

## Les locaux, le stockage, la marche en avant

### Définition

Dans chaque établissement, on doit distinguer plusieurs zones ou locaux.

Chaque local a une spécificité. L'implantation de ces locaux permet le respect de la marche en avant.

### 1. Les différents locaux

- ▶ Les locaux destinés au personnel.....
- ▶ Les locaux relatifs aux marchandises.....
- ▶ Les locaux annexes.....

#### a. Les locaux destinés au personnel

La réglementation impose la mise à disposition de :

- vestiaires.....
- sanitaires.....
- salle de pause.....
- salle de repas.....



#### b. Les locaux relatifs aux marchandises

Les marchandises entrant dans la cuisine nécessitent des locaux spécifiques pour :

- la réception des marchandises ;
- le déconditionnement ;
- les préparations préliminaires.....
- le stockage des denrées.....
- les zones de préparations (froides et chaudes et pâtisserie)



#### c. Les locaux annexes

- les plonges.....
- les locaux poubelle, tri sélectif.....
- les locaux de produits d'entretien
- les locaux techniques

## 2. La législation



Selon l'arrêté du 9 mai 1995, les locaux doivent être implantés de façon à :

- ✓ pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière efficace ;
- ✓ être aérés et ventilés ;
- ✓ être pourvus de moyens d'évacuation des eaux usées et des eaux de lavage ;
- ✓ respecter une marche en avant.

## 3. L'entretien des locaux



Il est bon de rappeler la différence entre :

- ✓ le **nettoyage** : il consiste à éliminer les souillures visibles, on utilise pour cela des **détergents** ;
- ✓ la **désinfection** : elle consiste à éliminer les contaminations microbiennes. On utilise alors des désinfectants qui ont pour but de détruire les **micro-organismes**. Ces désinfectants doivent répondre aux normes AFNOR.

### a. Un nettoyage efficace



Un nettoyage efficace doit reprendre les étapes suivantes :

1 = Nettoyage → 2 = Rinçage → 3 = Désinfection → 4 = Rinçage

Il existe aujourd'hui des produits nettoyants/désinfectants qui suppriment l'étape du rinçage intermédiaire. Il est nécessaire de respecter scrupuleusement le temps d'application des produits afin d'obtenir une désinfection optimale.

### b. Un plan de nettoyage

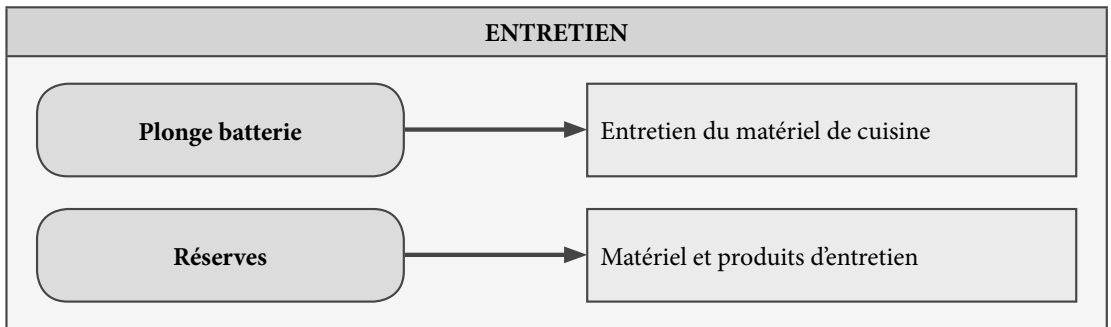
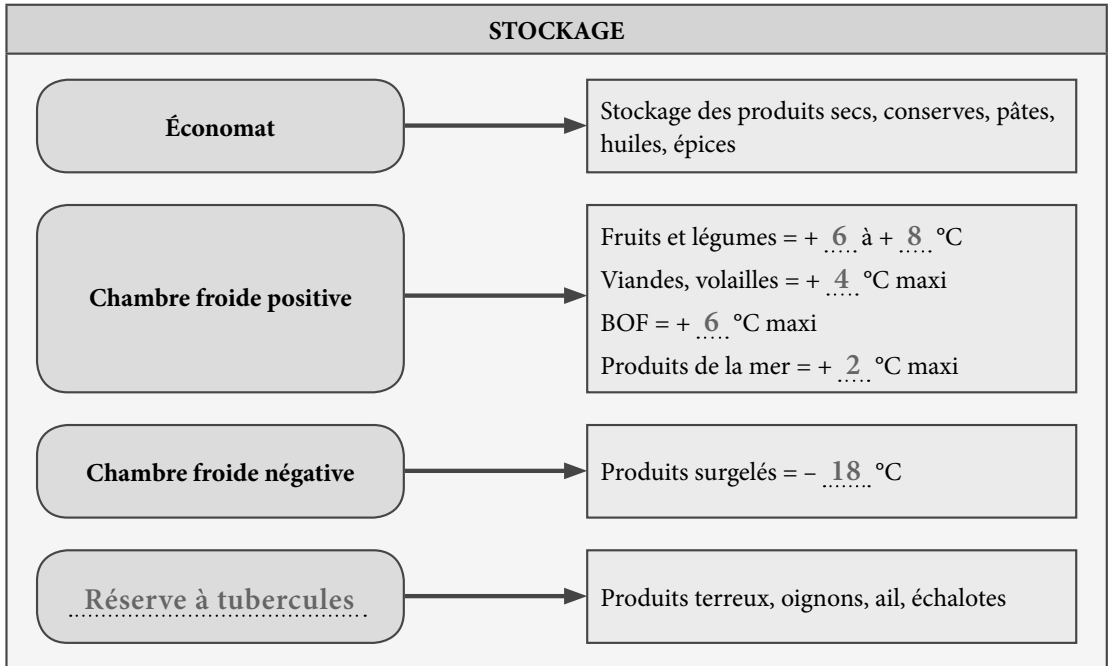
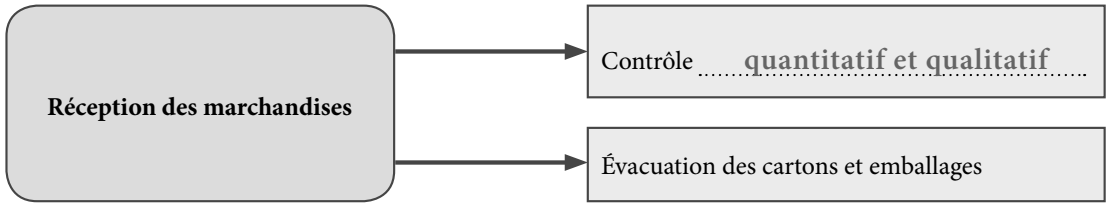


