

LES LOCAUX, L'ENTRETIEN ET LA SECURITE

Fiche technique n° ___

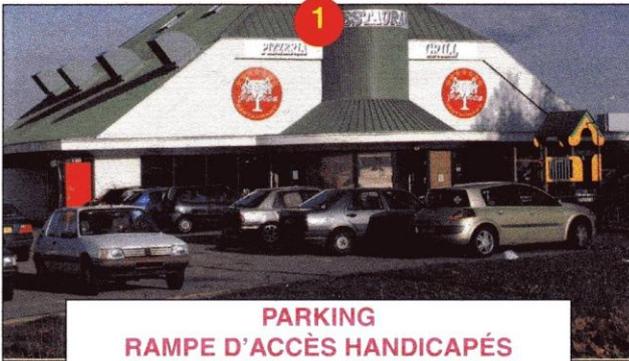
Pour une personne étrangère à la restauration, l'intérieur d'un restaurant peut ressembler à un labyrinthe, mais chaque pièce, bien à sa place, permet une rentabilité et un travail de qualité.

LES PRINCIPAUX LOCAUX ET LES DIFFÉRENTS CIRCUITS



L'UTILISATION DES LOCAUX POUR LES CLIENTS

LOCAUX ET CRITÈRES D'IMPLANTATION



PARKING RAMPE D'ACCÈS HANDICAPÉS

IL DOIT ÊTRE FACILE D'ACCÈS, PROCHE DU RESTAURANT, SANS TOUTEFOIS GÊNER (BRUIT, OCCUPATION...) LA CLIENTÈLE.



ACCUEIL OU RÉCEPTION AVEC LA CAISSE

ACCUEILLANT, CLAIR, FLEURI, LE LIVRE DE RÉSERVATIONS EST TOUT PROCHE POUR VÉRIFIER ET GUIDER LES CLIENTS VERS LEUR TABLE. LES NOTES Y SONT PRÉPARÉES, LES SERVEURS Y RAMÈNENT LES ENCAISSEMENTS.



BAR ET SALON

ILS PERMETTENT AUX CLIENTS ARRIVÉS EN AVANCE D'ATTENDRE LES AUTRES CONVIVÉS DANS UN ENDROIT SYMPATHIQUE. TRÈS SOUVENT, LES CLIENTS S'Y RENDENT EN FIN DE REPAS POUR PRENDRE UN DIGESTIF OU ENCORE FUMER.



VESTIAIRE

PRATIQUE POUR Y DÉPOSER LES VÊTEMENTS GÊNANTS POUR LE SERVICE OU LE CLIENT (MANTEAUX D'HIVER PAR EXEMPLE), IL DOIT ÊTRE SÛR ET FERMÉ.



TOILETTES

LE RESTAURANT ÉTANT UN LIEU PUBLIC, LES TOILETTES SONT OBLIGATOIRES AVEC EN PLUS, UN ACCÈS HANDICAPÉS. LA PROPRETÉ Y EST DE RIGUEUR !



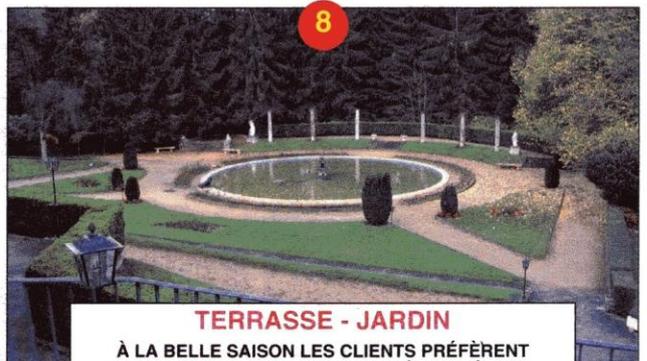
TÉLÉPHONE

IL EST INSTALLÉ PARTOUT OU PRESQUE ET DEMEURE TRÈS PRATIQUE : TOUT LE MONDE N'A PAS UN PORTABLE !



RESTAURANT

DE PRÉFÉRENCE AU REZ-DE-CHAUSSÉE, DOTÉ D'UNE CLIMATISATION ET D'UN MOBILIER CONFORTABLE ET FACILE À ENTREtenir, QUELQUE SOIT LE TYPE DE RESTAURANT, LA DÉCORATION DOIT LUI CORRESPONDRE AFIN QUE LES CLIENTS S'Y SENTENT BIEN ET LE PERSONNEL AIT ENVIE D'Y TRAVAILLER.



