

## 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  
- Personnel 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

### 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

