

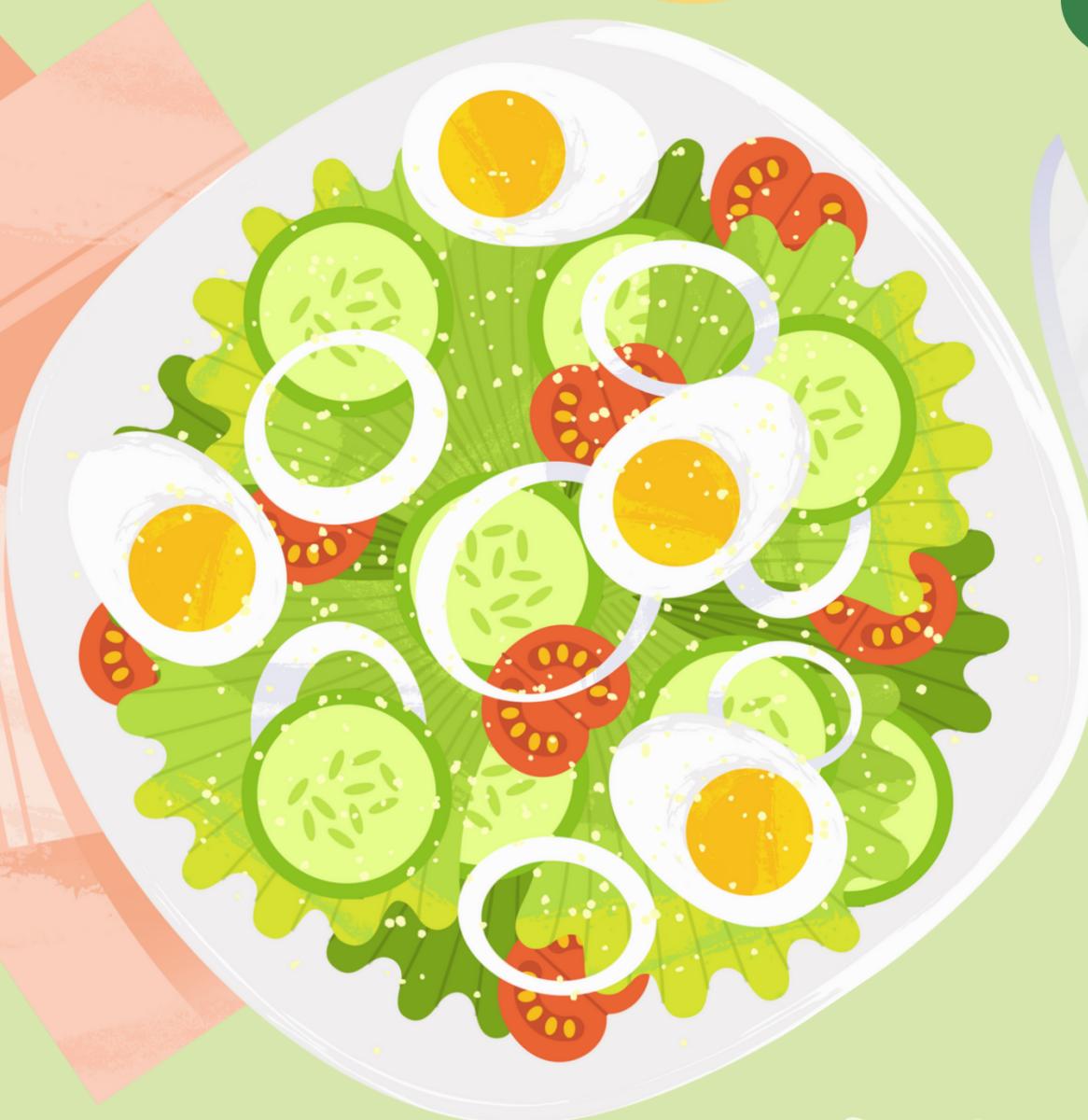
