

## Des jeunes découvrent leur self

jeudi 07 octobre 2010



Jeudi 30 septembre, le service restauration de Saint Gabriel-Saint Michel a accueilli 26 élèves de l'établissement pour une découverte d'un univers méconnu et passionnant.

Équipements endossés, les jeunes ont visité l'ensemble des installations et suivi le process, de la réception des marchandises à la fabrication des repas. « **35 employés s'affairent chaque jour afin de préparer 1 600 couverts le midi et 800 le matin et le soir. C'est aussi, une superficie totale de 1 527,68 m<sup>2</sup> en salles à manger, un volume total de 527,23 m<sup>3</sup> en chambre froide auxquels s'ajoutent 757,18 m<sup>2</sup> de locaux de préparation. Plus de 50 % de produits frais entrent dans la préparation des repas** » souligne Jacky Rabaud, responsable du service.

Des chiffres pour une année ? « **460 387 petits pains confectionnés sans compter les pains spéciaux, pâtes à pizza, quiches, etc., tout est fabriqué dans notre boulangerie ; 252 460 yaourts ; environ 4 tonnes de steak haché ; 40 tonnes de farine...** ». Et la liste est encore longue et impressionnante.

Accompagnés par le personnel, les jeunes ont ensuite réalisé un ensemble de desserts qu'ils ont savouré avant leur départ. Un vrai moment d'échanges qui a comblé et ravi les participants, « **surprenant et hyperintéressant de découvrir ce que l'on ne fait qu'apercevoir lorsque l'on vient au self** », commentaient des participantes.