

1. GENERALITES

Pour implanter ou restructurer une cuisine professionnelle, il faut une réflexion préalable car chaque installation pose ses propres problèmes. Pour les établissements de chaîne, le plan de départ peut être multiplié, pour les restaurateurs indépendants, il existe de grandes règles mais pas de solution type.



a) Les erreurs souvent rencontrées

- Locaux sur ou sous dimensionnés.
- Locaux sur ou sous équipés.
- Sols inadaptés.
- Passages trop étroits (portes, couloirs).
- Ventilation bruyante et inefficace.
- Non respect de la marche en avant.
- Mauvais éclairage.
- Vestiaires inexistantes ou inadaptés.

b) L'étude de marché

- Choisir la bonne formule de restauration.
- Choisir le bon emplacement.
- Choisir le concept de production (traditionnel, assemblage, finition).
- Déterminer la capacité d'accueil de l'établissement.
- Choisir les bons produits et les bons fournisseurs.
- Fixer les possibilités de livraisons et par conséquent la capacité de stockage.
- Déterminer l'importance du personnel.
- Préciser la marche en avant.
- Choisir la bonne énergie, les évacuations, l'éclairage.
- Prévoir la sécurité.
- Prévoir la circulation entre les différents locaux et services.
- Prévoir les possibilités d'extension.
- Prévoir le coût de l'investissement.

c) Les partenaires de la réflexion

- Le propriétaire.
- L'architecte ou ingénieur conseil.
- Le fournisseur de matériel.
- La direction des services vétérinaires (D.S.V.).
- La direction départementale de sécurité (pompiers).
- L'inspection et la médecine du travail.
- Un conseiller financier (banquier).
- Le chef de cuisine et les utilisateurs.

➤ Conclusion

Une prévision et une réflexion préalable sont indispensables, l'investissement est lourd et toute erreur peut avoir des conséquences fâcheuses tant au niveau financier qu'au niveau humain, à titre d'exemple, à quoi peut servir une rénovation qui rend le travail plus pénible ou moins efficace. C'est la diversité et le mélange des idées de chacun qui permettra la meilleure approche, la précision de l'avant projet sommaire et par la suite du plan détaillé final.

2. LE PLAN

Les règles indispensables à respecter

- Déterminer avec précision les locaux, zones ou secteurs indispensables, pour les petites entreprises avec une capacité d'accueil réduite, certains d'entre eux deviennent facultatifs.
- Etablir les circuits les plus courts possibles.
- Respecter le principe de la marche en avant.

3. LES DIFFERENTS LOCAUX, ZONES OU SECTEURS DE TRAVAIL

a) Locaux adaptés au confort du personnel

- Vestiaires.
- Sanitaires.
- Salle à manger.



b) Locaux (ou zones ou secteurs) réservés à la réception, contrôle, déconditionnement, stockage des matières premières

- Quai de réception et déchargement avec bureau de contrôle.
- Zone de décartonnage.
- Economat et réserves sèches, chambres froides positives et négatives.

c) Local réservé aux préparations préliminaires

- Epluchage et lavage des légumes mais également pour des autres travaux préliminaires après nettoyage et désinfection entre chaque phase (poissons, volailles et viandes de boucherie).

d) Locaux adaptés à la transformation en plats cuisinés

- Cuisine chaude.
- Cuisine froide.
- Pâtisserie, glacerie.

e) Locaux adaptés au lavage, à l'entretien du matériel et des locaux et à l'évacuation des déchets

- Plonge batterie.
- Local adapté au nettoyage et la désinfection des poubelles et du gros matériel.
- Local adapté au compactage et au stockage des déchets (éventuellement climatisé).

↳ Remarque

L'arrivée des produits semi élaborés rend certains secteurs inutiles en particulier pour les travaux préliminaires, les travaux de boucherie ou sur les poissons sont par exemples directement réalisés dans les entreprises. Lors des travaux de remise aux normes, des tolérances sont accordées aux petites entreprises, de simples

cloisons vitrées ou non peuvent suffire pour séparer certains secteurs, des travaux différents peuvent être effectués sur un même plan de travail après nettoyage et désinfection.

4. LES DIFFERENTS CIRCUITS

a) La marche en avant

La marche en avant correspond à une organisation du travail en cuisine logique et rationnelle, de la livraison des matières premières jusqu'à la consommation par le client. Cette progression doit être conçue de telle sorte qu'il n'existe aucune possibilité de croisement et de retour entre les secteurs propres et les secteurs souillés. La réglementation précise que cette organisation du travail doit s'effectuer dans l'espace lorsque les locaux sont suffisants et adaptés ou dans le temps dans le cas contraire, des travaux de nature différente peuvent être exécutés sur un même poste de travail mais à des moments différents...

b) Exemple de plan (annexes)

