

## CHAPITRE 1.3 - PROGRAMMATION FONCTIONNELLE

### Remarque importante :

**En raison de sa complexité, la prise en compte dans la programmation fonctionnelle de la question des personnels, qui est un facteur déterminant, ne peut être traitée dans un canevas technique tracé à grandes lignes, et fait en général l'objet d'un volet supplémentaire à part, adapté au projet.**

A cette fin les éléments suivants seront au minimum répertoriés :

- postes de travail.
- effectifs.
- horaire général.
- organigramme des temps de travail et des effectifs par fonction.
- qualifications.
- notion de polyvalence.
- formation.

Dans un souci de clarté, la rédaction du présent chapitre 1.3 est volontairement concise, la présentation restant le plus souvent sous la forme d'une liste de paramètres à déterminer.

### 1.3.1 - PROGRAMME FONCTIONNEL.

**Le programme fonctionnel est élaboré à la suite de l'étude de faisabilité (cf. § 1.2.7), qui détermine et fixe une solution destinée à satisfaire les besoins définis lors de la phase précédente.**

En s'appuyant sur cette définition du besoin, ce programme détermine les principales caractéristiques fonctionnelles du système de restauration et les caractéristiques techniques nécessaires à la cohérence du programme . Il comprend la détermination des caractéristiques suivantes:

- une définition précise de la prestation :
  - nombre de jours d'ouverture et de services par jour,
  - nombre et répartition des convives,
  - spécificités des convives,
  - modalités de distribution,
  - politique nutritionnelle - plan alimentaire,
  - menus et plats proposés ,
  - possibilités de choix,
  - répartition de la consommation.
- les caractéristiques du mode de production :
  - part de la prestation produite,
  - production sur place ou centralisée,
  - restauration directe et, ou, différée,

- répartition des opérations entre cuisine centrale et unités satellites,
  - degré d'autonomie des satellites (gestion, établissement des menus, ...).
- les schémas généraux de fonctionnement :
- modalités d'approvisionnements,
  - élaboration des préparations froides,
  - procédés de cuisson,
  - pâtisserie intégrée ou non,
  - modalités de conditionnement (grandes lignes),
  - distribution et service.

Les éléments et solutions techniques sont détaillés dans les paragraphes suivants.

### **1.3.2 – ORGANISATION DES OPERATIONS EN CUISINE.**

Ces procédures très détaillées serviront de base à la définition des matériels et des locaux, à la mise en évidence des liaisons entre les différents secteurs et locaux ainsi qu'à la mise en œuvre de la démarche dite HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise).

#### **1.3.2.1 – Organisation verticale - Diagramme de fabrication.**

Un diagramme est défini pour chaque type de production.

- Eléments à déterminer pour les préparations froides :
  - denrées utilisées (nature et quantité),
  - traitements primaires,
  - élaboration et dressage,
  - distribution.
- Eléments à déterminer pour les plats chauds :
  - denrées utilisées : nature et quantité,
  - traitements primaires,
  - pré-cuisson,
  - cuisson,
  - distribution,
  - refroidissement - conditionnement et allotissement.

### **1.3.2.2 - Organisation horizontale.**

Elle est définie par secteur d'activités, en fonction des données définies précédemment et des contraintes internes ou externes. Devront être décrits :

- l'ensemble des opérations effectuées dans le secteur considéré,
- les liaisons avec les autres secteurs,
- les types de matériels mis en place, le nombre estimé d'opérateurs,
- les contraintes et les impératifs réglementaires ou imposés par le maître d'ouvrage.

#### **1.3.2.2.1. – Secteur des achats, de la réception et du stockage.**

Eléments à déterminer :

- modalités de choix des fournisseurs,
- utilisation des produits agroalimentaires (prêts à l'emploi ou pré-élaborés),
- proportion des produits frais, surgelés et à conserver à température ambiante , la répartition par gammes,
- fréquence des approvisionnements, rotation des camions,
- modalités de livraison,
- modalités des contrôles en réception et en cours de stockage,
- élimination des emballages,
- transport vers les locaux de stockage,
- les différents locaux de stockages et les températures réglementaires ou souhaitées.

