

6 – Traitement des produits (cuisson, tranchage, assemblage...)



35

Cuisson

PRODUCTION		Date réelle de production (jour J) : 30/07/14			
Code matériel →	F2				
Heure début cuisson	9h00				
Heure fin cuisson	9h30				
Température fin cuisson	30				
Nombre de rations patients	Salé	Sans sel	Nature salé	Nature sans sel	Sucré / Salé
Prévues	30	10		10	
Réalisées	100	20		10	
Nombre de rations	Restaurant	Interat	Charles Drouet	Équipes de nuit	
Prévues					
Réalisées					
					<input type="checkbox"/> Thermo scellage
Contrôle : Aspect : 4/5 Texture : 4/5 Goût : 4/5 Assaisonnement : 4/5					Vite aspect :



36

Fabrication culinaires maîtrisées



Manger varié...

J'aime...

J'aime pas...

37

Le respect des recettes : fiches techniques

```

Mode prepa.: 11 SALE
Etabliss.: 0 STANDARD
Point vente: 0 STANDARD

Prix de revient pour 100 : 169,875
Prix de revient unitaire : 1,699
Poids net de la part : 160 gr

Temps prepa
Temps fabri
Temps Cellu
Cout horaire
    
```

D I S T R I B U T I O N

Atelier	Etablissement	Point de v
25 CUISSON VIANDES	0 STANDARD	0 STANDARD

C O M P O S I T I O N D E B A S E

Ingredient	Prix	Quantite	U. utili
05100165 CHAMPIGNON EMINCE SURG	1,874	3,000	KILO
05100440 TOMATE QUARTIER SURG	1,625	4,000	KILO
05100455 TOMATE DESHYDRATEE	7,865	0,300	KILO
05100465 OIGNON PETIT SURG	1,182	1,000	KILO
10400015 VEAU A SAUTE EPAULE MX 100/1	6,574	23,000	KILO
55100045 JUS VEAU S/SEL	0,409	5,000	LITRE
55100085 MAIZENA	2,046	0,240	KILO
55200020 THYM	10,735	0,002	KILO
55200025 LAURIER	14,960	0,001	KILO
55200250 SEL GROS EN SAC	3,403	0,100	KILO
55200300 AIL SEMOULE DESHYDRATE	5,804	0,010	KILO
55400105 HUILE COLZA BIDON 5L	0,197	0,200	LITRE
60100055 EAU COURANTE	0,000	6,000	LITRE



38

Tests de dégustations

Contrôle : Aspect : 4 /5 Texture : 4 /5 Goût : 4 /5 Assaisonnement : 4 /5 Visa agent : *DP*



39

Refroidissement

REFROIDISSEMENT						Visa agent
Numéro de cellule →	2					
Heure début	20h55					greg
Température début	98°					
Heure fin	21h35					greg
Température fin	90°					

STOCKAGE

Date prévisionnelle de consommation : 1/08/14 Déjeuner Dîner A consommer jusqu'au : 2/08/14

Contrôle visuel : NC N° lieu de stockage : PU1



40

7 – Conditionnement des plateaux repas



Chaîne de conditionnement des plateaux repas (respect de la carte plateau)

ALLOTISSEMENT / RESTAURANT											
	Déj	Dîn	T° déb	T° fin	H déb	H fin	Nbre de rations détruites	Nbre de rations manquantes	Produit de remplacement	Unités concernées	Visa agent
J											
J+1											
J+2	α		4,8	14,1	9,15	14,1	21				SB
J+3											

Contrôle visuel : NC Grammage :



Matériels performants adaptés aux productions déterminées, planning de maintenance préventive



43

De l'hygiène (maîtrise du risque infectieux) sur l'ensemble de la chaîne alimentaire

Le contexte réglementaire de la restauration collective (paquet hygiène, arrêté du 21 décembre 2009...) impose la mise en place de la méthode HACCP de la réception des matières premières au plateau servi dans la chambre du patient.

