

# Compte rendu du TP Déplacé à la cuisine centrale d'Harfleur Beaulieu.

- Les différents pôles - Pôle Hôtellerie -



Date de mise en ligne : vendredi 22 novembre 2013

---

Copyright © Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne -

Le Havre - Tous droits réservés

---

Mardi 5 novembre 2013, les élèves du groupe A de 1ère Bac pro cuisine avaient un rendez-vous inhabituel à la cuisine centrale municipale d'Harfleur (groupe scolaire René Coty)

Cette séance d'atelier déplacée avait pour but de familiariser les élèves avec la cuisine dite de collectivité s'adressant de plus à un public « fragile », puisque la cuisine peut servir 800 repas jours en liaison froide sur la localité d'Harfleur, beaucoup en scolaire, des maternelles jusqu'à la primaire, mais aussi une maison de retraite et des particuliers, en majorité des personnes âgées.

M. Leroux, professeur de cuisine avait déjà rencontré M. Christophe Hebert et rencontré l'équipe qui allait accueillir les élèves. Il en avait profité pour visiter la cuisine et avait été fort impressionné de par les efforts faits par la direction afin de privilégier le développement durable et l'économie locale en favorisant les petits producteurs locaux, les produits frais et bio si possible, crus plutôt que pasteurisés, en respectant la saisonnalité des produits, la fabrication totale de nombreux produits dans la cuisine alors qu'il existe les mêmes peut-être moins cher et prêts à consommer dans les entrepôts des grossistes.

La politique de la maison pourrait être « Essayons de maîtriser tous les paramètres, de la terre à l'assiette, privilégions la qualité, éduquons et soyons attentifs car la santé passe d'abord par ce que l'on mange »

Rendez-vous est donc pris, tout le monde sur le quai de déchargement à 07h30 :

La première mission est accomplie et les élèves se changent. Consciencieux, ils avaient apporté leur tenue complète, avec les torchons et les calots, mais non, ils porteront des charlottes bien enveloppante, un tablier en plastique, un masque bucco-nasal et des gants.

Et on laisse les torchons dans le bureau du Directeur !!!

La journée commence par une visite des locaux, où chacun peut voir qu'il y a une zone pour chaque étape de fabrication : aire de livraison et de stockage, zone de déconditionnement et de préparations préliminaires, fabrication chaude, pâtisserie, zone de fabrication froide, vraiment froide puisque la température y est plus basse grâce au groupe frigorifique qui nous donne l'impression de travailler dans une chambre froide, puis zone de conditionnement et d'emballage, réserve pour stocker les plats qui seront livrés tout à l'heure

Les termes appris au lycée prennent ici tous leur sens : « Attention au respect des températures, Marche en avant, premier entré-premier sorti ». Les élèves ont vu dès le matin le second de cuisine relever à son arrivée les températures des chambres froides, tout écart devant être justifié : une chambre froide en panne, c'est de la marchandise perdue, voir des plats à refaire : une perte de temps, d'argent, alors contrôlons !!

Les élèves sont ensuite répartis sur les trois postes de fabrication, écoutent les consignes des professionnels et commencent à produire. Ils sont surtout surpris par les quantités : 40 litres de fromage blanc à mélanger avec 2 litres de miel d'acacias et deux kilos de sucre, 55 kilos d'épaule d'agneau à parer et à découper en morceaux de 55-60 g, c'est pour le couscous, 5 kilos de fromage genre Féta à découper en dès pour mettre dans la salade composée...

La matinée se passe vite et les élèves acquièrent déjà les bons réflexes : tout instrument ou ustensile est re-lavé avant utilisation et désinfecté avec une dilution d'eau de Javel avant d'être rincé et essuyé avec du papier absorbant. Les éléments jetables de la tenue (tablier plastique, gants, masque et charlotte) sont changés à chaque changement d'atelier ou de produit, on garde le n° de lot, ou l'étiquette du produit.

L'agneau commence à mijoter, il faut penser à égrener le couscous, en pâtisserie les 800 ramequins de fromage blanc sont faits et on va tourer le feuilletage pendant que la pâte à brioche pousse.

Les fruits frais se taillent pour la salade de fruit

Le fait de privilégier les produits frais et les filières courtes a parfois des inconvénients : Ainsi, la terrine de poisson qui devait être fabriquée aujourd'hui ne le sera pas car les pêcheurs ne sont pas sortis à cause de la tempête, et donc les poissons eux ne sont pas là : Travailler avec du poisson surgelé aurait permis d'avoir la marchandise, mais on aurait aussi perdu au niveau du goût et de la consistance.

Les élèves apprennent à rouler les petites brioches en petite boule, pas facile d'avoir une boule parfaite, mais le chef de cuisine est patient et très bon pédagogue : le travail se fait dans une très bonne ambiance !! Ca tombe bien, il va falloir donner des tours aux 18 kilo de feuilletage qui attendent : et ce ne sera pas de trop pour faire une « tournée » de grillé aux pommes.

## Compte rendu du TP Déplacé à la cuisine centrale d'Harfleur Beaulieu.

---

[<http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/UserFiles/Images/Harfleur/har1.jpg>]

[<http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/UserFiles/Images/Harfleur/har3.jpg>]

[<http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/UserFiles/Images/Harfleur/har2.jpg>]

Il est l'heure de passer à table : il est déjà 14h00 : les élèves de primaire sont venus manger au self, et se sont ensuite les élèves du lycée des métiers. Le repas se passe dans la salle du self, toute l'équipe autour de la même table, les questions se posent, les rires fusent ...

On en profite pour réviser le protocole de réfrigération des plats : de +63 à +10 °C à coeur en moins de deux heures, et aussi le protocole de remise en température des plats : Quelle température minimale, pourquoi justement celle là ???

Mais vite, une petite accalmie dans les intempéries pluvieuses nous permet d'aller jeter les déchets alimentaires du self (les jeunes enfants trient à la fin de leur repas entre le jetable et le recyclable) dans le compost : encore un exemple à suivre, qui permet de réduire le volume des déchets (et donc la facture !!), de préparer un compost qui servira pour l'initiation « vertes » des classes et les explications données par Christophe sur comment alimenter le compost, quoi y mettre, le temps de compostage diminués parce que le compost est enfermé. Retour en atelier, on termine les épluchages pour demain, 4 caisses de salade vertes, feuille de chêne et batavia (non, pas en sachet !!) et trois de poireaux (non, pas des surgelés) pour réaliser la fondue de poireaux

Et puis le ménage : il faut bien compter une grosse heure pour tout nettoyer, et pourtant, aujourd'hui, il y a du monde !!

Il est déjà 16h30, la journée a été longue, et pourtant, elle a passé à une vitesse !!

On remercie toute l'équipe pour son accueil et son professionnalisme, pour leur gentillesse et leur patience surtout !!

On retourne se changer et on s'organise pour le retour.

Encore merci à toute l'équipe et à M. Christophe Hebert en particulier, sans qui cette journée n'aurait pu avoir lieu, pour son engagement qui nous prouve que chacun peut chaque jour faire un peu pour améliorer les choses.

Merci aussi aux élèves pour leur professionnalisme, leur sourire et pour tout le reste aussi...

Il ne vous reste plus qu'à nous raconter votre journée et à compléter votre nouvelle fiche « Bilan de compétence » pour le dossier E22...