



EATER'NATIONAL

DOSSIER HYGIENE

Valentin Demange

Histoire du restaurant

Tous les deux ans, EGAST rassemble à Strasbourg le monde professionnel des métiers de bouche et de la restauration. C'est **LE** rendez-vous incontournable du Grand Est pour les professionnels des métiers de la gastronomie, de l'équipement, de l'agroalimentaire, des services et du tourisme. Le salon ouvrira ses portes du 15 au 18 mars 2014 pour des journées de rencontres, d'innovations, de découvertes et de shows.

Inspirés par le succès du restaurant Le « S », créé pour le salon EGAST en 2012 par un groupe d'élèves de terminale BTS du lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch, nous avons décidé à notre tour de nous lancer. Employés au « S » et complètement séduits par l'aventure, nous créons aujourd'hui notre propre concept de restauration en espérant faire aussi bien que nos prédécesseurs, Champions de France des mini-entreprises !

L'association « Entreprendre Pour Apprendre », soutient la mini-entreprise et va nous guider pour toutes les étapes de la création et de la vie de notre restaurant. Madame QUENTEL, représentante d'EPA Alsace, nous dispense ses conseils avisés.

Le travail à fournir pour la mise en place de chacun des services nous permet de mettre en application toutes les connaissances apprises durant notre formation et d'assumer de réelles responsabilités. Il s'agit là d'un excellent exercice, grandeur nature, pour nous, étudiants, futurs professionnels des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Si le lycée nous permet d'utiliser les locaux et ateliers pour héberger notre mini-entreprise, nous restons totalement indépendants et menons cette activité en parallèle de nos études.

Notre but était de nous prouver que nous sommes capables de mener à bien une entreprise d'une telle envergure : ouvrir un restaurant éphémère sur un salon professionnel de la gastronomie, créer un concept de restauration innovant, manager du personnel, faire des bénéfices. Bénéfices qui seront reversés à une association caritative.

Parmi les nombreuses activités réalisées par l'ensemble des équipes, la démarche hygiène liée à notre production, transport et service de denrées alimentaires fut étudiée et mise en place dans le but d'une transparence complète auprès de notre clientèle et de la loi sur la traçabilité des aliments et l'hygiène des plats servis.

DOSSIER HYGIENE

Lors des journées test réalisées en amont du salon par notre équipe de cuisine, les plats réalisés ont été étudiés de plusieurs façons pour pouvoir mettre en place une démarche qualité et hygiène dans une transparence totale auprès de nos clients.

Procédures de production

Après les journées tests organisées durant les mois de Janvier et Février, en collaboration avec l'équipe de cuisine, les fiches de procédures furent réalisées. Elles décrivent les recettes sous trois formes différentes :

- Les étapes de préparation du plat
- Les marchandises entrantes et utiles pour l'étape.
- Le matériel utile pour compléter l'étape.

Fiches HACCP

Une fois les fiches de procédures terminées, la fiche HACCP fut créée pour répondre au plus juste au problème d'hygiène et/ou de rupture de la chaîne du froid lors de la préparation, stockage, transport et service des plats de la carte du restaurant.

Cette fiche met en relation les dangers et les causes avec les mesures préventives, les valeurs cibles, sa surveillance et son point déterminant.

I. Les dangers

Ils représentent les principaux problèmes rencontrés lors de la préparation des plats.

Les dangers sont organoleptiques (pertes de saveur), microbiologiques, chimiques et physiques.

II. Les causes

Elles vont représenter les phases du problème lors de l'étape de fabrication et également comment l'aliment aurait pu être contaminé ou dégradé.

- Phase de la bactérie : contamination, multiplication et/ou survie
- La provenance de la contamination de l'aliment : milieu, matériel, main d'œuvre, matière première et méthode

III. Les mesures préventives

Elles sont les étapes qui se positionnent en avant des actions correctives lors de la découverte du problème.

- Elles décrivent le B A BA des règles d'hygiène dans le processus de transformation d'un produit Brut au produit fini.
- Les mesures préventives préciseront les gestes à faire pour éviter, limiter et surveiller que l'aliment travaillé n'a pas été dégradé ou contaminé.

