

<https://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article834>

Visite de la cuisine centrale de la ville de Joué-Lès-Tours & des ateliers de l'Europe.

- Parcours AVENIR/Orientation - Visites -



Date de mise en ligne : jeudi 20 décembre 2012

Copyright © Collège Célestin Freinet Sainte Maure de Touraine (37) - Tous

droits réservés

Le jeudi 6 décembre, nous sommes partis visiter la cuisine centrale de Joué-Lès-Tours, ensuite nous avons mangé au lycée professionnel Martin Nadaud à St Pierre -des-Corps et l'après-midi nous avons visité les ateliers de l'Europe à Tours nord.

Les coulisses de la cuisine centrale de la ville de Joué-Lès-Tours :

C'est un établissement où l'hygiène est très contrôlée et qui prépare des plats à partir de produits de qualité. Il prépare entre 1800 et 2600 repas par jour pour des maternelles, des garderies et des écoles primaires. Il y a un pâtissier, un magasinier, trois cuisiniers, et un préparateur de commande ; d'autres personnes travaillent dans les bureaux.

Ils ne fabriquent que de la liaison froide, ce qui permet de confectionner des repas à l'avance, de les stocker en chambre froide. Ils sont alors répartis par lot, livrés dans les cuisines satellites pour être remis en température, c'est pour une sécurité alimentaire.

Avant de visiter la cuisine, nous avons dû mettre une charlotte, blouse, chaussons et masque pour raison d'hygiène.

[<https://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/IMG/jpg/chambrefroide2.jpg>]

Nous avons commencé notre visite par la réception des marchandises, chambres froides, le local à poubelles et le dé-cartonnage, la salle de congélation, les différentes salles de stockage (viande, légumes...), point chaud et froid : les cuisines, la mise en barquette et le départ des aliments mis en conditionnement. Cette chaîne d'alimentation est en forme de fer cheval, ce qui empêche au plat préparé de revenir en arrière. Ensuite nous nous sommes rendus dans une salle de réunion accompagnés par le chef des cuisines qui nous a expliqué son parcours scolaire puis professionnel.

[<https://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/IMG/jpg/vueensemble2.jpg>]

Repas à St-pierre-des-corps

A midi nous avons mangé au lycée professionnel « Martin Nadaud » où il y avait plusieurs choix de plats.

Les ateliers de l'Europe :

Après manger nous avons été visités les ateliers de l'Europe à Tours. Les ateliers de l'Europe sont considérés comme une entreprise, des moniteurs et des personnes handicapées y sont employées. Ils travaillent parfois à la chaîne et font parfois toujours la même chose, sauf quand on leur demande de tourner, ils changent de poste. Cette entreprise comporte 85 personnes, dont 13 sont des moniteurs pour aider les employés et 18 autres personnes sont des médico-sociales.

Il y a un moniteur pour 5 à 6 personnes. Les handicapés gagnent 85% du SMIC sachant qu'ils sont logés. Cette entreprise est spécialisée dans plusieurs métiers comme la menuiserie (ils produisent 500 000 caisses en bois pour différent fromage de Touraine par an, caisse pour les feux d'artifice, des présentoirs à légume pour les grandes

surfaces).

[<https://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/IMG/jpg/cagetestemaue2.jpg>]

Dans l'imprimerie, où ils impriment sur des caisses en bois et font des affiches, dépliants, cartes de visite, papiers à entête ou flyers....

[<https://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/IMG/jpg/imrprimerie2.jpg>]

Cette entreprise comporte 3 secteurs de métiers différents :

1- La menuiserie 2- L'imprimerie (label Imprim'vert) 3- Les espaces verts (ils vont chez les particuliers et dans des parcs publics)

[<https://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/IMG/jpg/retour2.jpg>]

Zoom Métier

Cuisinier :

Le métier que nous présentons est celui de cuisinier. Les qualités indispensables à avoir sont la passion du métier, le sens artistique, l'éducation du goût et une hygiène rigoureuse.

Fiche métier Onisep : <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/cuisinier-iere>

Paysagiste : Le paysagiste est chargé de s'occuper des espaces verts : de tondre, débroussailler ou encore élaguer (s'occuper des arbres). Il se déplace à domicile chez les clients. Les clients peuvent payer au mois, cela dépend des entreprises.

Fiche métier Onisep : <http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/paysagiste>

Les élèves de 3ème D.P et de 4ème Segpa