LES SYSTEMES DE PRODUCTION

DEFINITION

L'évolution des matériels et l'offre croissante des l'industrie agro alimentaire en produits intermédiaires à donné naissance à de nouveaux systèmes de production dérivés du système de production classique traditionnel

PLAN

- Les différents systèmes de production
- Les différentes liaisons entre production et distribution

- Le concept de cuisine centrale
- Les contraintes de conception et de restructuration
- Les règles d'implantation des matériels

LE MARCHE DE LA RESTAURATION - *RAPPEL*

LE MARCHE DE LA RESTAURATION

Données 2007 : Gira sic/ coach omnium

Restauration collective
19 Md € CA

- **Gestion directe** 68% CA
- **Gestion concédée** 32% CA

Part des SRC en volume

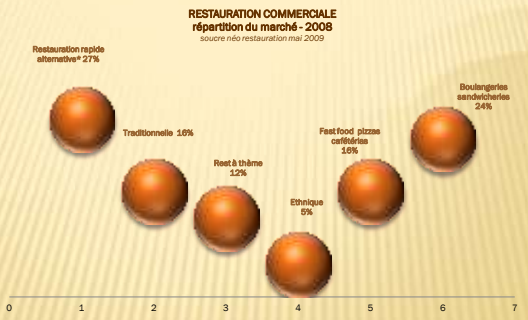
Entreprises, administrations	64 %
Enseignement	25 %
Santé scolaire	16%

Restauration commerciale
38 Md € CA

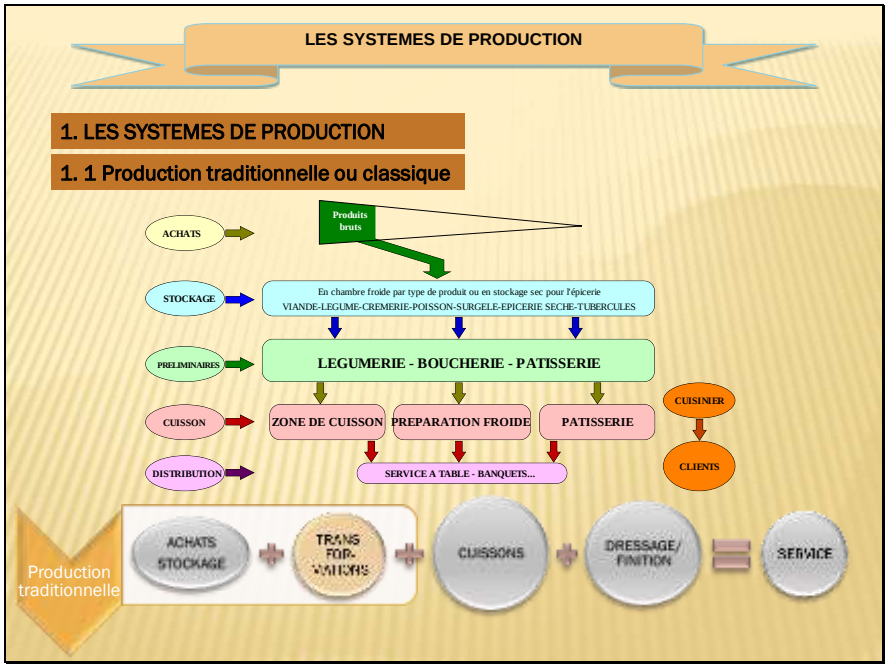
- **Restauration rapide** 27 % CA
- **Autres restaurations commerciales** 73% CA