IV. Les valeurs cibles

Les valeurs cibles représentent les valeurs de température lors de la manipulation, du transport et du service de l'aliment. Dans le cas de notre étude, des températures cibles ont été retenues et mises en place pour le bon déroulement de la production avant et pendant le salon EGAST:

- Manipulation = 6°C max
- Descente en température en moins d'une heure de +63°C à +6°C
- Monter en température :
 - o Cuisson sous-vide = pas de valeurs cibles demandées
 - o Cuisson traditionnelle = de +6°C à +63°C en moins de 2h
- Transport dans le camion frigorifique (loué spécialement pour l'occasion) = +1°C max
- Produit congelés ou surgelés = -12°C max
- Produits frais = 6°C max

V. Surveillance

Pour vérifier que les températures et les bonnes pratiques d'hygiène soient respectées sur le site de production, au Lycée Alexandre DUMAS d'ILLKIRCH et sur le salon EGAST, une pochette était confiée au chef du restaurant sur le lieu de production. Une personne a été formée par Mr. Jean-Michel TRUCHELOT, professeur de cuisine au Lycée Alexandre DUMAS ILLKIRCH, lors des journées tests pour pouvoir superviser la partie hygiène dans le restaurant au salon, sur l'hygiène des denrées, des locaux et de l'acheminement de la production. Cette surveillance soulève 4 questions :

- Où doivent être pris les relevés de température ?
 - o Lycée ou salon
- Quand doit-on les faire ?
 - o Manipulation, transformation, transport, etc.
- Comment cela doit être fait ?
 - o Par sonde, visuellement, etc.
- Qui doit faire cette opération de surveillance ?
 - o Responsable au restaurant, chef de production, professeurs de cuisine, etc.

VI. Les points déterminants

Ils vont rajouter une précision sur le risque que l'aliment va subir :

- Points critiques (PC) =
- PRPO

VII. Conclusion

Les dangers et les causes font l'objet d'actions correctives si problème il y a.

Ces actions correctives vont permettre de pouvoir réintégrer des denrées dont le doute sur la qualité microbiologique, organoleptique, chimique et physique est soulevé.

Ces actions sont une montée en température de l'aliment pour atteindre la valeur pasteurisatrice ou stérilisation, surgeler un produit qui ne peut être réchauffé, mettre sous vide des préparations pour faciliter leur transport dans le but d'éviter la contamination, etc.

Après avoir appliqué l'action corrective sur l'aliment une deuxième vérification est de rigueur pour rendre l'aliment commercialisable hygiéniquement.

Fiche de suivi de lot

La production des plats pour le restaurant commença le lundi 10 Mars et continua tout le long de la semaine jusqu'au Dimanche 16 Mars inclus.

Pour faciliter la traçabilité des préparations, des fiches de suivi de lot furent mise en place, cela a eu pour but de :

- Faciliter la traçabilité des aliments produits
- Faciliter la gestion des stocks
- Déterminer des séances de production lors d'un manque de préparation

Cette fiche de suivi de lot va retracer le circuit de l'aliment de sa réception au lycée jusqu'au service du plat.

Pour un même plat il peut y avoir plusieurs fiches de suivi de lot.

La fiche de suivi de lot indique les 6 mentions suivantes :

- Réception au lycée= produit brut
- Transformation
- Stockage = cette partie ne concerne que le stockage au lycée car l'aliment arrivé sur le restaurant du salon EGAST ne restera pas plus de 1 journée dans les réfrigérateurs du restaurant ou cuisine satellite.
- Transport
- Réception au salon = Produit transformés
- Mise en œuvre définitive

Lors des journées de production chaque préparation aura sa fiche de suivi de lot, cette fiche suivra le lot jusqu'à complète utilisation de toutes les préparations.

ANNEXES

FICHE DE SUIVI PRODUCTION		
RECEPTION	Titre	N° étiquette
Produit		
TRANSFORMATION		
		lot
STOCKAGE		
TRANSPORT		
RECEPTION		
MISE EN ŒUVRE DEFINITIVE		

