

## 1. Objet

Cette procédure a pour objet de préciser la démarche et les responsabilités attachées à la chaîne plateaux.

## 2. Domaine d'application

Cette procédure s'applique au secteur de la chaîne plateaux.

## 3. Responsabilités

Elle concerne la ou les personnes assurant la fonction d'opérateurs de la chaîne plateaux la Cuisine centrale.

## 4. Documents et références

Cette procédure s'inscrit dans le cadre des mesures réglementaires de l'arrêté du 29 Septembre 1997 pour assurer la sécurité alimentaire des repas distribués par la Cuisine centrale.

Les documents associés à cette procédure sont:

- Menu de chaque plateau
- Feuilles de récapitulatifs du lendemain
- Fiche d'autocontrôle HACCP (annexe)
- Feuille de suivi des restes

Les différents contrôles et vérifications concernant la conformité des plats préparés et cuisinés seront notifiées sur la fiche d'enregistrement des contrôles qui sera archivée à la Cuisine centrale.

## 5. Locaux et matériels

L'assemblage des repas sur plateau se fait dans un local protégé et réservé à cet usage. Le local est réfrigéré et est maintenu à + 10°C grâce à une groupe frigorifique. La température est contrôlée et relevée trois fois par jour sur l'imprimé de relevés de température.(annexe)

Diffusé à :

Vérificateur :

Approbateur:

**SECTEUR**
**CHAÎNE PLATEAUX**
**PT**
**SUJET**
**FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL**

Page N°

## 5. Locaux et matériels suite

Il est aussi possible de contrôler la température du local à tout moment grâce au thermomètre à lecture directe.

Le secteur de la Chaîne plateaux dispose de :

- ü un tapis roulant
- ü chariots isothermes
- ü un poste de lavage des mains à commande non manuelle avec savon bactéricide, essuie-tout à usage unique
  - une poubelle fermée à commande non manuelle
  - des chariots, échelles, bacs, grilles
  - plateaux nettoyés et désinfectés
  - assiettes, cloches, réglette

## 6. Hygiène et sécurité

L'assemblage des plats sur plateaux est une étape cruciale parce que c'est ainsi assemblés que nos produits vont se retrouver chez nos clients, qui sont de plus fragilisés. La présentation peut inspirer soit l'envie ou le dégoût, soigner le service dans les assiettes ( éviter gros tas).

Il est impératif de porter une tenue professionnelle complète et propre pour garantir la salubrité des aliments :

- les vêtements (veste, pantalon et blouson froid de couleur blanche )
- des chaussures réservées au travail
- une coiffe englobant la totalité de la chevelure
- les manchons en plastique
- le masque bucco-nasal couvrant la bouche et le nez

Laver régulièrement les mains et surtout après:

- ü chaque reprise de travail (sortie toilettes, pause...)
- ü chaque manipulation contaminante (contact avec cartons...)
- ü chaque contamination accidentelle (toux, éternuement, mouchage...)
- ü chaque changement de produit ou de poste (tout particulièrement lorsqu'on passe d'un produit riche en microbes comme la viande crue vers un produit sensible comme le jambon cuit).

**Diffusé à :**
**Vérificateur :**
**Approbateur:**

CUISINE CENTRALE DE ROCHEFORT SUR MER		Chapitre	PROCÉDURE TECHNIQUE	
Crée le 23/03/2008 6:14		Dernière mise à jour : 16 Mars 2008 :		Remplace page
		Du :		Couleur document : BLANC
SECTEUR	CHAÎNE PLATEAUX			PT
SUJET	FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL			Page N°

## 6. Hygiène et sécurité suite

Déclarer au chef de secteur toute angine, furoncle, plaie pulvérulente qui interdisent tout travail en Chaîne. En cas de rhume, changer plus que d'habitude les masques. Il est strictement interdit de goûter avec le doigt, utiliser une cuillère propre à chaque fois.

## 7. Description détaillée

### .1 Organisation du travail

La chaîne plateaux est pourvue de 4 postes et chaque poste a ses tâches spécifiques. Mais chacun peut participer aux tâches journalières des autres pour mieux gérer le temps (surtout à la vaisselle et au nettoyage).

