

## Chapitre III : LES ELEMENTS NECESSAIRES A UNE PRODUCTION DONNEE

# 1] LES LOCAUX DE PRODUCTION ET LEURS ANNEXES

## 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 pour a 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

En conséquence, il sera préférable de bien penser le projet au préalable, le temps consacré à cette tâche permettra de gagner du temps sur la construction et de l'argent lors de l'utilisation.

## 2. ] La notion de « complexe cuisine »



### Définition

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



- 1.
- 2.
- 3.

*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 :*

- **Les domaines**

Ils définissent précisément l'orientation,

- **Les domaines**

Ils définissent la taille des différents postes de travail,

- **Les domaines**

Ils régissent le style et la formule de restauration choisie (fast-food, restaurant traditionnel, d'entreprise),

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 :

### 3. ] Le principe de la marche en avant



#### DEFINITION :

### 4. ] Les différentes zones de travail



#### 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 :

<b>1</b>	<b>Zone d'accès aux services et aux livraisons</b>	
	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.	
<b>2</b>	<b>Zone de stockage des denrées et des marchandises</b>	
	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	
<b>3</b>	<b>Zone froide de préparations préliminaires</b>	
	Traitement des légumes, épluchage, lavage...	
	Traitement préliminaires sur les volailles, poissons... (habillage)	
	Zone d'élaboration des entrées froides, salade, canapés salés	
<b>4</b>	<b>Zone chaude des cuissons</b>	
	Ensembles des cuissons, des sauces	
	Elaborations des pâtisseries, glaces, entremets, petits fours sucrés	
<b>5</b>	<b>Zone de lavage &amp; divers annexes</b>	Plonge batterie, armoires ou échelles avec le matériel Réserve ou armoire produits d'entretien Vestiaires personnel, sanitaires et réfectoire du personnel

## ETUDE DE CAS

L'auberge du canal est un projet de restaurant traditionnel de type « brasserie » de grande capacité. La surface de la cuisine annexes comprises est relativement importante, car les investisseurs prévoient une très forte croissance dans les premières années d'exploitation. Le projet prévoit la construction du bâtiment (cuisine + annexes + salle de restaurant + parking + aménagement des espaces verts + terrasse) sur une zone d'activité commerciale, la parcelle retenue fera 2600 m<sup>2</sup> au total, bordée par un canal. L'étude préalable a permis de définir la surface totale de la cuisine soit 19,30 m de longueur sur 12.10 m de largeur sur les 700 m<sup>2</sup> total de la structure. Le cabinet d'Ingénierie à malheureusement déposé la bilan en cours de projet, et vous êtes consulté pour reprendre le flambeau, pour le compte des investisseurs (un groupement d'assurance) et en tant que futur gérant de la S.A.R.L



**Travail à faire :**

**1. Calculez la surface de la cuisine**

- quel % de la surface totale cela représente-t-il ?
- est-ce cohérent par rapport aux normes de la restauration ?

**2. Remplissez le tableau ci-dessous en calculant les surfaces manquantes et en retrouvant le nom des zones de travail**

**3. 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 m <sup>2</sup>	Secteur souillé	Secteur propre
1		16 m <sup>2</sup>		
2		9.62 m <sup>2</sup>		
3		25.80m <sup>2</sup>		
4		8.50 m <sup>2</sup>		
5		9.25 m <sup>2</sup>		
6		5.60 m <sup>2</sup>		
7				
8				
9		11.70 m <sup>2</sup>		
10		24.32 m <sup>2</sup>		
11		19.50		
12		9.68		
13		6.20		
14		9.31		
15		7.28		
16				

**4. A partir de l'annexe 1, vérifiez que le principe de la marche en avant soit bien respecté en traçant les flux de marchandises et humains. Pour cela utilisez le code couleur suivant : Rouge = circuit sale bleu = circuit propre**

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

**6. Dessiner sur l'annexe 2, au crayon le matériel nécessaire au projet dans l'espace de travail en vous inspirant de l'annexe 1 (Reportez la référence du matériel dessus, pour éviter les confusions) et Justifier votre choix.**

## ANNEXE 1 Le matériel mobilier

Nom du matériel	référence	Dessin	Nom du matériel	référence	dessin
Plan de travail adossé	PAT		Tour réfrigéré dessus marbre	TRM	
Table de travail amovible	TTA		Etagère inox	ET	
Lave-main	LM		Bureau	BU	
Piano central	PC		Placard inox (fermé)	PLAC	
Piano adossé	PA		Cellule de refroidissement rapide	CRR	
Polycuiseur mixte	POLY		Machine sous-vide	MSV	
Four a pizzas	FP		Armoire frigorifique à clayettes (poisson)	AFP	
Armoire frigorifique (double porte)	AFD		Armoire frigorifique (simple porte)	AFS	
Tour réfrigéré dessus inox	TRI		Poubelles	POUB	
Batteur électromécanique	BAT		Mixeur électromécanique	Mix	

 Le matériel n'est pas à l'échelle du plan

**Notes personnelles :**

ANNEXE 2 Plan de la cuisine

