

NOM:.....

**1. INTRODUCTION**

Une cuisine est organisée en fonction de plusieurs circuits:

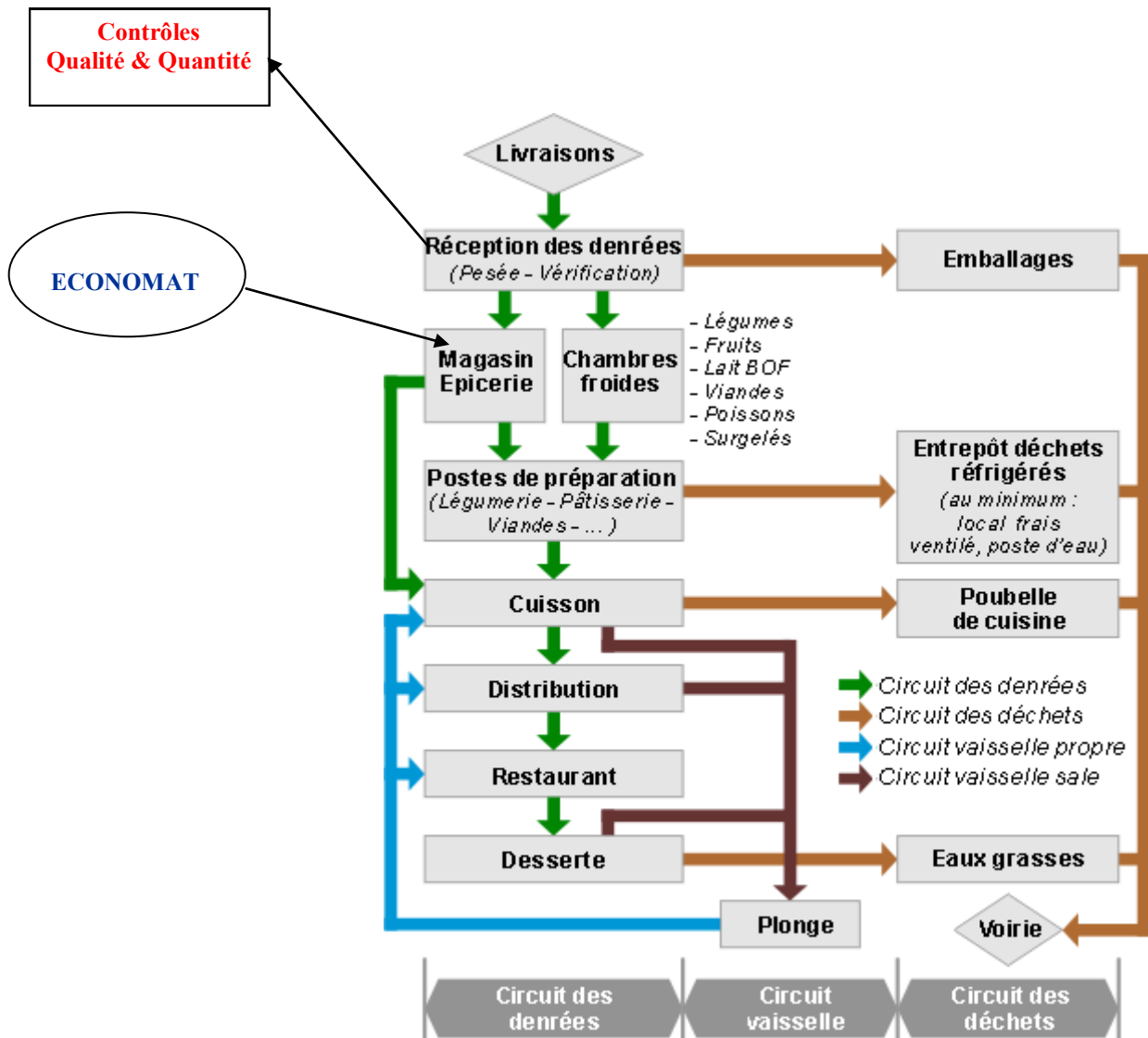
- **Circuit des marchandises** ( document de contrôle, livraison, stockage, préparations préliminaires...
- **Circuit du matériel**( propre ou sale
- **Circuit des déchets**

Une **organisation rigoureuse** de la circulation évite fatigue, accidents, permet un gain de temps, accroît l'hygiène et la rentabilité de l'entreprise.