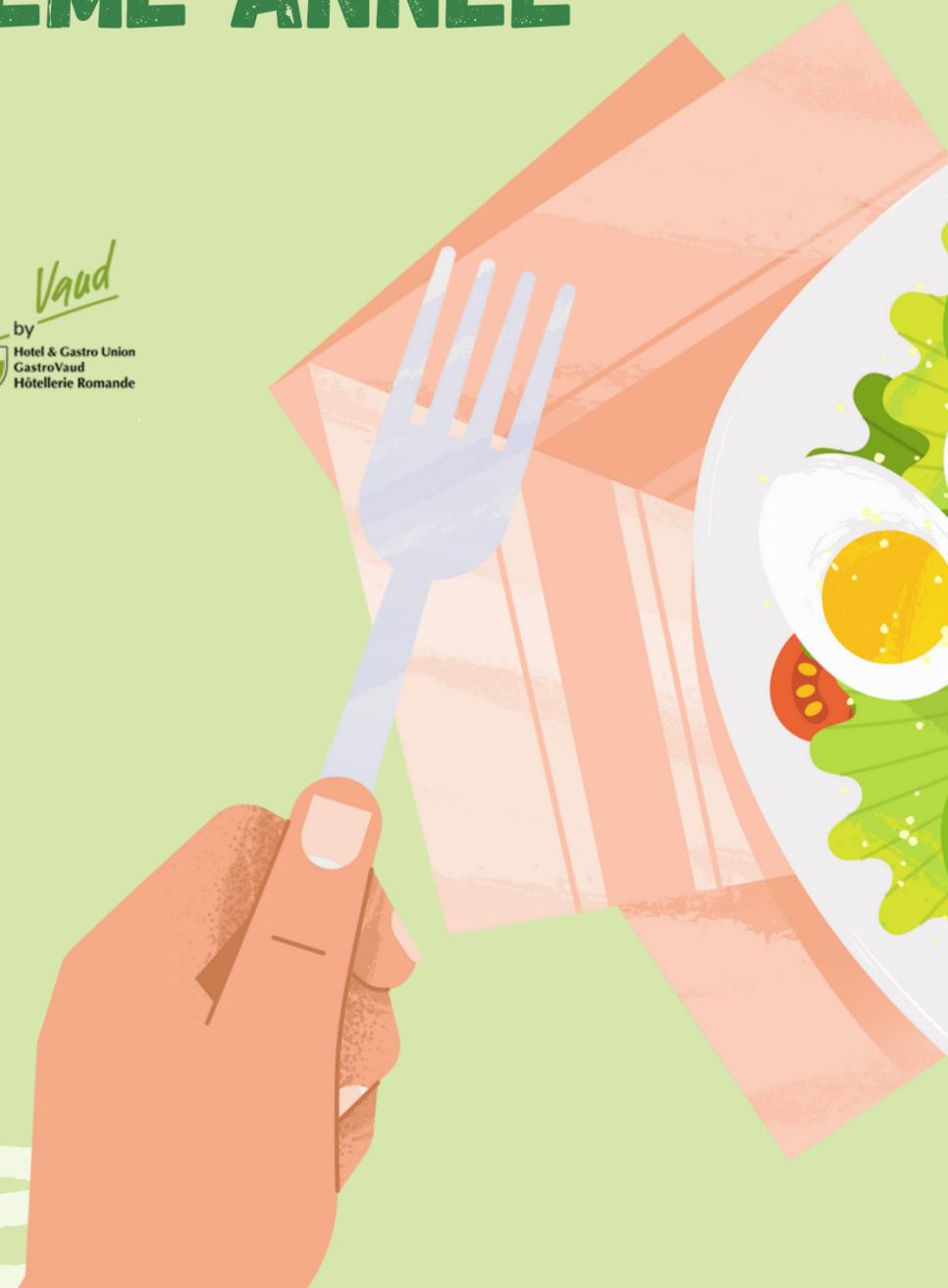
**CIE**  
**3ÈME ANNÉE**



