



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Concours externe du Caplp et Cafep-Caplp

Section hôtellerie-restauration option organisation et production culinaire

Exemple de sujet pour l'épreuve écrite disciplinaire appliquée

À compter de la session 2022, les épreuves du concours externe du Caplp et du Cafep-Caplp sont modifiées. [L'arrêté du 25 janvier 2021](#), publié au journal officiel du 29 janvier 2021, fixe les modalités d'organisation du concours et décrit le nouveau schéma des épreuves.

À partir de vos connaissances et des ressources documentaires fournies dans le dossier joint, il vous est demandé de proposer une séquence pédagogique relative à **l'enseignement de la cuisine** en classe de **seconde famille des métiers de l'hôtellerie-restauration** du baccalauréat professionnel « cuisine » sur la thématique « **les bonnes pratiques d'hygiène dans la réalisation des préparations** ».

Vous préciserez, en les justifiant, les points suivants :

- les objectifs de la séquence choisie (en particulier, les compétences ciblées pour les apprenants au cours de cette séquence) ;
- le déroulement de la séquence : durée, positionnement dans le déroulé de l'enseignement, prérequis nécessaires, découpage en différentes phases, équipements mobilisés ;
- nature des travaux demandés aux apprenants pendant la séquence en indiquant, pour chacune des phases, la ou les ressources choisie(s) dans le dossier joint en explicitant les raisons de votre choix et la transposition didactique nécessaire de chacun des documents retenus pour satisfaire les objectifs fixés (extraction d'une partie du document, suppression de certains termes ou informations, adjonction d'indications, formulation de questions à traiter par l'apprenant...) ainsi que les attendus de chaque travail demandé à l'apprenant ;
- les modalités d'évaluation de la séquence.

Dossier documentaire

Document 1	Extrait du référentiel de certification du baccalauréat professionnel cuisine
Document 2	Illustration d'un contrôle sanitaire
Document 3	Haut-Rhin : fermeture de 2 restaurants, suite à des contrôles sanitaires renforcés avant Noël
Document 4	Un outil numérique pour digitaliser votre P.M.S.
Document 5	Les obligations en matière de formation à l'hygiène alimentaire
Document 6	Les résultats des contrôles sanitaires
Document 7	Les guides de bonnes pratiques d'hygiène
Document 8	Extrait du guide du restaurateur
Document 9	Exemple d'un plan de nettoyage et de désinfection
Document 10	La traçabilité en cuisine
Document 11	La ville de Gagny recrute un cuisinier homme / femme

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE		
C1-2. MAÎTRISER les bases de la cuisine		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	Matières premières Matériels de préparation, équipements Fiches techniques de fabrication Fiches de rendement Protocoles de désinfection Procédures, consignes de sécurité Équipements de protection individuels et collectifs Guide des bonnes pratiques Plan de maîtrise sanitaire Document unique Besoins spécifiques de la clientèle (menu végétarien, diététique ...)	Conformité et maîtrise des gestes et des techniques professionnelles en autonomie complète Optimisation des moyens (rendement, temps) Respect du principe de la « marche en avant » Pertinence du choix des matériels et des équipements Respect des consignes et des protocoles Pertinence du traitement des points critiques Cohérence avec l'organisation du travail planifiée
SAVOIRS ASSOCIÉS	<i>Connaissances</i>	
Les préparations préliminaires des matières premières (Technologie) Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières	<i>La définition des termes culinaires courants L'énumération des gestes et des techniques L'identification des matériels et des équipements nécessaires L'énumération des « bonnes pratiques d'hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination ...) et leurs justifications L'identification du protocole de traitement préliminaire des produits semi-élaborés La justification des « bonnes pratiques d'hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination ...)</i>	
COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°5 : DEMARCHE QUALITE EN RESTAURATION		
C5-1. APPLIQUER la démarche qualité		
COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Plan de maîtrise sanitaire Guides des bonnes pratiques Réglementation (paquet hygiène ...) Livret « synergie » Document unique (plan et consignes de sécurité, plan d'évacuation, fiche d'entreprise ...) Cahier de maintenance Protocoles, consignes (règles de tri sélectif ...) Fiches de poste Étiquetages des denrées alimentaires Étiquetages des produits d'entretien Équipements de protection individuelle et collective Produits, matériels et équipements de nettoyage et de désinfection Produits d'entretien, fluides, énergies	Identification précise des risques et des mesures de prévention Conformité de l'utilisation et de l'entretien des matériels et des équipements Qualité de la vérification effective du bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité Respect des procédures en matière de renseignement systématique du cahier de maintenance Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et consignes : Lavage régulier des mains Hygiène corporelle et vestimentaire conforme Tenue professionnelle complète Utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective (gants à usage unique, gants - tablier de protection, masque papier ...) Gestes et postures adaptées, ergonomie du poste de travail Respect de la procédure de traçabilité des denrées alimentaires Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection Respect du principe de la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace



