

### ➤ **SITUATION PROFESSIONNELLE N° 1 :**

Vous entrez en classe de seconde en école hôtelière et découvrez le monde professionnel.

### ➤ **COMPETENCES :**

**C1 1.2 PLANIFIER SON TRAVAIL ET CELUI DE SON EQUIPE DANS LE TEMPS ET DANS L'ESPACE**

**C1 1.4 ENTREtenir LES LOCAUX ET MATERIELS**

## LES ZONES DE PRODUCTION ET L'ENTRETIEN DES LOCAUX ET MATERIELS

### I LA NOTION DE « complexe cuisine »

Lors de la conception ou de la réfection d'un complexe cuisine trois règles d'or doivent être respectées :

1. déterminer des secteurs ou zones de travail séparés
2. établir les circuits les plus courts possibles
3. respecter le principe de la marche en avant

La conception ou la rénovation d'une cuisine est très complexe et exige une étude approfondie qui doit identifier de nombreux critères, pouvant être classés en trois types de domaine qui sont :

#### 1. Les domaines techniques et réglementaires

Ils définissent précisément l'orientation,

TEXTES ET DECRETS	
<b>09 MAI 1995</b>	Conditions d'hygiène applicables dans la restauration commerciale et de loisirs
<b>29 SEPTEMBRE 1997</b>	Conditions d'hygiène applicable dans la restauration collective à caractère social
<b>1 JANVIER 2005</b>	Règlement CE 178/2002 fixant les procédures relatives à la sécurité des aliments.
<b>1 JANVIER 2006</b>	Mise en place du « paquet hygiène » c'est à dire : Règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires Règlement CE 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

#### 2. Les domaines fonctionnels et ergonomiques

Ils définissent la taille des différents postes de travail, **zones de production, annexes de la cuisine et les circuits les plus courts entre ces différents locaux.**

#### ➤ **REGLES ET NORMES D'IMPLANTATION D'UNE CUISINE**

○ **Surface** : spacieuse, sans excès.

En collectivité : on prévoit environ : 0.5 à 1 m<sup>2</sup> par personnes

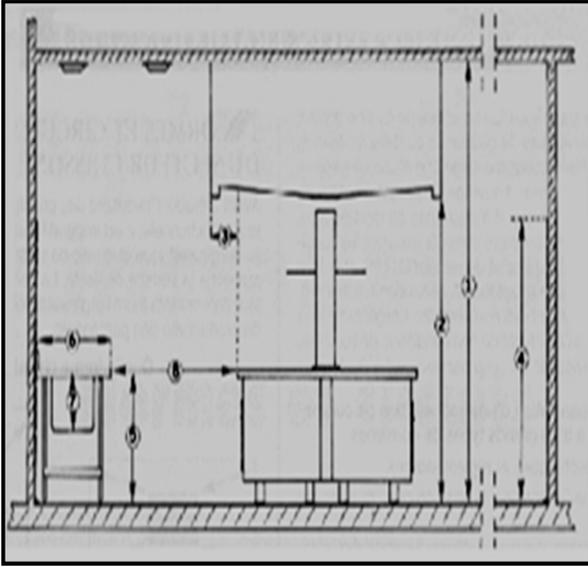
En cuisine classique : la surface minimale est de 0.5 m<sup>2</sup> par personnes.

○ **Sol** : recouvert d'un carrelage antidérapant, résistant aux chocs mécaniques et thermiques, imperméables, imputrescibles, faciles à nettoyer et à désinfecter. Le sol doit être en pente douce, pourvu de siphons de sol ou collecteurs d'eaux usées.

○ **Murs et cloisons** : revêtus ou constitués de matériaux résistants aux chocs, imperméables et imputrescibles, faciles à nettoyer et désinfecter, recouverts d'un carrelage en grès émaillé ( hauteur minimum : 1.80 m ou en totalité) et ou une peinture de couleur claire, hydrofuge et résistante aux fortes températures.

Protection des angles saillants des murs par des cornières métalliques, raccords entre les murs et le sol aménagés en forme de gorges arrondies.

- **Eclairage** : prévoir un maximum de fenêtres et de vasistas, ainsi qu'un éclairage électrique bien situé ( lampes ou tubes néons).
- **Poste d'eau** : obligatoire dans toutes les annexes et à proximité des postes de travail doivent fonctionner avec des commandes non manuelles.



