

SERVICIO DE COMEDOR _ ÉCOLE SAINT-EXUPÉRY



sodexo
SERVICIOS DE CALIDAD DE VIDA



SERVICIO DE COMEDOR SODEXO EN SAINT EXUPERY



El servicio de comedor de Saint Exupery utiliza métodos de **cocina en línea fría**.

Esto es, los menús de los alumnos y profesores del colegio se elaboran diariamente en el Liceo Francés de Madrid siguiendo el método tradicional de producción.

Posteriormente, y mediante exhaustivos procesos de control de temperatura, los alimentos se acondicionan, transportan y se regeneran en la Escuela Saint Exupery, para consumirse en el propio colegio.

ÍNDICE

- ¿Qué es la línea fría?
- ¿Por qué la Línea Fría es segura y saludable?
- ¿Cómo se trabaja en Línea Fría?
- Filosofía de trabajo – Equipo Humano
- Conclusiones

¿QUÉ ES LA LÍNEA FRÍA?



sodexo
SERVICIOS DE CALIDAD DE VIDA

¿QUÉ ES LA LÍNEA FRÍA?

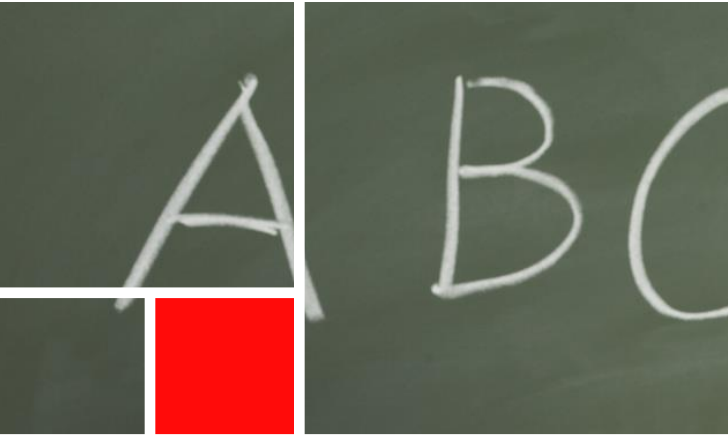


La línea fría combina la cocina tradicional con los más modernos sistemas de conservación.

Se denomina “línea fría” a los alimentos que una vez elaborados de forma tradicional se enfrían rápidamente de forma controlada con la máxima seguridad alimentaria, conservando sus propiedades nutricionales.

Para acabar se transportan, **sin romper la cadena de frío**, a los lugares donde se regenerarán y serán consumidos.

¿POR QUÉ LA LÍNEA FRÍA ES SEGURA Y SALUDABLE?



¿POR QUÉ LA LÍNEA FRÍA ES SEGURA Y SALUDABLE?

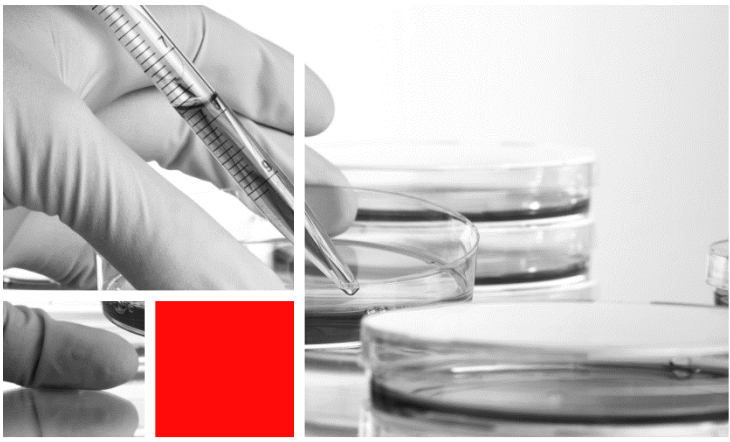


**CALIDAD
SENSORIAL Y
NUTRICIONAL**

- ✓ Todos los alimentos se elaboran en el Liceo siguiendo el método tradicional de cocina casera. **No añadimos ni colorantes ni conservantes.**
- ✓ El frío por debajo de 4°C **conserva eficazmente los alimentos, la calidad sensorial (sabor y textura) y las cualidad nutricionales de los platos:**
 - Las vitaminas liposolubles se conservan mejor, ya que evitan su degradación por oxidación.
 - Las Vitaminas hidrosolubles: son termolábiles. Al reducir el tiempo de exposición al calor, existe una mayor biodisponibilidad.
 - El pescado no se deshace.
 - Las carnes conservan todo su sabor.
 - Las verduras mantienen su color, textura y sabor.