C'est pourquoi les déplacements du personnel doivent être rationnels et se font vers l'avant:

- Principe de « **La Marche en Avant** »

**2. Les différents circuits des marchandises en restauration traditionnelle**



NOM:.....

1. INTRODUCTION

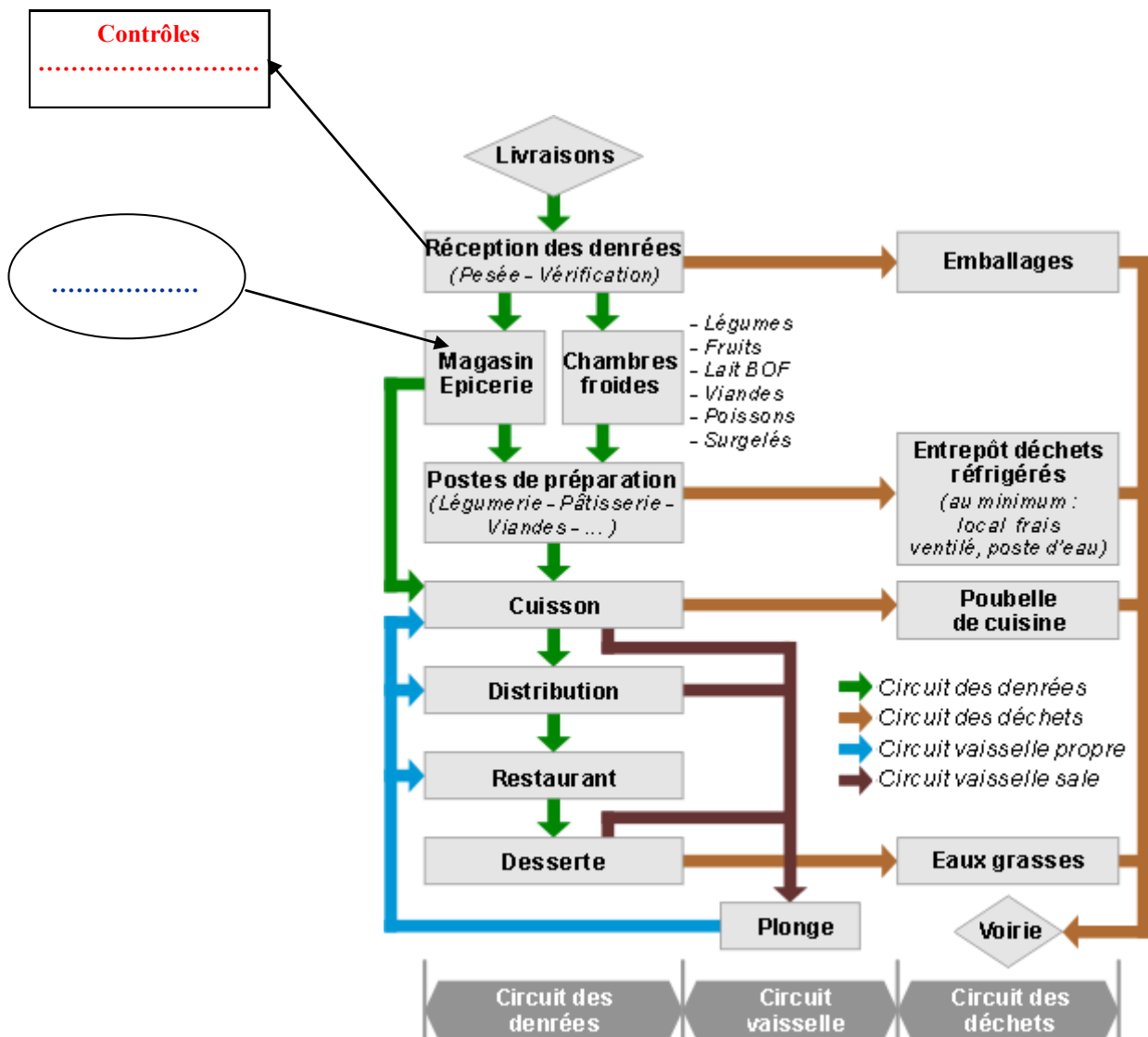
Une cuisine est organisée en fonction de plusieurs circuits:

- .....( document de contrôle, livraison, stockage, préparations préliminaires...)
- .....( propre ou sale)
- .....Une **organisation rigoureuse** de la circulation évite fatigue, accidents, permet un gain de temps, accroît l'hygiène et la rentabilité de l'entreprise.

C'est pourquoi les déplacements du personnel doivent être rationnels et se font vers l'avant:

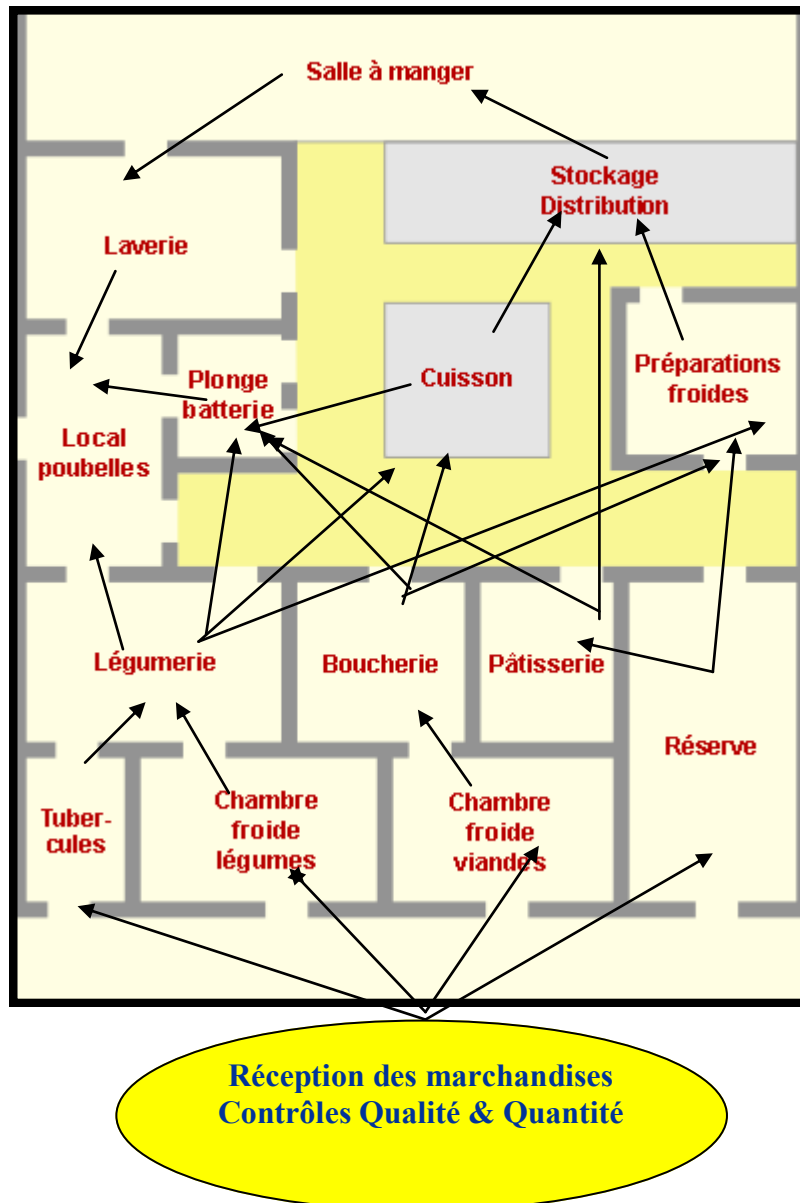
- Principe de « ..... »
- 

**2. Les différents circuits des marchandises en restauration traditionnelle**



### 3 . Le principe de « La Marche en Avant »

- **En aucun cas les marchandises souillées** (épluchures, caisses de légumes, cartons et poubelles), **ne doivent croisées les autres marchandises.**
- **L'enchaînement des différents travaux doit se faire « vers l'avant »** dans une suite logique, d'où la nécessité d'avoir un circuit bien étudié, de la réception jusqu'à