1	hauteur minimale sous plafond : (construction ancienne 2.50 m)	3.50 m
2	hauteur minimale sous caisson de hotte :	1.90 m
3	débordement minimale du caisson de hotte :	0.20 m
4	hauteur minimale du carrelage mural :	1.80 m
5	hauteur des tables ( travail debout ) :	0.85 à 0.90 m
6	profondeur maxi. des postes de travail :	0.70 m
7	profondeur intérieure des bacs : surface mini. du plan de travail/employé :	0.45 m 1.20 m <sup>2</sup>

### 3. Les domaines économiques

Ils régissent le style et la formule de restauration choisie (fast-food, restaurant traditionnel, d'entreprise), l'importance du restaurant (nombre de couverts, importance de la brigade, fréquence des livraisons...), les types de clientèle visés, l'organisation interne du service de restauration.

Il est généralement impossible de maîtriser seul tous les éléments permettant d'aboutir à la réalisation complète d'un projet, nous devons donc faire appel à : un architecte, des techniciens spécialisés dans l'énergie, la ventilation, le froid, le matériel, à des utilisateurs potentiels (futurs salariés), aux services d'hygiène

## II LES ZONES DE PRODUCTION ET PRINCIPE DE LA MARCHÉ EN AVANT

Lors de la conception ou de la réfection d'un complexe cuisine trois règles d'or doivent être respectées :

- 1.
- 2.
- 3.

### 1. Respecter le principe de la marche en avant

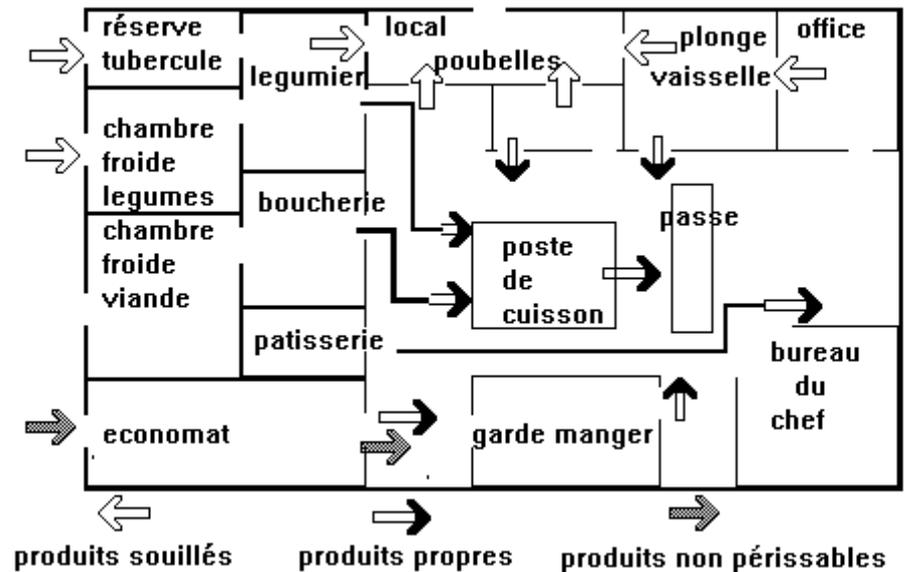
Les trois idées directrices du principe peuvent s'énoncer ainsi :

- Elimination des déchets en amont des secteurs de préparation culinaire et en aval du secteur de distribution
- Convergence des déchets vers un seul local de récupération
- Un circuit d'évacuation des déchets ne doit jamais venir croiser un circuit de préparation des aliments



### Définition :

La marche en avant



La nouvelle réglementation précise qu'elle doit permettre d'assurer la progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations conduisant à l'élaboration de produits finis (marche en avant dans l'espace) à moins que ne soient clairement définies, mises en œuvres et respectées des procédures de fonctionnement spécifiques palliant effectivement cette carence de locaux (marche en avant dans le temps).

## 2. Etablir les circuits les plus courts possibles

Ils décomposent en trois grandes parties :

### Les circuits de travail

Chaque personne affectée à un secteur particulier doit y faire le minimum de pas et y travailler avec le minimum de peine. L'objectif étant d'obtenir pour chaque employé un maximum de productivité. Par ailleurs, les déplacements ne doivent en aucun cas être source :

- De perte de temps
- De risque d'accidents
- De fatigue
- De gêne pour les autres

### Les circuits de denrées

Le circuit de liaison réunit les différents points où sont situés les produits (livraison, stockage, préparation, épluchage, parage, cuisson, salle à manger) par la voie la plus directe et la distance la plus courte en tenant compte de la logique des opérations de transformation, de distribution et de lavage de la vaisselle.

