

## DLM CONSEIL

# IMPLANTATION D'UNE CUISINE PROFESSIONNELLE



## Les éléments à prendre en compte pour la conception de sa cuisine de restaurant

### A) L'ergonomie de sa cuisine de restaurant

L'**ergonomie** est importante en cuisine professionnelle. La disposition des lieux et aménagements doit être adaptée :

- Au type d'activité ;
- Au nombre de cuisiniers ;
- Aux aménagements de la pièce (points d'eau, prises électriques) ;
- Au design souhaité ;
- Aux exigences d'hygiène et de sécurité.

### B) La circulation au sein de la cuisine

Le **plan d'une cuisine professionnelle** doit être bien pensé. L'optimisation des équipements et aménagements doit permettre de ne pas trop encombrer l'espace, afin de respecter les distances requises entre chaque **poste de travail**. Ils ne doivent pas gêner la communication entre les collaborateurs, ni empêcher l'accès aux annexes de la cuisine (frigos, plonge, etc.).

### C) La sécurité en cuisine

Les règles de sécurité et d'hygiène garantissent aussi bien la sécurité du personnel que celle des clients. Le premier point à prendre en considération est bien entendu la **sécurité incendie**. Les locaux professionnels doivent être équipés d'extincteurs, d'issues de secours, mais aussi de dispositifs de captation des graisses et d'évacuation des fumées.

## D) Hygiène : éviter les contaminations croisées en cuisine

Concernant l'hygiène, on ne place jamais la plonge à côté du garde-manger afin d'éviter les contaminations croisées (le transfert de micro-organismes ou bactéries d'un aliment ou objet contaminé à un aliment sain). On doit également être en mesure d'utiliser la méthode de nettoyage TACT afin d'observer des règles d'hygiène strictes.

Le concept de marche en avant en cuisine professionnelle permet d'établir le **sens de circulation** à respecter. Les produits finis prêts à l'envoi (service comme livraison) ne doivent jamais être en contact avec des produits pouvant possiblement **les contaminer** :

- Les produits finis ne croisent jamais les poubelles, la plonge ni les matières premières.
- **L'enceinte de stockage** des produits finis se trouve proche de la salle de restaurant ou du point de retrait des commandes.
- **Les matières premières** se trouvent à proximité du laboratoire, dans une chambre froide ou une armoire réfrigérée, et ne doivent jamais croiser une activité dite sale.

## E) Les revêtements des murs, des sols et du plafond

Les **revêtements de la cuisine professionnelle** doivent être pensés pour la sécurité et l'hygiène. Ainsi :

- Le sol doit être antidérapant.
- Les murs et plafonds doivent posséder un revêtement imputrescible et facilement lavable dans la cuisine comme dans les chambres froides.

# Aménagement d'une cuisine professionnelle : les éléments indispensables

## A) Le poste de travail (poste de préparation et poste de cuisson)

Le mobilier du plan de travail ou poste de préparation (tel que l'évier de nettoyage des légumes ou le comptoir de préparation) doit être en acier inoxydable (inox) pour résister à la chaleur et être **nettoyé facilement**. Les appareils électroménagers comme la friteuse, le four, etc. doivent répondre au type de cuisson réalisé au sein de l'établissement et posséder une puissance adaptée. Enfin, les raccordements doivent être placés de manière à garantir la **sécurité des usagers**.

## B) Le poste de nettoyage

Le **plan de la cuisine professionnelle** doit prévoir des équipements sanitaires comme un évier, un égouttoir, un lave-verres et un lave-vaisselle. Il doit également prévoir un emplacement pour une centrale de nettoyage, un lave-mains et une poubelle. Ces équipements doivent toujours être **séparés du poste de cuisson** afin d'éviter les projections. Les produits d'entretien pour les professionnels, eux, doivent être rangés dans un lieu qui leur est destiné (armoire ou meuble), séparé de celui où sont stockées les denrées alimentaires.

## C) Le stockage des denrées alimentaires

Les denrées alimentaires doivent aussi répondre aux différentes normes. Les denrées fraîches doivent être rangées dans une chambre froide, en sachant que cet espace frigorifique doit être réglé à la température adaptée en fonction des **denrées stockées**. Cet espace doit être distinct de la cuisine et équipé de rayonnages alimentaires, afin que les aliments ne soient jamais en contact direct avec le sol.