Source : extrait du site <https://www.courrierinternational.com/dessin/le-dessin-du-jour-dans-les-restaurants-suissees-lhygiene-laisse-plus-qua-desirer> du 26/02/2020

Selon un communiqué de la préfecture du Haut-Rhin, des contrôles effectués dans le cadre des fêtes de fin d'année dans la distribution alimentaire, ont conduit à la fermeture administrative de 2 restaurants. En tout 40 contrôles ont été réalisés avec un taux de non-conformité de 40% dans ce département.

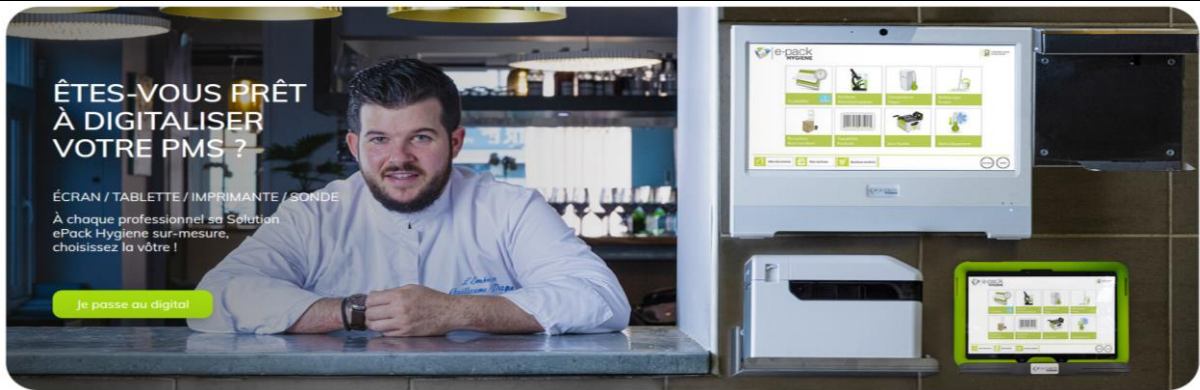


[...] Protection des consommateurs : la préfecture du Haut-Rhin, dans un communiqué du 17 décembre, fait le point sur les contrôles effectués en cette période de fête dans les restaurants, boucherie-charcuterie et autres points de vente de produits alimentaires.

- Depuis le 4 novembre 2019 et jusqu'au 15 janvier 2020, la protection des consommateurs est assurée dans le cadre de l'Opération Fin d'Année, qui donne lieu à des contrôles renforcés durant la période festive, prioritairement auprès des opérateurs de la distribution alimentaire et des prestations de services.
- Les services de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) du Haut-Rhin veilleront à ce que ce pic d'activité commerciale se déroule dans le respect de la réglementation et ne donne pas lieu à des négligences ou des abus dont pourraient être victimes les consommateurs.
- Au 9 décembre 2019, 40 contrôles, ciblés dans le cadre de plaintes ou de signalements, ont été réalisés avec un taux de non conformités de 40 %. 14 établissements ont fait l'objet d'avertissements et de mesures de police administrative, pour faire cesser les manquements avant le pic de consommation de la mi-décembre.
- Toutefois, des manquements majeurs, notamment aux règles d'hygiène, ont conduit à la fermeture administrative de 2 restaurants, au vu des constats réalisés en matière d'hygiène des locaux, des équipements et des personnels et à la rédaction de 10 procès-verbaux.

Les résultats des contrôles sanitaires sont accessibles à tous sur le site internet du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, [Alim'confiance](#).

Source : France 3 Grand-Est - publié le 18/12/2019 à 17h25 • Mis à jour le 11/06/2020 à 21h24
Vincent Lemiesle



DIGITALISEZ VOTRE PMS ET LIBÉREZ-VOUS DU PAPIER !