### Le circuits des déchets et emballages vides

Il est nécessaire d'étudier soigneusement les dégagements et couloirs afin que les circuits raccourcis desservent effectivement toutes les zones où les déchets prennent naissance tout en respectant le « principe de la marche en avant » et en assurant une circulation aisée du personnel.

## 3. Déterminer des secteurs ou zones de travail séparés



### Définition :

Le complexe cuisine définit la cuisine et ses annexes dans un ensemble fonctionnel de différents locaux conçus pour transformer des matières premières brutes en plats cuisinés à l'aide d'un équipement spécifique et de personnel spécialisé. Le terme « cuisine » seul, désigne uniquement la zone de cuisson.

➡ On dénombre cinq secteurs ou zones de travail dans une unité de restauration :

Zone d'accès aux services et aux livraisons	
	Les marchandises doivent être « décartonnées », les emballages éliminés dans le local à déchets .Un contrôle qualitatif et quantitatif est effectué
	Facilement accessible aux camions de la voirie. Ce local doit être isolé des autres locaux, à l'abri des insectes et rongeurs, fermé, ventilé. La réfrigération à 10°C est fortement conseillée. Il doit être équipé d'une poste de lavage et de désinfection, alimenté en eau chaude sous pression.
Zone de stockage des denrées et des marchandises	
	Stockage des légumes secs, pâtes, conserves appertisées, huiles, épices, sucre, farine...
	Tous les produits terreux (pommes de terre, oignons, échalotes...)
	Fruits et légumes frais
	Viandes et volailles fraîches
	B.O.F. (Fromages, œufs, yaourt et produits laitiers frais)
	Les produits de la mer
	Les produits surgelés
Zone froide de préparations	
	Traitement des légumes, épluchage, lavage... Traitement préliminaires sur les volailles, poissons... (habillage)
	Zone d'élaboration des entrées froides, salade, canapés salés
	Elaboration des glaces et sorbets
Zone chaude des cuissons	
	Ensembles des cuissons, des sauces
	Elaborations des pâtisseries, entremets, petits four sucrés
Zone de lavage & divers annexes	
	Entretien du matériel de cuisine, stockage dans des armoires ou des étagères
	Matériels et produits d'entretien
	Vestiaires, sanitaires et réfectoire du personnel

### III L'ENTRETIEN DES LOCAUX ET MATERIELS

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

- 1.
- 2.
- 3.

Cette nouvelle approche s'inscrit dans une démarche « d'assurance qualité ». Elle s'inspire de la méthode américaine **h.a.c.c.p.** (hazard analysis critical control points) ou (analyse des dangers et maîtrise des points critiques).

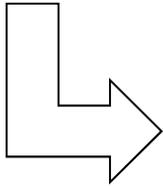
**NETTOYER**  
=  
**AGIR SUR LES SALISSURES**



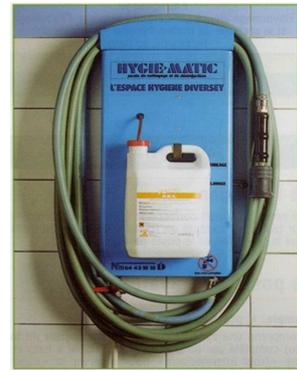
**DESINFECTER**  
=  
**AGIR SUR LES MICROBES**

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

- Utiliser des produits adaptés : détergent, désinfectant, détartrant...
- Prévoir un matériel adapté en parfait état (jet, balai-brosse...)
- Mettre en œuvre une méthode correcte



