

LES LOCAUX, LES SECTEURS OU LES ZONES DE TRAVAIL.

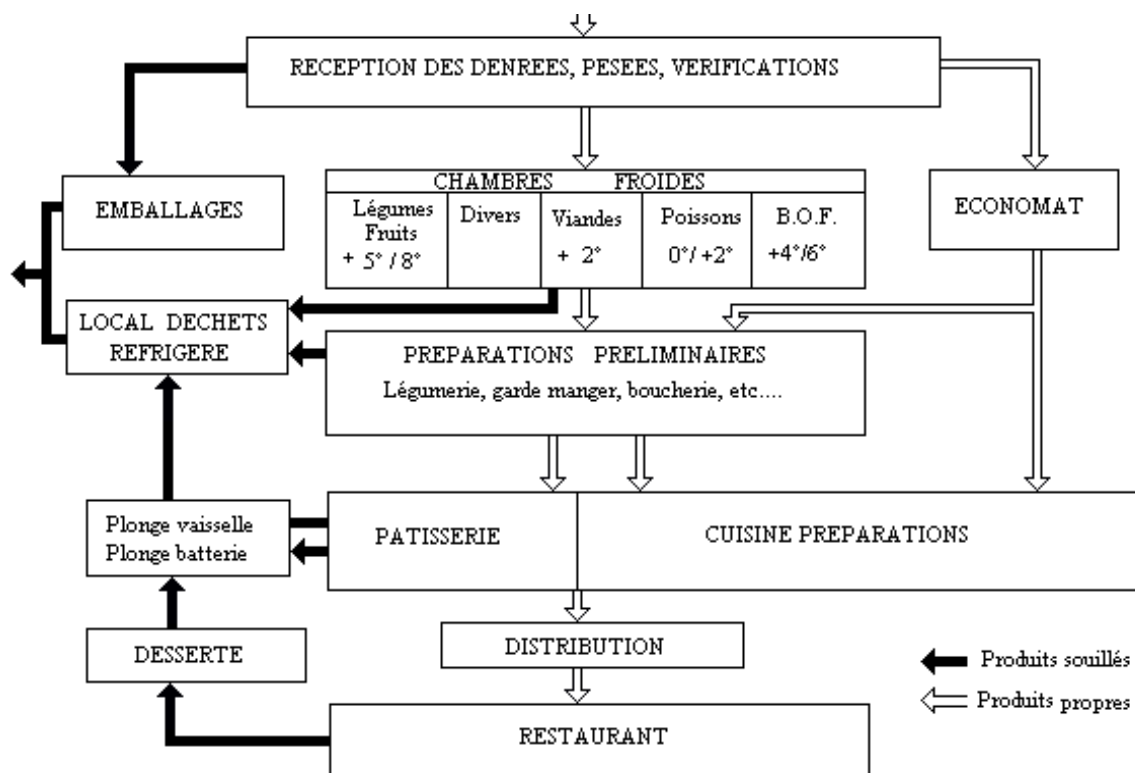
Lors de l'implantation d'une cuisine, il n'existe pas de plan type. Chaque cas nécessite une solution particulière. Néanmoins trois règles précises doivent être respectées.

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 :

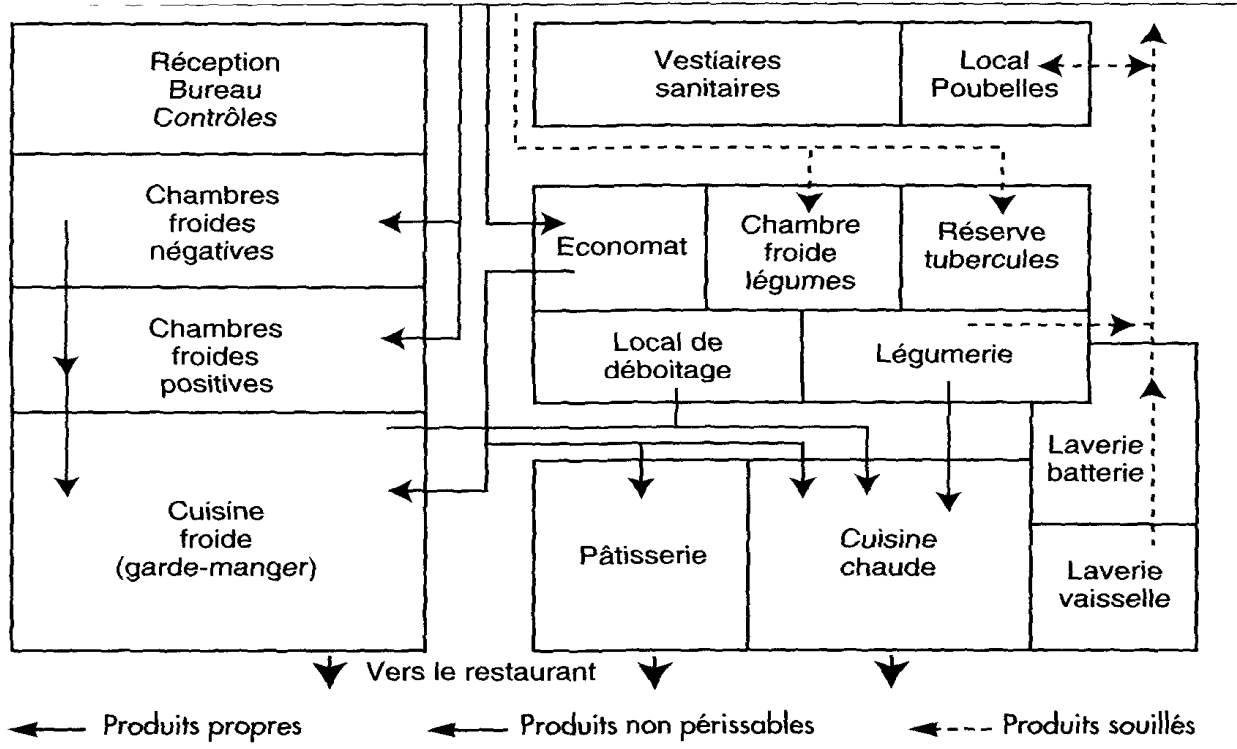
En règle générale plus la cuisine utilise des produits bruts et plus le nombre de secteurs de travail sera important.