**HACCP : Hazard Analysis Critical Control point
(Analyse des dangers et maîtrise des points critiques)**



L'ensemble de ces documents sont rattachés au Plan de Maîtrise Sanitaire
(P.M.S.).

44

P. M. S. (sommaire)

Note de présentation de l'entreprise

- **DA 1.1** Organisation générale
- **DA 1.2** Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel

Description des activités de l'entreprise

- **DA 2.1** La liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et leur utilisation prévisible attendue
- **DA 2.2** La liste des matières premières, des ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage
- **DA 2.3** La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés
- **DA 2.4** Les diagrammes de fabrication
- **DA 2.5** Les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale

45

P. M. S. (Sommaire)

- **DA 2.6** Les procédures de gestion des déchets
- **DA 2.7** La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis
- **DA 2.8** Plan de masse présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie
- **DA 2.9** Plans d'ensemble de l'établissement indiquant la disposition des locaux et des équipements
- **DA 2.10** La description des conditions de fonctionnement

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

3.1 Les documents relatifs aux *Bonnes Pratiques d'Hygiène*

- **DA 3.1.1** Le personnel
- **DA 3.1.2** L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- **DA 3.1.3** Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
- **DA 3.1.4** Le plan de lutte contre les nuisibles
- **DA 3.1.5** L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et évacuation des eaux résiduaires
- **DA 3.1.6** La maîtrise des températures
- **DA 3.1.7** Le contrôle avant expédition

46

P. M. S. (Sommaire)

- DA 3.1.6 La maîtrise des températures
- DA 3.1.7 Le contrôle avant expédition
- 3.2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP
 - DA 3.2.1 Le champ d'application de l'étude
 - DA 3.2.1 Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées
 - DA 3.2.3 Les documents relatifs aux CCP
 - DA 3.2.4 Les documents relatifs à la vérification
- DA 3.3 Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes

Plan de nettoyage d'un office (ce documents est relié au guide des bonnes pratiques hôtelières mis à disposition des hôtelières)











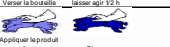







Service Restauration							
Mode Opératoire		Plan de nettoyage et de désinfection des offices alimentaires					
Version n°2 du 28/03/2014		Approuvé le: 25/03/2016	Révisé le: 25/03/2016	pages: 2/2	Sallemaecq M.O.		
QUOI	QUAND	AVEC LE PRODUIT	AVEC LE MATÉRIEL	COMMENT	NE PAS OUBLIER		
Echelle lave vaisselle Extérieur Lave-vaisselle	1 fois par semaine	Détergent / Désinfectant Alimentaire	Chiffonnette bleue				
Réfrigérateur Intérieur						Laver les grilles au lave-vaisselle	
Four remise en température Extérieur/Intérieur							
Chariot petits déjeuners Intérieur/Extérieur							Laver les bacs au lave-vaisselle
Echelles de débarrasage plateaux							
Fontaine réfrigérante, chauffe brique, cafetière, bouilloire				vinaigre blanc			
Intérieur Lave-vaisselle, bras de lavage	vinaigre blanc	Bouteille de 1 litre		Lancer un cycle de lavage			
Porte, placard Ext/Int, Etagères	1 fois par mois	Détergent/désinfectant alimentaire	Chiffonnette bleue et cuvette de l'office				
Intérieur Lave vaisselle Bras de lavage		Détergant	pulvérisateur lunettes, masque gants	Se référer au guide des bonnes pratiques de l'office			
Chauffe brique	1 fois par an	Détergent/désinfectant alimentaire	Chiffonnette bleue				
Congélateur		Détergant	Chariot de lavage, J'aubert, balai-molette			Rincer et laisser sécher	
Décapage sol		Détergant	Balai «molette»			Rincer et laisser sécher	
Murs et Plafond		Détergant pour sols et surfaces	Chiffonnette bleue, goupillon et cuvette			Société extérieure	
Radiateur							
Equipement d'extraction de l'air Vitrés					Le nettoyage et la désinfection du matériel réparé avant utilisation		

Tableau de traçabilité d'un office

(ce documents est relié au guide des bonnes pratiques hôtelières mis à disposition des hôtelières)

Service restauration

chm
CENTRE HOTELIER DU MANS

TRACABILITÉ DE NETTOYAGE

NOM DE L'UNITÉ _____ N°UF _____ MOIS de/20 ..