Pour répondre aux normes HACCP, un plan de nettoyage doit être obligatoirement mis en place, il comprend :

- ✓ le nettoyage des **locaux** ;
- ✓ le nettoyage du **matériel**.

**Rappel** : le balayage à sec et l'emploi de sciure sont totalement prohibés.

## 4. Les principales zones et leurs fonctions



## ZONE FROIDE

**Légumerie**

Épluchage et lavage des légumes

**Zone d'éviscération**

Habillage des volailles, des gibiers

Préparation des viandes

Habillage des poissons

**Garde-manger**

Élaboration des entrées froides, salades, pièçage, viandes et poissons

**Glacerie**

Élaboration des glaces et sorbets

## ZONE CHAUDE

**Cuisine**

Zone attribuée aux cuissons, sauces...

**Pâtisserie**

Zone attribuée à la confection des desserts, glaces, entremets...



Zone froide.



Zone chaude.

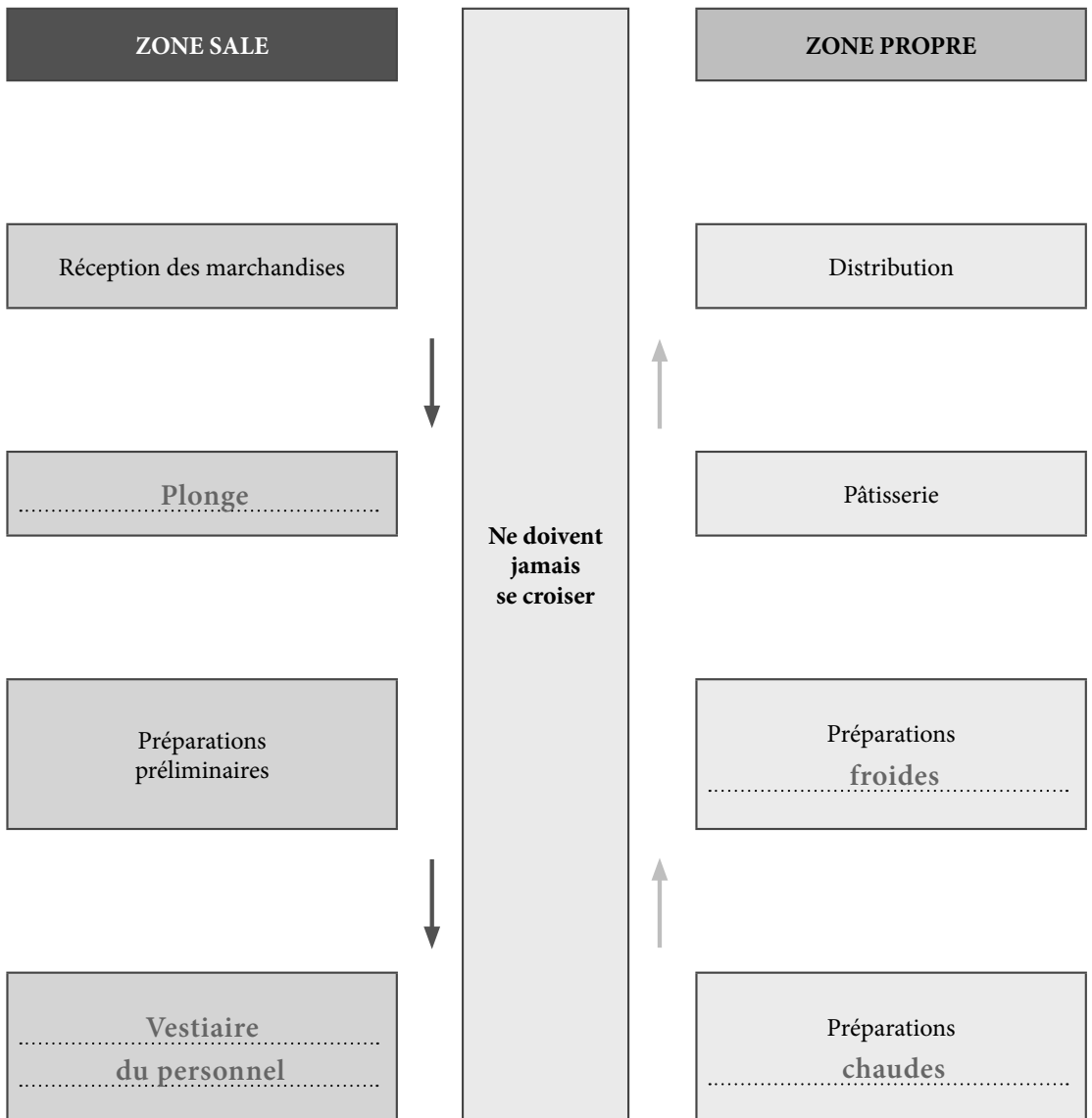
## 5. La marche en avant

Cette organisation consiste à séparer les circuits des produits « sales » des circuits des produits « propres » de la réception à la distribution. Ces circuits sont plus généralement appelés « flux ».

Ces flux ne doivent jamais se croiser mais utiliser le chemin le plus court.

C'est l'implantation des locaux dans l'établissement qui pourra garantir le respect de cette marche en avant.

Le principe de la marche en avant peut être représenté comme ci-dessous :



La marche en avant est donc une succession logique et rationnelle des opérations depuis la livraison des marchandises jusqu'à leur consommation.

