



Nouvelle cuisine, nouvelles contraintes, nouvelle organisation

Nous voici au terme d'une longue période de plus d'un an, durant laquelle nous sommes passés par des périodes de doutes, puis de projets, de rencontres, de dossiers, enfin de travaux qui nous ont occupés tout l'été. Aujourd'hui nous avons une nouvelle cuisine, neuve, professionnelle, opérationnelle.

Il est temps pour nous tous de reprendre nos activités solidaires comme nous les avons imaginées en 2017.

Une nouvelle cuisine, et donc **une nouvelle organisation**. Cette organisation sera testée sur le premier mois de fonctionnement et fera, le cas échéant, l'objet d'ajustements.

1- **Le fourgon** sera désormais basé sur place, les blocs-froid dans un congélateur situé dans la cuisine. Les clefs de la cuisine et du fourgon dans des coffres à codes.

2- **Les séances cuisine** changent de jours et d'heure : elles se tiendront à partir du 1^o octobre les mardi, jeudi et samedi le matin à partir de 9h30 dans la foulée de la ramasse.

3- Organisation des ramasses et distribution :

Le rendez vous pour la ramasse est à 8h00 heure à Fenat départ en camion

Les distributions sont réalisées dans la foulée (vers 9h30)

- LUNDI : distribution à Lans en Vercors (salle des fêtes)
- MARDI : distribution par le CCAS et les bénévoles d'Autrans Méaudre (mairie)
- MERCREDI : distribution à Villard de Lans (maison des associations)
- JEUDI : distribution à Villard de Lans (maison des associations)
- VENDREDI : distribution à Lans en Vercors (salle des fêtes)
- SAMEDI : distribution à Villard de Lans (maison des associations)

4- Les jours de cuisine

On cuisine de 9h30 à 13h30

- MARDI :** l'équipe d'Autrans fait sa ramasse, Netto- Intermarché, puis passe à la cuisine
- déposer les denrées qui vont être cuisinées (choix fait avec le chef de cuisine présent sur site)
 - prendre les barquettes qui sont réservées à la distribution (cuisinées le samedi)

JEUDI et SAMEDI

le chef du jour

- participe à la ramasse du jour
- rapporte les denrées à cuisiner à la cuisine (voiture individuelle)

5- Le stockages de barquettes

Une fois produites, refroidies et étiquetées les barquettes sont stockées dans 2 frigos
- un pour Lans et Autrans
- un pour Villard de Lans

6- La répartition des barquettes produites

le mardi 1/2 pour Villard le mercredi
 1/2 pour Villard le jeudi

le jeudi 1/2 pour Lans le vendredi
 1/2 pour Villard le samedi

le samedi 1/2 pour Lans le lundi
 1/2 pour Autrans le mardi

7- Visite des locaux, familiarisation, derniers réglages

Pour les chefs et les cuisiniers, les chauffeurs et les ramasseurs, mais aussi les distributeurs

Porte ouverte

Lundi 23 septembre
 et
 mardi 24 septembre

de 14 à 17 heures

8- Formations aux procédures sanitaires

Au cours du mois d'octobre, des formations seront organisées avec des professionnels , Laurent Brosset, directeur de Alpreco, société spécialisée dans les contrôles sanitaires des restaurants et collectivités, et Vincent Grêlé, ancien formateur de l'Afrat, tous deux membres de l'association.

9- Et enfin !

L'inauguration officielle de nos nouveaux locaux aura lieu
samedi 19 octobre, de 11h à 15 h