Nos modules indispensables et adaptés à vos besoins pour une démarche HACCP efficace



Traçabilité interne des produits

Traçabilité interne des produits



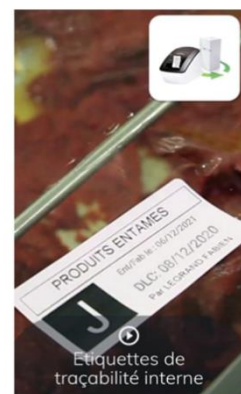
Température des enceintes frigorifiques

Température des enceintes frigorifiques



Suivi du plan de nettoyage et de désinfection

Suivi du plan de nettoyage et de désinfection



Étiquettes de traçabilité interne

Étiquettes de traçabilité interne

Faciliter ses démarches administratives en cuisine grâce au numérique

L'hygiène en restauration est un critère majeur. On le constate notamment avec la nouvelle réglementation sur la transparence des contrôles. ePack hygiène propose ainsi de s'immiscer en cuisine pour faciliter les procédures obligatoires en la matière.

La pression réglementaire n'échappe à aucun restaurateur, notamment dans le domaine de l'hygiène. Les procédures sont fastidieuses, il faut une traçabilité irréprochable, remplir des documents... autant de contraintes qui braquent les professionnels. Et c'est encore plus vrai avec la nouvelle réglementation qui rend les contrôles d'hygiène publics. C'est notamment dans ce contexte que l'ancien restaurateur **Yves Rallon** a imaginé la tablette ePack Hygiène. "Tout est fait dans l'urgence en cuisine. On vient déranger les professionnels avec toutes ces obligations en matière d'hygiène. C'est là que nous intervenons avec la solution tactile ePack hygiène. Nous venons alléger le restaurateur sur toutes les démarches obligatoires", explique le fondateur de la solution. Ainsi, exit feuilles de papiers volants, crayons... Toutes les démarches sont numérisées.

L'écran e-pack
au Bistro Gourmand à Nice.



Pourquoi utiliser un outil digital en cuisine ?

Le but d'un outil numérique en cuisine c'est d'alléger les procédures pour gérer simplement son plan de maîtrise sanitaire. Le professionnel clique au lieu d'écrire. Par exemple, pour ce qui est de la solution ePack hygiène, tout se fait sur écran tactile. Bien évidemment la solution est disponible en plusieurs langues. C'est rapide et intuitif notamment grâce aux différents pictogrammes (chaque tâche est traduite par une image). Ce qui facilite la prise en main de la part de tous les salariés. Tout est fait pour que les procédures obligatoires soient simplifiées et accessibles à tous.

Avec l'outil ePack hygiène, il est possible d'enregistrer tous les relevés (contrôle à réception des marchandises, température des enceintes frigorifiques...), suivre la traçabilité des produits (stockage dématérialisé des étiquettes, impression des étiquettes...), réceptionner directement les rapports d'analyse microbiologique... Toutes les données sont stockées et archivées automatiquement sur des serveurs. Un système d'alerte facilite le contrôle : d'un coup d'œil il est possible de vérifier si toutes les procédures ont été réalisées, ce qui permet d'éviter les déconvenues, notamment en cas de contrôle.

C'EST VALIDÉ ! ILS VOUS EN PARLENT MIEUX QUE NOUS

Du restaurant traditionnel à la plus grande table étoilée, ePack Hygiène privilégie avant tout l'écoute et l'accompagnement de ses clients



Marion Lefebvre | Bottega da verri | 13100 Aix-en-Provence

*J'ai tout de suite trouvé cet outil révolutionnaire !
Auparavant, nous avions consacré une pièce du restaurant
au stockage des classeurs et des étiquettes de traçabilité.
Maintenant, tout est dématérialisé et nous gagnons
de la place. Toute l'équipe s'est très rapidement impliquée
grâce à sa simplicité d'utilisation ! Nous ne perdons plus
de temps dans la réalisation de nos tâches HACCP,
tous les autocontrôles sont gérés et ça nous change la vie !*

Source : extraits du site <http://epack-hygiene.fr/>



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La réglementation européenne, tout comme la réglementation française, prévoit des exigences strictes concernant les bonnes pratiques d'hygiène pour les professionnels de la restauration commerciale.

Voici le point sur la réglementation en vigueur.

Il convient en particulier de distinguer :

- les exigences européennes du paquet hygiène, qui s'appliquent à tout opérateur du secteur alimentaire,
- et les exigences nationales en matière de formation applicables à la restauration commerciale.

Afin de maîtriser la sécurité sanitaire des aliments, les professionnels sont ainsi soumis aux obligations de formation suivantes :

➤ **Formation aux bonnes pratiques d'hygiène des personnes manipulant les denrées alimentaires**

Le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires précise que les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer « **d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle** ».

Cette obligation de formation à l'hygiène s'impose à toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires.

