

N°1- L'équipe API, une équipe de cuisiniers

API restauration cuisine tous les jours au sein du collège pour les élèves et le personnel de l'établissement.

L'équipe se compose de 11 cuisiniers qui gèrent la restauration de l'établissement : de la commande des produits, à la réception des livraisons, à la préparation et au service des repas, en passant par la plonge et le nettoyage des salles de restauration.

Découvrez l'équipe de restauration qui s'occupe de cuisiner et servir environ 800 couverts par jour, ainsi que de livrer 400 repas par jour pour les écoles du réseau de l'EInon.

Une équipe de cuisiniers :

- **Valérie Gorez** : cheffe gérante
Valérie a rejoint API il y a 29 ans, elle travaille au sein de NDA depuis maintenant 14 ans. Aujourd'hui elle occupe le poste de chef gérant.
- **Fatima Bonenfant** : chef de cuisine
Fatima est une autre figure emblématique de la cuisine à NDA, elle y travaille depuis 20 ans. Elle a rejoint API il y a 31 ans, et occupe aujourd'hui le poste de chef cuisinière.
- **Cathy Bocquet** est chef de partie à la production froide
- **Sabine Vinet** est chef de partie à la production froide
- **Hervé Frezier** est second de cuisine
- **Andrée Robert** est cuisinière
- **Jessica Vandembrouck** est employée de restauration au pôle desserts
- **Hélène Vandembrouck** est employée de restauration
- **Malika Poiret** est employée de restauration
- **Aurore Kovacevic** est employée de restauration
- **Marie Pichenot** est employée de restauration, chargée livraison des repas

Les chefs s'expriment pour vos enfants car ils les connaissent et sont à leur écoute au quotidien.



Fatima (à gauche) et Valérie (à droite), s'occupent de ranger les livraisons réceptionnées dans les zones de stockages.



Marie charge les repas dans le camion pour ensuite commencer sa tournée de livraison.



Andrée a terminé la préparation des filets mignons à la moutarde et s'apprête à les enfourner.

Hervé conditionne la sauce tomate préparée le matin-même pour accompagner le plat du jour.



Après avoir épluché et lavé les carottes, Sabine les passe dans le coupe-légumes pour les râper



Jessica prépare le dessert du jour.

Cathy tranche la charcuterie pour l'entrée du jour.



L'équipe de cuisine API Restauration

De gauche à droite :

Cathy, Jessica, Malika, Marie, Valérie, Sabine, Aurore, Fatima, Hervé, Hélène, Andrée