

FICHE PRATIQUE

Créer une cuisine dans un espace restreint

Lors du partage de l'espace restant entre la cuisine et la salle, le restaurateur arbitrera en faveur de cette dernière. La taille de la cuisine doit cependant rester compatible avec le nombre de couverts à servir. Un très grand nombre d'établissements ne disposent pas d'une surface idéale pour effectuer leurs préparations culinaires. L'important devient donc l'organisation du travail dans le temps et non plus dans l'espace.

Exemple avec une cuisine implantée sur une surface de 12 à 14 m² destinée à préparer une cinquantaine de couverts par service. Il convient d'utiliser tout l'espace disponible, mais en respectant la marche en avant et les consignes du *Guide de bonnes pratiques d'hygiène restaurateur*.

- L'entrée de la cuisine (1) se fait par la porte de la laverie, d'une largeur minimale de 90 cm. La cloison est équipée d'un passe pour le retour de la vaisselle sale.
- La cuisine est semi-ouverte côté service, afin d'éviter l'installation de portes coupe-feu. L'extraction fait office de désenfumage pour l'ensemble du restaurant. Pour cela, la hotte (7) est équipée d'un caisson ou d'une tourelle agréée 400 °C/1 heure. Si vous travaillez avec beaucoup de matières grasses ou de fritures, vous devez prévoir un système d'extinction automatique en cas d'incendie et respecter la norme (NF EN 16282), en vigueur depuis octobre 2017.
- Un lave-mains (6) est installé sur le mur du fond. L'alimentation en eau et la vidange doivent être positionnées le plus haut possible afin de laisser de la place pour la poubelle ou prévoir un lave-mains avec poubelle incorporée.

Retour et lavage de la vaisselle

Il faut séparer le retour de la vaisselle de la zone de préparation et éviter la projection d'eau ou de déchets sur les plans de travail voisins. Une séparation physique peut être prévue (muret ou plaque imputrescible par exemple), facilement lavable, d'une hauteur de 1,80 m minimum. En respectant les protocoles de travail du plan de maîtrise sanitaire (PMS), cette zone de lavage de la vaisselle (1), avec laveuse frontale (2), sert le matin à la réception des marchandises et au lavage des légumes, au déssouvidage, à l'égouttage des conserves, etc. L'utilisation d'un bac

de trempage, en annexe, est préconisée. Les déchets sont évacués dans des sacs poubelle hermétiquement clos. L'envoi des plats préparés ne doit pas avoir de contact avec cette zone.

Préparations culinaires

Il est fortement recommandé de séparer les préparations froides et chaudes. Une saladette ou une table réfrigérée à tiroir (15) est très pratique pour gagner de la place. Préférez les portes coulissantes pour les armoires et placards (12 et 17), afin de conserver la vaisselle et les produits à l'abri de la poussière. Cet espace inclut une cellule mixte (9).

Cuisson

Les fours mixtes (8), dont certains sont compacts, ultrarapides et avec portes coulissantes sur le côté, permettent un gain de place important. Une enceinte micro-ondes (14) est également envisageable, avec un gril intégré selon vos besoins. Une plancha (11) permet de remplacer la plaque coup de feu. Si, durant le service, toute sa surface n'est pas utilisée, elle peut conserver les plats au chaud, dans un bain-marie par exemple. Des rangements (12) sous l'ensemble de cuisson permettent de stocker casseroles et ustensiles. Les plaques à induction mobiles (13) offrent davantage de