## 6. Le traitement des déchets

Depuis 2002, la loi prévoit un traitement des déchets respectueux de l'environnement. Il est donc indispensable de privilégier les actions suivantes :

- ▶ le **recyclage** : le tri sélectif permet de récupérer les matériaux usagers et suite à une transformation, de réaliser de nouveaux produits à nouveau commercialisables ;
- ▶ la **valorisation** : c'est la récupération d'un produit usager en vue d'une transformation totale ou partielle de celui-ci (production d'énergie).



### a. Les principaux déchets produits en restauration

Le travail réalisé en cuisine produit quotidiennement une quantité importante de déchets qu'il faut éliminer en respectant des consignes d'hygiène.

Les déchets alimentaires : 45 % environ			
Ces 45 % de déchets sont produits lors des différentes étapes de production des préparations culinaires (élaboration, distribution ou consommation).			
Les emballages : 40 % environ			
17 %	Cartons et papier	11 %	Verres
7 %	Matières plastiques	5 %	Métaux

Le tableau n'intègre ni les matières grasses, ni certains déchets en proportions plus petites (15 % de la masse totale).

### b. La réglementation

Les consignes d'hygiène en matière de déchets préconisent les points suivants :

- ▶ Les déchets ne doivent pas être stockés dans une zone où sont entreposées des denrées alimentaires.
- ▶ Les déchets doivent être déposés dans des **conteneurs étanches dotés d'une fermeture**.
- ▶ Ces conteneurs doivent être régulièrement entretenus, nettoyés et désinfectés.
- ▶ Il est conseillé de **climatiser** les locaux réservés aux déchets.