Commande, production et conditionnement



Commande

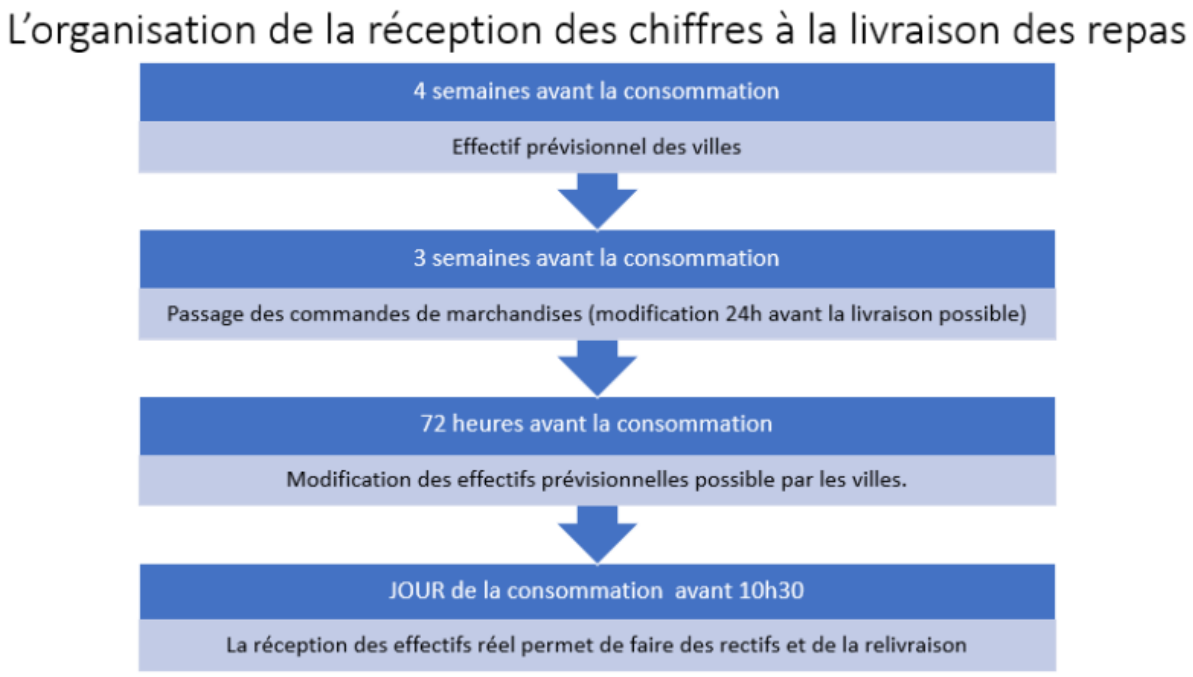
Le service commande définit les produits à acheter en fonction des besoins des équipes de production et des effectifs donnés par les villes.

Il établit le cahier des charges à respecter pour chacun des produits et passe les marchés avec les fournisseurs.

- Commandes passées auprès des fournisseurs 3 semaines en amont des menus
- Des fournisseurs de qualité : marques, producteurs locaux, fruits et légumes de saisons, **38% de produits S.I.Q.O** (*Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine*), dont **28% de produits Bio**
- Gestion des coûts maitrisés

Gestion des effectifs et du nombre de repas en collaboration avec les villes partenaires

Le nombre de repas fournis par le Siplarc aux offices de cantines scolaires est fixé en fonction des indications transmises par nos villes partenaires. Ces dernières communiquent au Siplarc à différentes étapes des processus de commande, production et livraison le nombre d'élèves estimés dans les cantines scolaires.



Stockage & Magasin

Pas de stock, production en flux tendu ;

Stockage des produits d'épicerie au magasin ;

Stockage des produits frais dans les chambres froides (positive et négative).

Production & conditionnement

Dans le respect de la marche en avant, le secteur production est divisé en préparation froide, cuisson et conditionnement chaud, avec un responsable par poste.

- 9 Agents à la production et au conditionnement : préparations froides, préparations chaudes, petites prestations, conditionnement chaud et froid ;
- Préparation 3 à 2 jours à l'avance selon la marchandise, avec DLC allant de 3 à 5 jours ;
- Respect de la chaîne du froid ;
- Liaison froide avec une cuisson à 63° et un refroidissement à 3° en moins de 2h ;

Les écoles assurent la réchauffe des plats selon les instructions.

Infos pratiques

Qu’est-ce que la liaison froide en restauration collective ?

Liens utiles
Qu'est-ce que la liaison froide en Restauration Collective
Qualité et variété dans l’assiette