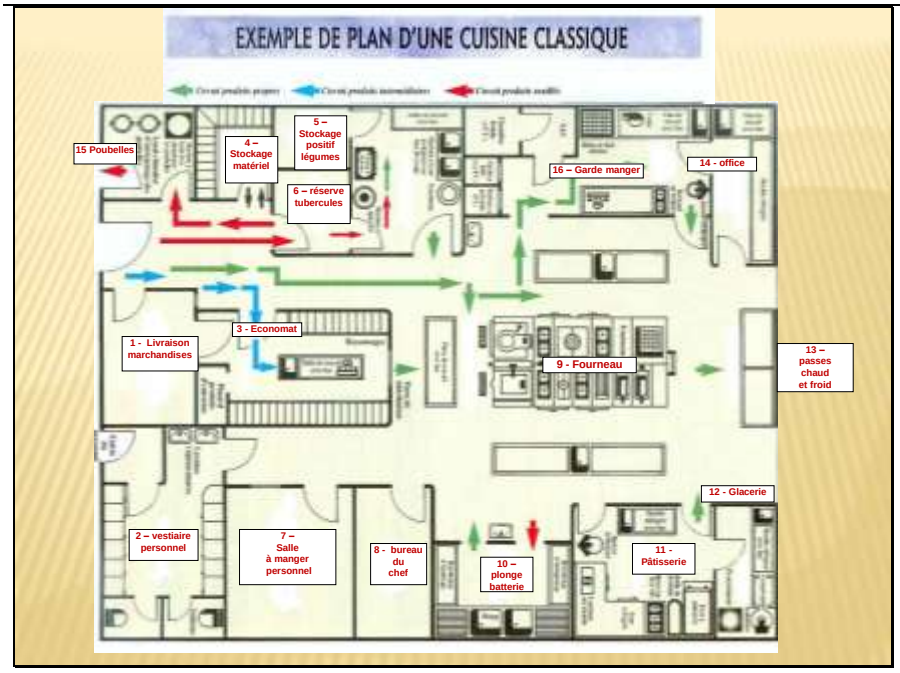
Indépendants	67 % des repas
Sous enseigne	33% des repas

STRUCTURE DU MARCHE DE LA RESTAURATION COMMERCIALE



**Restauration rapide alternative : boulangeries, traiteur, épiceries, coffee shop, stations services, grande distribution.*


LES SYSTEMES DE PRODUCTION
1. LES SYSTEMES DE PRODUCTION
1. 1 Production traditionnelle ou classique
ACHATS
Produits bruts
STOCKAGE
En chambre froide par type de produit ou en stockage sec pour l'épicerie
VIANDE-LEGUME-CREMERIE-POISSON-SURGELE-EPICERIE SECHE-TUBERCULES
PRELIMINAIRES
LEGUMERIE - BOUCHERIE - PATISSERIE
CUISSON
ZONE DE CUISSON
PREPARATION FROIDE
PATISSERIE
CUISINIER
DISTRIBUTION
SERVICE A TABLE - BANQUETS...
CLIENTS
Production traditionnelle
ACHATS STOCKAGE
TRANS FOR-MATIONS
CUISSONS
DRESSAGE/ FINITION
SERVICE


EXEMPLE DE PLAN D'UNE CUISINE CLASSIQUE
15 Poubelles
4 – Stockage matériel
5 – Stockage positif légumes
6 – réserve tubercules
16 – Garde manger
14 - office
1 - Livraison marchandises
3 - Economat
9 - Fourneau
13 – passes chaud et froid
12 - Glacerie
2 – vestiaire personnel
7 – Salle à manger personnel
8 - bureau du chef
10 – plonge batterie
11 - Pâtisserie

1. LES SYSTEMES DE PRODUCTION

1. 2 Pourquoi ASSEMBLER ?

PRINCIPE

- Production à partir de produits plus ou moins élaborés
- Assemblage dans le cadre d'une recette avec ou sans cuissons
- Prise en charge de certaines phases par l'industrie agro-alimentaire