**GFI**

**DCO 4**

Hotel & Gastro *Vaud*  
*formation* by  
Hotel & Gastro Union  
GastroVaud  
Hôtellerie Romande



**BIENVENUE !**

# PROGRAMME

**13H00  
RAPIDE  
PRÉSENTATION**

**15H00  
PAUSE**

**16H00  
PROCESSUS  
DISTRIBUTION DES  
REPAS ET  
EXERCICE**

**13H15  
LE PROCESSUS  
DE LAVAGE  
ET DEMO**

**15H30  
HACCP**

**16H45 – 17H00  
KAHOOT, QUESTIONS  
ET CONCLUSION**

# QUI SUIS-JE?

## SANDRINE TURRIAN-BINGGELI

- Formatrice de cuisine CIE depuis 2019
- FSEA formatrice d'adulte
- Brevet fédéral de cheffe cuisinière

### MON CONTACT POUR VOS QUESTIONS



Par mail :  
[sandrine.turrian@hgfvaud.ch](mailto:sandrine.turrian@hgfvaud.ch)

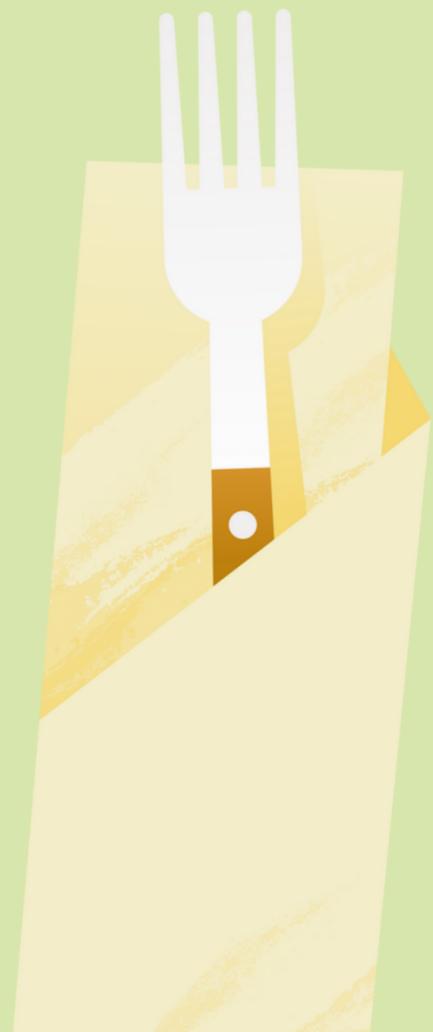


Par Instagram en message privé :  
[#cheffe\\_turrian](https://www.instagram.com/cheffe_turrian)





# OBJECTIFS DU COURS

- Sur la base d'une procédure de travail, ils **instruisent** des personnes de manière à ce que les repas se déroulent sans problème.
  - Ils **expliquent** et **utilisent** les machines et les appareils du processus de lavage de la vaisselle.
  - Ils **nettoient** les machines et les appareils utilisés dans le processus de lavage de la vaisselle selon les indications du fabricant.
- 
- 
- 

# ORIENTATION DEVELOPEMENT DURABLE



# LE PROCESSUS DE LAVAGE DE LA VAISSELLE

## COMPÉTENCE OPÉRATIONNELLE

ASSURER LE BON DÉROULEMENT DU PROCESSUS DE LAVAGE DE LA VAISSELLE

Les gestionnaires en intendance assurent une organisation du lavage de la vaisselle efficace et irréprochable du point de vue de l'hygiène, tout en tenant compte des aspects écologiques et ergonomiques.

Ils expliquent et utilisent les machines et les appareils du processus de lavage de la vaisselle.



# DÉMO ET PRATIQUE

**TUNNEL DE LAVAGE**

**MACHINE À VERRE**

**CHERCHER LES  
ERREURS**

**QUELS POINTS À  
AMÉLIORER**

**JUSQU'À 14H**



## **A L'INTERNE**

**LES PROCÉDURES  
SONT DÉFINIES**

**LES RÈGLES HACCP  
SONT APPLIQUÉES**

**NOUS AVONS OPTÉ  
POUR UN TUNNEL  
DE LAVAGE PLUS  
ÉCOLOGIQUE**



# MARCHE À SUIVRE POUR LE BON FONCTIONNEMENT DU TUNNEL DE LAVAGE

Allumer le tunnel.

