

La cuisine

Une cuisine moderne respectant scrupuleusement les normes d'hygiène

La qualité et l'origine des produits de consommation sont des critères primordiaux au sein de notre école. L'hygiène quant à elle constitue un des fondements même de notre structure. Pour se conformer avec la rigueur qui convient à tous ces préceptes d'hygiène, notre équipe dispose d'une cuisine équipée et moderne. Entièrement constituée de supports et électroménagers en inox, le nettoyage s'en trouve facilité et optimum. De plus, agréés par les services vétérinaire, nos employés sont qualifiés et respectent les normes d'hygiènes (port de gants, de bonnets plastiques, de blouses, ...) et de nettoyage (normes HACCP sur les produits à utilisés et la manière de procéder).



“ L'hygiène quant à elle constitue un des fondements même de notre structure. ”