...

¿POR QUÉ LA LÍNEA FRÍA ES SEGURA Y SALUDABLE?



MÁXIMA
SEGURIDAD
HIGIÉNICA Y
SANITARIA

- ✓ Se mantiene un mayor control de la cadena de temperatura respecto a la línea tradicional caliente.
- ✓ Los rangos de temperatura con los que se trabaja impiden el crecimiento de microorganismos patógenos y la formación de toxinas.

¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?



sodexo
SERVICIOS DE CALIDAD DE VIDA

¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?

Paso 1

RECEPCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS

Diariamente en el Liceo Francés de Madrid recibimos **materias primas frescas y naturales**, algunos ingredientes BIO, así como productos locales y de primeras marcas que provienen de proveedores homologados por Sodexo.



¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?

Paso
2

TRATAMIENTO DE
LAS MATERIAS
PRIMAS

Antes de iniciar la elaboración de los platos, se tratan las materias primas a utilizar mediante el lavado y limpieza exhaustiva de las mismas siguiendo las normas y estándares de calidad exigidos.



¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?



El personal de cocina manipula los alimentos siguiendo las **máximas** garantías de higiene y seguridad.

¿COMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?



Utilizamos materias primas de calidad en la línea fría para obtener productos de primera.

¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?

Paso
3

ELABORACIÓN DE
LOS PLATOS

En el Liceo Francés de Madrid se utilizan técnicas tradicionales para la elaboración de los platos, siguiendo las recetas originales.



¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?



En la elaboración de los menús no añadimos ni conservantes ni colorantes.

¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?

Paso
4

ENVASADO
Y PESO

Los alimentos ya cocinados se van colocando en gastronor para su pesado.



¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?

Paso
5

ABATIMIENTO o
ENFRIAMIENTO
RÁPIDO

El proceso de abatir consigue reducir la temperatura de los productos de 70°C a 1°C en tan sólo 90 minutos mediante turbulencia de aire frío. Este sistema mantiene integro los nutrientes y evita que las bacterias se multipliquen, de manera que la seguridad del alimento está garantizada.

