

Les chefs de cuisine à l'honneur

On ne rigole pas avec l'alimentation des enfants !

Nos chefs **réfléchissent, innovent et confectionnent des menus équilibrés et variés** (*validés par Gaëlle GUERINEAU, diététicienne-Nutritionniste diplômée*) **chaque jour** et ce dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.

Ils assurent des repas en grands nombres tout en respectant un timing serré.

ILS SONT :

Professionnels, créatifs, organisés, endurants, motivés, adaptables, sociables et souriants.

Pourquoi ? Parce qu'ils aiment leur métier !

ILS DONNENT :

Envie de découvrir de nouvelles saveurs, toute leur énergie en cuisine, leurs secrets culinaires lors du service à la cantine

ILS CONNAISSENT :

les techniques et les préparations culinaires afin de servir des plats de qualité, les différents régimes alimentaires de vos enfants et proposent des plats adaptés en fonction des allergies ou des intolérances si besoin.

ILS PRENNENT EN CHARGE :

l'achat des denrées, la gestion des stocks, des commandes et

des livraisons, le respect des règles d'hygiène et de conservation des produits, la synchronisation de leur équipe et la répartition du travail en cuisine, la propreté des locaux et des outils de cuisine.

De la part de la communauté de communes Vallée Dordogne Forêt Bessède :

MERCI les Chefs, et chapeau bas !

Le plaisir le plus délicat est de faire celui d'autrui

Et vous ? envie de leur laisser un message ? ...

C'est tout simple, faites le !

en leur laissant un mot au siège de la communauté de communes
ou en nous adressant un mail : **contact@ccvdfb.fr**



GÉNÉREUX on vous l'a dit..écoutez les :

Ils se sont gentiment prêtés à un petit jeu qui vous permettra de mieux les connaître.



**Restaurants scolaires du territoire Vallée Dordogne Forêt
Bessède**



Martine : Chef à Meyrals



Denise : Chef à Belvès



Véronique : Chef au Coux



Muriel : Chef à Saint-Cyprien



Nadine : Chef à SAGELAT