TERRASSE - JARDIN

À LA BELLE SAISON LES CLIENTS PRÉFÈRENT SOUVENT PRENDRE LEUR REPAS À L'EXTÉRIEUR. LES ENFANTS Y TROUVERONT DES JEUX DANS UN ESPACE CLOS POUR ÉVITER LES ACCIDENTS TOUJOURS POSSIBLES.

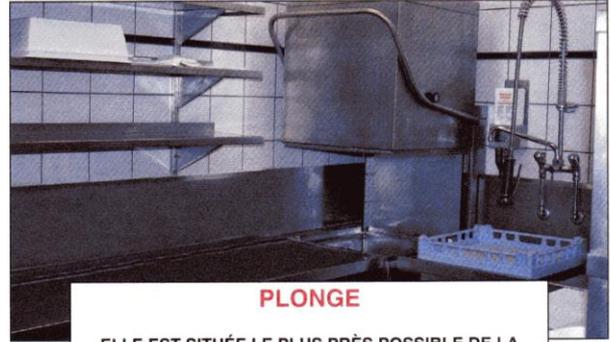
L'UTILISATION DES LOCAUX POUR LE PERSONNEL

LOCAUX ET CRITÈRES D'IMPLANTATION



VESTIAIRE

LE PERSONNEL Y LAISSE SES VÊTEMENTS "CIVILS" POUR SE METTRE EN TENUE. IL PEUT Y PRENDRE UNE DOUCHE AVANT OU APRÈS LE SERVICE. IL EST ÉQUIPÉ DE TOILETTES.



PLONGE

ELLE EST SITUÉE LE PLUS PRÈS POSSIBLE DE LA SORTIE DU RESTAURANT ET À L'ENTRÉE DE LA CUISINE. POUR NE PAS CROISER UN SECTEUR PROPRE, ELLE SERA AU PLUS PRÈS DE LA SALLE DE RESTAURANT.

LES DIFFÉRENTS LOCAUX

DANS DE NOMBREUX ÉTABLISSEMENTS, UNE SEULE PIÈCE, L'OFFICE REGROUPE CES LOCAUX...



1



2



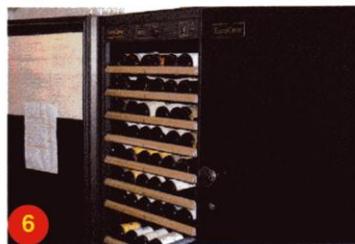
3



4



5



6



7



8

1 VERRERIE

LES VERRES Y SONT ENTREPOSÉS ET LAVÉS. ELLE EST ÉQUIPÉE D'UN LAVE-VERRES ET DE NOMBREUSES ÉTAGÈRES. ON PEUT Y TROUVER LES SEAUX À VIN ET LES CARAFES SI LA CAVE DU JOUR N'EST QU'UNE ARMOIRE À VINS.

2 LOCAL FLEURS

IL SERA FRAIS (LES FLEURS N'AIMENT PAS LA CHALEUR) ET ÉQUIPÉ D'UN POINT D'EAU POUR LES CONSERVER ET PRÉPARER LES BOUQUETS.

3 LOCAL PRODUITS D'ENTRETIEN

LES PRODUITS D'ENTRETIEN SERONT STOCKÉS AU SEC SUR DES ÉTAGÈRES.

4 FRUITERIE

ÉQUIPÉE D'UNE CHAMBRE FROIDE POUR LE STOCKAGE, LES SERVEURS Y PRÉPARENT LES CORBEILLES ET LES COUPES.

5 LINGERIE

POUR STOCKER LES NAPPAGES, SERVIETTES, LITEAUX, MOLLETONS... ELLE EST PARFOIS ÉQUIPÉE D'UN FER À REPASSER OU D'UNE CALENCHEUSE POUR EFFACER LES FAUX PLIS.