6 h 30 à

Présence : 8h 30 avec repas

15 h

### ❖ Poste N° 17

La personne qui occupe ce poste est responsable des tâches suivantes :

- Mise en place des hors d'œuvres, des fruits et compotes à chaque début de chaîne
- Comptage des restes de produits pour l'analytique
- Préparation du repas casse-croûte matinal du personnel (fruits, reste de fromage, confiture, produits laitiers en date ou hors d'œuvres constants, passer au secteur HO pour la charcuterie)
- Nettoyage du frigidaire de l'office s'il est sale
- Préparations du repas du Midi pour le personnel de la Chaîne avec les restes en accord avec la personne occupant le poste N° 20
- Nettoyage des plateaux, des assiettes, des cloches et des échelles

❖

Diffusé à :			
	Vérificateur :	Approbateur:	

CUISINE CENTRALE DE ROCHEFORT SUR MER		Chapitre	PROCÉDURE TECHNIQUE	
Créé le 23/03/2008 6:14		Dernière mise à jour : 16 Mars 2008 :		Remplace page Du :: Couleur document : BLANC
SECTEUR	CHAINE PLATEAUX			PT
SUJET	FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL			Page N°

### Poste N° 18

La personne qui occupe ce poste est responsable des tâches suivantes :

- Mise en place des assiettes, des cloches, des plateaux, des produits laitiers , des fruits et des compotes en début de chaîne
- Mise en route de la machine de désinfection
- Comptage du reste des produits laitiers et reporter le chiffre sur la feuille destinée à l'analytique
- S'informer du retour de surplus au magasin
- Mise en place des produits laitiers du lendemain
- Nettoyage de la grande salle à chariots

### ❖ Poste N° 19

La personne qui occupe ce poste a la responsabilité de seconder le leader en l'aidant dans ses tâches et il doit assurer les fonctions suivantes :

- Mise en place des légumes et des viandes
- Vérification des quantités par rapport à la demande du N°20 et des compléments de fabrication du menu et des constantes pour la journée ( Midi et Soir)
- Comptage du reste pour l'analytique et gestion des restes avec le responsable (Chaîne, Cuisine et Operculage)

### ❖ Poste N° 20

Leader de la Chaîne plateaux , il assure les fonctions de :

- Positionnement en bout de la Chaîne et vérification de la conformité fiche de menu et ce qui se trouve réellement sur le plateau ( présence de repas complet, ne pas oublier la vinaigrette et le beurre)
- Vérification des vracs du jour et du lendemain ( compléter les manques)
- Organisation de la gestion du temps par rapport à son équipe et leurs tâches journalières
- Vérification de la récapitulative du lendemain et des constantes
- Renseigner la fiche d'autocontrôle (températures, matériels utilisés, nettoyage)
- Remplir l'imprimé de relevés des températures des locaux et mettre la feuille dans la pochette collée sur la porte du sas de livraison ( départ des camions)
- Renseigner les feuilles des restes et donner une copie au responsable cuisine et HO et pour l'analytique ( en chaud, en HO et produits laitiers)
- Contrôler la mise hors tension des appareils et de la fermeture des portes à l'heure de débauche.

**Diffusé à :**

**Vérificateur :**

**Approbateur:**

<b>CUISINE CENTRALE DE ROCHEFORT SUR MER</b>		Chapitre	<b>PROCÉDURE TECHNIQUE</b>
Créé le 23/03/2008 6:14		Dernière mise à jour : 16 Mars 2008 :	Remplace page Du :: Couleur document : BLANC
<b>SECTEUR</b>	<b>CHAÎNE PLATEAUX</b>	<b>PT</b>	
<b>SUJET</b>	<b>FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL</b>	Page N°	

## 8. Mesures correctives en cas de non-conformités

- - Anomalies**
  - Valeurs cibles**
  - (Limites critiques)**
  - Actions correctives**
  - Température du local non conforme  
 $\geq 10^{\circ}\text{C}$
  - Eviter l'ouverture fréquente des portes
  - Vérifier le réglage de température du local
  - Vérifier le fonctionnement du groupe frigorifique ,si problème persistant appeler le frigoriste
  - Quantité de denrée à mettre sur plateaux non conforme
  - Voir avec le Chef cuisiner et Conditionnement
  - Nature de denrée à mettre sur plateaux non conforme
  - DLC ou DLUO non conforme
  - Périmée
  - Avertir le Chef Plateaux et les magasiniers
  - Mauvais fonctionnement du tapis roulant
  - Blocage
  - Essayer de réparer si c'est une petite panne
  - Appeler la société chargée des réparations

## 9. Diffusion et approbation

Cette procédure doit être impérativement diffusée pour approbation au responsable de l'établissement et à chaque personnel attaché à la cuisine pouvant assurer la fonction de réception.

Ø Si elle est approuvée, elle doit être signée, affichée et immédiatement mise en application

Si elle est refusée pour corrections, elle doit être modifiée et soumise de nouveau aux personnes concernées pour approbation

<b>Diffusé à :</b>		
	<b>Vérificateur :</b>	<b>Approbateur:</b>