### 4. Les Zones ou secteurs de travail

Pour séparer les produits propres des produits souillés, une cuisine fonctionne par secteur de travail bien distinct.

## ➔ Réception ,Contrôles et Stockage

- Quai de réception
- Bureau du Chef
- Economat
- Chambres froides nominatives
- Réserve à produits d'entretien

## ➔ Préparations –préliminaires

- Local de déconditionnement
- Légumerie
- Boucherie
- Poissonnerie
- 



## ➔ Cuisson et Production

- Garde- Manger
- Cuisine
- Pâtisserie
- Glacerie

## ➔ Evacuation des déchets & Nettoyage du matériel

- Plonge Batterie
- Local poubelles

## ➔ Service / Personnel

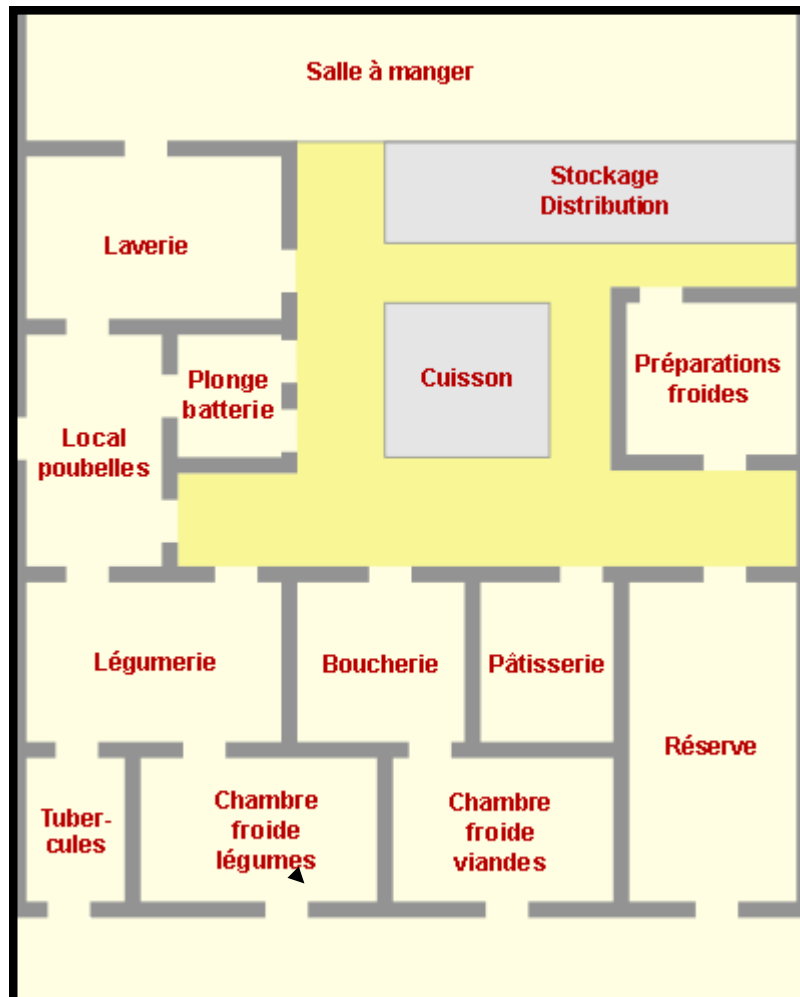
- Vestiaires
- Sanitaires
- Restaurant du personnel



- **Généralement quelque soit la taille de l'établissement, cette sectorisation est à respecter pour éviter toutes contaminations des produits alimentaires.**
- **Les moyens mis en œuvre ne sont pas essentiels, mais la séparation doit être visible.**
- **De nos jours, les services vétérinaires ne donnent plus l'agrément pour une unité de production qui ne sépare pas clairement ces secteurs.**

3 . Le principe de « .....

