

AUTEUR: ROBERT PETIT

Nous avons pu réunir, ici, trois cuisines neuves (ou renouvelées), récemment installées par trois cuisinistes différents. Le matériel utilisé, dans les trois cas, est performant. Il s'agit d'appareils robustes, issus de fabricants réputés et faciles à entretenir. Tous les chefs interrogés sont unanimes : ils sont satisfaits et fiers de posséder un tel outil. Ils sont d'autant plus satisfaits, parce qu'ils constatent que leur tâche est allégée, qu'ils organisent mieux la production des repas et qu'ils gagnent du temps. De plus, la redistribution des espaces, facilite l'accès aux différentes zones d'entreposage et de production.

## Trois nouvelles cuisines installées par

### UPC FICHE TECHNIQUE

**Cuisiniste :** MAGEC

**Cuisine chaude :** Installation de deux blocs de cuisson constitués de 2 x 7 marmites Kuppersbusch.

**Composition :** 1 marmite de 300 litres + 2 marmites de 100 litres équipées d'un mélangeur + 2 marmites de 150 litres + 4 marmites de 40 litres et de 5 marmites de 60 litres.

**Fonction :** La marmite de 300 litres sert à préparer les potages, les petites marmites de 40 et 60 litres servent à produire les sauces, les préparations diététiques et les repas végétariens.

**Alimentation :** A la vapeur produite par un générateur, installé dans la cave, alimenté au mazout.

**Caractéristique :** La vapeur permet de porter, par exemple, à 100°C l'eau contenue dans la marmite de 300 litres en 25 minutes, ce qui durerait 74 minutes en la chauffant au gaz et 43 minutes à l'électricité. La marmite de 300 litres est informatisée et permet d'introduire la température de cuisson, la durée de cuisson et de programmer les paramètres long-temps à l'avance.

Cette redistribution des espaces évite une rupture temporaire de la chaîne du froid, sépare les éléments sales des propres et suit une logique de progression. En effet, les marchandises entrent d'un côté, sont entreposées immédiatement, à proximité, dans les chambres froides (à deux issues, dont l'une débouche dans la cuisine froide) ou dans les réserves de produits secs et les emballages sont immédiatement éliminés. Le parcours est simple, du sale au propre, pas de retour en arrière. Le local d'entretien, équipé du lave-vaisselle, est en fin de course et la cuisine de production est séparée des autres espaces par un couloir.

## UPC - K.U. LEUVEN CAMPUS KORTENBERG

Cuisine centrale - Repas en liaison chaude : 700/750 + parfois 250 (séminaires) + Petit-déjeuner : 450 + Soir : 450 repas + Assiettes froides + Sandwiches - Gestion propre.

La cuisine centrale de l'UPC produit des repas non seulement pour les patients de la clinique et le personnel soignant, mais aussi pour les participants aux séminaires et journées d'étude organisés sur place. La cuisine livre aussi des re-

### Description des repas

La cuisine centrale est installée à une des extrémités du campus, la clinique étant en son centre. On y produit les repas chauds et les plats froids livrés aux patients, au personnel hospitalier et aux séminaristes. L'OCMW de Kortenberg emporte aussi une partie des assiettes produites par la cuisine centrale. Il s'agit de repas complets produits en liaison chaude, sauf pour la viande qui l'est en liaison froide.

Le menu principal, composé d'un potage, d'une grosse pièce et d'un dessert, se subdivise en trois parties : les repas adaptés, les diététiques et les végétariens. Les repas adaptés permettent de remplacer, par exemple, le poisson du vendredi

prévus pour les séminaires, sont produits dans la partie froide de la cuisine centrale.

Le chef intervient, « Nous produisons aussi 450 petits-déjeuners (2 choix) et un nombre identique de soupers pour les patients (3 choix). Une fois par semaine, les patients bénéficient d'un plat chaud le soir ».

### Cuisine et collaborateurs

Les différentes parties de la cuisine centrale sont accessibles par des portes automatiques. La cuisine chaude est vaste, elle est divisée en deux parties : la cuisson et le portionnement. Elle a récemment été équipée, par Magec, de deux blocs de cuisson, constitués chacun d'eux de 7 marmites de diffé-

## trois cuisinistes différents

par de la viande ou la viande de porc par une autre préparation. Comme l'explique Stéphane Willocx, cuisinier en chef, « Le menu principal peut être modifié en fonction des préférences ou des aversions de certains patients ou décliné en régimes prescrits par les médecins et transposés par les diététiciennes. Ce menu principal est aussi accessible dans le restaurant du personnel hospitalier. La viande est livrée en liaison froide à la cuisine de régénération du restaurant, tandis que les féculents et les légumes arrivent chauds en chariot de maintien à température/régénération. Ce procédé est identique pour les repas des patients, la viande étant réchauffée dans un chariot de régénération à air chaud. La viande est précuite dans la cuisine centrale, rapidement refroidie, entreposée en chambre froide et régénérée au four sur place ou en chariot Socamel pour les patients. Le

rentes tailles, soit au total 14.

La cuisine froide occupe aussi une place importante, elle est refroidie et produit les plats froids, les différentes crudités du bar à salades et les sandwiches pour les réunions.

La cuisine occupe 22 personnes : un chef cuisinier et 5 cuisiniers (1 sous-chef, 1 cuisinier pour les régimes et trois cuisiniers), 3 diététiciennes et 13 collaborateurs.

### Service et restaurant

Les patients sont servis en chambre. Le personnel hospitalier, quant à lui, dispose d'un très beau restaurant qui est vaste et bien décoré. Il est précédé d'une cuisine d'appoint/de régénération assez vaste. Elle est subdivisée en deux parties, la chaude et la froide. La chaude est équipée d'un bloc de cuisson et de friteuses.

Bien que les couleurs des fauteuils et de la moquette de la salle soient assez vives, l'allure du restaurant reste élégante. Ce qui est aussi dû à la terrasse/veranda vitrée, en surplomb, qui apporte une touche fraîche et agréable à l'ensemble. Nous remarquons des tables au plateau et piétement en bois, entourées de petits fauteuils dont le dossier et l'assise sont en étoffe lie de vin. L'allée en carrelage est découpée au niveau des tables et le sol est recouvert de moquette vert gazon.

Le service est assuré en linéaire pour les sandwiches, le plat du jour et le potage. Le bar à salades est installé à l'écart.

pas à l'OCMW Kortenberg. Quelques 250 repas viennent s'ajouter au total repris supra, lors des journées d'études organisées dans l'auditorium par les entreprises pharmaceutiques. Ce qui porte le total à 1.000 repas pendant un certain nombre de jours. La clinique a décidé de renouveler partiellement ses deux blocs de cuisson par 14 marmites, installées par Magec.

personnel hospitalier peut aussi obtenir un plat froid, un sandwich (baguette) ou se servir au bar à salades. Celui-ci expose deux à trois sortes de viandes ou de poisson et une douzaine de crudités ».

Les tronçons de baguettes, destinés au personnel hospitalier, sont garnis dans la cuisine d'appoint du restaurant. Tandis que, les sandwiches garnis,