

■ LES INSTALLATIONS DE CUISINE ■

Définition

Ce qu'il faut retenir.

■ **Planter ou restructurer** une cuisine n'est pas une tâche aisée, il n'existe pas de solution idéale, chaque étude va poser des problèmes particuliers...

○ Pour éviter et limiter les erreurs, une réflexion préalable s'impose, elle doit être menée avec toutes les personnes concernées...

■ **Les trois règles essentielles à respecter sont les suivantes :**

- déterminer les locaux ou secteurs indispensables,
- établir les circuits les plus courts possibles,
- respecter le principe de la marche en avant...

■ **La marche en avant** correspond à une démarche logique et rationnelle des différentes opérations depuis la préparation jusqu'à la consommation. Cette progression doit être conçue de telle sorte qu'il n'existe aucune possibilité de croisement ou de retour entre les secteurs propres et souillés. La nouvelle réglementation précise que cette organisation doit s'effectuer dans l'espace lorsque les locaux sont adaptés ou dans le temps lorsque la taille des locaux est insuffisante...

■ **La démarche H.A.C.C.P.** s'inscrit dans cette évolution...