**T**empérature  
**A**ction mécanique  
**C**oncentration du produit  
**T**emps de contact



➤ **DEFINITION**

**Procédure protocole ou mode opératoire :** document qui énonce l'ensemble

**Plan de nettoyage :** document qui résume l'ensemble de

**FICHE DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTATION** N° M E O O 1

BattEUR Mélangeur

Cutter

Mixeur

Hachoir à viande

Trencheur Universel

**EXECUTANT**  
L'utilisateur : cuisinier, chef de partie, commis

**FREQUENCE**  
Après chaque utilisation

**PRODUITS**  
Perfo NBA, pastille d'eau de javel Dilution 0,2 à 1% selon le degré de salissure

**Durée de contact ou de trempage**

5 à 15 min

**Matériel**

Seau, lavette, brosse, doseur

**METHODE OU MODE OPERATOIRE**

- 1 **Débrancher l'appareil**
- 2 **Éliminer les résidus alimentaires**
- 3 **Démonter tous les accessoires (utiliser un gant de protection pour démonter les lames ou les couteaux)**
- 4 **Diluer le doseur de produit dans de l'eau chaude.**
- 5 **Nettoyer l'appareil avec la solution. Laisser agir durant 5 minutes au minimum**
- 6 **Nettoyer et brosser les pièces amovibles. Les laisser tremper durant**
- 7 **Rincer les pièces et les accessoires.**
- 8 **Laisser sécher ou utiliser de papier jetable.**
- 9 **Réserver les accessoires à l'abri de toute source éventuelle de pollution : boîte hermétique pour les petites pièces de montage ; enceinte réfrigérée pour les cuves de mixeur, les couteaux et les hachoirs à viande**

**RESPONSABLE**

Nom : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_

Qualité : \_\_\_\_\_

**CONTRÔLE**  
Visuel et analyse microbiologique par lame de contact

PLAN D'HYGIENE EN RESTAURATION						
RECEPTION - DECAROTTAGE						
SURFACES MATRIELLES	FREQUENCE	PRODUIT DILUTION	PRECAU TIONS	METHODE D'APPLICATION	CONSEILS	RESPONS.
Sol	UNE FOIS PAR JOUR	DETERQUAT DOM 1.8.2	T° : 55 °C	Éliminer les résidus. Faire une solution au pulvérisateur. Laisser agir 5 min. Brosser - brosser. Rincer à l'eau possible.	Rafler	Faire tremper le matériel de nettoyage chaque jour
Poignées Interruptif Sonde	UNE FOIS PAR JOUR	DETERQUAT AL par		retirer une lingette. Appliquer sur la surface. Laisser agir 30 sec.	NE PAS RINCER	vérifier à la fin refermer la boîte des lingettes
Mur	UNE FOIS PAR AN	DETERQUAT DOM 1.8.2	T° : 55 °C	attention aux joints. Faire une solution au pulvérisateur. Laisser agir 5 min. Brosser - brosser. Rincer à l'eau possible.	Rafler	utiliser le brique de lavage à plat pour les grandes surfaces ou en mousser à vitesse
Chariot	UNE FOIS PAR SEMAINE	DETERQUAT DOM 1.8.2	T° : 55 °C	Éliminer les résidus. Faire une solution au pulvérisateur. Laisser agir 5 min. Brosser - brosser. Rincer à l'eau possible.	Rafler	
Balance	APRES CHAQUE UTILISAT*	DETERQUAT DOM 1.8.2	T° : 55 °C	Éliminer les résidus. Faire une solution au pulvérisateur. Laisser agir 5 min. Brosser - brosser. Rincer à l'eau possible.	Rafler	
Desinsecteur	VACANCES SCOLAIRES (permanence)	DETERQUAT DOM 1.8.2	T° : 55 °C	débrancher. Faire une solution au pulvérisateur. Laisser agir 5 min. Brosser. Rincer à l'eau possible.	Rafler	vider et nettoyer à la fin de la permanence
Table	UNE FOIS PAR JOUR	DETERQUAT DOM 1.8.2	T° : 55 °C	Éliminer les résidus. Faire une solution au pulvérisateur. Laisser agir 5 min. Brosser - brosser. Rincer à l'eau possible.	Rafler	
Sol (Bureau)	DEUX FOIS PAR SEMAINE	DETERQUAT DOM 1.8.2	T° : 55 °C	Éliminer les résidus. Faire une solution. Appliquer le linge	Rafler	Faire tremper le matériel de nettoyage chaque jour