Une entreprise peut organiser elle-même la formation aux bonnes pratiques d'hygiène de ses salariés (via la diffusion d'instructions, d'échanges de pratiques...), ou choisir de faire appel à un prestataire extérieur (formation HACCP par exemple). Le suivi d'une action de formation délivrée par un organisme de formation n'est pas nécessairement requis pour atteindre cet objectif de la réglementation.

➤ **Formation exigible en restauration commerciale**

En plus de l'obligation générale en matière de formation à l'hygiène alimentaire, les établissements de restauration commerciale sont également soumis à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime (CRPM). Cet article établit l'obligation de **disposer au sein des établissements de restauration commerciale d'un membre du personnel ayant suivi une action de formation spécifique dans le domaine de l'hygiène alimentaire** :

- Sont concernés par cette obligation les établissements des secteurs de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libre-service et de la restauration de type rapide.
- La formation doit être délivrée par un organisme de formation déclaré auprès du préfet de région. La liste des organismes de formation enregistrés dans une région peut être consultée sur le site internet de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.

- Il suffit qu'une personne dans l'établissement de restauration commerciale justifie de cette formation.
- Les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant sont réputées avoir satisfait à cette obligation de formation.
- Une personne détenant un diplôme ou titre à finalité professionnelle listé par l'arrêté du 25 novembre 2011, et délivré postérieurement au 1er janvier 2006, est réputée satisfaire à cette obligation de formation. Le cas échéant lors d'un contrôle officiel, il incombe à la personne concernée d'apporter la preuve de cette expérience.

La réglementation ne prévoit pas de date limite de validité de cette formation, ou d'obligation de renouvellement.

- **Quelles sont les sanctions ?** La mise en évidence du non-respect de ces exigences en matière de formation lors d'un contrôle officiel en sécurité sanitaire des aliments peut faire l'objet d'une mise en demeure sur la base de l'article L.233-1 du CRPM (Code rural et de la pêche maritime), adressée au responsable de l'établissement avec le rapport d'inspection, et lui enjoignant de suivre la formation dans un délai fixé. Si, dans le délai imparti, la formation n'a pas été suivie, l'infraction à l'article R. 205-6 du CRPM est relevée par procès-verbal de constatation 2. Cette non-exécution est passible de l'amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe.

Le respect de ces dispositions ne dispense pas les professionnels des établissements de restauration commerciale du respect d'autres réglementations applicables en matière de formation, notamment le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les sanctions éventuelles relatives à un défaut de formation s'appliquent bien sûr sans préjudice d'autres sanctions administratives ou pénales pouvant être nécessaires en raison de l'observation d'autres non-conformités en matière d'hygiène.

- **Suis-je concerné par cette réglementation ?** La formation aux bonnes pratiques d'hygiène s'applique à la restauration traditionnelle, la restauration rapide, les cafétarias et autres libres-services. La Direction Générale de l'Alimentation détaille les activités de restauration concernées par cette obligation.

Source : extraits du site <https://agriculture.gouv.fr>

Document 6	Les résultats des contrôles sanitaires
-------------------	---



Alim'confiance, des résultats de contrôles sanitaires accessibles à tous

La publication des résultats des contrôles officiels s'inscrit dans une évolution vers une plus grande transparence de l'action administrative en général et des services de contrôle en particulier. Elle constitue une attente légitime des citoyens qui participe au rétablissement de la confiance dans le secteur alimentaire.

Conformément au texte réglementaire, seuls les résultats des contrôles officiels réalisés après le 1er mars 2017 sont pris en compte. Chaque jour, de nouveaux résultats sont ajoutés et restent visibles pendant une durée de 1 an. Il est donc possible que le niveau d'hygiène de l'établissement que vous recherchez ne soit pas encore publié sur Alim'confiance.

Texte réglementaire : décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments.





✓ **A quoi correspond le système d'évaluation du niveau d'hygiène des établissements ?**

Il vous permet de connaître le niveau global d'hygiène de l'établissement alimentaire et donc de vous donner une idée du respect des normes d'hygiène : propreté des locaux et du matériel, hygiène du personnel et des manipulations, respect de la chaîne du froid, etc.

✓ **Quels sont les établissements concernés ?**

Tous les établissements de la chaîne alimentaire sont concernés par le dispositif Alim'confiance. Cela comprend notamment les établissements de remise directe (restaurants, métiers de bouche, distributeurs) et de restauration collective, les ateliers de production et de transformation des denrées animales ou d'origine animale (viande, lait, œufs, poisson, etc.), des denrées végétales ou d'origine végétale, les abattoirs, etc.

