

Séquence 2 : séance 2 la marche en avant dans le temps et l'espace en prévention des contaminations


Lors de vos premiers T.P., vous avez découvert la cuisine, le restaurant... Ils ont été aménagés selon la règle de la marche en avant.

Je m'informe : Cadre réglementaire :


- Règlement n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Je m'informe : film : www.youtube.com/watch?v=EQqcs40cHFU

Document 1

<p>Qu'est-ce que la marche en avant?</p> <p>Le principe de la marche en avant consiste à organiser les opérations de façon à ce que les marchandises souillées (épluchures, coquilles d'œufs, poubelles, cartons...) ne croisent jamais les produits finis. L'enchaînement des différentes étapes de fabrication doit donc se faire « vers l'avant » dans une suite logique. Les secteurs de travail sont séparés : froid/chaud, propre/sale, cuit/cru, d'où la nécessité d'avoir un circuit bien étudié, de la réception jusqu'à la distribution et de respecter les bonnes pratiques d'hygiène pour ne pas contaminer le produit fini et éviter les contaminations croisées. On entend par « secteur propre », les zones où sont fabriqués et entreposés les produits finis. On entend par « secteur sale », les zones où sont entreposés des produits bruts ou intermédiaires et où sont réalisées des préparations pouvant contaminer les produits finis, destinés aux consommateurs.</p>	 <p>définition</p>