- **En aucun cas** .....(épluchures, caisses de légumes, cartons et poubelles), .....
- **L'enchaînement des différents travaux doit se faire** « .....



**Réception des marchandises  
Contrôles Qualité & Quantité**

#### 4. Les Zones ou secteurs de travail

Pour séparer les produits propres des produits souillés, une cuisine fonctionne par secteur de travail bien distinct.



- Quai de réception
- Bureau du Chef
- Economat
- Chambres froides nominatives
- Réserve à produits d'entretien



- Local de déconditionnement
- Légumerie
- Boucherie
- Poissonnerie
- 



- Garde-Manger
- Cuisine
- Pâtisserie
- Glacerie



- Plonge Batterie
- Local poubelles



- Vestiaires
- Sanitaires
- Restaurant du personnel

- **Généralement quelque soit la taille de l'établissement, cette sectorisation est à respecter pour éviter toutes contaminations des produits alimentaires.**
- **Les moyens mis en œuvre ne sont pas essentiels, mais la séparation doit être visible.**
- **De nos jours, les services vétérinaires ne donnent plus l'agrément pour une unité de production qui ne sépare pas clairement ces secteurs.**

## 5. Le Rôle des principaux locaux:

A l'intérieur de ces secteurs ou zones on retrouve des locaux bien spécifiques ayant un rôle bien défini pour des tâches essentielles.

Le nombre et la taille de ces locaux varient selon le type de restaurant et le nombre de couverts servis.

### ➔ L' Economat

- Il sert à l'entreposage des denrées non périssable, c'est-à-dire les denrées avec une date limite de consommation longue.
- On y trouve les boîtes de conserves, les produits secs, les épices, les fonds déshydratés.....
- Sa Température doit être entre 15° et 18°C

### ➔ Les Chambres froides

- Nécessaires dans toutes les cuisines, elles permettent de ne pas rompre la chaîne du froid, ceci jusqu'à la préparation des denrées périssables.
- Plusieurs enceintes sont nécessaires pour éviter les contaminations croisées entre les aliments. ( un légumes terreux avec une viande fraîche par exemples)
- De plus les températures de conservation des aliments ne sont pas les même selon leur groupe.
- On distingue donc:

Dénomination du lieu de stockage	T° de conservation règlementaire
Le Timbre à Poissons	0°<2°
La chambre froide Fruits et Légumes	6°<10°
La chambre froide Viandes	0°<3°
La chambre froide Surgelés	-18°<-24°
La chambre froide B.O.F	6°

### ➔ La Légumerie

- Elle sert à l'épluchage et au lavage de tous les légumes ( préparations préliminaires).
- Elle peut être climatisée

### ➔ La Pâtisserie / La Glacerie

- Local dans lequel sont préparés les desserts et les pâtes de base.
- Local dans lequel sont préparés, les Glaces et les sorbets

## ➔ Le Garde- Manger

- C'est là que s'effectue toutes les préparations froides, les hors d'œuvres, les entrées.
- En cuisine collective, on l'appelle la cuisine froide, elle devra être climatisée 12°C

## ➔ La Cuisine

- C'est dans ce local et uniquement dans celui-ci que s'effectuent les cuissons.
- Il doit être ventilé.

## ➔ La poissonnerie

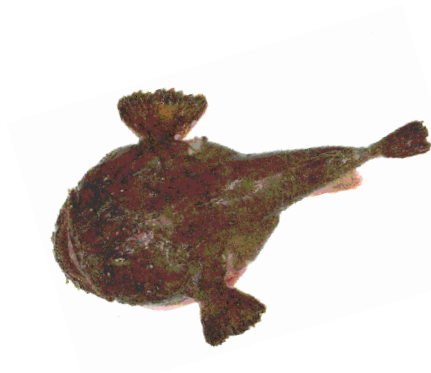
- Ce local sert aux préparations préliminaires des poissons, il doit être climatisé.
- Souvent inexistant il faut alors effectuer les préliminaires au garde manger et effectuer un nettoyage entre chaque tâche selon le principe HACCP.

