

LES LOCAUX, LES SECTEURS OU LES ZONES DE TRAVAIL.

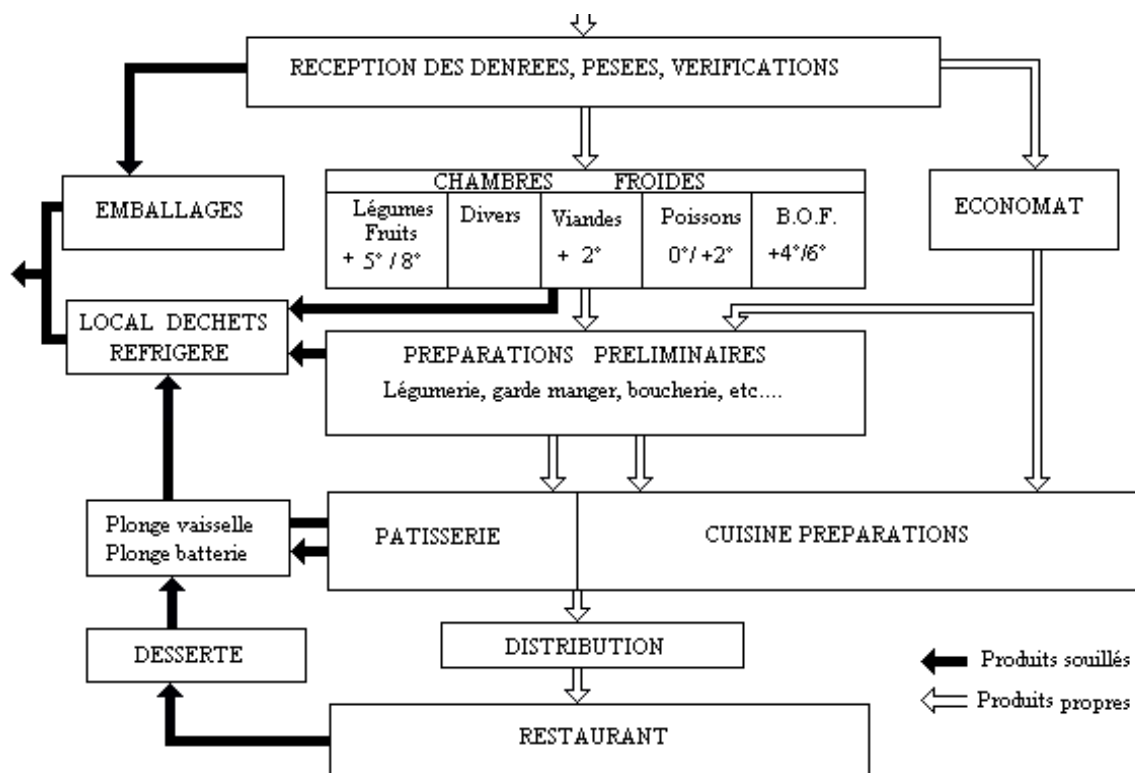
Lors de l'implantation d'une cuisine, il n'existe pas de plan type. Chaque cas nécessite une solution particulière. Néanmoins trois règles précises doivent être respectées.

1. Il faut prévoir des circuits de denrées, de matériel et de personnels, les plus courts possible.
2. Le principe de la marche en avant doit être impérativement respecté.
3. Il faut évaluer la nécessité de créer des secteurs particuliers en fonction du type d'établissement.

La marche en avant :

On appelle ainsi un système d'organisation des locaux qui permet aux denrées propres de ne jamais croiser les denrées souillées.

Circuit des denrées, marchandises et déchets



Exemples de secteurs ou zones de travail :

En règle générale plus la cuisine utilise des produits bruts et plus le nombre de secteurs de travail sera important.

En restauration collective, l'utilisation des produits semi-élaborés permet de réduire le nombre de zone de travail.

Différents secteurs rencontrés en restauration traditionnelle.

Zone d'activité	Utilisation et particularité
Réception des marchandises	Les cartons et autres emballages encombrants sont éliminés et passent directement dans le local "déchets" situé généralement à proximité. Un contrôle quantitatif et qualitatif des produits est effectué. Dès la réception et le contrôle, les denrées sont acheminées vers les divers lieux de stockage.
Lieux de stockage	
Economat	Stockage des légumes secs, pâtes alimentaires, des conserves appertisées, des huiles, épices, du sucre, de la farine.
Réserve à tubercules	Stockage des produits terreux (pommes de terre) ainsi que des oignons, échalotes, ail.
Chambres froides	Les fruits et légumes frais. + 6° à + 10 °C
	Les viandes, volailles fraîches. + 4°C maximum
	Les fromages, œufs, yaourts et produits laitiers frais. + 6°C
	Les produits de la mer. + 2°C
Chambre de surgélation	Les produits surgelés. - 18°C
Zones froides des préparations préliminaires.	
Légumerie	Traitement des légumes, épluchage, lavage, taillage.
Zone d'éviscération	Habillage des volailles, des gibiers
	Désossage et découpage des viandes Habillage et mise en place des poissons
Garde-manger	Zone d'élaboration des entrées froides, salades, hors-d'œuvre.
Zones chaudes des cuissons	
Cuisine	Ensemble des cuissons, des sauces...
Pâtisserie	Elaboration des pâtisseries, glaces, entremets...
Zone de lavage	
Plonge Batterie	Entretien du gros matériel de cuisine
Réserves	Local indépendant recevant les produits d'entretien
Locaux du personnel	Vestiaires, sanitaires, restaurant du personnel....

Schéma simplifier d'implantation