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
APRES CHAQUE SERVICE																															
Lave-vaisselle intérieur (filtre et grille)																															
Chariots plateaux repas intérieur																															
Evier, table, plan de travail																															
Cafetière																															
1 FOIS PAR JOUR																															
Sol office et/ou galette																															
Poignée porte, interrupteurs, poubelle																															
Micro-ondes In/Ex ext chauffe brique grille pain, bouilloire																															
Fontaine réfrigérante, ext réfrigérateur																															
1 FOIS PAR SEMAINE																															
Réfrigérateur Intérieur																															
Four remise en température In/Ex																															
Chariot petit déjeuner Int/Ext																															
Echelle débarrassage plateaux																															
Extérieur lave-vaisselle et son échelle																															
1 fois par semaine : détartrage au vinaigre																															
1 fois par mois : détartrage au détartrant																															
Fontaine réfrigérante																															
Lave vaisselle et bras de lavage																															
Chauffe brique																															
Cafetière, bouilloire																															
1 FOIS PAR MOIS : Entretien																															
Porte, placards et étagères																															
1 FOIS PAR AN : Entretien																															
Décapage sol office																															
Congélateur																															
Murs, radiateurs et plafonds																															
Visa Cadre Santé: 1fois/mois																															

A chaque tâche réalisée, inscrire ses initiales dans la case correspondante.
Inscrire NU si matériel non utilisé.
Inscrire // si l'opération n'a pas été effectuée (uniquement pour les opérations à effectuer chaque jour).

Ce tableau de traçabilité est à classer dans votre Livret Restauration (classement 8.3), sur une durée d'un an.

T. I. A. C.

Toxi Infections Alimentaires Collectives

- Définition : Un foyer de TIAC est défini par l'apparition d'au moins 2 cas groupés, d'une symptomatologie similaire en générale digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire (repas ou aliment commun)
- Une exception : le botulisme, pathologie à symptômes neurologiques où 1 cas suffit à déclencher l'alerte, afin de rechercher l'étiologie.
- Toute suspicion de TIAC est à considérer comme une urgence afin d'enrayer rapidement sa diffusion.
- Une TIAC peut être d'origine communautaire (acquise à la ville) ou d'origine nosocomiale (infection acquise au Centre Hospitalier du Mans ou dans un autre établissement de santé).
- Toute TIAC est une maladie à DO (Décret n°86-770 du 10 juin 1986), déclaration obligatoire.
- Tout cas de TIAC nosocomiale doit faire l'objet d'un signalement (décret n°2001-671 du 26 Juillet 2001).

Les points forts de notre démarche

- Démarche d'amélioration de la qualité avec prise en compte de la satisfaction du patient, de son entourage et des professionnels.
 1. Implication de l'ensemble des acteurs à tous les niveaux de responsabilité
 2. Place centrale du patient
 3. Evaluation et dynamique d'amélioration

51



52

Les qualités professionnelles des personnels de restauration

- Être titulaire d'une formation en restauration collective (CAP, BEP, BAC professionnel, BTS,, Licence, Maîtrise, Master) en fonction du statut et du poste proposé
- Être sensible au respect des fiches techniques (fiches recettes)
- Être très respectueux des règles d'hygiène
- Aimer le travail en équipe
- Partager son savoir faire
- Avoir un petit grain de fantaisie pour développer les créations culinaires et la décoration des plats

