

Plusieurs installations, une seule cuisine...



Renée Julien
asstsas

CUISINE

La cuisine principale : le souci de la performance

Ici, plusieurs opérations se déroulent en même temps et rendent essentielle la séparation des sections de travail. Zone d'écriture, avec un espace où il est possible de s'asseoir. Zone de rangement, suffisamment grande pour le nombre de repas à préparer. Zone réfrigérée, zone de préparation et de cuisson et zone de lavage : ici, les équipements commerciaux s'imposent. Nous vous en présentons quelques-uns en photos.

La cuisine satellite : pour recevoir les plats

L'aménagement de la cuisine satellite dépend du système de livraison. Dans plusieurs endroits, les plats sont placés dans des bacs thermos qui conservent la chaleur des aliments. Les bacs s'ouvrent soit sur le dessus, soit sur le devant. Toutefois, tous les bacs sont lourds à manipuler, il faut donc prévoir suffisamment d'espace pour éviter de les déplacer inutilement.

De préférence, utiliser des bacs à ouverture sur le devant. On y glisse les plats comme dans un four, ce qui en facilite la manipulation. Dans les bacs à ou-

Maintenant, plusieurs centres de la petite enfance (CPE) comptent deux ou trois installations. La plupart décident d'équiper chacune des installations d'une cuisine complètement autonome. Toutefois, plusieurs se dotent d'une seule cuisine pour fournir les repas à toutes les installations. Là, il faut que ça roule !

Les équipements et les aménagements présentés dans cet article peuvent évidemment se retrouver dans la cuisine d'un seul service de garde. Efficacité oblige ! Mais lorsqu'on parle de cuisine-traiteur, trois éléments majeurs doivent être considérés : la cuisine principale, les cuisines satellites et la livraison des repas.

L'aménagement
de la cuisine
satellite dépend
du système de
livraison.



> Plutôt que deux frigos commerciaux, la chambre froide représente une bonne option. Il est possible d'installer à l'intérieur une chambre congélateur (CPE Saint-Luc).



> Les bacs thermos à ouverture sur le devant (CPE Julie-Soleil)

verture sur le dessus, les plats sont empilés les uns sur les autres. Les retirer du bac entraîne un travail avec les bras constamment en élévation, d'où un risque de lésion aux membres supérieurs.

Pour éviter cette situation, placer les bacs sur un comptoir plus bas, soit à 76 cm (30 po) de hauteur.

La cuisine satellite est habituellement équipée d'une cuisinière d'appoint pour réchauffer les plats ou cuire certains aliments. On y retrouve aussi un lave-vaisselle, qui peut également être de type commercial.

La livraison

La distance entre les différentes installations détermine le type de livraison. Au CPE de l'Hôpital Jean-Talon « au Petit Talon », les instal-

lations se trouvent à une rue l'une de l'autre. Les repas sont livrés à l'aide d'un chariot. Toutefois, l'hiver rend souvent difficile de pousser le chariot.

Au CPE Saint-Luc, compte tenu de la proximité des trois installations, le personnel transporte les bacs à l'aide d'une voiturette munie de roulettes plus grosses.

Au CPE Le Champignon, le personnel de la cuisine effectue la livraison en auto. On utilise des sacs thermos souples, moins lourds que les rigides. Pour sa part, le CPE Julie-Soleil requiert les services d'un transporteur qui utilise une fourgonnette équipée d'une plateforme élévatrice. Il dépose les bacs sur un chariot, les transporte à la fourgonnette et les glisse ensuite sur la plateforme.

La décision d'installer une cuisine principale pour desservir plus d'une installation repose sur des motifs d'efficacité opérationnelle et financière.



> Pour en faciliter l'utilisation, le gros mélangeur est placé sur une base, plutôt que directement au sol (CPE Julie-Soleil).



> Ce modèle permet de glisser les paniers vers le lave-vaisselle plutôt que de les soulever. Il lave aussi les gros chaudrons sans problème (CPE Saint-Luc).



> La cuisine dispose d'une bouilloire à chemise (steam pot) pour cuire les sauces et les soupes en grande quantité (CPE Saint-Luc).



> Les sacs thermos souples (CPE Le Champignon)

Une cuisine optimale

La décision d'installer une cuisine principale pour desservir plus d'une installation repose sur des motifs d'efficacité opérationnelle et financière. Les services de garde rencontrés y trouvent de nombreux avantages.

D'abord, le regroupement des services alimentaires dans une seule installation leur a permis d'aller vers une véritable cuisine commerciale avec des équipements, des espaces et des aménagements vraiment fonctionnels. Ensuite, la philosophie alimentaire est maintenue dans toutes les installations. En

plus, chacun y trouve un avantage indéniable pour traiter avec les fournisseurs qui n'ont qu'un seul endroit à desservir. Si c'était à refaire, ces services de garde n'hésiteraient pas à reprendre la même direction.

Le seul hic demeure la livraison des repas d'une installation à l'autre. Il n'y a pas de solution parfaite. L'utilisation d'un transporteur bien équipé pour la livraison est intéressante. Par contre, la proximité des installations ne favorise pas cette alternative. Si vous connaissez une autre solution pour la livraison, faites-la-nous connaître. ●

Le seul hic demeure la livraison des repas d'une installation à l'autre.



> Un chariot de livraison des repas (CPE Petit-Talon)



> Livraison des bacs à l'aide d'une voiturette (CPE Saint-Luc)



> À l'aide d'un chariot, le transporteur amène les bacs de livraison à la plateforme élévatrice de la fourgonnette (CPE Julie-Soleil)