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



L'ENTRETIEN DES LOCAUX

1. Généralités

L'entretien des locaux fait partie du travail en cuisine : Il doit être réalisé avec autant d'application que les préparations culinaires.

La réglementation en matière d'hygiène (arrêté du 9 mai 1995 et du 26 septembre 1997 – démarche HACCP) oblige à la mise en place d'un ensemble de documents pour assurer un suivi efficace des opérations de nettoyage et de désinfection :

- Plan de nettoyage des locaux
- Fiche de procédure ou modes opératoires.

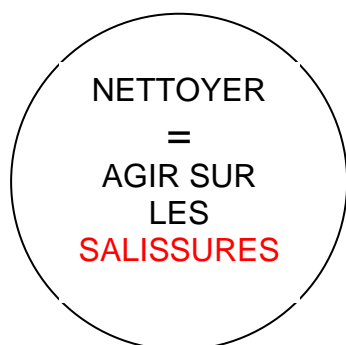
2. Hygiène des locaux et des matériels.

Une obligation professionnelle.

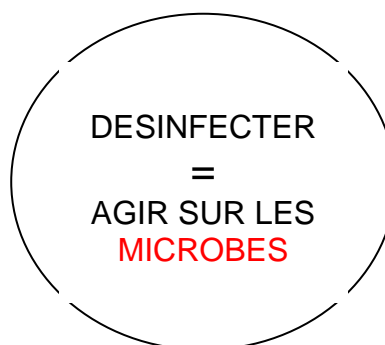
Les locaux doivent être propres et en bon état d'entretien ; ils ne doivent pas entraîner un risque de contamination microbienne des aliments.

Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être maintenus propres en permanence ; ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Le nettoyage et la désinfection.



Action d'un détergent



Action d'un désinfectant

Pour assurer un nettoyage et une désinfection efficaces, il faut :

- Utiliser des produits adaptés : détergents, détartrants, désinfectants...
- Mettre en œuvre une méthode correcte
- Prévoir un matériel en parfait état d'entretien : Balai-brosse, centrale de lavage, raclette...

Température
Action
Concentration du produit
Temps de contact

3. Procédures ou modes opératoires

Document qui énonce l'ensemble des opérations à réaliser pour effectuer un nettoyage ou une désinfection pour un matériel ou un secteur donné.

- Affiche au mur
- Document dans le bureau du chef

Fiche de Procédure

- Fréquence
- Matériel nécessaire
- Méthode de travail
- Produits utilisés
- Sécurité

4. Plan de nettoyage et de désinfection des locaux

Document qui résume l'ensemble de l'organisation générale du nettoyage et de la désinfection du secteur de cuisine et de la salle de restaurant.

-
- Affiche au mur
 - Document dans le bureau du chef

Plan de nettoyage - désinfection

- Matériel
- Moment et fréquence
- Mode opératoire
- Responsable

LES LOCAUX : LA VENTILATION

Généralités :

Aérer ou ventiler signifie extraire l'air vicié ou pollué d'un local et introduire de l'air neuf (air extérieur) à l'intérieur de ce même local. Il s'agit d'un renouvellement d'air. Dans une cuisine, cette extraction se fera par une ventilation mécanique.

1. Nécessite de renouveler l'air dans une cuisine.

L'air vicié ou pollué est source de nuisance pour le personnel évoluant dans une cuisine.