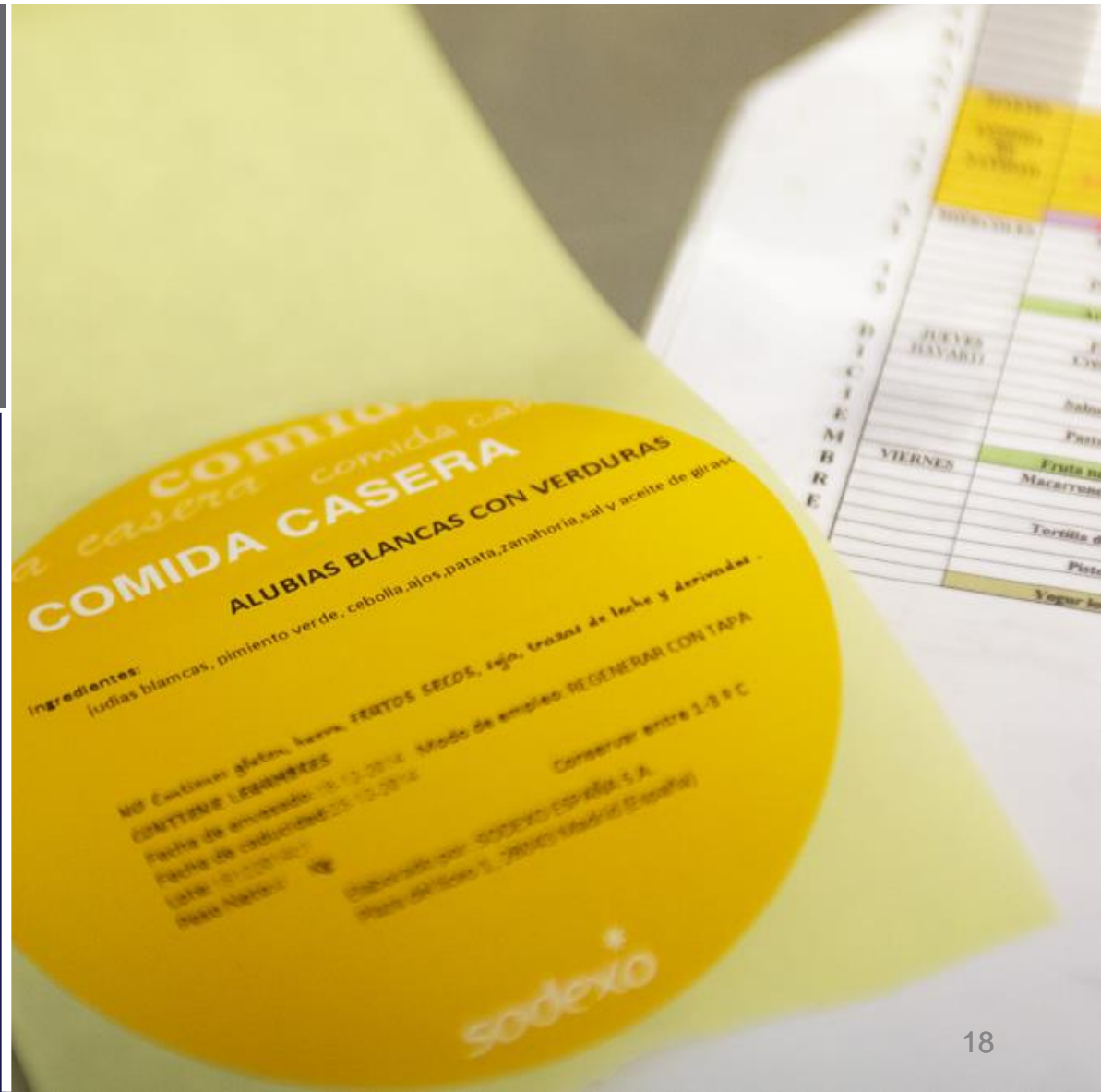


¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?

Paso
6

ETIQUETADO y
ENVASADO

Posteriormente, los recipientes son etiquetados (fecha y nº de lote) y se envasan utilizando una tapa con silicona para proteger el alimento de posibles contaminaciones y oxidación.



¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?

Paso
7

ALMACENAMIENTO
O EN FRÍO

A partir de este momento se conservan en el Liceo Francés de Madrid, con plena seguridad alimentaria, los productos cocinados a temperatura de frío entre 1° y 4°C.

Este sistema permite conservar los alimentos durante un máximo de 5 días.



¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?

Paso
8

TRANSPORTADO
EN FRÍO

Al día siguiente de la elaboración, Sodexo realiza el transporte de estos productos al Colegio Saint Exupery a las 8:30 de la mañana. Se utiliza un vehículo refrigerado a 3°C en el cual se transportan los recipientes gastronómicos en contenedores isotérmicos para asegurar la cadena de frío.



¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?



¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?

Paso
9

RECEPCIÓN Y
ALMACENAMIENT
O EN SAINT
EXUPERY

Los alimentos elaborados se reciben el Colegio Saint Exupery sobre las 9:00 de la mañana y seguidamente se almacenan en frío para iniciar el proceso de regeneración o calentamiento del producto.



¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?

Paso
10

REGENERACIÓN

A las 10:00 de la mañana los recipientes gastronómicos se introducen en los hornos de regeneración para calentar los platos a una temperatura aproximada de 70°C. Este proceso dura unos 45 minutos.



¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?

