

LES LOCAUX DE PRODUCTION ET LEURS ANNEXES

1 introduction

2 la notion de complexe cuisine

3 le principe de la marche en avant

4 les différentes zones de travail

Etude de cas de synthèse

1. introduction

La mauvaise conception d'un établissement de restauration entraîne souvent des problèmes qui apparaissent seulement au moment de leur utilisation. Généralement les problèmes rencontrés sont les suivants :

Mauvais choix des matériaux entraînant des risques (chûtes, blessures diverses)

L'Ingénierie c'est quoi ?

C'est une spécialité qui a pour mission l'étude de l'ensemble des spécificités et des objectifs d'un projet, dans le cadre d'une création ou d'une rénovation, afin d'optimiser l'organisation finale du lieu de production.

2. La notion de complexe cuisine



Définition

C'est l'ensemble des locaux conçus pour recevoir un équipement matériel spécifique et dans lesquels sont traités les différents produits alimentaires.

- 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 domaines qui sont :

2. La notion de complexe cuisine



Les domaines **techniques et réglementaires**

Ils définissent précisément l'orientation, la structure des locaux, grâce à l'ensemble des textes officiels qui fixent les règles et les normes à respecter (l'Ar. du 26 septembre 1980 ; Ar. 9 mai 1995)

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.

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.

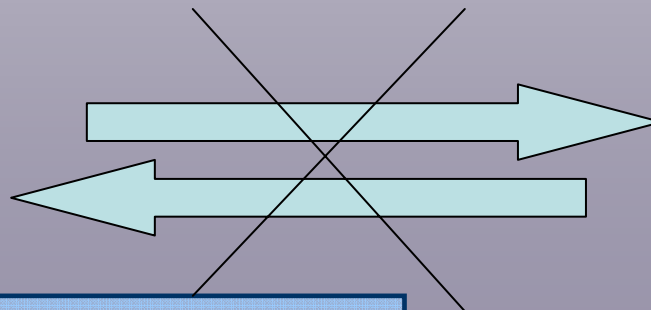
Il est généralement impossible de maîtriser seul tous les éléments permettant d'aboutir à la réalisation complète d'un projet, nous devons donc faire appel à :

- Un architecte,
- Des techniciens spécialisés dans l'énergie, la ventilation, le froid, le matériel,
- A des utilisateurs potentiels (futurs salariés),
- Aux services d'hygiène,
- A un cabinet d'ingénierie.

3. Le principe de la marche en avant

- Définition :

La marche en avant correspond à la progression logique de la transformation des denrées à travers les différentes zones de travail depuis l'aire de livraison jusqu'à l'assiette du consommateur, sans possibilité de retour ni de croisement entre les secteurs propres et les secteurs souillés



4. Les différentes zones de travail

- **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 :**

1

Zone d'accès aux services & aux livraisons

**Réception
des
marchandises**

**Les marchandises doivent être
« décartonnées », les emballages éliminés
dans le local à déchets
Un contrôle qualitatif et quantitatif est effectué**

**Local
poubelle**

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.

2	Zone de stockage des denrées et des marchandises	
Economat	Stockage des légumes secs, pâtes, conserves appertisées, huiles, épices, sucre, farine...	
Réserve à tubercules	Tous les produits terreux (pommes de terre, oignons, échalotes...)	
Chambre froide	Fruits et légumes frais	+6°C à+10°C
	Viandes et volailles fraîches	+4°C
	B.O.F. (Fromages, œufs, yaourt et produits laitiers frais)	+6°C
	Les produits de la mer	+2°C
Chambre de surgélation	Les produits surgelés	

3	Zone froide de préparations préliminaires	
Légumerie et/ou poissonnerie	<p>Traitement des légumes, épluchage, lavage... Traitement préliminaires sur les volailles, poissons... (habillage)</p>	
Garde-manger	<p>Zone d'élaboration des entrées froides, salade, canapés salés</p>	
4	Zone chaude des cuissons	
cuisine	<p>Ensembles des cuissons, des sauces</p>	
pâtisserie	<p>Elaborations des pâtisserie, glaces, entremets, petits four sucrés</p>	
5	Zone de lavage & divers annexes	<p>Plonge batterie, armoires ou échelles avec le matériel Réserve ou armoire produits d'entretien Vestiaires personnel, sanitaires et réfectoire du personnel</p>

Classez les zones ainsi identifiées en « secteur souillé » ou « secteur propre » (mettre une croix dans le tableau)