## ➔ La boucherie

- Ce local sert pour la découpe et le désossage des viandes, il doit être climatisé.
- Souvent inexistant il faut alors effectuer les préliminaires au garde manger et effectuer un nettoyage entre chaque tâche selon le principe HACCP.

## ➔ La plonge Batterie

- C'est dans ce local, à proximité immédiate de la cuisine, qu'est lavée la batterie de cuisine.





## 5. Le Rôle des principaux locaux:

**A l'intérieur de ces secteurs ou zones on retrouve des locaux bien spécifiques ayant un rôle bien défini pour des tâches essentielles.**

**Le nombre et la taille de ces locaux varient selon le type de restaurant et le nombre de couverts servis.**



.....

- Il sert à l'entreposage des denrées non périssable, c'est-à-dire les denrées avec une date limite de consommation longue.
- On y trouve les boîtes de conserves, les produits secs, les épices, les fonds déshydratés.....
- Sa Température doit être entre 15° et 18°C



.....

- Nécessaires dans toutes les cuisines, elles permettent de ne pas rompre la chaîne du froid, ceci jusqu'à la préparation des denrées périssables.
- Plusieurs enceintes sont nécessaires pour éviter les contaminations croisées entre les aliments. ( un légumes terreux avec une viande fraîche par exemples)
- De plus les températures de conservation des aliments ne sont pas les même selon leur groupe.
- On distingue donc:

<b>Dénomination du lieu de stockage</b>	<b>T° de conservation règlementaire</b>
<b>Le Timbre à Poissons</b>	.....
<b>La chambre froide Fruits et Légumes</b>	.....
<b>La chambre froide Viandes</b>	.....
<b>La chambre froide Surgelés</b>	.....
<b>La chambre froide B.O.F</b>	.....



.....

- Elle sert à l'épluchage et au lavage de tous les légumes ( préparations préliminaires).
- Elle peut être climatisée



.....

- Local dans lequel sont préparés les desserts et les pâtes de base.
- Local dans lequel sont préparés, les Glaces et les sorbets



.....

- C'est là que s'effectue toutes les préparations froides, les hors d'œuvres, les entrées.
- En cuisine collective, on l'appelle la cuisine froide, elle devra être climatisée 12°C



.....

- C'est dans ce local et uniquement dans celui-ci que s'effectuent les cuissons.
- Il doit être ventilé.



.....

- Ce local sert aux préparations préliminaires des poissons, il doit être climatisé.
- Souvent inexistant il faut alors effectuer les préliminaires au garde manger et effectuer un nettoyage entre chaque tâche selon le principe HACCP.



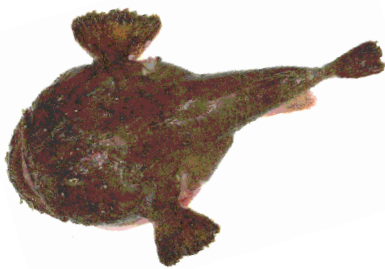
.....

- Ce local sert pour la découpe et le désossage des viandes, il doit être climatisé.
- Souvent inexistant il faut alors effectuer les préliminaires au garde manger et effectuer un nettoyage entre chaque tâche selon le principe HACCP.






.....

- C'est dans ce local, à proximité immédiate de la cuisine, qu'est lavée la batterie de cuisine.



## 6. Synthèse:

- La Marche en avant est obligatoire au niveau des locaux mais aussi sur le plan de travail où l'on ne devra pas laisser se croiser des denrées propres et des denrées souillées!!
- L'enchaînement des différents travaux doit se faire avec logique, on parle de marche en avant dans le temps.
- Par exemple:

 Epluchage en cuisine  Nettoyage Désinfection  Travail de la viande ou Taillage des légumes.