MATIN  
MIDI

Vérifier que les éléments soient en place

Débarrasser tous les chariots

Faire tremper les assiettes et les bols dans l'eau tiède. Max 40c°

Nettoyer les chariots avec le mélange de produit et le chiffon rose.

Mettre des gants propres pour récupérer la vaisselle propre.



TEMPS À DISPOSITION POUR EFFECTUER CES TACHES : 50 minutes

Ranger la vaisselle de la cuisine

Mettre la vaisselle de la cafétéria sur leur chariot.

Récupérer la vaisselle avec des gants propres.

Les empiler de la bonne manière, les rincer avec la douche selon plan de lavage.

Laver les assiettes et les bols.

Mettre le nécessaire dans les bains-marie.

20 assiettes, 8 bols à soupe. Le reste dans les armoires.

MIDI

Une fois la vaisselle finie. Vider la machine.

Laver les filtres. Rincer le tunnel.

Laver les filtres, puis démonter et laver les rideaux.

NCHE



**CHEZ VOUS, EN  
ENTREPRISE, ÇA SE  
PASSE COMMENT ?**

# LE PROCESSUS DE LAVAGE DE LA MACHINE

## COMPÉTENCE OPÉRATIONNELLE

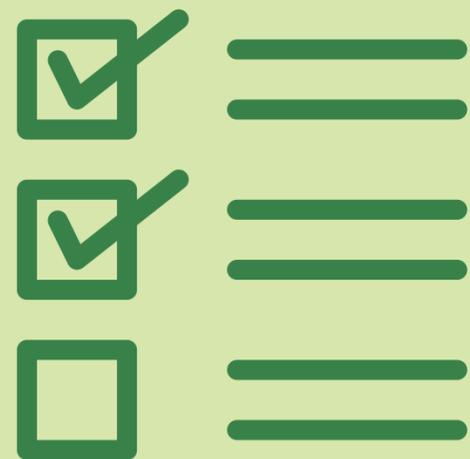
ASSURER LE BON DÉROULEMENT DU PROCESSUS DE LAVAGE DE LA VAISSELLE

Ils nettoient les machines et les appareils utilisés dans le processus de lavage de la vaisselle selon les indications du fabricant.





