numéros de poste internes

	Postes intérieurs	Sans fil
Chaîne + office	29	
Prépa diététique	28	
Chef de production	24	31
Cuisine	27	33-35
Diététicienne	23	
Directeur	21	30
Magasin 1		32
Magasin 2		58
Secrétariat	20	
Comptabilité	22	
Préparateur de commande		82 34
Camion A		80 31
Camion B		80 47
Camion C		82 23



Fonctionnement de la liaison froide

La CCR est un établissement préparant des " Plats Cuisinés Élaborés à l'Avance " (PCEA) distribués en liaison froide, le schéma ci dessous explique les grands principes de "liaison froide".



Agrément sanitaire : Fr.17.299-017.CE

Pour des DLC accordées de jusqu'à 5 jours pour certaines préparations après étude de vieillissement par un laboratoire indépendant

Principales règles d'hygiène

La Cuisine Centrale est un lieu où l'on fabrique des repas consommés trois jours plus tard, les règles d'hygiène doivent être appliquées afin de ne pas compromettre la santé de nos clients. **En intégrant la Cuisine Centrale de Rochefort vous avez obligation de vous soumettre aux règles d'hygiène en vigueur.**

Les micro-organismes



Des micro-organismes sont présents tout autour de nous (dans l'air, sur nos vêtements, sur notre peau, dans nos intestins...) heureusement la plupart de ces micro-organismes ne représentent pas de danger pour l'homme.

Par contre certains micro-organismes présents dans notre vie quotidienne représentent un danger pour la santé de l'homme voici quelques exemples :

La listéria → Laitage, charcuterie ...

La salmonelle → Œufs, volailles ...

Les staphylocoques → Gorge, nez ...

Les clostridium → Viandes en sauce, bouillons ...



Pour lutter contre les dangers liés à ces micro-organismes il faut limiter les contaminations par de bonnes pratiques d'hygiène, et également réduire la prolifération en maîtrisant le couple temps/température.



Tenue

Lors de votre arrivée une tenue de travail vous sera remis, il est important de toujours travailler avec une tenue propre et des chaussures bien entretenues.

Une charlotte recouvrant la totalité de la chevelure (pas de mèches qui dépassent), le casque ne dispense pas de charlotte

Pas de maquillage

Un masque couvrant la bouche et le nez

Une veste de cuisine blanche

Pantalon de cuisine blanc

Chaussures fermées, antidérapantes et de sécurité



Téléphone portable enveloppé dans du film alimentaire changé tous les jours (protection contre l'humidité et le manque d'hygiène de l'appareil)



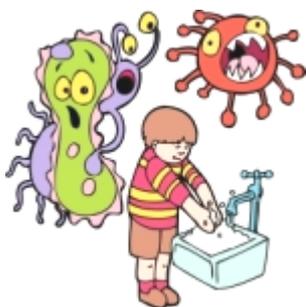
Les mains

Les mains sont la première source de transmission des micro-organismes, se les laver régulièrement est primordial pour toutes personnes manipulant des denrées alimentaires.

Les bijoux restent au vestiaire (alliances tolérées)



Il est impératif de se laver les mains régulièrement ainsi qu'après chaque passage aux toilettes, après avoir manipulé des produits souillés (cartons, légumes terreux, volailles...), après avoir été fumer... Des laves mains sont à votre disposition dans toute la cuisine (signaler ou réapprovisionner soit-même le savon et le papier).



Il existe également des distributeurs de gel hydro-alcoolique pour vous désinfecter les mains.

Il est essentiel d'avoir des mains propres pour ne pas contaminer les aliments

État de santé

En cas de problèmes de santé tels que diarrhées, rhume, éternuement... Signalez le immédiatement à votre responsable hiérarchique afin le cas échéant d'adapter votre travail.



Les produits

Tous les produits doivent être impérativement protégés pour ne pas être exposés aux contaminations, et identifiés pour permettre leurs traçabilités.

**TOUT PRODUIT
doit être**

PROTÉGÉ



IDENTIFIÉ



Refroidissement

Pour éviter une prolifération trop importante (les micro-organismes se développent principalement entre 10°C et 63°C), les produits ne doivent pas transiter à une températures ambiante.

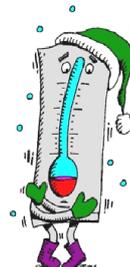
Refroidissement



63°C



**2 heures
Max**



10°C

Les micro-organismes se multiplient toutes les 20 minutes

En cas d'accident

Protégez la personne, **Alertez** les secours, **Secourez** si vous avez été formé sinon attendez les instructions. Prévenez également le service administratif pour les déclarations de prise en charge

Des trousse à pharmacie sont disponibles auprès des responsables, une réserve de produits se trouve dans le bureau du chef de production.

La prévention des accidents fait partie des responsabilité de chacun au de l'entreprise.

15 Samu

18 pompiers

112 numéro urgence

(Téléphone portable)

Vous êtes désormais prêt à rentrer en cuisine mais avant, n'oubliez pas laver vos semelles et désinfectez vous les mains.



Votre attitude:

- Tenue impeccable
- Abord accueillant
- Courtoisie entre tous
- Simplicité et chaleur du premier contact
- Souriez et l'on vous sourira, votre succès en dépend



Notre client



Un principe fondamental est à retenir, le client est le personnage le plus important de la cuisine.

Il n'a pas à dépendre de notre volonté ou de notre état d'esprit du moment. C'est nous qui dépendons de son bon vouloir et de ses exigences.

Cette idée doit guider votre attitude en toutes circonstances. La restauration demande des prestations de qualité.

Sachez soigner votre travail, personnalisez vos prestations et votre présentation. C'est d'une part s'enrichir sur le plan personnel mais aussi acquérir un sens pratique du service

