

C'EST QUOI UNE CUISINE CENTRALE?

Chaque jour, les chefs cuisiniers sont à l'œuvre et mitonnent **2 000 à 50 000 repas** dans chacune des cuisines centrales d'Elior, de vraies cuisines... grand format.



LA CUISINE POUR QUI ?

Principalement les collectivités territoriales pour les écoliers, collégiens, lycéens... et aussi les entreprises pour leurs collaborateurs... et les établissements de santé pour leurs patients...

C'est le moment de choisir le menu !



J-60

En collectivités territoriales, les clients valident les menus présentés, en fonction de leur cahier des charges, lors de commissions de restauration.

On passe les commandes



J-21

Moins d'un mois avant le jour J, les chefs passent leurs commandes fermes, les carnets de commande sont remplis, les produits commandés !

Les courses arrivent



J-3

La cuisine reçoit **les produits bruts** destinés à la préparation des repas... sous l'œil attentif du magasinier.

Ça commence à sentir bon...



J-3 et J-2

Les ingrédients sont répartis en fonction des ateliers. C'est le moment de passer en cuisine pour nos chefs : éplucher, découper, faire mijoter...

Atelier légumerie



Atelier préparation froide



Atelier cuisson



Atelier pâtisserie



Répartition et livraison

Une chaîne du froid qui ne s'interrompt pas entre zéro et trois degrés.



J-1 et Jour J

Conditionnement et livraison, dans chaque restaurant, de repas équilibrés et ultra-frais, à déguster jusqu'à cinq jours après.

À table !



Jour J

Échanger, découvrir, partager et apprécier : le moment de la dégustation est arrivé !

La cuisine centrale garantit sécurité et qualité des repas au meilleur prix.