✓ **Que signifient les mentions relatives à chaque niveau d'hygiène de l'établissement ?**

 <p>TRÈS SATISFAISANT</p>	<p>Établissements ne présentant pas de non-conformité, ou présentant uniquement des non-conformités mineures.</p>
 <p>SATISFAISANT</p>	<p>Établissements présentant des non-conformités qui ne justifient pas l'adoption de mesures de police administrative mais auxquels l'autorité administrative adresse un courrier de rappel de la réglementation en vue d'une amélioration des pratiques.</p>
 <p>À AMÉLIORER</p>	<p>Établissements dont l'exploitant a été mis en demeure de procéder à des mesures correctives dans un délai fixé par l'autorité administrative et qui conduit à un nouveau contrôle des services de l'État pour vérifier la mise en place de ces mesures correctives.</p>
 <p>À CORRIGER DE MANIÈRE URGENTE</p>	<p>Établissements présentant des non-conformités susceptibles de mettre en danger la santé du consommateur et pour lesquels l'autorité administrative ordonne la fermeture administrative, le retrait, ou la suspension de l'agrément sanitaire.</p>

En cas de danger pour la santé du consommateur, des mesures d'urgence sont mises en œuvre, telle que la fermeture d'un restaurant ou le retrait de l'agrément sanitaire pour une industrie agroalimentaire.

✓ **A quoi correspondent les mesures correctives requises ? Comment l'établissement concerné est-il surveillé ?**

L'administration demande des mesures correctives à réaliser dans un délai contraint adapté aux exigences (du jour même jusqu'à plusieurs mois après la date de l'inspection, si des travaux importants sont nécessaires par exemple). Si le risque pour la santé est avéré et immédiat, l'administration exige la fermeture d'urgence de l'établissement jusqu'à la remise en conformité. Les services de la Direction départementale en charge de la protection des populations opèrent systématiquement un nouveau contrôle à l'issue du délai imparti à l'opérateur pour s'assurer de la correction des anomalies.

✓ **Pourquoi les établissements avec la mention « à améliorer » et « à corriger de manière urgente » ne sont-ils pas tous fermés ?**

Les établissements qui présentent cette mention sont sous surveillance des services de contrôle. Soit l'établissement remédie aux non-conformités constatées, soit une procédure de fermeture est ordonnée.

✓ **A quelle fréquence les établissements sont-ils contrôlés ?**

Conformément à la réglementation européenne, les contrôles sont réalisés tout au long de la chaîne alimentaire en tenant compte du niveau de risque présenté par les établissements. Ce niveau de risque dépend de plusieurs caractéristiques de l'établissement : produits, procédés de fabrication, volume d'activité, etc. L'analyse des risques conduit à avoir une fréquence d'inspection plus élevée aux premiers stades de la chaîne alimentaire dans les établissements de production des aliments (ex : établissement de production de viande hachée). Les établissements de remise directe au consommateur (restaurants, métiers de bouche, distributeurs), qui se fournissent généralement auprès de ces établissements, sont ainsi contrôlés moins fréquemment.

✓ ***Le dispositif encourage-t-il les opérateurs à s'améliorer ?***

Le dispositif a pour objectif d'inciter les opérateurs à atteindre les niveaux d'hygiène « très satisfaisant » ou « satisfaisant ».

✓ ***Quelle est la durée de publication du résultat du contrôle d'un établissement ?***

Sur le site internet et sur l'application Alim'confiance, l'évaluation de l'établissement reste publiée pendant une durée d'un an après le contrôle. Toutefois, les établissements de remise directe et de restauration collective peuvent conserver l'affichette apposée sur leur devanture aussi longtemps qu'ils le souhaitent, car la date du contrôle est précisée, ainsi que sa durée de validité d'un an.

Source : D'après le site <https://www.alim-confiance.gouv.fr/Plus-d-infos>

HYGIÈNE

FICHE PRATIQUE

Tout savoir sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène

Rédigés par des professionnels pour des professionnels, d'application volontaire, les GBPH regroupent les règles d'hygiène de base, en s'appuyant sur l'analyse des dangers et la maîtrise des risques. Instructifs et complets, ce sont des outils indispensables en cuisine, pour la mise en place de la démarche HACCP et du plan de maîtrise sanitaire.



→ Le guide restaurateur

Il est destiné à toute la restauration commerciale : restaurants traditionnels ou gastronomiques, brasseries, pizzerias, restauration rapide (tant que le guide destiné à cette branche n'est pas finalisé), crêperies, vente à emporter...

