

DIFFERENTES FORMES DE CUISINE COLLECTIVES



LE « LOCAL » de CUISINE

STOKAGE

Garantir la conservation des denrées → maîtrise des températures, de l'hydrométrie et de la propreté des lieux.

NETTOYAGE

Faciliter les opérations de nettoyage et de désinfections sur toutes les surfaces (préparation, sol, mur, locaux...)

PREVENIR

L'encrassement, le contact avec les produits toxiques, les moisissures...

CHAUD / FROID

Séparer les opérations relevant du secteur chaud et du secteur froid

SECTEURS

Différencier les différents secteurs **PROPRE** et **SALES** ou **CONTAMINES**

REGLES

Des Règles précises pour les collectivités : pas de balayage à sec, pas d'essuyage au torchon, pas de

RESERVE

Pas d'autre utilisation du local cuisine que pour la cuisine...

MARCHE EN AVANT

De toutes les denrées, depuis le stockage jusqu'au service pas de retour en arrière...

SCHEMA D'UNE CUISINE DE COLLECTIVITE