Nature des nuisances	Origine	Nuisances
AIR CHAUD	Contact de l'air ambiant avec les parties chaudes de la cuisine.	Fatigue, transpiration
VAPEURS GRASSES	Fonctionnement des friteuses.	Danger d'incendie. Irritations respiratoires. Dépôt sur les sols et les vêtements de travail.
ACROLEINE	Décomposition des graisses et du beurre par surcuisson.	Vapeur très irritante pour les yeux et la gorge.
VAPEUR D'EAU	Toutes les cuissons dans un liquide. Décompression des cuiseurs à vapeur. Utilisation du lave-vaisselle.	Humidité excessive. Condensation sur le sol (risque de chute) et sur les murs de la cuisine. Transformation de la vapeur d'eau en buée opaque.
MONOXYDE DE CARBONE (CO)	Combustion incomplète du gaz.	Maux de tête Vertiges Syncope
PRODUITS D'ENTRETIEN	Décapants utilisé pour les fours et les fourneaux ; eau de javel.	Maux de tête Respiration difficile Irritation de la gorge

Pour éviter toutes ces nuisances, il est nécessaire de renouveler l'air vicié par un apport d'air neuf.

2. Réglementation.

Les arrêtés du 9 mai 1995 et de 29 septembre 1997 précisent que tous les établissements doivent comporter un système de ventilation adéquat et suffisant des locaux.

Ce système permettra alors d'éviter les phénomènes de condensation et de persistance d'air vicié et de mauvaises odeurs.

3. Le matériel utilisé.

Les différents matériels qui sont proposés aux professionnels de la restauration répondent tous aux critères suivants :

- Filtration de l'air vicié.
- Extraction de l'air.
- Aération et renouvellement de l'air.

Le choix se réalise en fonction des paramètres suivants :

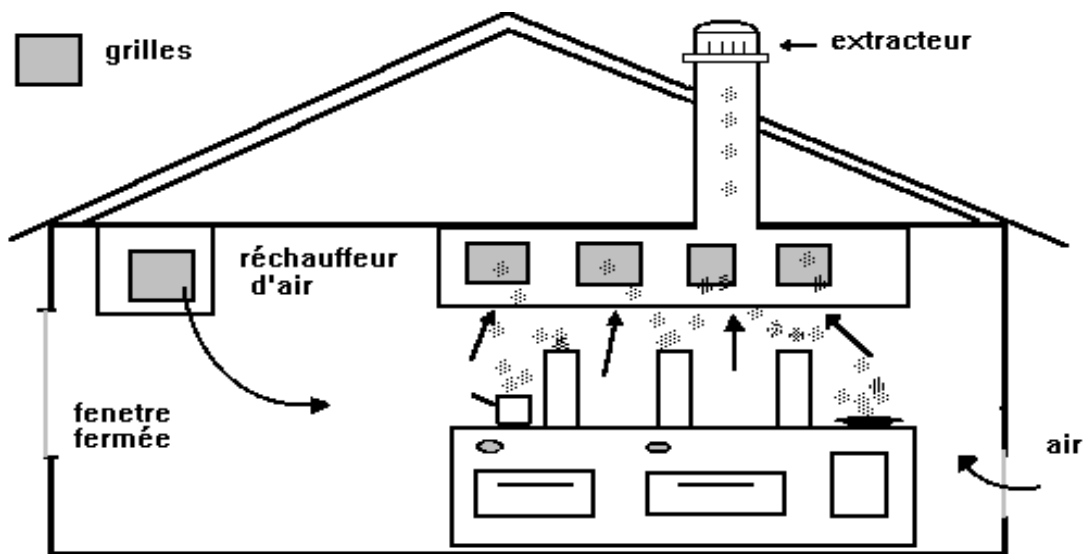
- Le coût d'achat.
- La facilité d'installation.
- L'adéquation avec le type de restauration.

Les deux matériels les plus utilisés sont :

1. La ventilation mécanique à induction (très utilisé, coût raisonnable entretien régulier).
2. La ventilation à plafond filtrant (peu utilisé, coût élevé, mais peu d'entretien).

la ventilation mécanique à induction :

Principe de fonctionnement : l'air chaud vicié est aspiré au travers de filtres par une ou plusieurs turbines, puis rejeté à l'extérieur par l'intermédiaire d'une cheminée. L'introduction d'air neuf chaud ou froid se fait également mécaniquement



4. Entretien des matériels et circuits d'extraction.
(Dans des conditions d'utilisation optimales).

Matériel	Entretien	Remarques
Filtres	1 fois par semaine	Trempage dans une solution détergente
Caissons de hôte et gaines d'évacuation	Dégraissage 2 fois par an	Ramontage 1 fois par an
Extracteur	Dégraissage 2 fois par an	Dégraissage des pales, rebobinage de la turbine.