



La Cuisine de Villersexel Entreprise Adaptée

**vous remercie
de votre confiance
et vous souhaite un...**



...Bon Appétit !



La Cuisine de Villersexel Entreprise Adaptée

**Rue du Martinet - Zone d'Activité
70110 VILLERSEXEL
Tél. 03 84 62 49 20 • Fax 03 84 20 29 63
Contact : Mr Marc Choquez : 06 89 28 08 54**

Pésentation :

Nous sommes avant tout une Entreprise Adaptée, dont la principale vocation est l'insertion des travailleurs handicapés dans le milieu professionnel.



***“ Fidéliser de nouveaux clients
pour créer de nouveaux emplois ”***

Spécialisation dans cinq domaines d'activité :

- La Restauration des Entreprises
- Le secteur médico-social (principalement axé dans le domaine du handicap)
- La restauration des seniors (services de repas des personnes âgées à domicile)
- La restauration scolaire
- La cafétéria commerciale ouverte au grand public

***“ Adapter notre prestation de restauration aussi bien aux enfants,
aux personnes actives qu'aux personnes âgées et apporter ainsi
la bonne réponse à chaque convive ”***

Situés en Franche-Comté, nous sommes une Entreprise de proximité, ce qui nous permet de vous apporter :

- Une organisation souple et évolutive
- Un choix de produits régionaux
- Une grande force de réactivité



LES DEVOIRS DU CLIENT

● Réception des repas

Lors de chaque livraison, un bon de livraison est établi en deux exemplaires (un qui reste sur le site et le deuxième qui doit être remis au chauffeur après contrôle et validation par un représentant du Client).

Les locaux dans lesquels sont livrés les repas doivent être conformes à la réglementation en vigueur concernant :

- Les conditions de stockage et d'entreposage de ces préparations avant consommation (à température dirigé maximum 3°C).
- L'équipement du matériel et des locaux.
- Le nettoyage et la désinfection de ces derniers.

● Remise en température et distribution des repas

Les produits consommés chauds doivent faire l'objet d'une remise en température à 120°C maximum et en moins d'une heure. Ils doivent être servis à 63°C à cœur.

Le personnel du Client doit procéder à cette remise en température, à la distribution des repas et aux tâches de nettoyage et de désinfection.

Toutefois, nous pouvons définir une annexe à cette proposition commerciale qui prévoit la mise à disposition de personnel à la charge de la Cuisine de Villersexel pour assurer la prestation des repas jusqu'à la distribution aux convives, en contre partie d'une refacturation de mise à disposition de personnel.

● La commande des repas

La commande des repas devra être communiquée au plus tard le mercredi de la semaine 1 pour être livrée la semaine 2.

Cette commande devra être réalisée à partir d'un document :

« **COMMANDE DES REPAS** »,
spécifique à l'Etablissement (et défini
entre les deux parties) et nous être
retourné par télécopie au :

03 84 20 29 63.





Nous travaillons en liaison froide, ce qui nous permet principalement de :

- Produire avec 3 jours d’avance.
 - D’individualiser chacune de nos prestations.
 - S’adapter aux contraintes de chaque Client en terme de livraison.
- Les repas sont livrés en barquettes jetables, individuelles ou collectives.

Tous nos emballages comportent une étiquette d’identification sanitaire.

Nous pouvons également proposer de la liaison chaude pour répondre aux besoins de certains Clients.

Notre Communication

Nous tenons à privilégier la communication et ainsi à échanger de façon permanente avec nos convives, les Directeurs d’Etablissement et toutes autres personnes ayant en charge de veiller au bien être de nos convives.

C’est au travers de cette réelle écoute, que nous pourrions mesurer et améliorer notre prestation dans tous ces domaines :

- L’accueil et la communication
- La qualité des repas
- La qualité de la distribution
- L’hygiène et la sécurité alimentaire

Pour se faire, nous nous engageons à rencontrer nos Clients par période de six semaines. Ces rendez-vous auront pour objectifs :

- De remettre aux Clients les six semaines de menus à venir afin que l’on puisse les commenter et apporter si besoins des modifications
- D’analyser la prestation des six semaines écoulées.
- De recueillir de nouvelles attentes de nos Clients.
- D’établir un véritable partenariat sur le plan social, sportif et culturel.
- D’accompagner nos Clients dans la réalisation de leurs projets.