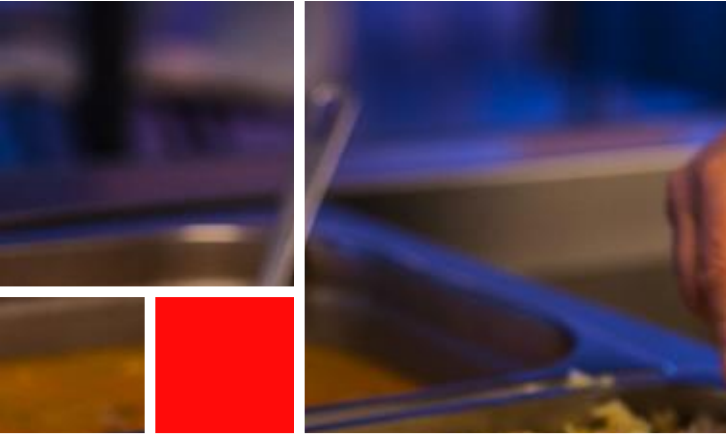
Paso
11

SERVICIO DE
COMEDOR EN
SAINT EXUPERY

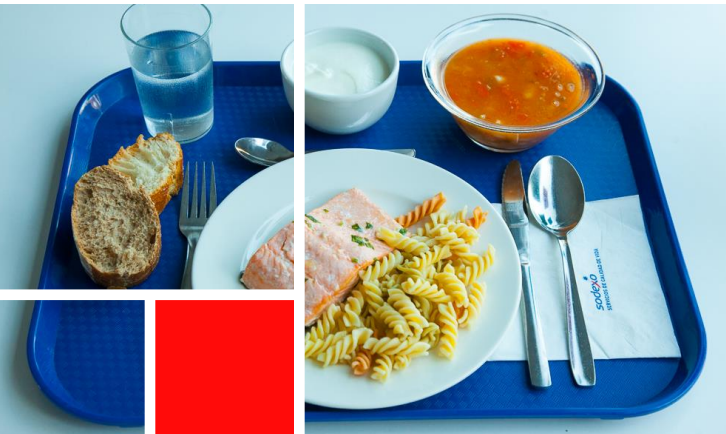
Posteriormente, los alimentos se mantienen en cubetas gastronómicas dentro de los baños calientes a una temperatura de 70°C listos para el servicio y su consumo.



¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?



¿CÓMO SE TRABAJA EN LÍNEA FRÍA?



Platos tradicionales, que conservan sus nutrientes, el aroma y el sabor de la receta original. 26

FILOSOFÍA DE TRABAJO



La cocina en línea fría, no es sólo efectuar un enfriamiento rápido a la comida, sino toda una filosofía de trabajo, organización, y control de tiempos y temperaturas hasta la conclusión del servicio.

Para ello, contamos con un equipo profesional y comprometido con el servicio diario de cocina en el Liceo Francés y en École Saint Exupery

EQUIPO HUMANO

Equipo de cocina Liceo Francés de Madrid

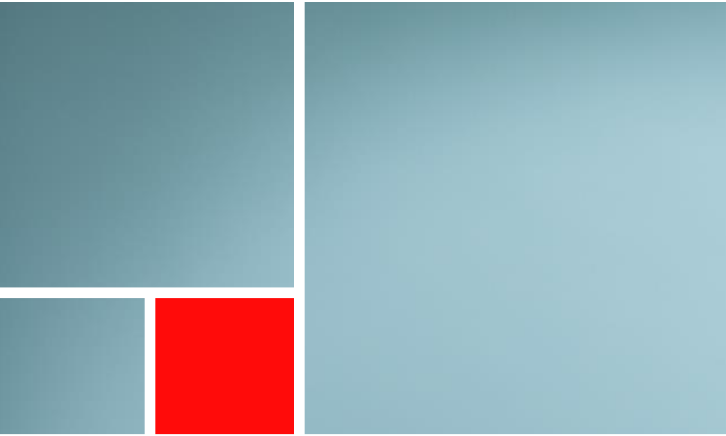


EQUIPO HUMANO

Equipo de cocina École Saint Exupery



CONCLUSIONES



LA LÍNEA FRÍA NOS PERMITE...



- ✓ Ingredientes naturales
- ✓ Platos tradicionales
- ✓ Sin colorantes ni conservantes añadidos
- ✓ Sabor y aromas naturales
- ✓ Valor nutricional garantizado
- ✓ Máxima seguridad alimentaria

SERVICIO DE COMEDOR _ ÉCOLE SAINT-EXUPÈRY



sodexo
SERVICIOS DE CALIDAD DE VIDA