### 3 règles d'or sont à suivre:

- 1ère: Déterminer les locaux sans en oublier un seul, et évaluer leurs surfaces, sans insuffisance mais aussi sans excès, en fonction des besoins réels et des nécessité de la sécurité, de l'hygiène et des condition de travail
- 2ème: Les relier en créant des Circuits et en prévoyant les moyens de manutentions nécessaires
- 3ème: Respecter le principe de la marche en avant qui doit éviter au fur et à mesure de la préparation, qu'un circuit propre ne soit coupé par un circuit souillé.

### Réglementation relative à l'installation

Raccord mur / plafond	<b>Gorge arrondie</b>
Hauteur plafond (minimum)	<b>2,50 M</b>
Hauteur carrelage (minimum )	<b>1,80 M</b>
Profondeur maximale du bac à plonge	<b>0,45 M</b>
Hauteur Sol-hotte	<b>1,90 M</b>
Débord de hotte	<b>0,20 M</b>
Largeur de chaque côté du chariot (passage)	<b>0,25 M</b>
Largeur entre plan de travail-fourneaux (min)	<b>1,20 M</b>
Hauteur de table de travail	<b>0,90 M</b>
Surface par personne	<b>1,20 M2</b>
Evacuation munie	<b>Grille et Siphon</b>
Sol	<b>Antidérapant avec pente d'évacuation</b>
Passage entre 2 fourneaux	<b>1,50 M</b>
Eclairage suffisant	<b>Préservant les couleurs</b>



.....

- C'est là que s'effectue toutes les préparations froides, les hors d'œuvres, les entrées.
- En cuisine collective, on l'appelle la cuisine froide, elle devra être climatisée 12°C



.....

- C'est dans ce local et uniquement dans celui-ci que s'effectuent les cuissons.
- Il doit être ventilé.



.....

- Ce local sert aux préparations préliminaires des poissons, il doit être climatisé.
- Souvent inexistant il faut alors effectuer les préliminaires au garde manger et effectuer un nettoyage entre chaque tâche selon le principe HACCP.



.....

- Ce local sert pour la découpe et le désossage des viandes, il doit être climatisé.
- Souvent inexistant il faut alors effectuer les préliminaires au garde manger et effectuer un nettoyage entre chaque tâche selon le principe HACCP.






.....

- C'est dans ce local, à proximité immédiate de la cuisine, qu'est lavée la batterie de cuisine.



## 6. Synthèse:

- **La Marche en avant est obligatoire au niveau des locaux mais aussi sur le plan de travail où l'on ne devra pas laisser se croiser des denrées propres et des denrées souillées!!**
- **L'enchaînement des différents travaux doit se faire avec logique, on parle de marche en avant dans le temps.**
- **Par exemple:**

 **Epluchage en cuisine**  **Nettoyage Désinfection**  **Travail de la viande ou Taillage des légumes.**

### 3 règles d'or sont à suivre:

- 1ère: Déterminer les locaux sans en oublier un seul, et évaluer leurs surfaces, sans insuffisance mais aussi sans excès, en fonction des besoins réels et des nécessité de la sécurité, de l'hygiène et des condition de travail
- 2ème: Les relier en créant des Circuits et en prévoyant les moyens de manutentions nécessaires
- 3ème: Respecter le principe de la marche en avant qui doit éviter au fur et à mesure de la préparation, qu'un circuit propre ne soit coupé par un circuit souillé.

### Réglementation relative à l'installation

Raccord mur / plafond	.....
Hauteur plafond (minimum)	.....
Hauteur carrelage (minimum )	.....
Profondeur maximale du bac à plonge	.....
Hauteur Sol-hotte	.....
Débord de hotte	.....
Largeur de chaque côté du chariot (passage)	.....
Largeur entre plan de travail-fourneaux (min)	.....
Hauteur de table de travail	.....
Surface par personne	.....
Evacuation munie	.....
Sol	.....
Passage entre 2 fourneaux	.....
Eclairage suffisant	.....