

La Sogeres a remporté pour 3 ans le marché de la restauration scolaire pour les écoles de Bois Colombes.

Sur invitation de la Sogeres, désireuse de nous montrer leur outil de travail au service de nos enfants, Julia PEROCHAIN, Audrey KEROB, Carole MAILLARD, parents AIBCN, ont visité la cuisine centrale de la Sogeres à Asnières sur Seine.

Cette année, le directeur nous a reçu avec la directrice clientèle, la diététicienne et la responsable qualité pour assurer la visite.

Nous avons enfilé blouse, charlotte et surchaussures pour entamer la visite en compagnie d'autres parents représentant les associations de parents d'élèves des écoles de Bois-Colombes. Ces règles sont nécessaires au sein d'une cuisine centrale où le respect de l'hygiène et de la sécurité sont primordiales.

A la fin de la visite, nous avons pu déguster avec plaisir quelques préparations sucrées du moment, qui seront servies à la rentrée dans les écoles de nos enfants.

Les POINTS MARQUANTS de notre visite:

*Une optimisation maximale du fonctionnement des cuisines centrales afin de respecter des délais très courts et servir à nos enfants des produits frais.

*Le respect à la lettre des cahiers des charges de la ville de Bois-Colombes qui impose une haute qualité de matières premières : le label rouge pour la viande, l'AOC sur les fromages et les fruits de saison.

*Un renforcement du développement durable : une attention particulière est portée sur la provenance des produits et aux kilométrages parcourus par ces derniers.

La SOGERES sert à nos enfants des produits de qualité variés tout en respectant l'environnement.

Présentation de la Cuisine centrale Sogeres:

Nombre de couverts : 13.500 repas jour.

Nombre de clients : 7 communes des Hauts de Seine dont Bois-Colombes.

Effectifs : 40 salariés dont 14 personnes dédiées à la confection des repas et 3 chauffeurs pour Bois-Colombes.

Typologie de la clientèle : enfants maternelles et primaires et Adultes.

Une diététicienne qui élabore les menus selon les spécificités du cahier des charges établi par la municipalité.

Une responsable qualité indépendante pour contrôler et vérifier le respect des règles d'hygiène, qui travaille avec un laboratoire indépendant pour des contrôles réguliers.

Cuisine certifiée ISO 9001.

Le principe de la liaison froide:

- * Réception des marchandises
- * Cuisson en cuisine centrale à jour J-1
- * Conditionnement en barquettes
- * Refroidissement en cellule
- * Stockage en cuisine centrale
- * Transport jusqu'aux offices jour J
- * Remise en température sur office

+63°

3°

+ 63°



- de 2h.

Toutes nos cuisines bénéficient d'équipement pour cuisiner:

1 légumerie : coupe-légumes, parmentières...permettant de réaliser le traitement des légumes frais (carottes, céleris, concombre, choux...).

1 zone de cuisson spacieuse et spécifiquement équipée :

Marmites : sauces maison, pâtes...

Fours mixtes : viandes, légumes vapeur, cuisson basse température

Sauteuses : plats mijotés, viandes piecées,

Girafes : fabrication des potages maison, des vinaigrettes et des préparations mixées

Laboratoires, sous température dirigée, dédiés au tranchage des charcuteries, fromages, rôtis et à l'élaboration des préparations froid et local à pâtisseries.



Visitez avec nous la cuisine centrale Sogeres d'Asnières sur Seine



Visites effectuées les 5 et 19 Juin 2019

Visitez avec nous la cuisine centrale Sogeres d'Asnières sur Seine



Visites effectuées les 5 et 19 Juin 2019

Visitez avec nous la cuisine centrale Sogeres d'Asnières sur Seine



Visites effectuées les 5 et 19 Juin 2019