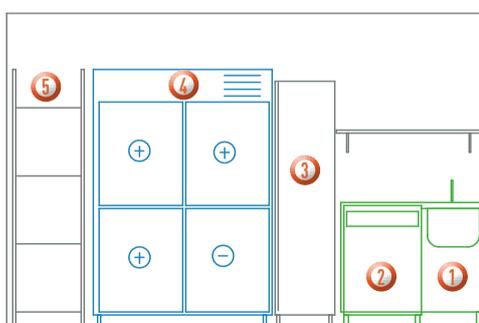
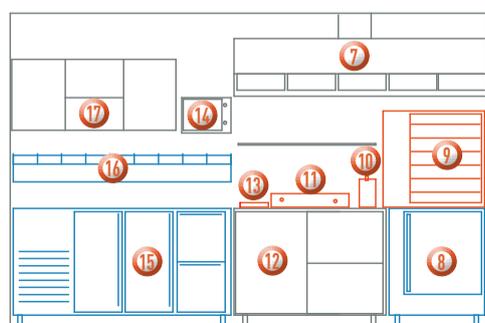
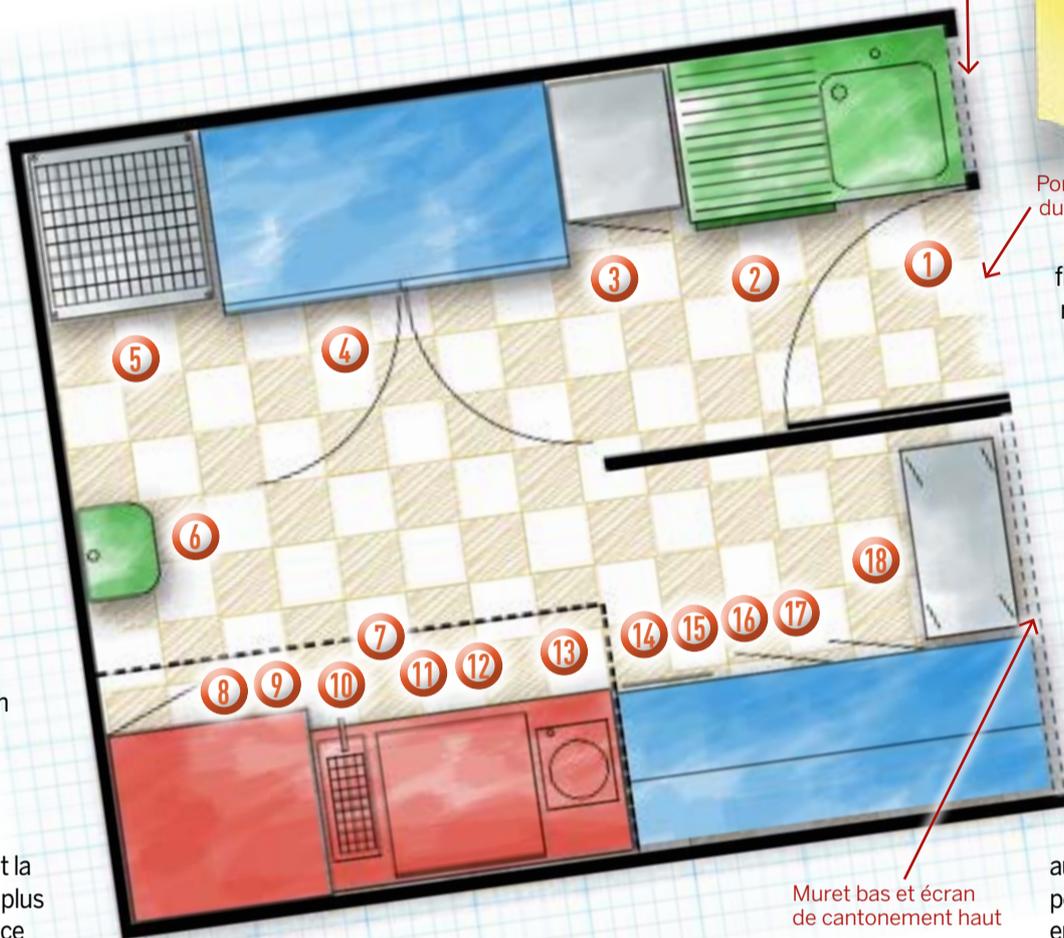
flexibilité. Si la cuisson à la friteuse (10) n'est pas fréquente, il vaut mieux opter pour un modèle à poser avec une vidange en façade (nettoyage facilité). Un appareil polyvalent avec cuves basculantes - faisant office de friteuse, sauteuse et marmite - posé sur un meuble permet, sur 1 m², de réaliser pratiquement toutes les cuissons. Cet équipement est idéal à partir de 30 couverts par service.

Préparations froides et stockage des denrées prêtes à être utilisées

Préférer un meuble à tiroir (15), si possible avec le groupe à distance. Suspendue au-dessus, une réserve réfrigérée (16) pour bacs GN 1/3, pour préparer les entrées. La place libre dessous permet de dresser les assiettes. Le passe (18) vers la salle est un meuble fermé sur roulettes pour ranger les assiettes du service.

Stockage des matières premières

Il existe des armoires froides (4) à portillons avec plusieurs températures, positives ou négatives. Prévoir également des rayonnages (5). Pour les autres ingrédients, prévoir des étagères en hauteur, voire au-dessus des portes. Ne pas oublier une armoire (3) fermant à clé pour les balais et produits d'entretien.



- | | |
|--------------------------------|-----------------------|
| ① Plonge + poubelle | ⑩ Friteuse |
| ② Laveuse frontale | ⑪ Plancha |
| ③ Armoire produits d'entretien | ⑫ Meuble de rangement |
| ④ Armoire multi-température | ⑬ Induction mobile |
| ⑤ Rayonnages | ⑭ Micro-ondes gril |
| ⑥ Lave-mains + poubelle | ⑮ Desserte réfrigérée |
| ⑦ Hotte d'extraction | ⑯ Saladette |
| ⑧ Four mixte | ⑰ Placard mural |
| ⑨ Cellule mixte | ⑱ Passe mobile |

UNE QUESTION ?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BUREAUX JBJ

100 ans et
plus de 100 ans de
l'histoire de
JBJ

www.jbj.com.fr