Le guide est organisé en plusieurs parties :

- Des fiches de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, gestion des déchets etc...
- La gestion des points de maîtrise (PM) comme la réception des matières premières, la cuisson sous vide..., c'est-à-dire toutes les étapes pouvant présenter un danger. La vérification s'effectue par des observations visuelles régulières.
- Une fiche CCP (critical control point) concernant le conditionnement sous vide. Un CCP est un stade pour lequel une surveillance doit être exercée, avec contrôle systématique et enregistrement du résultat. L'absence de maîtrise de ce point entraînerait un risque inacceptable pour la sécurité.
- Des fiches de fabrication, sous forme de diagramme, qui mettent l'accent sur des préparations pouvant présenter des risques : mayonnaise maison, fonds de veau, foie gras maison, crème anglaise, crème glacée, etc.
- Les procédures concernant la traçabilité des produits, ainsi que celles de retrait et de rappel sont détaillées dans le guide.
- Les dangers biologiques (germes pathogènes et parasites), les critères d'hygiène des procédés (nombre de micro-organismes tolérés dans les préparations), la liste des allergènes à déclaration obligatoire, les températures de conservation réglementaires et pour finir la liste des barèmes de cuisson complètent l'ouvrage.

→ L'élaboration des guides

Les guides sont initiés par les professionnels qui déposent une demande auprès de la Direction générale de la santé (DGS), de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) ou la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Un comité de pilotage entre les trois instances est alors mis en place, puis un avis est demandé à l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES).

Le document final est présenté au Conseil national de la consommation, puis publié aux *Journaux officiels* et transmis à la Commission européenne. La version validée et intégrale d'un GBPH est un document de référence pris en compte lors des contrôles officiels des professionnels de la chaîne alimentaire, notamment ceux de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP), conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 882/2004.

→ Le tronc commun

Chaque guide couvre les recommandations spécifiques au secteur alimentaire concerné, mais ils s'inspirent tous de la démarche HACCP, proposant en premier lieu de lister les dangers potentiels (germes pathogènes et d'altération), d'analyser les risques (contamination, multiplication ou survie des germes) puis de mettre en place les mesures préventives destinées à réduire ces risques. De la formation du personnel à l'échantillonnage des plats-témoins en passant par les études de vieillissement, toutes les étapes sont passées au crible. L'objectif est toujours bien sûr de garantir au convive ou au consommateur un produit sain.

Source : *Journal de L'Hôtellerie Restauration N° 3631*

Document 8 Extrait du guide du restaurateur

Dangers et causes d'apparition des dangers	Moyens de maîtrise	Valeur cible (tolérances)	Surveillance	Actions correctives	Documentation
	Se laver les mains correctement avant la réalisation des opérations. Porter une tenue propre.	Mains et tenue propres.	Contrôle visuel	Nettoyer les mains et changer de tenue si nécessaire, avant réalisation des opérations sensibles.	Formation du personnel
<u>Microbiologique</u> Multiplication	Utiliser ou consommer les produits ainsi préparés - rapidement - et dans la mesure du possible, ne pas préparer de quantités supérieures au nécessaire. Placer-immédiatement au froid les produits tranchés, hachés ou râpés en attente, dûment protégés.	Réaliser la découpe des légumes au plus tard une demi-journée avant cuisson ou consommation. Ne hacher ou ne trancher la viande destinée à être consommés sans cuisson qu'au dernier moment et si possible à la demande.	Contrôle visuel Contrôle visuel	Destruction des légumes présentant des signes d'altération. Destruction des viandes hachées à l'avance. Destruction des produits non remisés au froid.	Consignes de travail Consignes de travail

