

LES DIFFERENTS SYSTEMES DE RESTAURATION. MAITRISE DE L'HYGIENE CONCERNANT LA METHODE :

I. LA RESTAURATION DIRECTE OU RESTAURATION TRADITIONNELLE :

Les repas sont pris sur place, le jour de leur préparation dans une cuisine traditionnelle. Différentes règles doivent être respectées :

- Les repas doivent être préparés le plus près possible de la consommation. Ils seront conservés à une $t > 63^{\circ}\text{C}$ au cœur de l'aliment sauf si prouvé qu'aucun risque.
- Les plats froids doivent être maintenus entre 0 et 3°C , et à 10°C 2H avant consommation.

II. RESTAURATION DIFFEREE :

Dans le cas d'une restauration différée, les repas peuvent être préparés dans une cuisine plus traditionnelle ou dans une cuisine centrale.

1) LA CUISINE CENTRALE :

Il est apparu qu'il serait plus économique et rationnel de centraliser les opérations majeures de restauration :

- l'approvisionnement
- la préparation
- la cuisson
- le conditionnement

La fabrication et la consommation sont dissociées dans le temps et l'espace. Pour fonctionner, la cuisine centrale doit avoir obtenu une marque de salubrité, délivrée par les services vétérinaires.

Marque de salubrité	<p>L'article 4 du règlement 853/2004 concernant les denrées animales : enregistrement et agrément des établissements :</p> <ul style="list-style-type: none">- L'agrément peut être conditionnel, définitive, ou différée <p>L'article 5 et section 1 de l'annexe 2 : marquage de salubrité et identification des produits (immatriculation)</p> <p>Elle doit être apposée :</p> <ul style="list-style-type: none">- Sur le produit- Sur le conditionnement ou l'emballage- Sur une étiquette, une plaque amovible faite d'un matériau résistant
---------------------	--

2) LES DIFFERENTS TYPES DE RESTAURATIONS DIFFERES :

DEFINITION :

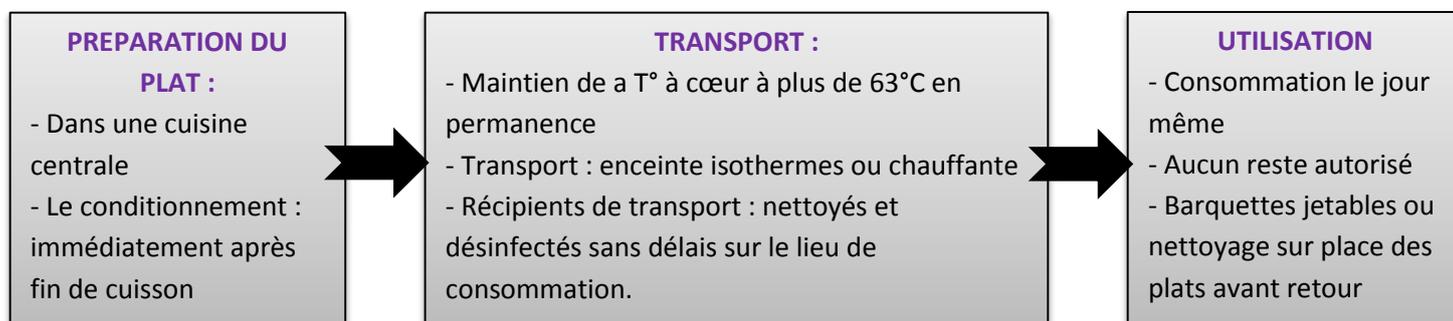
En restauration différée, la consommation peut être différée :

- Dans le temps : la consommation se fait après le jour de fabrication
- Dans l'espace : le lieu de la consommation est séparé de celui de la production. Il y a transport du plat

Alors qu'en restauration traditionnelle, le repas aurait été servi sur place et tout de suite → liaisons chaude/froide

LIAISON CHAUDE :