EXEMPLES DE FICHES DE PROCEDURE DE PRODUCTION



Restaurant Eater'National

« Wouba en Balan Balan » Condiments de fruits et texture de banane

MARCHANDISES	ETAPES	MATERIEL
Pintade, foie gras, banane plantain, carotte, poireaux, ail, oignon, tartare de tomate, poivron, menthe, olives noires	Préparations préliminaires et déconditionnement des produits	Couteau, économe, plaque à débarrasser, calotte, homme
Pintade entières	Préparer la pintade	Couteau, plaque à débarrasser, planche, homme
Carcasses de pintade, garniture aromatiques, beurre	Confectionner la glace de viande	Four, spatule, feuille, bac gastronorme, grand casserole, homme
Purée de fruit (framboise, mangue, figue), pistache, noisettes grillées, raisins secs, abricots secs, pain de mie, figue, piment d'Espelette, cumin, cardamome, piment fort	Réaliser les sauces aux fruits	Couteau, plaque à débarrasser, calotte, casserole, spatule, homme
Banane plantain, beurre, 4 épices, cannelle	Réaliser la compotée de banane plantain	Couteau, plaque à débarrasser, calotte, casserole, spatule, planche, homme
Tartare de tomate, poivron, menthe, olives noires, vinaigre de framboise, semoule, oignon, huile, piment d'Espelette, cumin, cardamome, sucre semoule, poivre, gingembre	Réaliser la salade de céréales	Couteau, plaque à débarrasser, calotte, casserole, spatule, homme



Restaurant Eater'National

**Maki et California de Crabe au parfum d'agrumes,
émulsion de gingembre et wazabi**

MARCHANDISE	ETAPES	MATERIEL
Œufs, huile, wazabi, gingembre, pomelo, orange, citron, S&P	Réaliser la mayonnaise (cuisson de l'œuf et préparation de la mayonnaise	Couteau, four vapeur, calotte, râpe microplane, homme
Chair de tourteau, chair de crabe, radis noir, radis rose, mayonnaise	Réaliser la farce des makis	Calotte, spatule, couteau, planche, homme
Riz, eau, vinaigre de riz, sucre, gingembre	Préparation du riz	Papier cuisson, casserole, bac gastronomique, spatule, homme
	Refroidir	Cellule de refroidissement
Algues de Nori sèche, graine de sésame, suprêmes d'agrumes, pousse japonaise	Monter le maki	Spatule, fourchette, cuillère, natte, homme

EXEMPLES DE FICHES HACCP

RESTAURANT EATER'NATIONAL Fiche HACCP N°1				Type de produits		Bavarois		Description : coller et refroidir la gélatine					
				Type de traitement		Prépa. Préli.							
				ETAPE :		1							
DANGERS		CAUSES		Mesures préventives		Valeur cible		Surveillance				Points déterminants	
		Cont /Mul/ Sur	5 M	Fiche technique, procédure de nettoyage du matériel et des poste de travail, lavage des mains, respect des mesures de refroidissements (lentes ou rapides)		Réfrigérateur à +3°C	Transport à +3°C	Ou	Quand	Comment	Qui	PRPO	PC
Organo leptlque		Contamination, multiplication et survie des bactéries	Matériel (fouet, calotte, cercle), Milieu, Main d'œuvre					Lycée et salon	Lors de la mise au frais et du transport	Sonde	Prof et chef	Oui	Oui
Microbio													
Chimique													
Physique													
Actions correctives			Vérification		Système documentaire		Rédacteurs						
Congélation à -18°C ou élimination			Validation par étude microbiologique de vieillissement par catégorie (produit laitier): 5 échantillons à J+0,5 à D.L.C.		Registre des températures et livret hygiène qualité Eater National		Valentin DEMANGE						
							Mise à jour						
							01-mars-14						

RESTAURANT EATER'NATIONAL Fiche HACCP N°2			Type de produits		Laitier		Description : Mélanger la crème et le fromage, faire bouillir et mettre en poche sous/vide						
			Type de traitement		Cuisson sous vide								
			ETAPE :		1								
DANGERS		CAUSES		Mesures préventives		Valeur cible		Surveillance				Points déterminants	
		Cont /Mul/ Sur	5 M	Fiche Technique, diagramme de fabrication, procédure de lavage main / matériel		Production: VP Transport: +3°C - Envoi à: 62°C		Ou	Quand	Comment	Qui	PRPO	PC
Organo leptlque	Multiplication et survie des bactéries	Matériel : (poche sous vide/pochon) Main d'œuvre : (contamination produit)	Lycée et Salon					Lors de la mise sous vide et remise en température	Thermo mètre	Chef	O	O	
Microbio													
Chimique													
Physique													
Actions correctives			Vérification		Système documentaire		Rédacteurs						
Refaire bouillir le mélange			Validation par étude microbio de vieillissement par catégorie (produit laitier) 5 échantillons à J+0, 5 à DLC		Enregistrement de la courbe des températures et des calculs de VP, livret hygiène Qualité Eater'national		Valentin DEMANGE						
							Mise à jour						
							01-mars-14						