Zone de préparations chaudes

Zone de stockage sec - économat

Plonge batterie

Zone de réception & déconditionnement

Chambre froide stockage produits finis

Zone de préparations préliminaires légumes poissons

Zone de stockage produits bruts

Zone de préparations froides

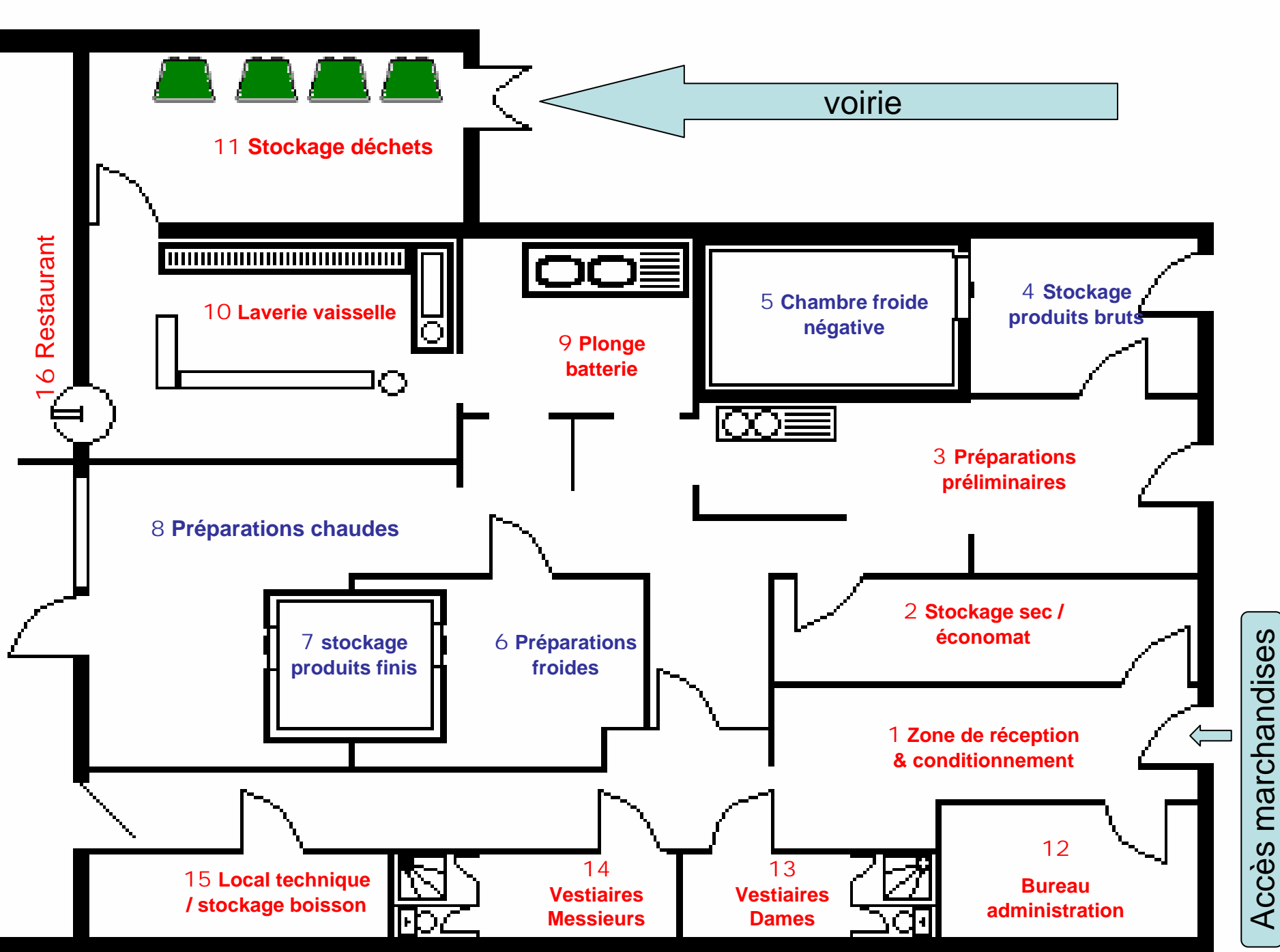
Chambre froide négative

**Classez les zones ainsi identifiées en « secteur souillé »
ou « secteur propre » (mettre une croix dans le tableau)**

N° de la zone	Identification de la zone	Surface en m²	Secteur souillé	Secteur propre
1		16 m²		
2		9.62 m²		
3		25.80m²		
4		8.50 m²		
5		9.25 m²		
6		5.60 m²		
7				
8				
9		11.70 m²		