Les locaux sont définis en fonction des caractéristiques des denrées à entreposer:

- denrée fragile (viande) ou denrée naturellement contaminée (légumes),
- température réglementaire de stockage.

Les regroupements possibles de certains locaux seront indiqués en précisant s'ils sont facultatifs ou impératifs. Ces regroupements peuvent concerner les locaux suivants :

- magasin épicerie,
- magasin boissons,
- chambre froide fruits et légumes,
- chambre froide crèmerie, fromages, produits laitiers et ovoproduits,
- chambre froide charcuterie - viandes fraîches,
- chambre froide poissons,
- chambre froide produits de 4ème et 5ème gamme,
- chambre froide préparations culinaires élaborées à l'avance,
- chambres froides surgelés et sas.

Pour chaque catégorie seront indiqués:

- le flux journalier,
- la fréquence des livraisons,
- les stocks minimum et maximum,
- le type de stockage (étagères, socle rouleur, palette) et le mode de stockage des denrées (dans leur emballages d'origine ou après décartonnage).

#### **1.3.2.2.2. - Secteur des traitements primaires.**

Ce secteur est en liaison avec les locaux de stockage en amont, et les secteurs préparation en aval, par l'intermédiaire éventuel d'un stockage tampon. Il est également relié avec les locaux déchets.

Il est situé à la jonction entre le secteur souillé et le secteur propre :

- secteur souillé : traitement des produits bruts (lavage et épluchage des légumes, déboîtage),
- secteur propre : découpe.

L'ensemble des opérations effectuées dans cette zone sera décrit notamment en ce qui concerne :

- la nature et les quantités de denrées traitées,
- le type et les modes de traitement,
- l'élimination des déchets et des conditionnements.

#### **1.3.2.2.3. - Secteur des productions froides.**

Il est en liaison avec la zone des traitements primaires, le secteur production chaude et la distribution.

C'est le lieu de préparation et de dressage des plats froids: hors d'œuvre, desserts, fromages.

Des préparations diététiques peuvent être effectuées si nécessaire.

Dans ce secteur, pourront être effectuées les opérations de déconditionnement – reconditionnement de plats cuisinés élaborés à l'avance (PCEA), opérations qui nécessitent un local réservé (sauf en cas de maîtrise des risques spécifiques après analyse des points critiques par méthode de type HACCP) .

L'ensemble des opérations effectuées sera décrit notamment en ce qui concerne:

- la nature et les quantités de denrées traitées,
- le mode de présentation des hors d'œuvre (individuel ou collectif, vaisselle à usage unique ou traditionnelle).

#### **1.3.2.2.4. -Secteur des productions chaudes.**

Il est en liaison avec le secteur des traitements primaires, le secteur production froide et la distribution.

C'est la zone où sont effectuées les cuissons.

L'ensemble des opérations effectuées sera décrit notamment en ce qui concerne :

- la nature et les quantités de denrées traitées,
- les modes de remise en température,
- les types de cuisson (cuissons courtes, longues, sous vide, traditionnelles,...) et les répartitions relatives de chaque type appliqués aux différentes denrées,
- le mode de présentation des plats (individuel, collectif, ....).

Lorsqu'elle existe, la cuisine diététique est souvent placée dans ce secteur. Il faudra décrire précisément les prestations élaborées et leurs répartitions relatives.

#### **1.3.2.2.5. – Secteur de la pâtisserie.**

Le secteur de production des produits de pâtisserie regroupe des opérations à risques sanitaires. Il doit être séparé en :

- secteur froid : préparation,
- secteur chaud : cuisson.

Les éléments à décrire sont essentiellement :

- les types de pâtisseries élaborées,
- la nature des matières premières utilisées (denrées brutes (farine) ou pâtes industrielles).