6 CAVE DU JOUR

ELLE DISPOSE D'UNE MACHINE À GLAÇONS, DE SEAUX, DE PANIERS... AVANT CHAQUE SERVICE, LE RESPONSABLE FAIT LE POINT AFIN DE COMPLÉTER LES VENTES PRÉCÉDENTES ET METTRE À JOUR LE STOCK (VINS, BOISSONS, EAUX...).

7 PANETERIE - FROMAGERIE

ON Y STOCKE LE PAIN DU SERVICE ET ON Y PRÉPARE LES CORBEILLES. CERTAINS RESTAURANTS SONT ÉQUIPÉS D'UNE CAVE D'AFFINAGE POUR FAIRE VIEILLIR LES FROMAGES.

8 CAFETERIE

ON Y TROUVE LE MATÉRIEL DE SERVICE POUR LE CAFÉ, LE THÉ ET LES AUTRES BOISSONS CHAUDES AINSI QUE LA MACHINE À CAFÉ ET LE MOULIN.

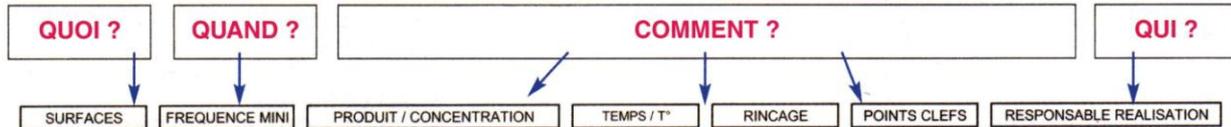
LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

■ LA MÉTHODE HACCP (ANALYSE ET MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES) OBLIGE LES RESTAURATEURS (RESTAURATION COMMERCIALE COLLECTIVE...) À ASSURER UNE BONNE QUALITÉ D'HYGIÈNE POUR LEURS PRODUITS AFIN DE NE FAIRE COURIR AUCUN RISQUE DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE À LA CLIENTÈLE.

EN PLUS DE L'APPLICATION DES RÈGLES D'HYGIÈNE IL EST DEMANDÉ DE :

NETTOYER	DÉSINFECTER	SURVEILLER	VÉRIFIER
LES VÉRIFICATIONS SE FONT EN AUTO-CONTRÔLE		LE DOCUMENT À UTILISER SE NOMME : PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION	

IL FAUT POUVOIR RÉPONDRE AUX QUESTIONS :



Sols Grilles Siphons Poignées de portes	CHAQUE JOUR EN FIN DE SERVICE	OASIS 111 PUIS ECO BAC	10 g / l 10 g / l	Chaud 5 à 10 min.		Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons	AFFICHAGE EN CUISINE
Murs Etagères Portes	CHAQUE SEMAINE	ECO BAC ou OASIS 498	10 g / l 10 g / l	Chaud 5 à 10 min.		Utiliser une lavette et non le jet près des prises électriques	
Hottes et filtres	CHAQUE SEMAINE	GREASE CUTTER	Pur	Chaud 5 à 10 min.		Le rinçage peut être effectué par passage en machine à laver	JE SUIS OBLIGATOIRE DANS TOUTES LES CUISINES... NOUVELLE RÉGLEMENTATION HACCP!
Fours	APRÈS CHAQUE UTILISATION	GREASE CUTTER	Pur	Chaud 20 à 30 min.		Ne pas dépasser la température de 60 °C	
Friteuses	SELON NÉCESSITÉ	ABSORBIT	20 g / l	Chaud 20 min. à 1 heure		Renouveler l'huile régulièrement	
Mains	APRÈS CHAQUE ACTION CONTAMINANTE	FAVOLA BACTERICIDE	Pur	Chaud 1 min.		Renouveler fréquemment l'opération	

Responsable du contrôle visuel de l'efficacité du nettoyage :

- Détergent désinfectant
- Décapant four
- Décapant friteuse
- Savon antiseptique

ET POUR CONTRÔLER...

SURFACES	LUNDI 20/02	MARDI 21/02	MER. 22/02	JEUDI 23/02	VEND. 24/02	SAMEDI 25/02	DIM. 26/02
	Commentaires						
SOLS	X						
GRILLES	X						
SIPHONS	X						
POIGNÉES DE PORTE	X						
...							
CONTRÔLE EFFECTUÉ PAR :	MARTIN						

DOCUMENT CLASSÉ PAR LE CHEF DE CUISINE



LA PRÉVENTION DES RISQUES EN MILIEU PROFESSIONNEL

2500
BRÛLURES
SEVÈRES PAR AN
000

■ LE RESTAURANT AINSI QUE LES LOCAUX ANNEXES PEUVENT DEVENIR DANGEREUX SI LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ NE SONT PAS RESPECTÉES. LA CONNAISSANCE DES RISQUES EST UN BON MOYEN POUR EMPÊCHER LES ACCIDENTS.