--	---

Document 2

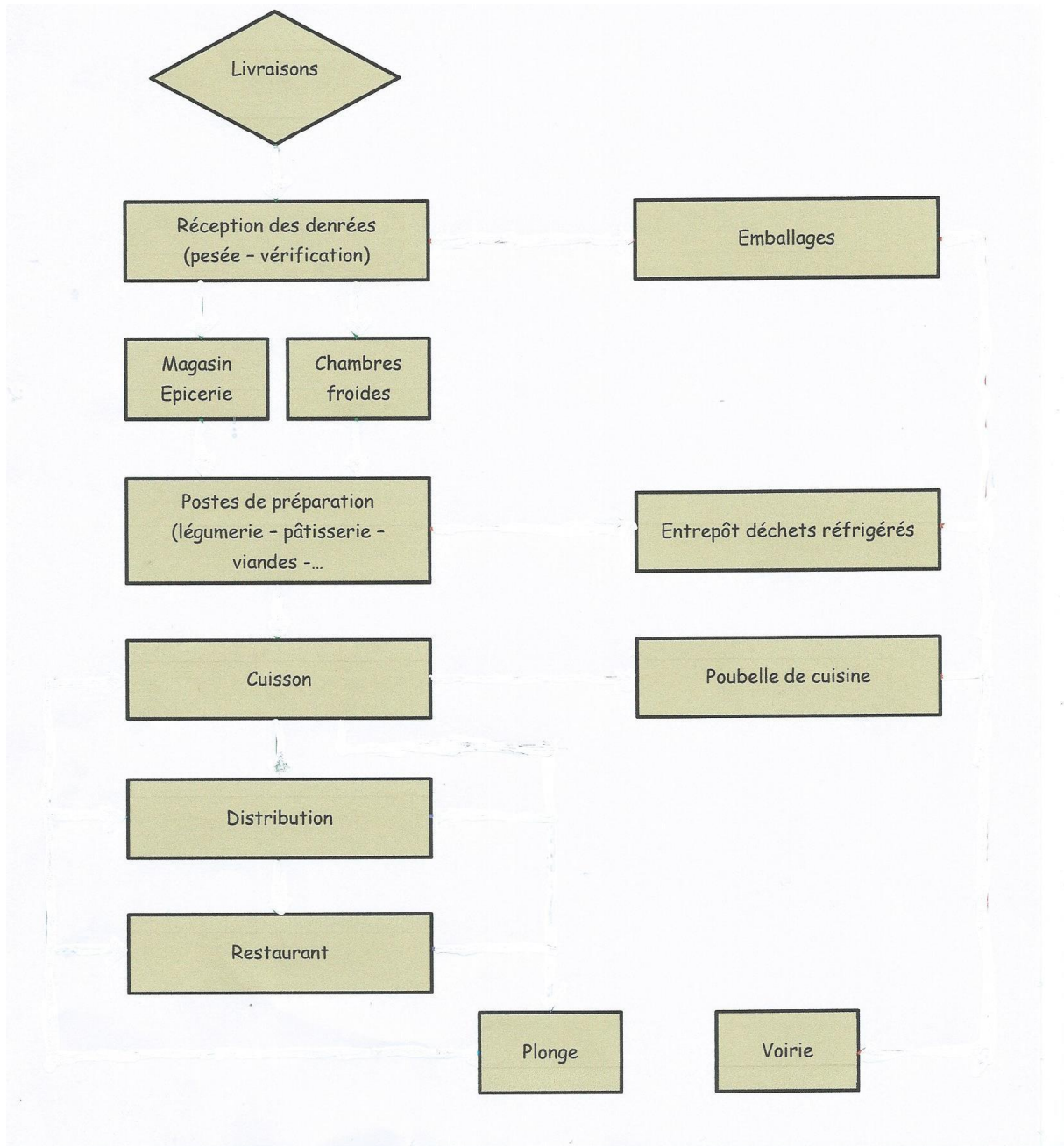
<p>POINT CLEF N° 3 : ORGANISATION DU TRAVAIL</p>		
<p>OBJECTIF : éviter la contamination croisée entre produits de niveaux de contamination différents, par les plans de travail ou les matériels pendant la fabrication des produits.</p> <p>Séparer les secteurs propre et sale. Séparer les produits crus et les produits cuits.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par une marche en avant DANS L'ESPACE lorsque la structure de l'entreprise le permet. - Par une marche en avant DANS LE TEMPS : <p>Lorsque des produits de niveaux de contamination différents ou des opérations de niveaux de contamination différents (plonge et assemblage d'un produit fini) sont réalisés en un même emplacement et dans le même local, il est impératif de gérer son temps et l'utilisation de ses locaux. Pour cela, les différentes opérations seront :</p> <ul style="list-style-type: none"> - effectuées à des moments différents et - séparées par un nettoyage et une désinfection. <p>Exemple : effectuer l'épluchage des légumes, le travail des volailles juste avant le nettoyage et la désinfection de la fin de la journée.</p>	<p>Pour plus d'informations</p> <p>FBP  n° 27. – Nettoyage et désinfection (sol, mur, plafond, matériel, ustensiles, mains...).</p>	

