

# LES PREPARATION CULINAIRES ELABOREES A L'AVANCE

## 1. DEFINITION.

Elles sont appelées également P.C.E.A. Ce sont des plats cuisinés préparés dans des cuisines centrales ou des cuisines collectives, conditionnés soit de manière individuelle, soit de manière collective avec toutes les possibilités d'emballages qui existent actuellement.

Elles sont remises en température et servies à des moments différents et éventuellement sur des lieux différents (liaisons dans le temps et dans l'espace).

Les trois liaisons possibles sont la liaison chaude, la liaison froide et la liaison surgelée.

<b>Restauration traditionnelle</b>	Consommation immédiate sur le lieu de production	
<b>Restauration différée</b>	Fabrication en cuisine centrale	Consommation différée dans le temps et l'espace

## 2. LA CUISINE CENTRALE OU UNITE CENTRALE DE PRODUCTION.

Il s'agit d'une unité de production capable de produire plusieurs milliers de repas par jour qui seront consommés ultérieurement dans un lieu différent. Cette production peut également être assurée par une cuisine collective classique.

### **Les cuisines collectives.**

Ces unités de production produisent principalement pour une consommation sur place, celle-ci peut être différée et éventuellement transportée.

### **Les unités centrales de production.**

La production est regroupée sur une seule unité de fabrication, elle sera ensuite servie dans des restaurants satellites qui ne disposent dans ce cas que d'une cuisine de stockage et de remise en température.

### **Les plates formes d'allotement.**

Ce ne sont pas des cuisines mais plus exactement des plates formes de regroupement de produits industriels référencés avec un cahier des charges très précis, prêts à être consommés, ils sont rigoureusement contrôlés avant d'être livrés.

### **3. LA REGLEMENTATION.**

#### **La méthode H.A.C.C.P.**

La sécurité alimentaire est une priorité pour tous les établissements de restauration, autrefois une obligation de moyens s'imposait aux professionnels, elle est aujourd'hui remplacée par une obligation de résultats...

La démarche H.A.C.C.P. s'inscrit dans cette obligation...

#### **La mise en œuvre de la méthode.**

Elle repose sur les principes suivants :

- ✚ Analyser et évaluer les dangers...
- ✚ Définir et mettre en évidence les niveaux et moments où les risques peuvent se présenter...
- ✚ Etablir les limites critiques à ne pas dépasser...
- ✚ Définir des procédures de contrôle pour maîtriser les risques...
- ✚ Définir les actions correctives...
- ✚ Vérifier...
- ✚ Revoir périodiquement les procédés...
- ✚ Conserver une trace écrite...

Cette méthode peut également être résumée par les cinq M (méthode, matières premières, moyens, milieu, matériel...).

#### **Implantation, aménagement et équipements des locaux.**

Les locaux doivent permettre :

- ✚ Stockage conforme...
- ✚ Faciles à laver et à désinfecter...
- ✚ Respecter la marche en avant...
- ✚ Séparer les secteurs chauds et les secteurs froids...
- ✚ Éviter les risques de contaminations croisées...
- ✚ Interdiction formelle de fumer et de manger...

#### **Agrément sanitaire.**

Pour que l'unité de fabrication puisse fonctionner, il faut au préalable que celle-ci fasse une déclaration d'activité à la préfecture du département et que celle-ci ait délivré une marque de salubrité (services vétérinaires), le dossier doit fournir :

- ✚ Le plan détaillé des locaux...
- ✚ La description détaillée des matériels et équipements...
- ✚ La capacité de production et de stockage...
- ✚ La description des concepts de production...
- ✚ Le plan de nettoyage et de désinfection des locaux...
- ✚ Le plan de formation du personnel...

## **La marque de salubrité.**

Sur chaque production est apposée une marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément de la cuisine centrale.

F01

001.01

ISV

Dans le cas d'une liaison chaude, les différentes dénominations obligatoires sont inscrites sur les documents d'accompagnement.

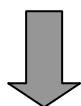
## **4. PRINCIPE DE FABRICATION.**

Réception des denrées, déconditionnement, préparations préliminaires, préparation à la cuisson, assemblage, cuisson, refroidissement rapide, assemblage et conditionnement, prélèvement du plat témoin, étiquetage, stockage avant distribution, remise en température, distribution et gestion des invendus...

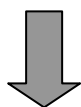
## **5. LES DIFFERENTES LIAISONS.**

### **La liaison chaude.**

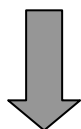
Elaboration dans une unité centrale agréée (température supérieure ou égale à + 63 °C)



Dressage et conditionnement immédiatement après la production à + 63 °C



Transport isotherme à + 63 °C



Distribution ou mise en plateaux à + 63 °C



**La liaison froide.**

Elaboration dans une unité centrale de production agréée
Refroidissement rapide en cellule de + 63 °C à +10 °C à cœur en moins de deux heures
Portionnement, tranchage et dressage à + 3 °C
Stockage des plats cuisinés clairement identifiés en chambre froide à + 3 °C
Transport à + 3 °C
Livraison et stockage en unité satellites à + 3 °C
Remise en température de + 10 °C à + 63 °C en moins d'une heure
Destruction des invendus du service

**Remarque :**

**Dans le cas des préparations servies froides, celle-ci sont maintenues à une température comprise entre 0 °C et + 3 °C immédiatement après la fabrication, elles sont remise en température juste avant le service mais la température ne doit pas excéder les + 10 °C...**



**La liaison surgelée.**

Elaboration des P.C.E.A. dans une unité centrale de production agréée
Refroidissement rapide des préparations en cellule de + 63 °C à + 10 °C à cœur en moins de deux heures puis à - 18 °C
Stockage à - 18 °C
Transport à - 18 °C
Livraison et stockage dans les restaurants satellites à - 18 °C
Remise en température de + 10 °C à + 63 °C à cœur en moins de une heure
Destruction des invendus du service

**6. DISPOSITIONS PARTICULIERES.**

**La durée de vie des plats cuisinés.**





La durée de vie des préparations est placée sous l'entière responsabilité du directeur de fabrication.

Lorsqu'il n'existe pas d'étude de vieillissement, la durée légale est trois jours après la fabrication.

La D.L.C. doit être apposée sur la face externe de chaque conditionnement...

## **Le personnel.**

Il doit respecter un niveau de propreté corporelle élevé et porter des vêtements professionnels adaptés :

-  Vêtements de couleur claire,
-  Chaussures de sécurité et coiffe,
-  Masque bucco-nasal et gants à usage unique,
-  Déclaré apte par la médecine du travail...

## **L'étiquetage.**

Toutes les informations habituelles concernant la traçabilité doivent apparaître, des informations pratiques concernant les méthodes de remise en température peuvent être ajoutées.

## **Conservation des étiquettes.**

Il n'existe pas de réglementation précise mais il est d'usage de conserver celle-ci aussi longtemps que la durée d'incubation des principales maladies d'origine alimentaires, c'est-à-dire un minimum de deux mois...

## **Les plats témoins.**

Ce sont des échantillons représentatifs des plats servis aux clients, ils sont conservés en enceinte réfrigérée (entre 0 °C et + 3 °C) pendant au moins cinq jours...

## **Les autocontrôles.**

Ils ne se limitent pas à des analyses de plats témoins auprès d'un laboratoire agréé mais ils doivent s'exercer à toutes les étapes de la fabrication, du choix des fournisseurs jusqu'au nettoyage-désinfection des locaux et du matériel en passant par le contrôle des températures, ils s'inscrivent d'ailleurs parfaitement dans la maîtrise de la démarche H.A.C.C. P...