Suite classement « secteur souillé » ou « secteur propre » (mettre une croix dans le tableau)

N° de la zone	Identification de la zone	Surface en m ²	Secteur souillé	Secteur propre
10		24.32 m ²		
11		19.50 m ²		
12		9.68 m ²		
13		6.20 m ²		
14		9.31 m ²		
15		7.28 m ²		
16				



11 Stockage déchets

10 Laverie vaisselle

9 Plonge batterie

5 Chambre froide négative

4 Stockage produits bruts

3 Préparations préliminaires

8 Préparations chaudes

7 stockage produits finis

6 Préparations froides

2 Stockage sec / économat

1 Zone de réception & conditionnement

15 Local technique / stockage boisson

14 Vestiaires Messieurs

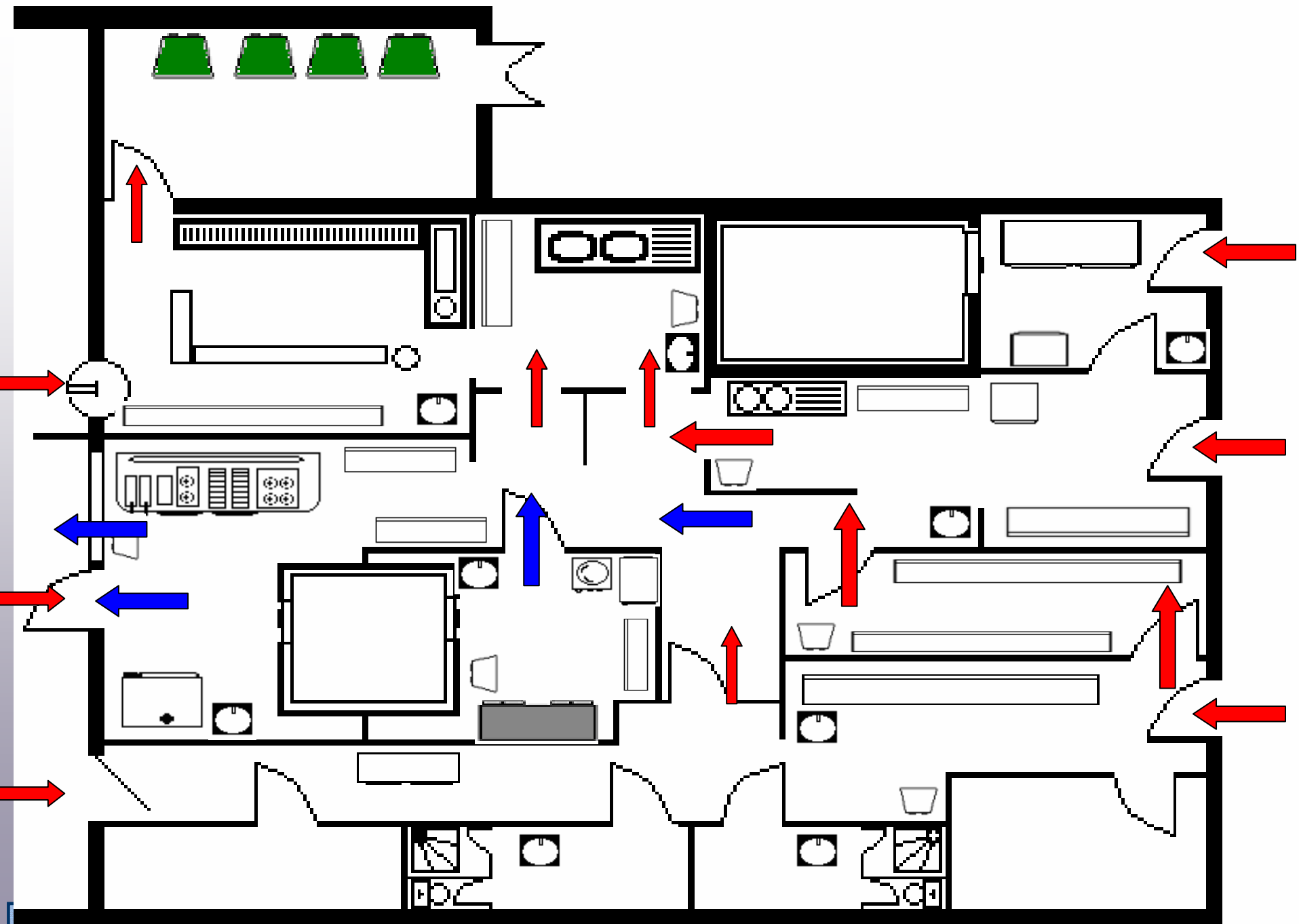
13 Vestiaires Dames

12 Bureau administration

16 Restaurant

voirie

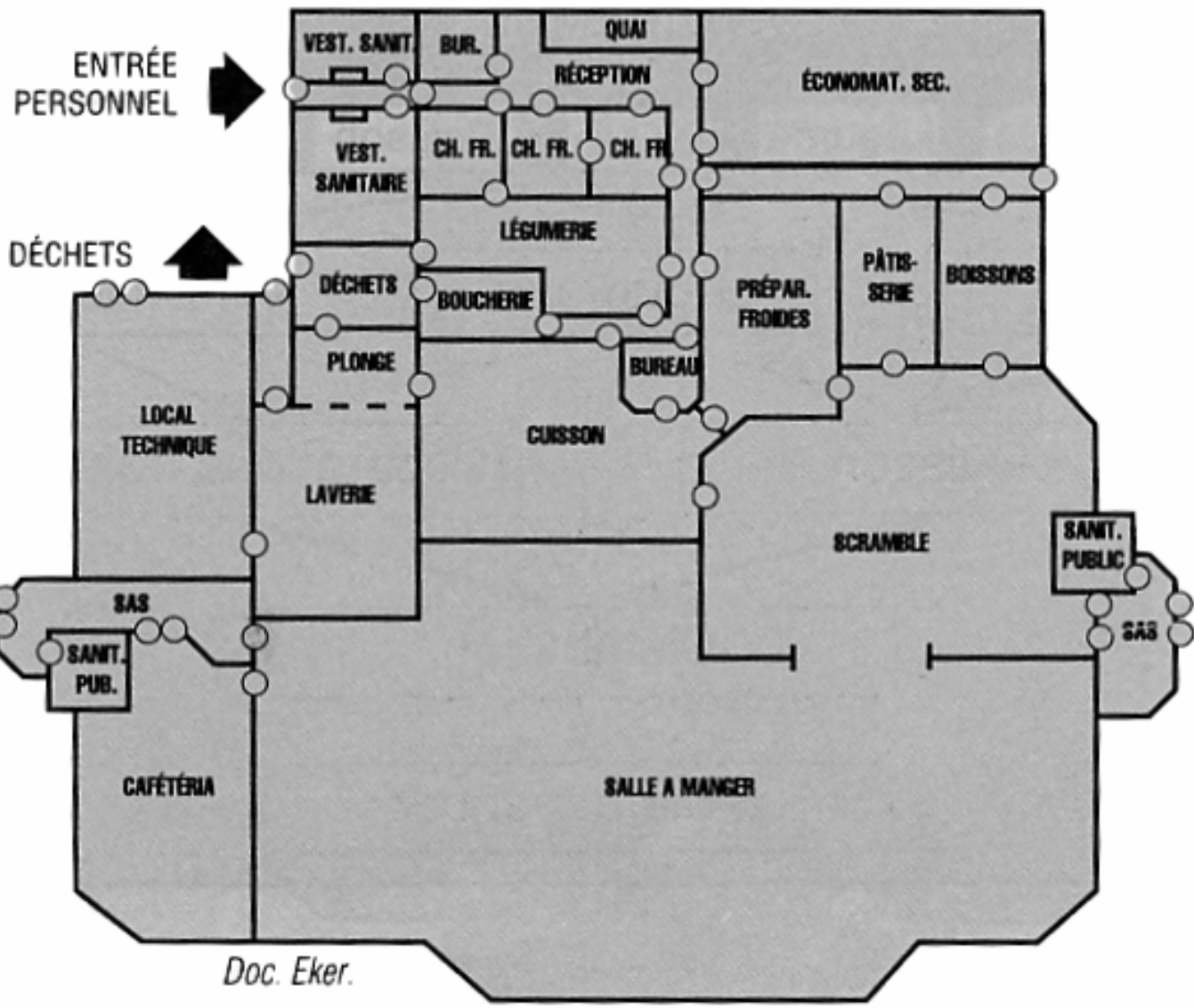
Accès marchandises



5. Quelles remarques pouvez-vous formuler sur le plan ? Quelles améliorations pouvez-vous proposer ?

- Il serait préférable de faire accéder toutes les marchandises (même surgelées) par la zone déconditionnement pour éviter les croisements
- La zone stockage déchet est trop importante, n'oublions pas qu'il faut la refroidir à 15°C cela coûte de l'argent
- Il n'y a pas de Chambre froide positive dans la zone de stockage