ASSEMBLER

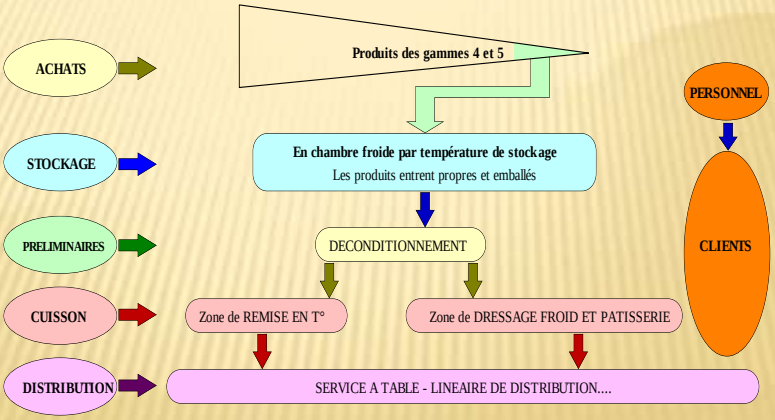
POURQUOI

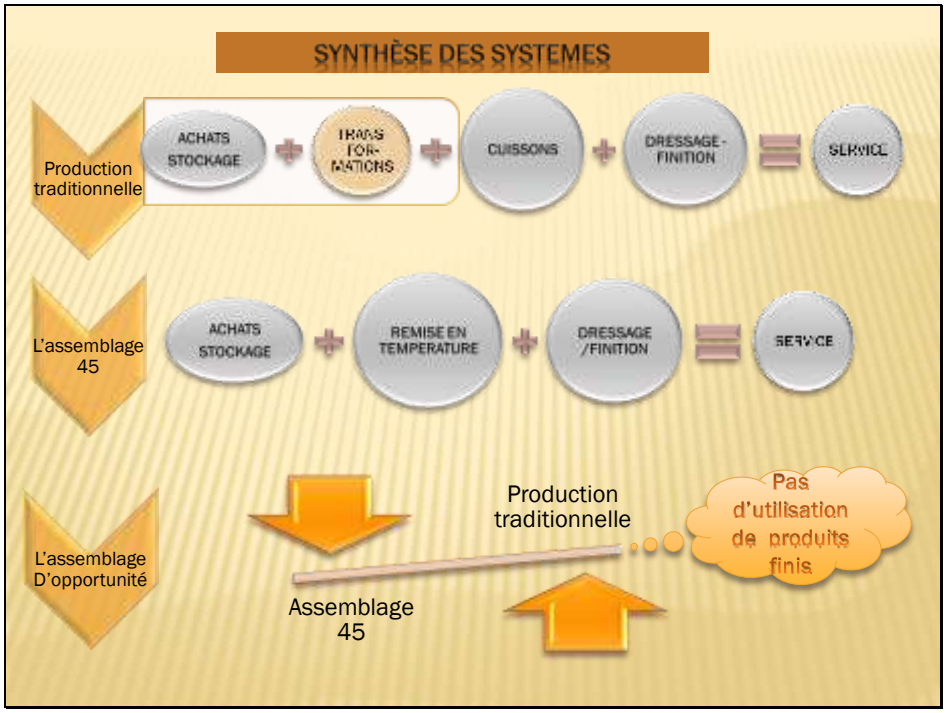
- TACHES PLUS VALORISANTES
- PLUS GROS VOLUME DE PRODUCTION
- DISTRIBUTION SIMPLE GAIN DE TEMPS

POUR QUELLES RESTAURATIONS

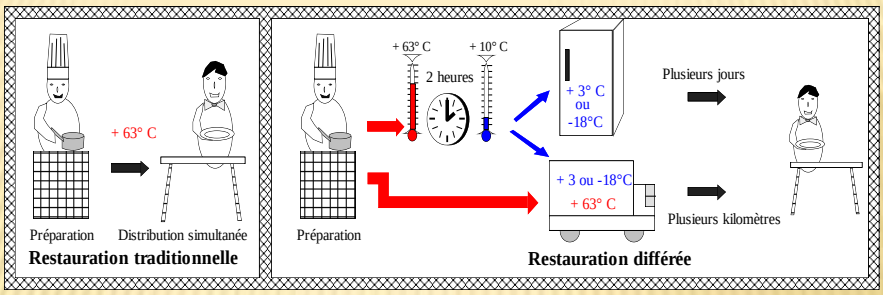
- A THEME
- COLLECTIVE
- Hôtellerie économique, ou bureau