D'autres éléments sont à prendre en compte pour définir un plan de cuisine professionnel respectueux des normes :

- L'éclairage ;
- Le local à déchets.

# Les normes à prendre en compte pour la conception de sa cuisine professionnelle

Les professionnels de la restauration se doivent de mettre en place et de faire appliquer diverses normes de la cuisine professionnelle dans leurs locaux.

## A) Les normes incendie, normes d'évacuation d'air et ventilation en cuisine professionnelle

L'arrêté du 10 octobre 2005 complète et modifie le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (arrêté du 25 juin 1980).

Ce règlement est complété par la norme AFNOR NF EN 16 282. Celle-ci a pour but l'encadrement normatif de l'ensemble des éléments en lien avec la ventilation des cuisines professionnelles. L'article 7 de cette dernière apporte des précisions claires sur l'installation et l'utilisation de systèmes fixes de lutte contre les incendies.

N'hésitez pas à consulter notre article dédié aux normes incendies en cuisine professionnelle.

## B) Les normes électriques en cuisine professionnelle

Ici est également impliqué l'arrêté du 25 juin 1980 qui établit certaines obligations en termes d'installation électrique des équipements et de l'électroménager.

Ces obligations sont complétées par la norme NF C 15-100 (AFNOR), le guide UTE C15-201, la norme AFNOR NF EN 12464-1 et la norme ISO 8995/CIE 8008 qui apportent, entre autres, des précisions sur le nombre et l'emplacement des prises électriques, conception des circuits et éclairages nécessaires aux cuisines professionnelles. Découvrez notre article dédié aux normes électriques en cuisine professionnelle.

## C) Les normes d'hygiène en cuisine professionnelle

**Voici les 3 règlements encadrants les obligations en matière d'hygiène en cuisine professionnelle :**

- CE 852/2004 relatif à l'hygiène des aliments (y compris aliments d'origine végétale)
- CE 853/2004 relatif à l'hygiène des aliments d'origine animale ;
- CE 178/2002 qui précise les responsabilités des exploitants du secteur alimentaire en matière de sécurité des denrées, de traçabilité et de gestion des non-conformités via des procédures de rappel des aliments non conformes.

# Création de plan de cuisine professionnelle

## A) Les différents types d'agencements de cuisine

L'**aménagement de la cuisine professionnelle** pour les restaurateurs doit se faire en fonction de la forme et des dimensions de l'espace disponible. Il est possible que cet espace soit :

Cuisine Ouvert



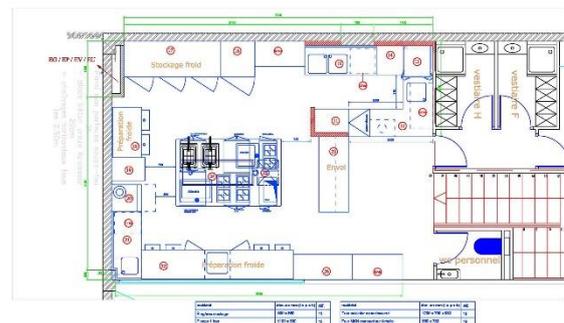
Cuisine en îlot



Cuisine en U



Plan d'implantation



Vous n'êtes pas certain d'être capable de bien **définir votre plan de cuisine professionnelle** ? nous pouvons vous accompagner.

Outre le choix de votre matériel professionnel pour votre cuisine, nous pouvons vous aider à choisir vos fournisseurs et à budgétiser votre projet.

Nous vous conseillerons sur la disposition de vos divers équipements professionnels (plan de travail, équipements de cuisine, espaces réfrigérés, choix et position des hottes, des fours, etc.) grâce à l'utilisation d'un **logiciel de modélisation 3D** comme Mavimplant .

Ces outils nous permettrons de travailler de manière virtuelle sur le plan de votre cuisine et d'effectuer des mesures précises avant la mise en place réelle de votre **équipement de cuisine**.