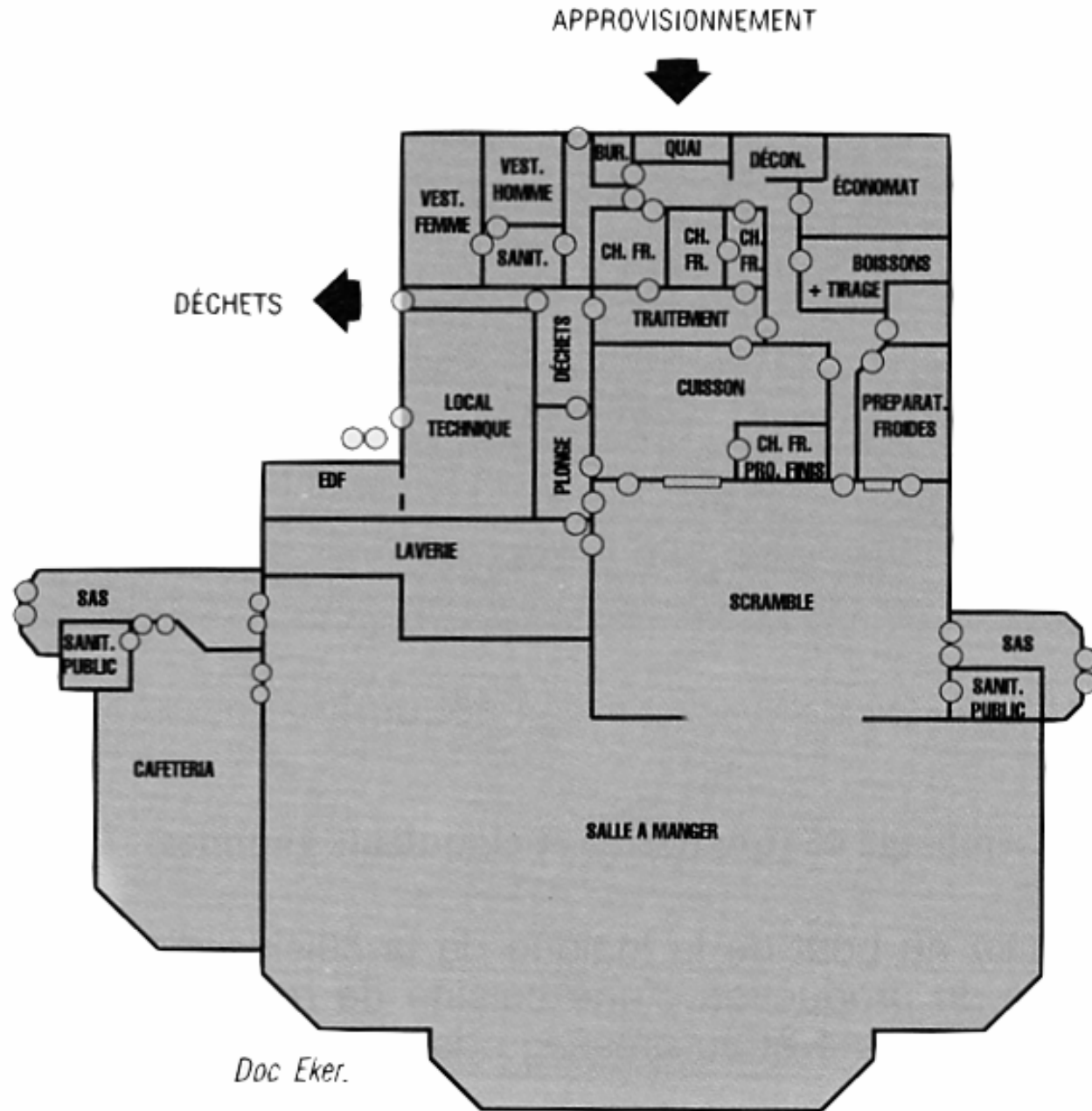
APPROVISIONNEMENT



Doc. Eker.