#### **1.3.2.2.6. – Secteur du service et de la distribution.**

Seront indiqués ou rappelés les éléments suivants:

- nombre de convives et, s'il y a lieu les différentes catégories.
- horaires de distribution.
- flux cumulés et instantanés.
- type de service choisi pour les différentes catégories de convives :
  - service individuel en chambre (hôpital),
  - service à table, (dimensionnement des offices),
  - libre service linéaire ou libre service éclaté (scramble),
  - formules mixtes.
- préparations effectuées dans la zone (stands à thèmes : pâtes, pizzas, grillades, etc ...).
- modalités de paiement.

#### **1.3.2.2.7. – Secteur du lavage et de la désinfection des matériels et ustensiles.**

Eléments à déterminer :

- matériel fixe : modalités de nettoyage.
- ustensiles de cuisine :
  - modalités de lavage (plonge batterie),
  - stockage des ustensiles propres.
- vaisselle des convives :
  - type de vaisselle,
  - lavage centralisé ou sur les lieux de consommation (art. 39 et 46 de l'arrêté du 29/09/97 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social),
    - modalités de collecte (convoyeurs, chariots, ...),
    - type de machine (fonction du nombre de couverts),
    - stockage de la vaisselle propre,
    - redistribution vers les zones d'utilisation (préparations froides et distribution),

### **1.3.2.2.8. – Secteur du nettoyage et de désinfection des locaux.**

Le choix de la méthode de nettoyage des locaux devra être précisée :

- moyenne pression ou basse pression,
- centrale à mousse ou à produits,
- postes de nettoyage à mélange terminal,
- nettoyage "manuel".

Seront précisés également :

- l'implantation des poste de nettoyage,
- le type de produits préconisés.

### **1.3.2.2.9. – Secteur du traitement des déchets.**

Le mode général de traitement des différentes catégories de déchets devra être précisé:

- nature des matériaux d'emballage et de conditionnement.
- modalités de traitement avant élimination :
  - compactage,
  - broyage.
- nature des déchets organiques et alimentaires et leur traitement :
  - stockage en zone de production et évacuation ultérieure,
  - traitement par voie liquide : capacité globale, nombre et implantation des broyeurs - pulpeurs.
- modalités de stockage des déchets et contraintes de tri (tri sélectif).
- fréquence d'enlèvement par les services spécialisés et contraintes :
  - conteneurs spécifiques,
  - accès des camions.
- contraintes de nettoyage de la zone.
- conditions d'accès depuis les locaux de préparation (sas).

### **1.3.2.2.10. - Cas particulier des cuisines centrales.**

Dans le cas particulier d'une cuisine centrale les éléments complémentaires à déterminer sont les suivants :

- refroidissement et conditionnement des plats : les opérations prévues seront décrites avec précision, en particulier le ou les choix du conditionnement (individuel ou collectif, inox ou jetable) et leur importance respective, qui induisent le type de machine et le dimensionnement de la pièce, et le type de cellule de refroidissement souhaité éventuellement.

- stockage aval :
  - la durée de stockage et la fréquence des expéditions,
  - l'adaptation du volume à la planification des productions et des expéditions.
- allotissement.
- expédition - transport: rotation des porteurs et des contenants.
- retour chariots, cagettes, bacs et conteneurs :
  - stockage avant lavage,
  - lavage,
- stockage en attente d'utilisation et mise à disposition.

#### **1.3.2.2.11. - Cas d'une petite unité de production.**

Le projet de construction ou de réhabilitation d'une petite unité de production (de l'ordre de 100 repas par jour) devra respecter la sectorisation (secteur propre et secteur souillé) permettre aussi souvent que possible le respect du principe de la marche en avant dans l'espace. Toutefois, la séparation des opérations dans le temps (avec nettoyage et désinfection après chaque opération) pourra être admise dans certains cas pour pallier le manque de surface de cette unité de production.