1. 3 L'ASSEMBLAGE 45



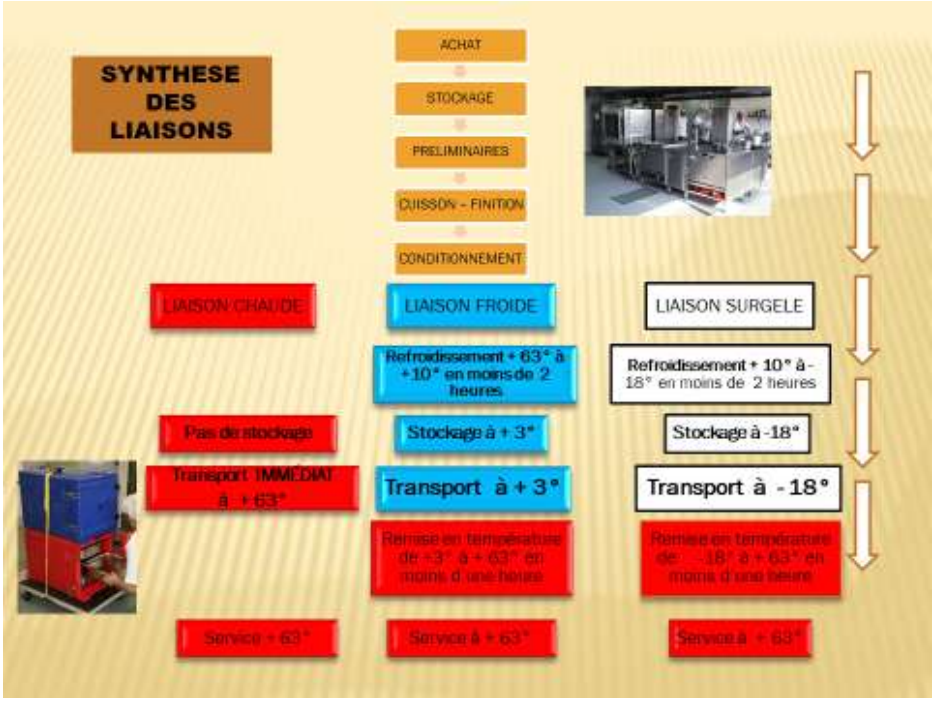


2. LES LIAISONS



IDEE ESSENTIELLE

LE LIEU DE PRODUCTION EST DIFFERENT DU LIEU DE DISTRIBUTION



LA REGLEMENTATON

Legifrance.gouv.fr

Il y a eu

- *Arrêté du 26 juin 1974* :
réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats
- *Arrêté du 28 juin 1994*
relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité cuisinés à l'avance arrêtés du 9 mai 1995 relatives aux P.C.A (Plats cuisinés à l'avance)
- *Arrêté du 29 Septembre 1997*
Fixant les conditions d'hygiène applicables aux denrées alimentaires, dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- *Directive européenne 93/43 du 14 juin 1993*
- *et Arrêté du 9 mai 95*
Réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur Mise en place de la démarche H.A.C.C.P

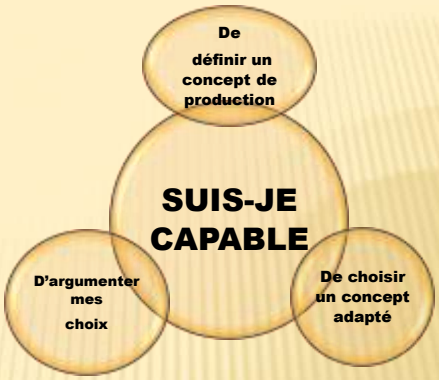
Aujourd'hui

- **LE PACK HYGIENE 2010**
En raison de l'entrée de nouveaux pays dans la communauté, la mise en place d'une nouvelle réglementation a été initiée en 2002

Entrée en application: 1er janvier 2010

- Rappel des obligations des restaurants collectifs
- 1. Se déclarer auprès des autorités compétentes
- 2. Coopérer avec les services officiels notamment lors de retrait et de rappel
- 3. Mettre sur le « marché » des produits sûrs en réalisant les actions suivantes:
- Adopter les **Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)**
- Respecter les procédures et le principe d'**HACCP**
- S'appuyer sur le guide des bonnes pratiques HACCP
- **Former** les agents dans le domaine de l'hygiène alimentaire
- Mettre en place un système de **traçabilité**
- Mettre en place des **procédures de retrait et de *rappel***
- **Démarche HACCP :** _ Ecrire des protocoles de contrôles
- **Ecrire ce que l'on doit faire…** Effectuer des autocontrôles
- **Faire ce que l'on a écrit…**_ Responsabiliser les agents
- **Vérifier que l'on fait ce qui est écrit…**_ Archiver les « résultats »
- **Conserver des traces écrites…**