PROTOCOLE HACCP NETTOYAGE PATISSERIE				DATE :
PROFESSEUR :	ELEVE RESPONSABLE :			
Résultats de la vérification du nettoyage (observations) : Satisfaisant (S) - Non satisfaisant (NS) - Non vérifié (NV)		ENGAGEMENT PROF. & CHEF RESPONSABLES :		
<b>PATISSERIE</b>	<b>REFERENCE</b>	<b>ELEVE RESPONSABLES</b>	<b>BILAN</b>	
FOUR ETUVE à échelle de rangement des plaques à pâtisserie	Plaques de cuisson, toutes les grilles sont en place, vite lavées. Les plaques à pâtisserie sont correctement rangées et propres			
MARBRE	Le marbre est nettoyé, vite séché et à l'abri de l'humidité			
Meuble de rangement inox sous le meuble	Le meuble est rangé, l'intérieur et l'extérieur sont propres			
TIMBRE REFRIGERE (en dessous du poste de travail) et en dessous du poste de travail	Les timbres et autres objets sont rangés, lavés et propres en place. Les timbres sont propres, les cuiseurs et les plaques sont propres également (intérieur et extérieur)			
BRULEURS	La zone de gaz est propre, les brûleurs ont été nettoyés afin d'être nettoyés, les bacs à résidu d'eau ont été débranchés et nettoyés			
TABLES INOX ROULANTE & TABLEAU	Les tables inox sont propres, le tableau est nettoyé et sans traces de cuisson. Le tableau est propre, le plan de travail est propre			
PLAN DE TRAVAIL Dessus & dessous	Le plan de travail est propre, exempt de traces de cuisson et de résidus. Le dessous est propre			
RESERVE de pain	Les réserves sont rangées dans des boîtes propres et propres			
LAIVE-MAIN	Le lave-main est propre et fonctionne correctement. Il est exempt de résidus et de produits			
SOL & SIPHONS EVACUATION EAUX USEES	Les grilles et armoires ont été démontées et lavées, les armoires sont désinfectées, lavées - le tout remis conformément en place - Le sol a été lavé, brossé et rincé, il est exempt de résidus			
ARMOIRE CONGELATEUR	Les armoires sont propres et exemptes de résidus, les cuiseurs et les parties sont propres également (intérieur et extérieur), les bacs à résidu d'eau			
<b>CONTRÔLE</b>				
PLAN DE TRAVAIL Dessus & dessous	Le plan de travail est propre, exempt de traces de cuisson et de résidus, il est exempt de résidus et de produits			
TABLES INOX ROULANTE	Les tables inox sont propres			
SORBETIER	Les sorbets sont propres et désinfectés, les joints sont propres et rangés au professeur			
EVER	Le poste est exempt de résidus			
SOL & SIPHONS EVACUATION EAUX USEES	Les grilles et armoires ont été démontées et lavées, les armoires sont désinfectées (lavées - le tout remis conformément en place - Le sol a été lavé, brossé et rincé, il est exempt de résidus			
<b>PLONGE DE LA CUISINE BLEUE</b>				
Bac de plonge	Le bac est propre, exempt de résidus et de produits			
Echelles de rangement	Le matériel est propre et rangé par catégorie. Matériel de plonge, cuiseur, cuiseur sont rangés			
Plonge mécanique	Le matériel est propre et rangé, le plan de travail est propre, l'intérieur et l'extérieur sont propres			
Evacuation des déchets	Le contenu des surfaces extérieures sont désinfectés et propres			
Sol et siphons d'évacuation des eaux usées	Les grilles et armoires ont été démontées et lavées, les armoires sont désinfectées (lavées - le tout remis conformément en place - Le sol a été lavé, brossé et rincé, il est exempt de résidus			
Poubelles	Les poubelles sont vides, les bacs à résidu sont nettoyés et propres			
<b>MALETTE PROFESSEUR</b>				
Matériel emprunté	Il est contrôlé avant utilisation, puis nettoyé et rangé et réceptionné par l'utilisateur			CHEF
<b>LOCAL MATRIEL COMMUN aux cuisines jeune et bleu</b>				
Matériel d'entretien	Le matériel d'entretien est propre et rangé			CHEF
Petit matériel	Le petit matériel emprunté est contrôlé, puis nettoyé et rangé			CHEF