# EXEMPLES DE FICHES TECHNIQUES FOURNISSEUR

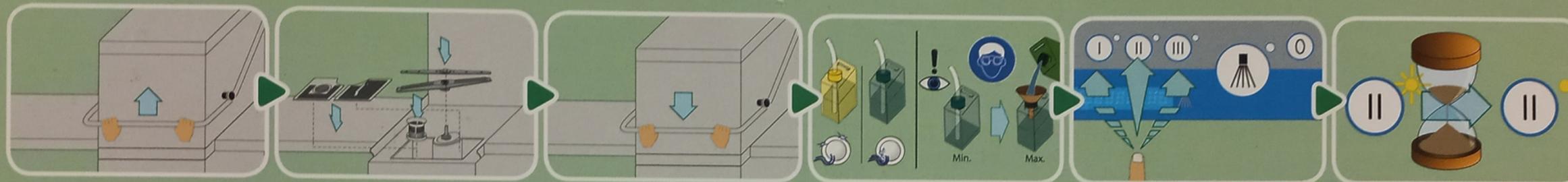


# DV 80.2 - DV 120.2 - DV 200.2 - DV 200.2 PW

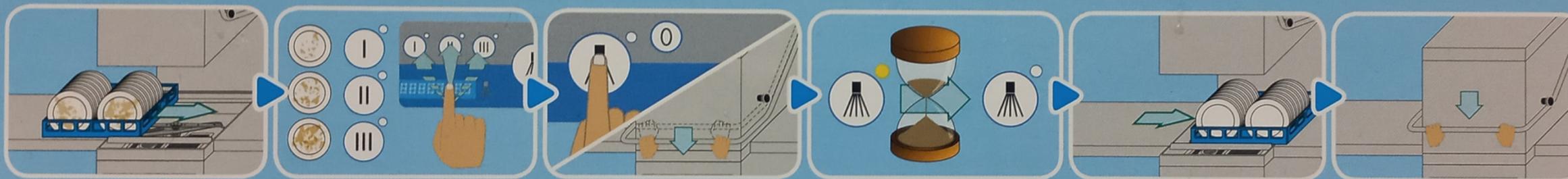


9682948

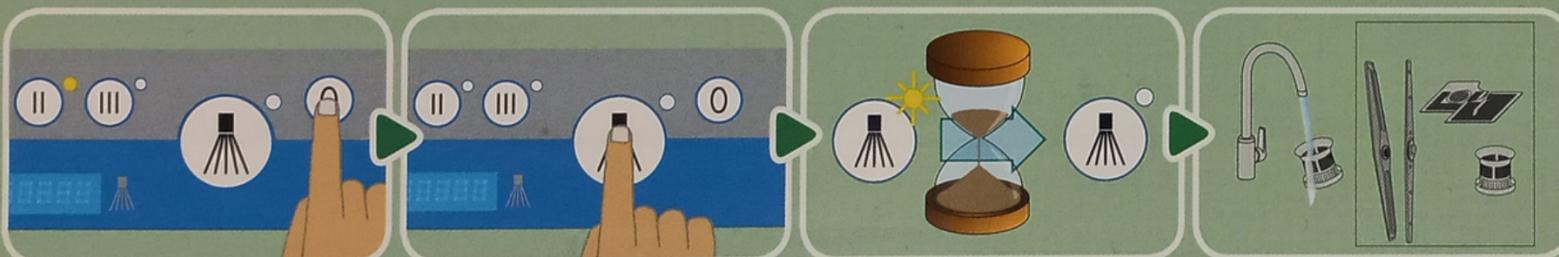
START



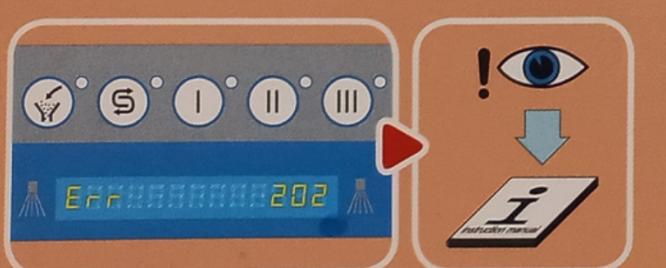
CLEAN



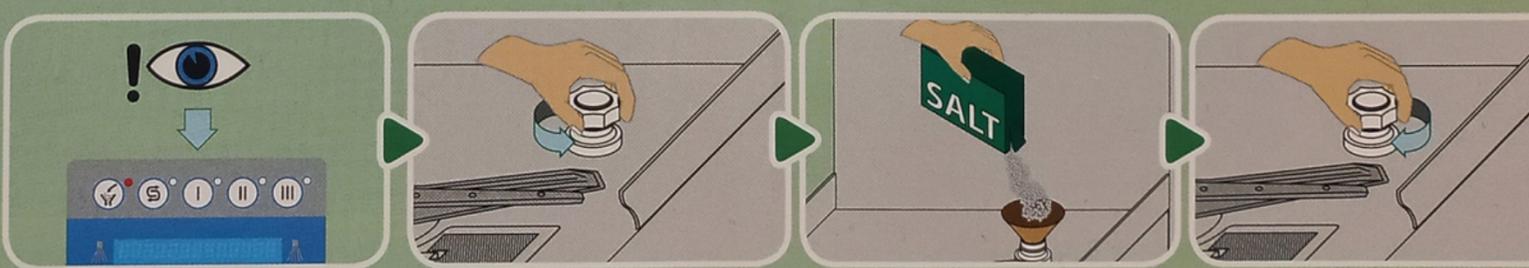
STOP



ERROR



REFILL





# Topmatic Clean

Détergent pour lave-vaisselle avec certifi cat écologique

**Topmatic Clean** est un produit fortement concentré pour lave-vaisselle avec un pouvoir exceptionnel de nettoyage effectif contre les amidons et pour l'élimination des tâches de thé et de café. Composé des ingrédients innovatifs, le produit élimine les salissures tenaces en un seul passage en machine. Avec des résultats de nettoyage prouvés et un respect maximal pour l'environnement, **Topmatic Clean** est certifié par Nordic SWAN comme produit écologique selon les normes pour la sélection de matières premières et l'utilisation d'emballages. **Topmatic Clean** est utilisé en combinaison avec le système de dosage Ecolab.

