

## DIFFERENTES FORMES DE CUISINE COLLECTIVES

### CUISINES AUTONOMES

Denrées préparées, cuisinées et servies sur place...

### CUISINES D'ASSEMBLAGES

Denrées assemblées et mise à température et servies sur place. Utilisation de préparation livrée par l'industrie agroalimentaire.

### CUISINES CENTRALES

Denrées préparées, cuisinées dans une « centrale » uniquement servie sur place...

**+**  
Denrées Fraîches  
- Produits régionaux  
- Très large souplesse d'organisation  
- Coût « peu élevés »  
- Maîtrise des quantités...

**-**  
Contraintes logistiques et matérielles  
- Personnels formés  
- L'organisateur endosse toutes les responsabilités  
- Locaux et équipements adaptés et mis aux normes...

**+**  
Denrées sécurisées  
- Coût maîtrisé pour des quantités moyennes  
- Equipement restreint  
- Personnels moins formés  
- Organisateur uniquement responsable du service

**-**  
Souplesse d'organisation et de service amoindrie  
- Personnels initiés et polyvalents  
- Entretien des locaux drastique

**+**  
Denrées très sécurisées  
- Aucun équipement nécessaire  
- Quasiment pas de personnel supplémentaires  
- L'organisateur se décharge de toutes responsabilités

**-**  
Aucune souplesse d'organisation  
- Coût Elevé

### DISTRIBUTION EN LIAISON CHAUDE :

Plats livrés chaud (température supérieur à 63°C) pour être consommé sur place. Pas de rupture thermique. Conservation limité dans le temps.

### DISTRIBUTION EN LIAISON FROIDE :

Plats livrés réfrigérés après préparation (température inférieure à 6°C) pour être réchauffés. Conservation en réfrigérateur.

### Coût moyen des repas (sans les charges de personnels)

1,5 € à 5€

3 € à 4€

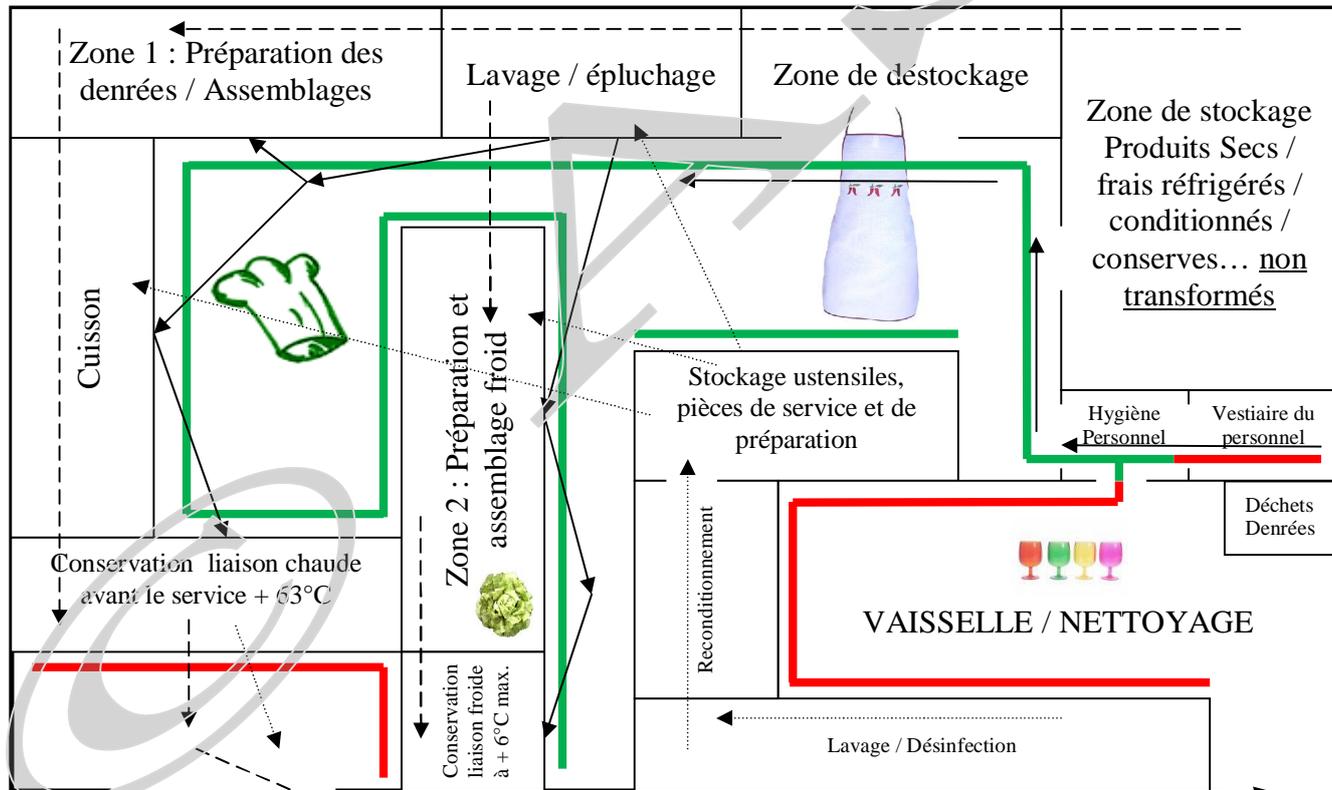
4 € à 5€



**LE « LOCAL » de CUISINE**

<p><b>STOKAGE</b></p> <p>Garantir la conservation des denrées → maîtrise</p>	<p><b>NETTOYAGE</b></p> <p>Faciliter les opérations de nettoyage et de désinfections sur toutes les surfaces (préparation, sol, mur, locaux...)</p>	<p><b>PREVENIR</b></p> <p>L'encrassement, le contact avec les produits toxiques, les moisissures...</p>	<p><b>CHAUD / FROID</b></p> <p>Séparer les opérations relevant du secteur chaud et du secteur froid</p>
<p><b>REGLES</b></p> <p>Des Règles précises pour les collectivités : pas de balayage à sec, pas d'essuyage au torchon, pas de</p>	<p><b>RESERVE</b></p> <p>Pas d'autre utilisation du local cuisine que pour la cuisine...</p>	<p><b>MARCHE EN AVANT</b></p> <p>De toutes les denrées, depuis le stockage jusqu'au service pas de retour en arrière...</p>	<p><b>SECTEURS</b></p> <p>Différencier les différents secteurs <b>PROPRE</b> et <b>SALES</b> ou <b>CONTAMINES</b></p>

**HEMA D'UNE CUISINE DE COLLECTIVITE**



**Zone Sale /contaminée**

**Marche en avant du personnel**

**Marche en avant des ustensiles**

*Stockage des assiettes, couverts et verres dans la salle à manger, dans une armoire fermée*

**Zone Propre**

**Marche en avant des denrées**