Activité 1 : Proposer à partir des documents 1 et 2 une définition de la marche en avant.

Séquence 2 : séance 2 la marche en avant dans le temps et l'espace en prévention des contaminations

Activité 2 : sur le diagramme ci-dessous, tracez les flèches :

- En rouge : circuits des déchets
- En vert : circuit des denrées
- En bleu : circuit de la vaisselle propre
- En noir (ou violet): circuit de la vaisselle sale



Activité 2 : marche en avant dans le temps : Vous devez préparer une salade de carottes râpées, à

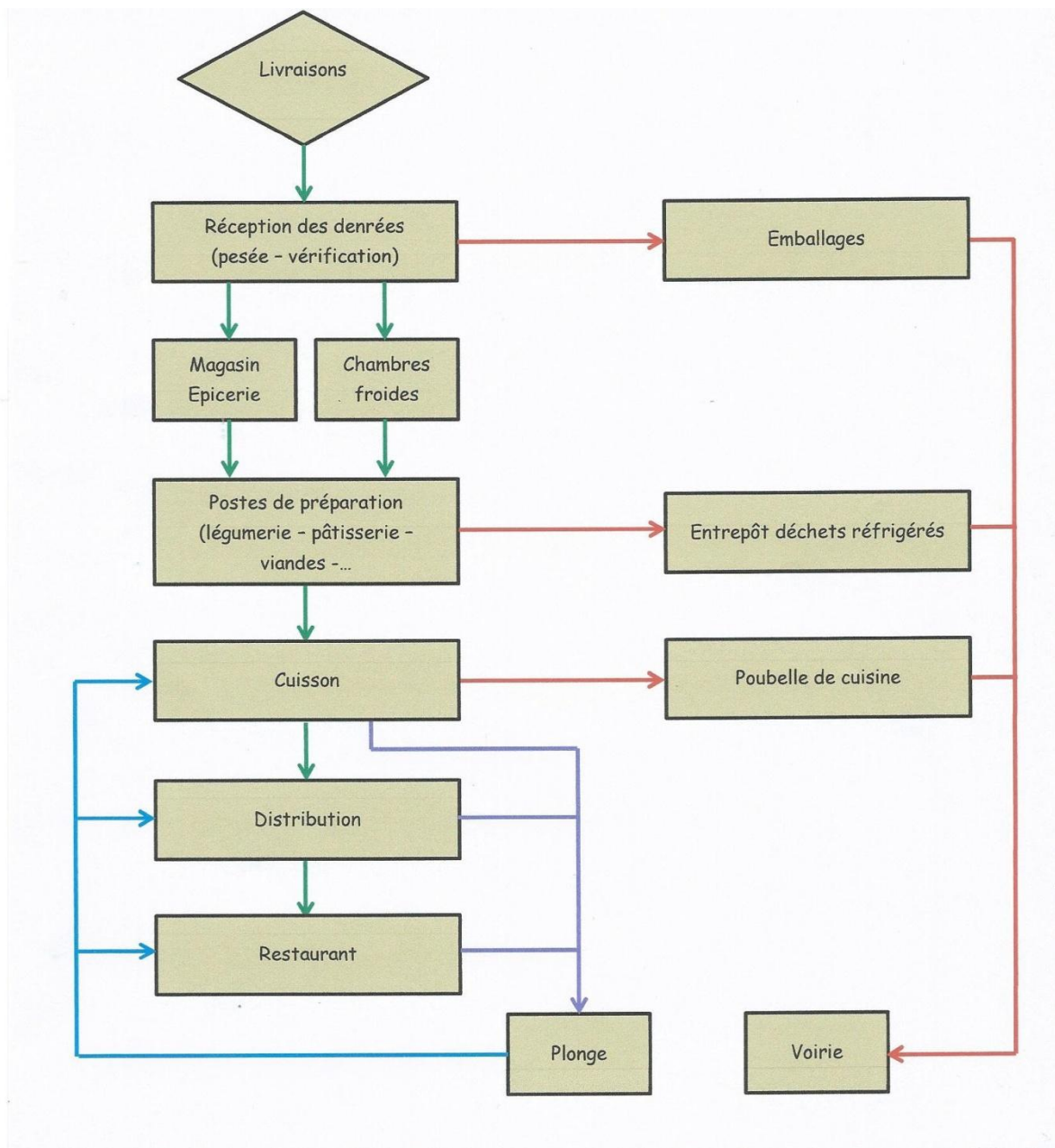
partir de carottes de sable. Proposez un exemple d'organisation de marche en avant dans le temps.

Corrigé :

Définition de la marche en avant

Elle correspond à la progression logique de la transformation des denrées à travers les différentes zones de travail, depuis l'aire de livraison jusqu'à l'assiette du consommateur. Il ne doit pas y avoir de retour en arrière ni de croisements entre les secteurs propres (sains) et les secteurs sales (souillés)

Séquence 2 : séance 2 la marche en avant dans le temps et l'espace en prévention des contaminations



Activité 2

1^{ère} étape : réception des matières premières

2^{ème} étape : lavage des carottes

3^{ème} étape : désinfection des carottes

4^{ème} étape : rinçage des carottes et **désinfection des plans de travail**

5^{ème} étape : épluchage des carottes

6^{ème} étape : jeter les épluchures, laver les carottes épluchées et **désinfection des plans de travail**

7^{ème} râper les carottes