



La cuisine pro Le nouveau numéro de La Cuisine Pro vient de sortir !



Retrouvez vite votre nouveau numéro 100% Cuisine Pro

www.lacuisinepro.fr

Pays : France

Dynamisme : 6

[Visualiser l'article](#)

Le sommaire en avant-première du N°27 :

Grand témoin : Entretien avec **Gilles Castel**, fondateur et dirigeant du BET de restauration G'Sir et Secrétaire général de Cinov Restauconcepteur®. Particulièrement actif durant le confinement pour mesurer l'impact de la crise sur les métiers de l'ingénierie de restauration, il nous livre ici ses réflexions sur le marché de la restauration et les mesures à prendre d'urgence pour sauver la filière.

Infographie : **la cuiseur vapeur**, un appareil un peu oublié avec l'arrivée des fours mixtes mais qui permet de réaliser des recettes saines et dans des temps record. Avec la vague *healthy*, il reprend ses lettres de noblesse, notamment dans la gastronomie et dans les départements banquet et catering.

Sur le gril : Le tri participatif à l'école et les mutations du monde du travail ont un peu freiné l'élan des systèmes automatiques de transport de plateaux vers la plonge. Pourtant dès 400 couverts/jour, ils permettent d'optimiser l'organisation du travail de la laverie...

Gros plan sur... : deux ouvre-porte au pied, un système ultra pratique pour éviter les contaminations par les poignées de porte et pour circuler librement même les bras chargés !

Nos reportages :



Rencontre avec **Virginie Duchesne**, Directrice de la Caisse des écoles du 4ème arrondissement de Paris. Elle gère au quotidien 2 000 repas/jour produits et servis en liaison chaude sur 13 sites. Pour elle, la mise en place des menus « EGALIM » a été une formalité grâce notamment à son logiciel (Solutions Resto) couplé à une application innovante (Loyleek). Aujourd'hui, elle est en capacité de présenter aux parents d'élèves l'origine des denrées utilisées pour confectionner les plats des menus, leurs signes de qualité, leurs valeurs nutritionnelles et les allergènes présents dans les recettes...

Ouvert quelques semaines avant le confinement, le nouveau restaurant d'entreprise de **l'usine Parfums Christian Dior** à Saint Jean de Braye (45) a transformé le quotidien des usagers comme des exploitants. Le nouveau bâtiment labellisé E+C- est un modèle du genre. Nous sommes allés découvrir ce lieu fascinant...

Petite incursion au **CFI d'Orly** pour découvrir la nouvelle centrale froid CO2 de petite puissance qui alimente des équipements de cuisine et qui a été mise à la disposition des élèves. Une installation réalisée par MRG.

Retour sur les tests déployés dans l'usine d'**ACFRI** qui lance la première cellule de refroidissement à chariot fonctionnant avec un groupe autonome CO2 de chez Panasonic.

Et toujours : l'actualité avec les événements de la profession, les dernières nominations, les reprises et les cessions d'entreprises, les dernières réglementations etc.

Découvrez prochainement La Cuisine PRO dans vos boîtes aux lettres et si vous n'êtes pas encore abonnés c'est par ICI !

La rédaction