POUR CONCLURE



<u>Réfléchir // A faire</u>

Proposer des adaptations de mets d'une carte en mettant en œuvre des P.A.I

Définir le schéma d'organisation

D'un système assemblage « 45 » avec liaison directe

D'un système d'assemblage avec liaison différée réfrigérée vers les écoles

ÉTUDE DE CAS BTS

Proposer un concept de production adapté

Proposer des adaptations des mets d'une carte en mettant en oeuvre des P.A.I

Analyser le besoin pour la restauration gastronomique de diversifier son offre.

Présenter un concept de production adapté au banquets

Relever les avantages et inconvénients de la création d'une cuisine centrale d'après la grille des 5M .

Présenter le schéma d'organisation d'une production en liaison froide positive avec distribution en cuisine-relais .

RETENIR

Les systèmes de production

Analyse d'un restaurant d'après la méthode des 5M

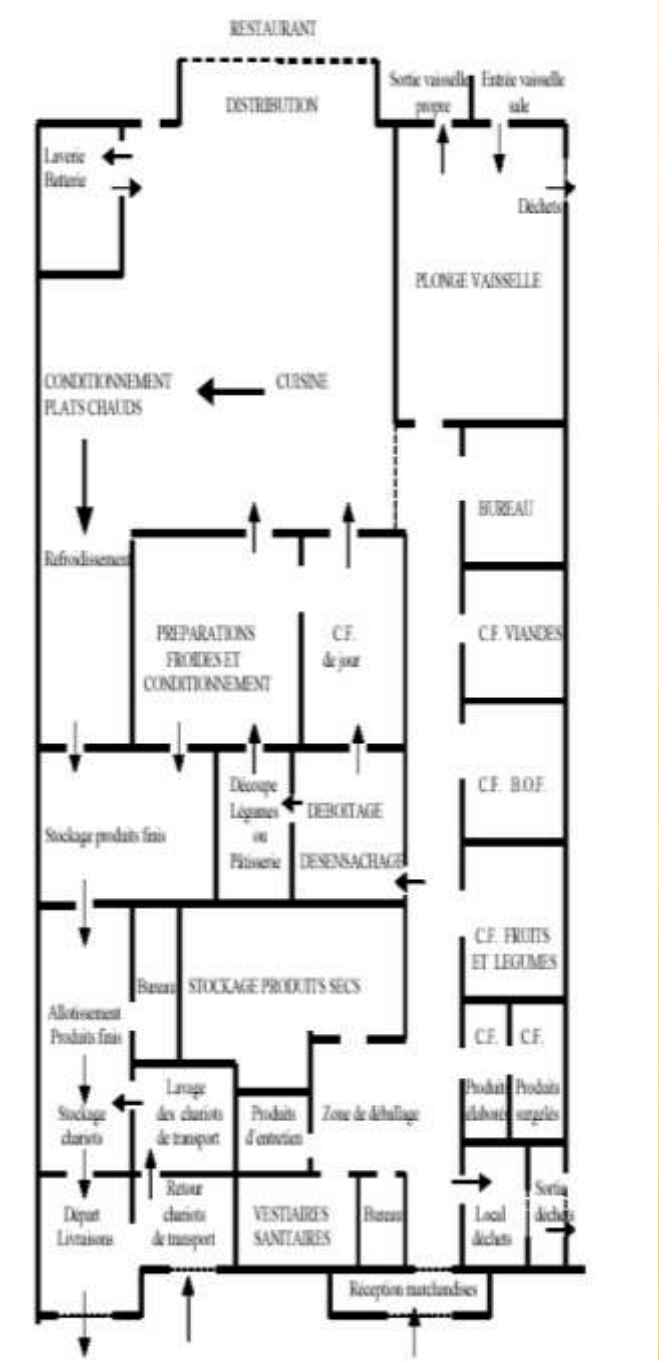


Schéma d'une cuisine centrale avec restauration sur place