OÙ ? EXEMPLES

CAFÉTERIE

AVEC LA MACHINE À CAFÉ

LINGERIE

AVEC LE FER À REPASSER

RESTAURANT

AVEC LES RÉCHAUDS

PRÉVENTION

- SE TENIR ÉLOIGNÉ DU JET DE VAPEUR PENDANT L'UTILISATION.
- LORS DU NETTOYAGE, NE PAS TOUCHER AUX PARTIES CHAUDES DE L'APPAREIL.

- RESPECTER LES TEMPÉRATURES DE REPASSAGE (BRÛLURE DU LINGE).
- NE PAS METTRE LA MAIN SUR LA SEMELLE DU FER.
- ARRÊTER ET DÉBRANCHER LE FER EN FIN D'UTILISATION.

- LORS DES FLAMBAGES, TENIR LA POÊLE ÉLOIGNÉE DE SOI ET DES CLIENTS.

ATTENTION!
LES COUPURES DUES
AUX OUTILS TRANCHANTS
ET AUX MACHINES
COUPANTES REPRÉSENTENT
20% (SOIT 6000
BLESSURES) DES 30000
ACCIDENTS RÉCENSÉS
CHAQUE ANNÉE DANS
LA PROFESSION...
N'EN RAJOUTE PAS!



PANETERIE - FROMAGERIE

EN COUPANT LE PAIN

VERRERIE

AVEC DU VERRE BRISÉ

LOCAL FLEURS

AVEC LE SÉCATEUR OU LES CISEAUX

- AVEC LES COUTEAUX, UTILISER DU MATÉRIEL BIEN AFFÛTÉ QUI NE DEMANDE PAS D'APPUYER TRÈS FORT AU RISQUE DE PROVOQUER DES DÉRAPAGES.
- NE PAS METTRE LA MAIN À L'INTÉRIEUR DES MACHINES À COUPER LES BAGUETTES.

- NE PAS RAMASSER LES DÉBRIS DE VERRE AVEC LES MAINS : UTILISER UNE BALAYETTE ET UNE PELLE ET LES METTRE DANS UNE CAISSE À PART QUI SERA PORTÉE AUX CONTAINERS DE RÉCUPÉRATION.

- LORS DES PRÉPARATIONS FLORALES, UTILISER LES INSTRUMENTS COUPANTS AVEC PRUDENCE.

PLUS DE
10 000 CHUTES
ET GLISSADES
PAR AN... 000

AU
SKI?

NON, EN
HÔTELLERIE
RESTAURATION

C'EST
PAS L'
PIED!



SOL MOUILLÉ

GEL - NEIGE

ENCOMBREMENT

LUMINOSITÉ INSUFFISANTE

- ESSUYER IMMÉDIATEMENT EAU, HUILE...

- DÉNEIGER L'ACCÈS AU RESTAURANT, RÉPANDRE DU SEL.

- NE PAS LAISSER DES CARTONS, CAISSES... AU MILIEU DES COULOIRS ET DÉGAGEMENTS.

- LA PUISSANCE DES LAMPES DOIT ÊTRE SUFFISANTE POUR SE DÉPLACER AVEC AISANCE DANS LES LOCAUX.
- REMPLACER IMMÉDIATEMENT UNE AMPOULE HORS D'USAGE.