## PLAN DE NETTOYAGE CUISINE

QUOI ?	QUAND ?	COMMENT ?	QUI ?
<p style="text-align: center;">CUISINE</p> Plans de travail Sols, plinthes Evacuations Plafond Murs et cloisons	Après chaque service Après chaque service Après chaque service 2 fois par an 1 fois par semaine	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Débarrasser la surface.</li> <li>▪ Vaporiser avec la centrale la surface.</li> </ul> Frotter si nécessaire. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rincer à l'eau claire.</li> <li>▪ Racler et laisser sécher.</li> </ul>	Les responsables de secteur.
<p style="text-align: center;">CHAMBRES FROIDES</p> Sols , plinthes Evacuations Poignées de portes Cloisons, portes, étagères	1 fois par semaine 1 fois par semaine tous les jours 1 fois par semaine	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Débarrasser la surface.</li> <li>▪ Vaporiser avec la centrale la surface.</li> </ul> Frotter si nécessaire. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rincer à l'eau claire.</li> <li>▪ Racler et laisser sécher.</li> </ul>	Les responsables de secteur.
<p style="text-align: center;">ECONOMAT</p> Sol Etagères	1 fois par semaine 1 fois par mois	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Débarrasser la surface.</li> <li>▪ Vaporiser avec la centrale la surface.</li> </ul> Frotter si nécessaire. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rincer à l'eau claire.</li> <li>▪ Racler et laisser sécher.</li> </ul>	Le magasinier
<p style="text-align: center;">MATERIELS ELECTRIQUE</p> Trancheur Batteurs-mélangeurs Robot coupe et grille  	A chaque utilisation A chaque utilisation A chaque utilisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Débrancher l'appareil. démonter les pièces amovibles avec précaution.</li> <li>▪ Eliminer les gros débris cornés sous un jet d'eau chaude.</li> <li>▪ Tremper les pièce dans une solution à base de détergent désinfectant.</li> <li>▪ Pulvériser la solution pure sur le corps de l'appareil, laisser agir 10'</li> <li>▪ Rincer le corps et les pièces de l'appareil.</li> </ul> Laisser sécher <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sécher vous les mains, remonter l'appareil et filmer le.</li> </ul>	L'utilisateur
<p style="text-align: center;">PETIT MATERIEL</p> Ouvre boîtes Couteaux, spatules, fouet, ... Planche à découper	Après chaque service Après chaque service Après chaque service	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Brosser à sec pour éliminer les particules d'éléments</li> <li>▪ Faites tremper les planches dans une solution détergente désinfectante pendant 10'</li> <li>▪ Brosser énergiquement</li> <li>▪ Laisser sécher à l'air</li> <li>▪ Stocker au froid</li> <li>▪ Rincer avant l'utilisation</li> </ul>	L'utilisateur
<p style="text-align: center;">EQUIPEMENT</p> Hotte d'extraction Filtre d'extracteurs Four à convection	2 fois par an 1 fois par semaine après chaque service	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Appliquer le décapant sur les surface à traiter (T° 70 env. )</li> <li>▪ Laisser agir 10 '</li> <li>▪ Rincer à l'eau claire</li> <li>▪ Insister sur les taches très collées</li> <li>▪ Laisser sécher à l'air et remonter</li> </ul>	Entreprise pour les hottes  L'utilisateur

### A RETENIR :

- quelques règles d'ergonomie et norme d'implantation (voir activité n° 1)
- la définition du principe de la marche en avant
- les cinq secteurs ou zones de travail : nom composition caractéristiques
- les températures de stockage des aliments cités dans le tableau
- définition française et américaine de la méthode HACCP
- la définition de protocole plan de nettoyage
- la définition de nettoyer, désinfecter

Pour aller plus loin : voir les cours de sciences appliquées .

## ACTIVITES :

N°1 : compléter le tableau ci-dessous en entourant les dimensions à respecter .

Hauteur minimale sous plafond	3 m	3.5 m	4m
Hauteur minimale du carrelage mural	1.6 m	1.8 m	2m
Hauteur des postes de travail ( travail debout)	0.7 à 0.75cm	0.85 à 0.90 m	0.95 à 1m
Largeur de circulation dans un couloir	1.20 à 2 m	0.90 m à 1.10m	
Profondeur maximale des postes de travail	0.50 m	0.60m	0.70m

N°2 : définir le principe de la marche en avant dans le temps et dans l'espace

N°3 : Relier les locaux à leur zone

économat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zone d'accès aux services et livraisons
Vestiaire du personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zone de lavage et annexes diverses
Chambre froide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zone de stockage des denrées et marchandises
légumerie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zone chaude des cuissons
cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Zone froide de préparation
Plonge batterie	<input type="checkbox"/>		
glacerie	<input type="checkbox"/>		

N°4 Indiquer les températures de stockage des produits suivants :

Fruits et légumes :		Poissons :		Viandes :		Crèmerie :		Volaille :		Produits surgelés :	
---------------------	--	------------	--	-----------	--	------------	--	------------	--	---------------------	--

N° 5 Retrouver le nom du local correspondant aux définitions ci-dessous

Stockage des légumes secs, pâtes, conserves appertisées, huiles, épices, sucre, farine...	
Traitement des légumes, épluchage, lavage...	
Traitement préliminaires sur les volailles, poissons... (habillage)	
Zone d'élaboration des entrées froides, salade, canapés salés	
Elaborations des pâtisseries, entremets, petits four sucrés	
Entretien du matériel de cuisine, stockage dans des armoires ou des échelles	

N° 6 Quelle est la différence entre nettoyer et désinfecter ?

N°7 Que signifie les abréviations suivantes : H A C C P ?