Nos engagements “Client” :

- Vous assurer une qualité permanente, autant sur le plan gustatif, sur la qualité perçue que sur la Garantie de la Sécurité Alimentaire (GSA).
- Optimiser en permanence et selon vos besoins notre service de restauration.
- Privilégier la communication pour valider une organisation et une prestation répondant au mieux aux besoins de chacun.
- Accompagner chacun de nos Clients dans la réalisation de leurs projets et devenir ainsi un partenaire essentiel dans la vie de son activité au jour le jour.

Nos engagements “Qualité” :

Nous travaillons à partir de produits de bon rapport Qualité/Prix, rigoureusement sélectionnés et testés auprès de nos fournisseurs qui doivent répondre à un cahier des charges bien précis.

Pour procurer du travail à nos employés handicapés, nous travaillons essentiellement des légumes frais (atelier légumerie).

L’ensemble de nos produits est sélectionné pour répondre au mieux aux besoins de chaque convive.

Nous garantissons une traçabilité irréprochable de chaque produit.



Nos Menus

Nos menus sont établis pour un cycle de six semaines dans le respect de l'équilibre alimentaire.

Ils sont variés, au rythme des saisons et pour rompre la monotonie, chacun de nos cycles comporte deux animations (animations calendaires et repas à thème...).

A la demande de nos Clients, nous mettons également en place des animations spécifiques pour faire vivre les fêtes internes aux différents établissements.

Une fois nos menus conçus, ils sont validés par une diététicienne et déclinés pour répondre aux exigences alimentaires des différents régimes et textures modifiés.



en restauration.

Nos règles de fabrication des repas

Nos travailleurs handicapés sont répartis dans différents ateliers de production et encadrés par un moniteur d'atelier ou par des professionnels diplômés en restauration.

Toutes nos fabrications sont contrôlées par notre Chef de production qui s'engage à veiller à une qualité gustative optimale des produits finis.

“ Notre vocation n’est pas simplement de nourrir nos convives, mais de s’assurer que le temps du repas demeure un instant de plaisir”

Nous travaillons de façon ordonnée et efficace, dans des règles d'hygiène très strictes, et nous invitons chacun de nos Clients à visiter notre cuisine à n'importe quel moment, pour qu'ils puissent se rendre compte de notre qualité d'exécution.

Notre Garantie en terme de GSA (Guide de la Sécurité Alimentaire)

Chacune de nos étapes, de l'approvisionnement des achats à la livraison des repas fait l'objet de contrôles et d'enregistrements précis de la part de chacun de nos collaborateurs (*Application rigoureuse de la méthode HACCP*).

En cas de doute, les fabrications sont immédiatement détruites et un menu de substitution est proposé aux convives.

Pour cela, nous restons vigilants dans tous les domaines et respectons une procédure précise :

- Nous anticipons en permanence pour mettre en place des actions correctives.
- Nous excluons de nos menus tous produits à risque (œufs coquilles, fromage au lait cru...) et toutes matières premières présentant des organismes génétiquement modifiés (OGM).
- Nous affichons le parcours de nos viandes bovines (née, élevée, abattue).
- Nous réalisons des échantillons témoins de toutes nos fabrications.
- Nous effectuons régulièrement des contrôles et analyses d'hygiène auprès d'un laboratoire extérieur.



Les grammages

Le prix de vente de nos repas est défini par rapport à des grammages bien précis.

Ceux-ci se tendent à satisfaire chaque convive, par rapport à son âge et à ses besoins nutritionnels.

Vous trouverez en annexe la grille des principaux poids servis nets dans l'assiette.



Livraison des repas

La Cuisine de Villersexel assure le transport par camion réfrigéré des produits jusqu'à la chambre froide positive désignée par le Client. Le fonctionnement de celle-ci est sous l'entière responsabilité du Client (enregistrement des températures de façon quotidienne, nettoyage et désinfection).