

## TOUS LES PROJETS / CUISINES CENTRALES



### CUISINE CENTRALE

Le Poiré-sur-Vie (85)

**Mission :** Base loi MOP - Construction

**Maître d'ouvrage :** Mairie Le Poiré-sur-Vie

**Architecte :** 2A-BG

**Couverts / Production :** 500 repas / jour

**Mise en service :** 29/08/2008

### DESCRIPTIF

L'organisation de la cuisine centrale a été axée sur trois objectifs principaux :

- Mise en place d'une « marche en avant » logique dans l'élaboration des repas permettant de différencier strictement les circuits « denrées », circuit « propre » et « sale », circuits « personnel ».
- Organisation d'un outil de travail performant, facilement utilisable, et adapté aux éventuelles évolutions de fréquentation, permettant ainsi la mise en place et l'utilisation de la méthode HACCP, dans les meilleures conditions possibles.
- Création d'une unité de restauration moderne, attractive et conviviale.



Le volume de repas à servir est d'environ 500 repas/jour en période scolaire.



207 179