



UNITE CENTRALE DE PRODUCTION

(Cuisine Centrale)

65 avenue de la République
92500 RUEIL-MALMAISON

☎ : 01 55 47 96 70 / 71

✉ : 0922388w@ac-versailles.fr



DOCUMENT D'INFORMATION A DESTINATION DES ELEVES ET DE LEURS FAMILLES



L'Unité Centrale de Production (UCP) de Rueil-Malmaison en bref...

C'est un établissement public relevant du Ministère de l'Education Nationale et du Conseil Général des Hauts de Seine chargé, dans le cadre d'un groupement de service mutualisé, d'élaborer les repas (*en moyenne 3 400 par jour*) pour 9 Collèges des Communes de Rueil-Malmaison, Suresnes, Neuilly et Garches. Les recettes de l'UCP proviennent pour majorité des sommes versées par les familles pour la demi-pension auxquelles s'ajoute une subvention du Conseil Général pour le chauffage et les contrats d'entretien des locaux.

Pour information, le tarif pour un repas (2,62 euros) se décompose ainsi :

- Rémunération du personnel (FARPI : 22,5%) : 0,59
- Contribution au Fond Commun pour l'achat de matériel par exemple (FCSH : 1,25%) : 0,03
- Contribution aux charges de fonctionnement du service restauration du Collège (13%) : 0,34 et de l'UCP (7%) : 0,18
- Soit la part versée dans l'assiette et reversée à l'UCP (crédit nourriture) : 1,48

L'UCP est agréée et régulièrement contrôlée par les services vétérinaires des Hauts de Seine. Elle est régie par des règles d'hygiène et de sécurité très strictes dont la principale base juridique est l'arrêté de 1997 dit « Mise en application de la méthode HACCP ».



Qui élabore les menus ?

Des propositions de menus sont élaborées par la gestionnaire et le Chef Cuisinier sur la base de critères diététiques, éducatifs et qualitatifs. Les portions et la proportion de protéine, glucide ou lipide sont fixés par le Ministère de l'Education Nationale dans le Bulletin Officiel de 2001 (à partir de la 6^{ème}, les portions et proportions sont les mêmes que pour des adultes). Les menus sont ensuite discutés et arrêtés lors des commissions des menus qui réunissent gestionnaires des établissements nourris, gestionnaire et Chef cuisinier de l'UCP, infirmière, parents d'élèves, élèves et personnels des établissements nourris et de l'UCP (*en moyenne 4 réunions par an le mercredi matin*). Les gestionnaires des collèges nourris sont chargés d'en diffuser l'information auprès des représentants des personnels, des parents et des élèves de leurs établissements respectifs.



Comment s'organise la confection des repas ?

Les établissements adressent chaque semaine leurs besoins (quantité et choix de tel ou tel type de produits sur les menus proposés) à l'UCP, afin qu'elle puisse commander les marchandises nécessaires auprès des fournisseurs. Les plats sont préparés la veille du repas (vendredi pour lundi, lundi pour mardi, mardi et mercredi pour jeudi et jeudi pour vendredi). Les plats, préalablement refroidis en cellules de refroidissement pour les préparations chaudes, sont ensuite conservés en chambre froide en attendant d'être acheminés sur les établissements.



Qui livre les repas ?

Les repas sont livrés en liaison froide sur les établissements par le personnel de l'UCP à l'aide d'un camion réfrigéré le matin même du jour de consommation. (le Collège Les Martinets est aussi livré en liaison froide par un couloir reliant les deux cuisines)



Qui sert les repas ?

L'organisation du service relève de la responsabilité de chacun des gestionnaires pour leurs collèges respectifs. Les repas sont dressés, remis en température et servis par le personnel des établissements qui assure aussi les opérations de nettoyage des locaux et de la vaisselle.

Une visite de l'UCP est possible sur rendez-vous...N'hésitez pas à nous contacter pour d'éventuelles informations complémentaires ou remarques pouvant nous permettre d'améliorer encore le service rendu...

Toute l'équipe de l'UCP vous souhaite une agréable année scolaire 2006-2007 et un « Bon Appétit »