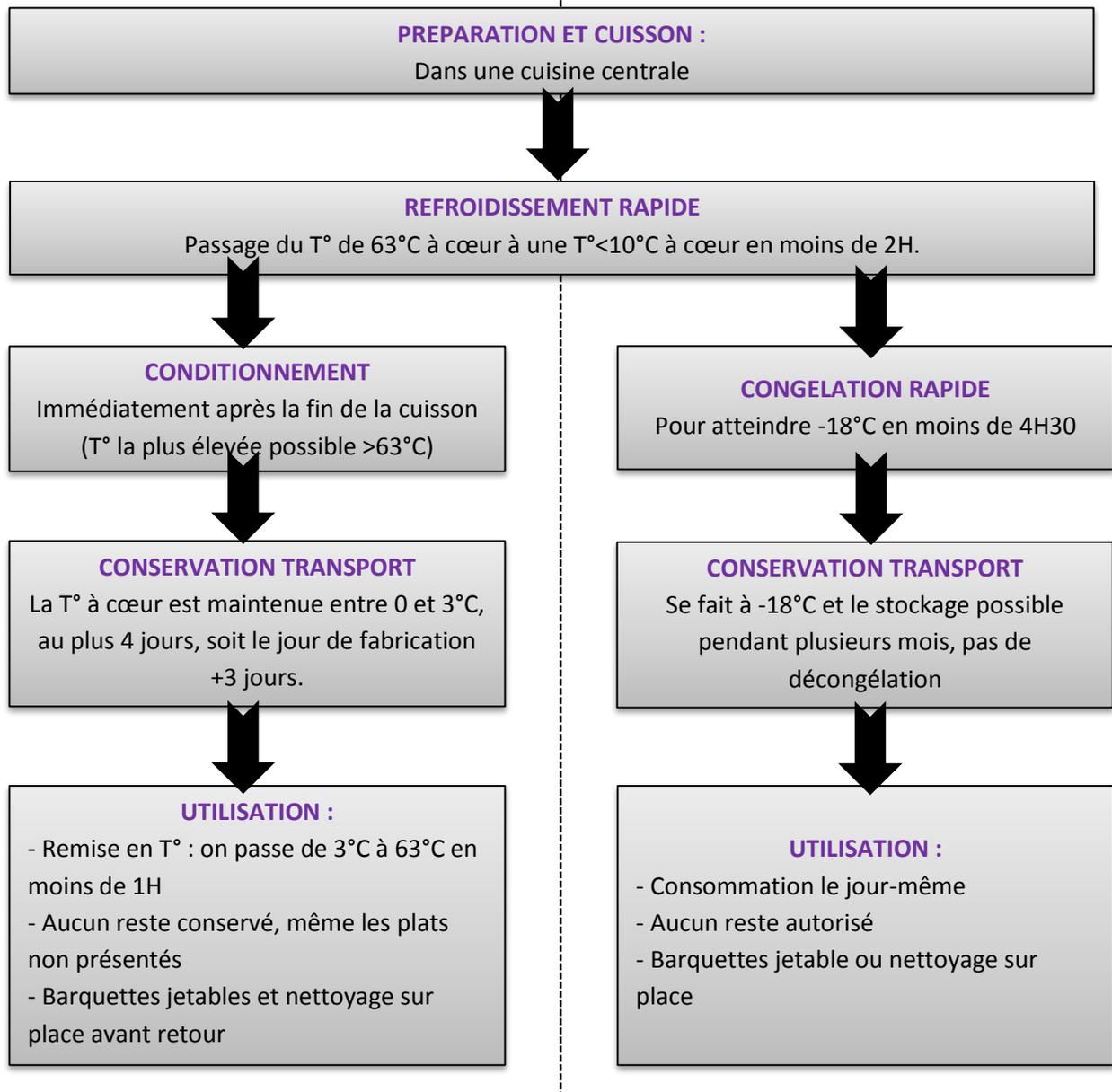
Le repas est consommé le jour de la préparation. Il y a seulement déplacement dans l'espace.



LIAISON FROIDE :

LIAISON FROIDE REFRIGERE

LIAISON FROIDE SURGEEE



ETIQUETAGE :

Obligatoirement sur l'une des faces du conditionnement, il doit y figurer :

- la dénomination du produit
- le conditionnement de conservation
- la marque de salubrité
- la date de fabrication
- la DLC
- Pour les plats congelés : lettre C (1^{ère} congélation) ou T (2^{ème} congélation).

CONTROLES :

Les responsables des établissements où sont préparés des plats cuisinés à l'avance doivent procéder à leur frais à des contrôles microbiologiques réguliers. Les résultats de ces examens sont mis à disposition des services vétérinaires et conservés un an au moins.