- **Propreté** Pouvoir exceptionnel de nettoyage avec impact minimal sur l'environnement.
- **Sécurité** Sélection des matières premières (formule sans NTA, EDTA, phosphates et chlore) selon les normes écologiques très strictes.
- **Efficacité** Nettoyage en un seul passage en machine, gagne du temps et de l'argent.



### Mode d'emploi

- 1
- 2
- 3
- 4

Votre spécialiste Ecolab installera le système et le réglera suivant vos spécifications de laverie.

1. Consulter l'étiquette et le plan d'hygiène pour un mode d'emploi détaillé.
2. Toujours porter des vêtements bien adaptés en utilisant le produit.
3. Quand l'alarme sonne, arrêter la machine.
4. Enlever prudemment la lance. Ouvrir le nouveau bidon, puis insérer la lance.
5. Au cas où l'alarme vidange n'est pas installé, contrôler le niveau du détergent régulièrement et changer les bidons si nécessaire.

Niveau de dureté	Dureté de l'eau °f	Topmatic clean g/l eau
1	15 °f	0.2 – 2.0
2	15 – 25 °f (moyen)	2.0 – 3.5
3	plus que 25 °f (dure)	plus de 3.5

### Indications de sécurité

**Réservé à un usage professionnel!** Pour obtenir des résultats hygiéniques et sans traces, toujours utiliser ce produit en combinaison avec un produit de rincage Ecolab. **Ne pas utiliser pour des ustensiles en aluminium, ou d'autres métaux légers.** **Ne pas mélanger à d'autres produits!** Lisez attentivement les mises en garde sur la fiche de sécurité et l'emballage d'origine

### Valeur pH (conc.)

7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	----	----	----	----	----

### Conditions de conservation

À conserver uniquement dans l'emballage d'origine entre 0°C et 40°C.

### Unité de vente

4 x 5 l Bidon	9054860
12 kg Bidon	9054900
25 kg Bidon	9 0 5 4920

© 2015 Ecolab All rights reserved.

Ecolab Europe GmbH  
Richtstrasse 7  
CH-8304 Wallisellen  
www.ecolab.com

Ecolab (Schweiz) GmbH  
Kägenstrasse 10  
CH-4153 Reinach  
Tel.: +41 61 466 94 66  
www.ch.ecolab.ch

Ecolab France SAEcolab Belgique SA  
8, rue Rouget de LisleZ. 3 Doornveld 164  
F-92442 Issy-les-MoulineauxB-1731 Zellik  
Tel.: +33 1 40 93 93 94Tel.: +32 2 467 51 00

TOPMATIC CLEAN/P/28JAN15/CHF



# Solid Clean H

Produit pour lave-vaisselle en bloc, écologiquement certifié

**Solid Clean H** est un produit pour lave-vaisselle innovant, alcalin et très concentré, adapté en eau dure - très dure. Ce produit est le résultat d'un mélange équilibré de matières premières de grande qualité. Son efficacité de lavage et sa compatibilité avec l'environnement valent à **Solid Clean H** d'avoir reçu la certification Cygne blanc qui garantit le respect des exigences écologiques concernant les composants et les emballages utilisés.

**Solid Clean H** est à utiliser associé au doseur EcoPlus Future. Le doseur surveille le processus de lavage de la vaisselle et aide à contrôler les facteurs essentiels tels que la consommation d'énergie et d'eau, économisant ainsi les ressources.