Source : extrait du guide du restaurateur

CUISINE ET AUTRES LOCAUX PONCTUEL										
Quoi	Quand	Produit	Remarques	Comment						
FOUR	1 FOIS PAR SEMAINE	Suma® D3.9 Pur-Eco DÉGRASSAGE		SORTIR LES PLAQUES	PULVÉRISER LES PAROIS ET LES PLAQUES	LAISSER AGIR	BROSSER	RINCER	REPLACER LES PLAQUES	NE PAS OUBLIER
FRITEUSE	1 FOIS PAR SEMAINE	Suma® D3.9 Pur-Eco DÉGRASSAGE	Retirer résidu / Dilution 10% / Remplissage niveau d'huile + montée à ébullition	VIDANGER L'HUILE	REMPLIR AVEC LA SOLUTION	LAISSER AGIR	BROSSER	VIDANGER ET RINCER	REMPLIR D'HUILE	PORT DE LUNETTES
BAIN MARIE	1 FOIS PAR SEMAINE	Suma® D5.2 DÉGRASSAGE	DILUTION A 10%	RINCER ET ÉLIMINER LES RÉSIDUS	REMPLIR AVEC LA SOLUTION	LAISSER AGIR	FROTTER ET BROSSER	VIDANGER	RINCER	PORT DE GANTS
FOUR VAPEUR	1 FOIS PAR SEMAINE	Suma® D5.2 DÉGRASSAGE	DILUTION A 10%	APPLIQUER LA SOLUTION	LAISSER AGIR	FROTTER	RINCER			CHAUSSURES DE SÉCURITÉ
ÉTAGÈRES, ÉCHELLES, CONTAINERS, CLOISONS, CHAMBRES FROIDES etc.	1 FOIS PAR SEMAINE	Suma® D10.1 conc DÉTERGENT-DÉSINFECTANT	Pour les grilles de moteurs : aspirer	ÉLIMINER LES RÉSIDUS	APPLIQUER LA SOLUTION	LAISSER AGIR	FROTTER	RINCER		LAVAGE DES MAINS
MURS ET PLAFONDS CUISINES ET LOCAL POUBELLES	1 FOIS PAR SEMAINE	Suma® D10.4 DÉTERGENT-DÉSINFECTANT	Penser à faire les siphons	APPLIQUER LA SOLUTION	LAISSER AGIR	BROSSER	RINCER	RACLER LE SOL		PAS DE MÉLANGE D'AUTRES PRODUITS
MURS, SOLS et BENNES DU LOCAL POUBELLES	A CHAQUE RAMASSAGE DES BENNES	Suma® D10.4 DÉTERGENT-DÉSINFECTANT	Penser à faire les siphons	ÉLIMINER LES RÉSIDUS	APPLIQUER LA SOLUTION	LAISSER AGIR	BROSSER	RINCER	RACLER LE SOL	NE PAS OUBLIER LES SIPHONS

PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DIVERSEY

Créé le 12/10/2018 - Modifié le 19/03/2019

Source : Diversey Pnd Louvre Cuisine Et Autres Locaux Ponctuel 2019 par Louvre Hotels

SOS EXPERTS

Fiche pratique > HYGIÈNE



Respecter les règles de traçabilité

Le restaurateur et tous les autres maillons de la chaîne alimentaire doivent conserver les informations principales des produits reçus et utilisés : dénomination, code-barres, numéro de lot, DLC (date limite de consommation) ou DDM (date de durabilité minimale) et fournisseur. Chacun peut choisir les moyens permettant de retrouver ces informations (étiquettes détachables, scan ou photocopie des étiquettes, logiciel adapté...).

En plus du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la mise en place de procédures fondées sur la méthode HACCP, la traçabilité - obligatoire depuis 2005 - est l'un des piliers du paquet-hygiène dont l'exploitant est responsable, et s'avère désormais incontournable dans chaque établissement de restauration, quelle que soit sa taille ou son activité.

→ Qu'est-ce que la traçabilité ?

C'est la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux (règlement (CE) n° 178/2002, article 3, point 15).

Afin de garantir au consommateur final un produit sûr et sans danger pour la santé, tous les aspects de la chaîne de production alimentaire, de la production primaire (culture de céréales, élevage d'animaux, traite, etc.) et de la production d'aliments pour animaux jusqu'à la vente ou la fourniture de denrées alimentaires au consommateur, doivent en effet être pris en compte. Le restaurateur est l'un des derniers maillons avant le consommateur final et à ce titre, peut être le point de départ d'investigations pour retrouver un aliment suspect, responsable d'intoxications alimentaires ou engendrant des problèmes de santé chez le consommateur.

→ Les obligations

Le restaurateur et tous les autres maillons de la chaîne alimentaire doivent conserver les informations principales des produits reçus et utilisés : dénomination, code-barres, numéro de lot, DLC (date limite de consommation) ou DDM (date de durabilité minimale) et fournisseur.

Chacun peut choisir les moyens permettant de retrouver les informations dans les meilleurs délais en cas d'alerte sanitaire :

- étiquettes détachables, faciles à coller ensuite sur des cahiers ou classeurs ;
- découpe manuelle des étiquettes, avec classement quotidien ou hebdomadaire dans des sachets ou collage (cahier, classeur...). Les étiquettes de produits animaux doivent être si possible lavées avant classement ;
- logiciel adapté avec lecteur optique et transfert informatique des données ;
- scan ou photographie des étiquettes, etc.

Dans les deux derniers cas, n'oubliez pas de faire des sauvegardes régulières.