POINTS FORTS ET FAIBLES DES LIAISONS CHAUDES/FROIDES :

	LIAISON CHAUDE	LIAISON FROIDE
POINTS FAIBLES	<ul style="list-style-type: none">- Les productions non consommées ne peuvent être réutilisées- Horaires de productions contraignantes (7j/7)- Conditions de travail difficiles, conditionnées par des coups de feu- Plan de production rigide- Maintien en T° (> 63°C) difficile- La qualité organoleptique des aliments peut baisser, si le laps de temps entre la fabrication et la distribution est trop longue- Difficulté de livraison des sites éloignés de l'unité de production. Le système de cuisine centrale est alors peu adapté. Ce qui implique des investissements en multiples.	<ul style="list-style-type: none">- La bonne planification des menus et approvisionnement nécessite souvent l'utilisation d'outils informatiques- Adaptation du personnel à la technique de la liaison réfrigérée- Le process doit être connu et maîtrisé. Nécessite une formation souvent offerte par l'utilisateur- Investissement relativement important pour l'acquisition de nouveaux matériels (chambre de refroidissement, zone de stockage réfrigérée,...)
POINTS FORTS	<ul style="list-style-type: none">- Process traditionnel ne nécessitant pas de formation spécifique- Présentation et goût des plats souvent plus adaptés à la culture culinaire- Rôle prépondérant du métier de cuisinier- Coût d'investissement relativement faible	<ul style="list-style-type: none">- Process adapté aux repas livrés- Possibilité de réimplanter l'unité de production sur un nouveau site avec gain de place pour les fonctions médicales et les aires de repos du personnel- Possibilité de transporter la production- Maintien de la qualité de prestations dans le temps- Sécurité bactériologique optimale- Gestion optimale des denrées- Planification de la production – limite les « coups de feu »- Fonctionnement de la cuisine 5j/7- Meilleures conditions de travail- Durée de conservation de 3 jours- Possibilité de réutiliser les plats non distribués- Souplesse d'adaptation à l'évolution de l'agro-alimentaire- Evolutivité possible aux nouvelles techniques.

COMPARAISON LIAISON CHAUDE/FROIDE :

	LIAISON FROIDE	LIAISON CHAUDE	LIAISON MIXTE
Organisation de la production	Capacité d'intégrer la production de 14 repas sur 4-5 jours : optimisation de l'organisation du service	Présence du personnel obligatoire sur chacun des 14 repas	Limitation de la production sur 5 jours comme en liaison froide
Organisation de la distribution	Optimisation des schémas de distribution et de transport en milieu complexe car les opérations peuvent être étalées dans le temps et déprécient par la qualité	Optimisation quand le circuit, production/consommateur est court. Problèmes d'organisation dans les grandes structures si la distribution se fait en plateaux : étalage des heures de repas sur des plages assez larges et génération d'un besoin de nombreux opérateurs pour les manipulations.	Optimisation quand la distribution se fait en multi-portions (surtout en maison de retraite)
Qualité des aliments en production	Refroidissement plus ou moins bien acceptée selon les aliments : les grillades et les fritures perdent leurs qualités organoleptiques	Moins traumatisante pour les aliments consommés sans délai, cette liaison reste la référence qualitative	Limitation de la dépréciation de la qualité des aliments : fabrication sensible à la liaison froide effectuées du lundi au vendredi et fabrications stables en liaison froide fabriqués le soir et le WE
Qualité en distribution	Maitrise plus facile, et la dépréciation de la qualité est minime. Possibilité de dépréciation lors de la remise en T°, dépendante du matériel et de la formation du personnel	Faible qualitative : comment maintenir un steak ou des frites à 63°C pendant plusieurs dizaines de minutes	Mêmes remarques que les liaisons chaude/froide
Gestion	Fabrication même quand le nombre de convives n'est pas déterminé, toutefois, conservation des produits non vendus dans la limite de sa DLC et les fabrications en trop sont à disposition en cas de besoins	Sans cellules de refroidissement, les surproductions ne peuvent pas être écoulées. Or, il est nécessaire de produire + pour ne pas se retrouver en rupture	
Ergonomie	Grande capacité d'organisation donc suppression des « coups de feu », il faut planifier la production	Principe de travail avec des charges + importantes au moment des repas	
Structure	Diminution des zones de production et de la quantité de matériel, puisque la production est étalée dans le temps (sur 1 semaine). Mais les zones de stockage et de refroidissement sont + importantes.	Matériel + important et plus varié, car il y a production de la totalité du repas à un même moment. La distribution étant plus simple, les surfaces sont gagnées sur ce secteur	Combinaison des 2 principes : matériel varié, et surface de stockage importante
Gestion humaine	Généralement, économie d'effectif, car la production est regroupée	Consommation de + de personnel, car besoin de + de présence en production	Gestion assimilable à celle de la liaison froide
Tendance	Meilleure adaptation pour des structures où la distribution des repas est complexe. Technique la plus utilisée dans les grandes unités	Mieux adaptés aux établissements moins grands, aux selfs, aux petites unités scolaires. Respect de la qualité du produit, si la distribution n'est pas complexe.	Equilibre entre qualité et gestion du personnel. Technique utilisé surtout en maison de retraite.