



Maîtrisez
la qualité et
le coût de votre
Service
Restauration



But de l'Exposé

- Proposer une approche vous permettant:
 - De maintenir la qualité dans le temps.
 - D'éviter de perdre le savoir -faire lors du départ d'un membre du personnel.
 - De maîtriser votre coût de fonctionnement.



Une approche efficace

- Basée sur une expérience de terrain.
- Apportant du résultat.



Les principes

- L'adhésion de l'ensemble de l'équipe
- L'acceptation des changements
- Le travail de manière rigoureuse



Le plan alimentaire

- Formaliser un plan alimentaire sur une période déterminée
 - Dîner et souper (8 semaines)
 - Pdj (1 semaine)
- Vérifier l'équilibre alimentaire
 - Variété et fréquence des produits
- Définir le cahier des grammages



L'anamnèse patient

Ce système doit permettre en temps réel de maîtriser les paramètres suivants:

- Les régimes
- Les textures
- Les non goûts
- La gestion des non variables

Exemple concret (outil informatique)



Les achats

- Sélection des produits
 - Sur base de la qualité
 - En tenant compte du rendement
 - Ex: viandes, fonds, roux...
- Limiter le nombre de fournisseurs
- Renégocier régulièrement



La gestion du coût et de la qualité

- Formalisation des recettes
 - Garantie du coût et de la qualité

Exemple informatique

- Planification des prestations
 - Sur base des anamnèses

Exemple informatique



La production des repas

- Utilisation de fiches de production
 - Garantie de la qualité
 - Respect du coût
- Respect des techniques culinaires
 - Sur base des procédures définies



Exemple de procédure

Process

Mise en place cuisson des viandes (P06).

Lieu: Cuisine froide et chaude.

Préparer les grilles gastro GN 1/1 et éventuellement le chariot du four.

Nettoyer et désinfecter le pan de travail.

Sortir la viande de la chambre froide (voir fiche de production).

Ne pas placer les bacs sur le sol.

Etaler la viande sur les grilles, vaporiser à l'easy browning.

Assaisonner la viande et la retourner.

Vaporiser l'easy browning et assaisonner.

Jeter les emballages à la poubelle et évacuer les bacs de transports.

Cuisson des viandes (P06).

Lieu: Cuisine chaude.

Faire préchauffer le four air pulsé à 240°C.

Enfourner dans le four air pulsé 200°C.

Laisser cuire durant le temps prévu en utilisant la sonde (voir document).

Contrôler la cuisson et compléter le document contrôle qualité.

Maintenir au bain marie et servez rapidement.

Contrôler la température et la noter dans relevé.



Exemple de fiche de production



Exemple de procédures

Process

Cuisson du riz (P04).

Lieu: Cuisine chaude.

Faire préchauffer le four vapeur à 100°C.

Préparer les bacs gastro GN 1/1 et éventuellement le chariot du four.

Nettoyer et désinfecter le pan de travail.

Sortir le riz de l'économat (voir fiche de production).

Verser le riz dans les bacs gastro (2,5kg par bac).

Jeter les emballages dans la poubelle.

Verser la quantité d'eau nécessaire dans les bacs.

Ajouter le bouillon et prévoir les S/SEL (voir fiche de production).

Cuire au four vapeur.

Laisser cuire durant le temps prévu (voir document).

Contrôler la cuisson .

Assaisonner .

Maintenir au bain marie.

Contrôler la température et la noter dans relevé.



La gestion des restes

- Contrôle des retours
 - Permet d'affiner le modèle
 - Evite les gaspillages



La gestion des commandes et des stocks

- Sur base des besoins
- Utilisation d'un système informatique
- Exemple concret



L'organisation

- Identifier les tâches
- Définir un timing
- Créer les postes de travail
- Ecrire les procédures

- Les principes:
 - 1 personne par tâche
 - Chaque personne doit connaître le temps dont elle dispose pour la réalisation de son travail



Exemple de procédures

Process

Tranchage des viandes et charcuteries et fromage (M06).

Lieu: Cuisine froide.

Nettoyer et désinfecter le plan de travail.

Enlever le film de protection de la trancheuse.

Préparer les gastro de stockage.

Sortir les viandes de la chambre froide par conditionnement maximum de 3 kg.

Enlever le film de protection du produit.

Démarrer le tranchage.

Vérifier la coupe et le poids de la tranche.

Port de gants.

Port du masque.

Tenue propre.

Absence de bijoux.

Port de la coiffe.

Port du tablier usage unique.

Filmer et étiqueter les produits (nature du produit et DLC).



TACHES	TIMING
mise des plateaux sur chariot	20
préparation pdj (mise sur assiette)	90
découpe des pains	15
préparation café	10
mise du café en container	15
vaisselle souper	90
mise en place souper	30
tartinage souper	60
assiettes souper	30
Branchement Bain marie	10
préparation vaisselle chariot souper	40
préparation echelle gastro plateaux pdj	40
Vaisselle pdj	90
Plonge cuisine	30
Prise en charge des denrées	15
préparation panades pdj	30
Préparation des repas	240
Préparation des textures et régimes	15
tartinage pdj	60
nettoyage sols	30
vaisselle diner	120
Portionnement en bain marie	20
découpe des pains pdj	15
aide cuisine	60
Entretien du matériel	60
Dressage table resto	
Entretien cuisine journalier	60
préparation souper (mise sur assiette)	90
Entretien cuisine périodique	90
Nettoyage gastro bain marie	30
Remise en ordre cuisine	30
Nettoyage lave vaisselle	10
nettoyage sol laverie	15
chariot collation	5
Réception et rangement marchandises	60
Total minutes	1625
Total heures par jour	27,08



	poste 1	poste 2	poste 3	poste 4	poste 5
6h36	Prise température	Préparaion café + lait	Mise en place pdj		
6h45		Tartinage pdj	Tartinage pdj		
6h50	Approvisionnement denrées				
7h 05	Préparation repas				
7h45		Mise du café en cafetières	Mise du café en cafetières		
8 h 00	Pause	Pause	Pause	administratif	administratif
8h 15		Débarrassage espace pdj	legumerie		
8h30		nettoyage perco			
8h45		remplissage bain marie			
9h00		mixer potage		dressage resto	préparation dessert ext
9h15			vaisselle pdj		
9h30					
9h45		plonge cuisine		portionnement repas	portionnement repas
10h00					
10h30	Textures			chargement camionnette	chargement camionnette
10h45		service potage	service potage (préparation bols)		
11h00	Mise en place repas	portionnement repas bain marie	entretien cuisine		
11h30		entretien cuisine			
12 h 00	Service repas				
12h06					
12 h 45	Pause	pause	pause		
13 h 00					
13h15	Administratif	entretien cuisine	entretien cuisine		
13 h 30				débarrassage resto	débarrassage resto
13h45				pause	pause
14h00		nettoyage sols	nettoyage sols	vaisselle repas ext	nettoyage sols
14h15					
14h30	Fin	fin	fin		
15h00				rangement vaisselle	
15h24				fin	fin



Le matériel et l'infrastructure

- Une cuisine rationnelle et ergonomique
- Du matériel performant
= Gain de temps et de qualité
- Matériel sensible:
 - Four
 - Lave-vaisselle