Article réalisé en partenariat avec la DGAL

→ Le délai de conservation

- Les bons de livraison et les étiquettes des produits frais destinés au tranchage ou au service sont à conserver entre deux et huit semaines.
- Les étiquettes des produits secs ou surgelés doivent être conservés cinq ans après la DDM ou six mois après la DDM pour les produits se conservant plus de cinq années.
- Pour les autres produits frais, les éléments de traçabilité doivent être conservés six mois après la DLC.

→ Les éléments à mettre à la disposition des services de contrôle

D'autres éléments, classés dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement, compléteront ce dispositif :

- une description exacte des denrées, provenant d'établissements agréés dûment identifiés ;
- les coordonnées (nom, adresse et numéro de téléphone) des fournisseurs de toutes les denrées alimentaires et additifs, y compris les coordonnées des chasseurs, ramasseurs de champignons, fermiers agréés, cash and carry... ;
- les coordonnées des clients s'ils sont professionnels (entreprises, collectivités, voyageurs...) ou si vous les livrez (portage à domicile, maisons de retraite, écoles, etc.) ;
- les dates de livraison des denrées alimentaires, quantités livrées et mode de conservation. Ces indications se retrouveront sur la fiche de réception remplie lors de la réception des denrées ;
- pour les végétaux (fruits et légumes) : quantités livrées, mode de conditionnement, variété et numéro de lot.

→ Des produits animaux provenant d'établissements agréés dûment identifiés

En application du règlement (CE) n° 853/2004, tout exploitant du secteur alimentaire mettant sur le marché des denrées d'origine animale doit disposer d'un agrément sanitaire s'il fournit ses produits à un autre établissement. Si, par exemple, vous désirez acheter de la salade piémontaise déjà prête et contenant du jambon, vous pourrez uniquement vous en procurer auprès de fournisseurs agréés. Le rayon traiteur d'une grande surface ne pourra pas convenir (sauf si le commerce est agréé pour la vente aux restaurateurs).

Source : d'après le journal de L'Hôtellerie Restauration N° 3647 - 21 mars 2019

Sous l'autorité du Chef de Production, le cuisinier participe à la production des 2700 repas destinés à l'ensemble des convives des réfectoires scolaires, crèches et clubs adultes de la Ville. La production est effectuée selon les principes de la liaison chaude et froide, selon les règles en vigueur.



MISSIONS ET ACTIVITÉS

- Réaliser les contrôles quantitatifs et qualitatifs tout au long de la phase de production.
- Réaliser les préparations culinaires dans le respect des fiches techniques et des normes HACCP.
- Garantir le respect des fiches techniques et des grammages définis.
- Assurer la coordination de l'équipe - cuisine- réfectoire - affectée sur le poste dédié en cuisine centrale, en lien avec le secteur d'activité.
- Assurer l'envoi des préparations dans les délais impartis.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Assurer l'entretien des locaux et du matériel.
- Assurer les contrôles et la traçabilité de la production.
- Alerter le chef de production ou son adjoint de toute non- conformité détectée.
- Assurer les missions confiées dans le cadre du service.
- Polyvalence sur l'ensemble des postes.

PROFIL RECHERCHÉ

Le diplôme requis pour accéder au poste est un baccalauréat professionnel cuisine

Maîtrise des techniques culinaires

- Avoir des connaissances générales des modes de conservation et des règles de déstockage (FIFO).
- Savoir lire, comprendre une recette et la convertir en termes de quantités.
- Maîtriser les gammes de produits
- Maîtriser les techniques de production, de conditionnement et d'envoi en liaison chaude et froide (désinfection, déconditionnement, cuisson, tranchage, maintien en T-C, refroidissement rapide-)

Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité

- Maîtriser et faire appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP (couple temps/T-C, DLC, plats témoins-)
- Maîtriser et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (marche en avant, bonnes pratiques d'hygiène-).
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité.
- Connaître et faire appliquer les principes de nettoyage et de désinfection, le rangement du matériel des zones de travail.
- Connaître et faire appliquer les techniques de manutention et d'utilisation des matériels et machines.
- Connaissance de l'outil informatique (EXCEL)

Aptitudes et comportement

- Autonome, rigoureux(se), capacité d'organisation, méthodique
- Qualités relationnelles, capacité à travailler en équipe, à diffuser et contrôler les consignes de travail transmises par le chef de Production
- Réactivité face aux imprévus, capacité d'adaptation
- Créatif(ve) et force de proposition (menus, prestations exceptionnelles, techniques de production-)
- Discrétion professionnelle et devoir de réserve ; sens du service public.

Source : d'après le site <https://www.emploi-collectivites.fr/cuisinier> modifié par l'auteur