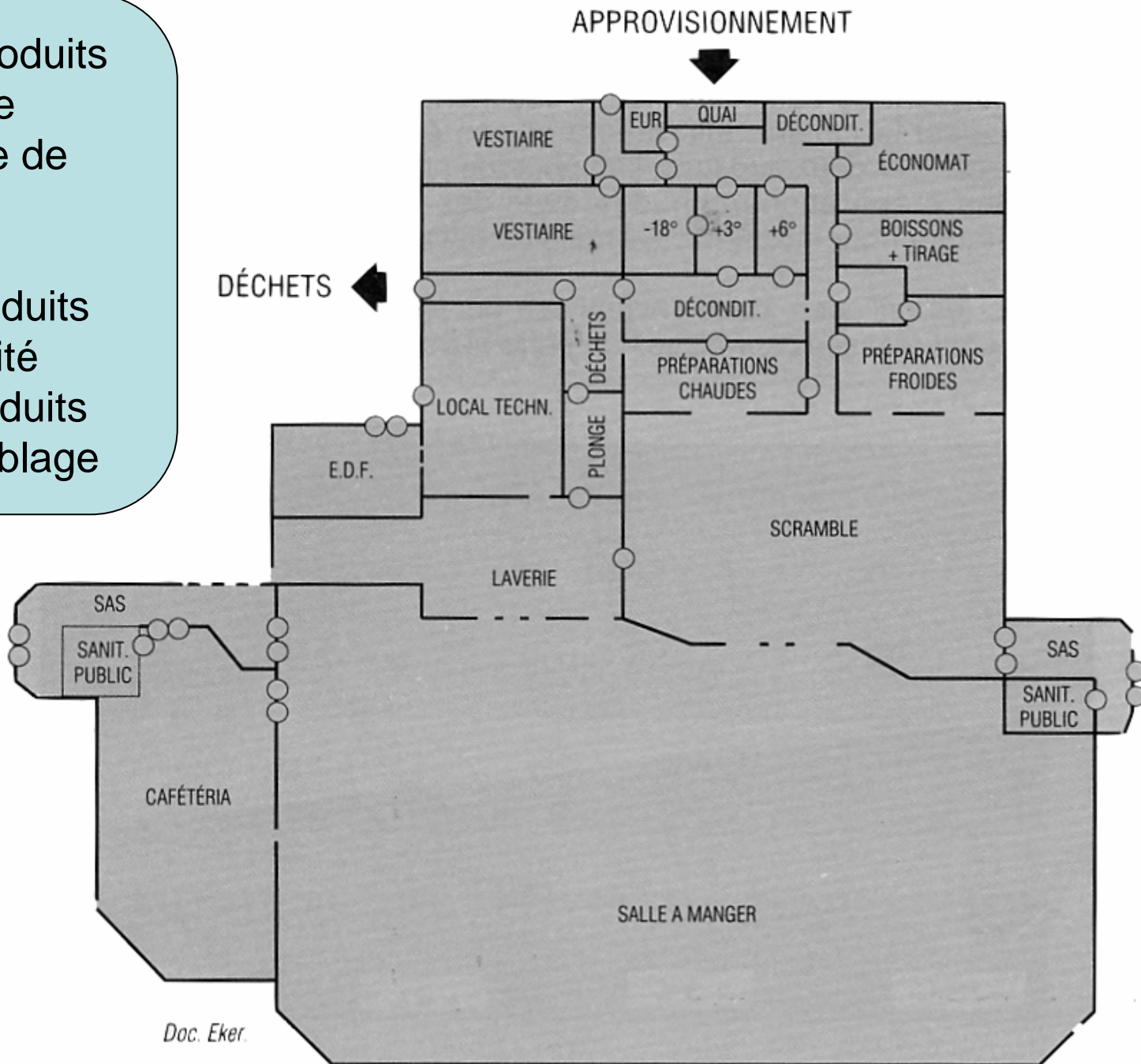
Restaurant traditionnel 1000 repas/jour

- + de produits semi-élaborés (mais non finis)
- Garde les phases de cuisson et de finition
- De préparations préliminaires



Plan restaurant Nouvelle Génération

Beaucoup de produits d'assemblage
Limite le nombre de cuisiniers
Produits semi-élaborés, produits finis, possibilité quelques produits brut d'assemblage



Doc. Eker.

Plan restaurant de type "45"

