

## DIVERS



### IME ADAPEI DU VAL DE LOIRE

La Flèche (72)

**Mission :** Base loi MOP - Construction

**Maître d'ouvrage :** Adapei de la Sarthe

**Architecte :** Pièces Montées (Pharo)

**Couverts / Production :** 110 repas / jour

**Mise en service :** 14/11/2019

### DESRIPTIF



L'Institut Médical Educatif de la Flèche est doté d'une cuisine collective et d'un atelier cuisine d'application. La cuisine collective fonctionne en période scolaire avec 60 repas/jour le midi (85 repas pendant les vacances scolaires) et 25 repas le soir. La salle à manger est calibrée pour 85 repas en 2 rotations soit 44 places assises. La préparation chaude de la cuisine collective est utilisée uniquement par la société de restauration qui gère la restauration. La préparation froide est utilisée pour les préparations par la société de restauration et parfois, pour le dressage par des élèves avec leur enseignant. Le service des repas se fait par un linéaire de libre-service. 25 dîners sont exportés depuis la cuisine vers l'internat (en liaison froide).

La cuisine d'application fonctionne quant à elle 1 fois par semaine pour 24 couverts le midi. Les hors d'œuvres et les desserts sont dressés dans le local de préparation froide de la cuisine collective. Une zone office/passe fait le lien entre la cuisine pédagogique, la laverie vaisselle et le restaurant pédagogique.



214 183