LA PRÉVENTION DES RISQUES EN MILIEU PROFESSIONNEL (SUITE)

RISQUES	EXEMPLES	PRÉVENTION
 <p>ÉLECTRISATION POUVANT ALLER JUSQU'À L'ÉLECTROCUTION</p>	<p>NETTOYAGE DE MACHINES ÉLECTRIQUES</p> <p>REMPACEMENT D'UNE AMPOULE USAGÉE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ DÉBRANCHER LES APPAREILS ÉLECTRIQUES AVANT TOUTE INTERVENTION DE NETTOYAGE. ■ NE JAMAIS REMPLACER UNE AMPOULE AVEC DES MAINS MOUILLÉES OU LES PIEDS DANS L'EAU.
 <p>INTOXICATIONS</p>	<p>TOXICOLOGIQUES</p> <p>PRODUITS D'ENTRETIEN</p> <p>ALIMENTAIRES</p> <p>DLC - DLUO</p> <p>HYGIÈNE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ ILS DOIVENT ÊTRE CONSERVÉS DANS UNE PIÈCE OÙ ILS NE CROISERONT JAMAIS UN PRODUIT ALIMENTAIRE. ■ BIEN SE LAVER LES MAINS APRÈS LES AVOIR UTILISÉS. ■ SURVEILLER LES DATES DE PÉREMPTION DE TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES. ■ EMBALLER ET DATER LES ALIMENTS ENTAMÉS. ■ RESPECTER LA MARCHÉ EN AVANT. ■ SE LAVER LES MAINS APRÈS CHAQUE ACTION CONTAMINANTE.
 <p>EXPLOSIONS</p>	<p>GAZ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ SURVEILLER L'ÉTAT DES TUYAUTERIES. ■ VÉRIFIER LA COUPE DE L'ALIMENTATION EN GAZ DES APPAREILS APRÈS LE SERVICE. ■ NE PAS OBSTRUER LES GRILLES DE VENTILATION.
 <p>INCENDIE</p>	<p>GAZ - COURT-CIRCUIT</p> <p>RÉCHAUDS CIRCUITS ÉLECTRIQUES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ VEILLER AU BON FONCTIONNEMENT DES APPAREILS. ■ VÉRIFIER QUE LES APPAREILS SOIENT DÉBRANCHÉS OU ARRÊTÉS LORSQU'ILS NE SONT PAS EN SERVICE. ■ LAISSER DÉGAGÉES LES ISSUES DE SECOURS. ■ RESPECTER LES DÉLAIS DE MAINTENANCE DES EXTINCTEURS.



LE MEILLEUR MOYEN, DE SE PROTÉGER ET D'ÉCHAPPER C'EST LA... PRÉVENTION !!

L'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) estime entre 240 000 et 270 000 le nombre de personnes atteintes chaque année de maladies d'origine alimentaire en France. Les salmonelloses sont la première cause des 10 000 hospitalisations dues à ces intoxications.

lisez les étiquettes !

Tous les produits chimiques comportent des étiquettes sur lesquelles figurent non seulement les instructions d'utilisation mais également les risques présentés et les précautions à prendre (par exemple irritant pour les yeux).

Il faut préciser que ces indications ne sont pas laissées à l'initiative du fabricant, mais qu'elles répondent à une réglementation précise, française et européenne.

Pour les produits dangereux, un symbole doit être représenté (voir ci-contre) ainsi que le ou les noms de la ou les substances qui représentent un danger : "provoque des brûlures", des conseils de prudence destinés à assurer l'utilisation du produit dans de bonnes conditions : "porter des gants appropriés" par exemple.

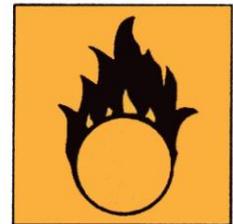
Ces produits doivent en outre mentionner le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du fabricant ainsi que les mesures à prendre (avant l'arrivée d'un médecin ou des secours) en cas de contamination accidentelle : "ne pas faire vomir" par ex.



étiquetage des produits dangereux : sachez lire les symboles...



F : facilement inflammable
F + : extrêmement inflammable



O : comburant



T : toxique
T + : très toxique



N : dangereux pour l'environnement



Xi : irritant



C : corrosif

Contient des dichloroisocyanurates de sodium.

- Tenir hors de portée des enfants.
- Nocif en cas d'ingestion.
- Risque de lésions oculaires graves.
- En cas de contact avec les yeux ou la peau, rincer immédiatement et abondamment à l'eau froide.
- Ne pas utiliser en combinaison avec d'autres produits, des gaz dangereux (chlore) peuvent se libérer.
- Conserver à l'abri de l'humidité et de la lumière.
- En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou appeler le centre anti-poison : tél. 01 40 37 04 04.