▣ **Propreté** Pouvoir exceptionnel de lavage, effectif pour les taches de thé et de café. Des résultats de lavage étincelants.

▣ **Sécurité** Sa formulation sans NTA, EDTA, phosphate ni chlore assure le respect de critères écologiques exigeants. Les recharges Solid de 4,5 kg, associées au doseur EcoPlus Future, assurent le meilleur niveau de sécurité possible. L'emballage vide compressible de la capsule réduit le volume des déchets et les coûts des déchets et du transport, ainsi protégeant l'environnement.



## Mode

### d'emploi :

1. Lire le mode d'emploi figurant sur l'étiquette du produit et le plan de nettoyage.
2. Portez des gants et des lunettes de protection appropriés.
3. Lorsque l'alarme retentit, c'est qu'il faut changer la recharge.
4. Éteindre le doseur en appuyant sur les trois boutons de droite (2 secondes).
5. Extraire la recharge vide.
6. Écraser la recharge vide et la jeter.
7. Retirer la nouvelle recharge de son emballage.
8. Enlever le bouchon bleu.
9. Mettre la nouvelle recharge en place, tête en bas.
10. Rallumer le doseur en appuyant sur le bouton Entrée. Ne pas utiliser sur de l'aluminium ni d'autres métaux légers.

Votre spécialiste Ecolab ajuste votre doseur pour qu'il réponde à vos besoins spécifiques et il effectue une démonstration devant les futurs utilisateurs.

## Dose

0,5 - 3,0 g/l en fonction de la dureté de l'eau et du degré de saleté. Pour obtenir le meilleur résultat de nettoyage possible, utilisez ce produit seulement avec un liquide de rinçage Ecolab (par exemple Toprinse Clean).

## Indications de sécurité

Réservé à un usage professionnel. Lisez attentivement les mises en garde sur la fiche de sécurité et l'emballage d'origine.

## Valeur pH (1 %)

9	10	11	12	13	14	15	16
---	----	----	----	----	----	----	----

## Conditions de conservation

À conserver uniquement dans l'emballage d'origine entre 0°C et 40°C.

## Conditionnement

4 recharges de 4,5 kg 9070320



# Assert Classic

## Produit vaisselle manuel

**Assert Classic** est utilisé pour le nettoyage de tous les objets et surfaces lavables, tels que porcelaine, verre, céramique, métaux, surfaces et objets vernis, plastiques, etc. Ne contient ni parfum ni colorants, **Assert Classic** convient au secteur alimentaire.

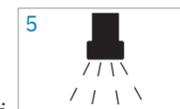
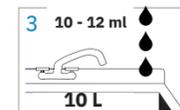
□ **Propreté** Nettoie toutes les matières lavables à l'eau

□ **Sécurité** Sèche et fait briller sans frotter, sans parfum ni colorants. Doux pour la peau

□ **Efficacité** Efficace à faible dose, frais de consommation réduits.



### Mode d'emploi



1. Lisez attentivement les informations sur l'étiquette du produit
2. Portez systématiquement des gants et des lunettes de protection (recommandé)
3. Pour le lavage manuel: 10 à 12 ml **Assert Classic** pour 10 litres d'eau. Pour le nettoyage: jusqu'à env. 25 ml **Assert Classic** dans 10 l d'eau
4. Enlevez les saletés grossières. Immergez l'objet à nettoyer et laissez agir. En fonction du degré de saleté, utilisez une brosse ou un tampon à récurer
5. Rincez à l'eau claire. Laissez l'objet nettoyé sécher à l'air libre

### Indications de sécurité

**Réservé à un usage professionnel!**

**Ne pas mélanger à d'autres produits!**  
Lisez attentivement les mises en garde sur la fiche de données de sécurité et l'emballage d'origine.

### Valeur pH (conc.)

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

### Conditions de conservation

A conserver uniquement dans l'emballage d'origine entre 0°C et 35°C.

### Conditionnement

6 x 1 l Flacon	9020530
10 l Bidon	9027630
20 kg Bidon	9037820

# **LES 5 ÉTAPES DES BONNES PRATIQUES**

**1. ORGANISER**

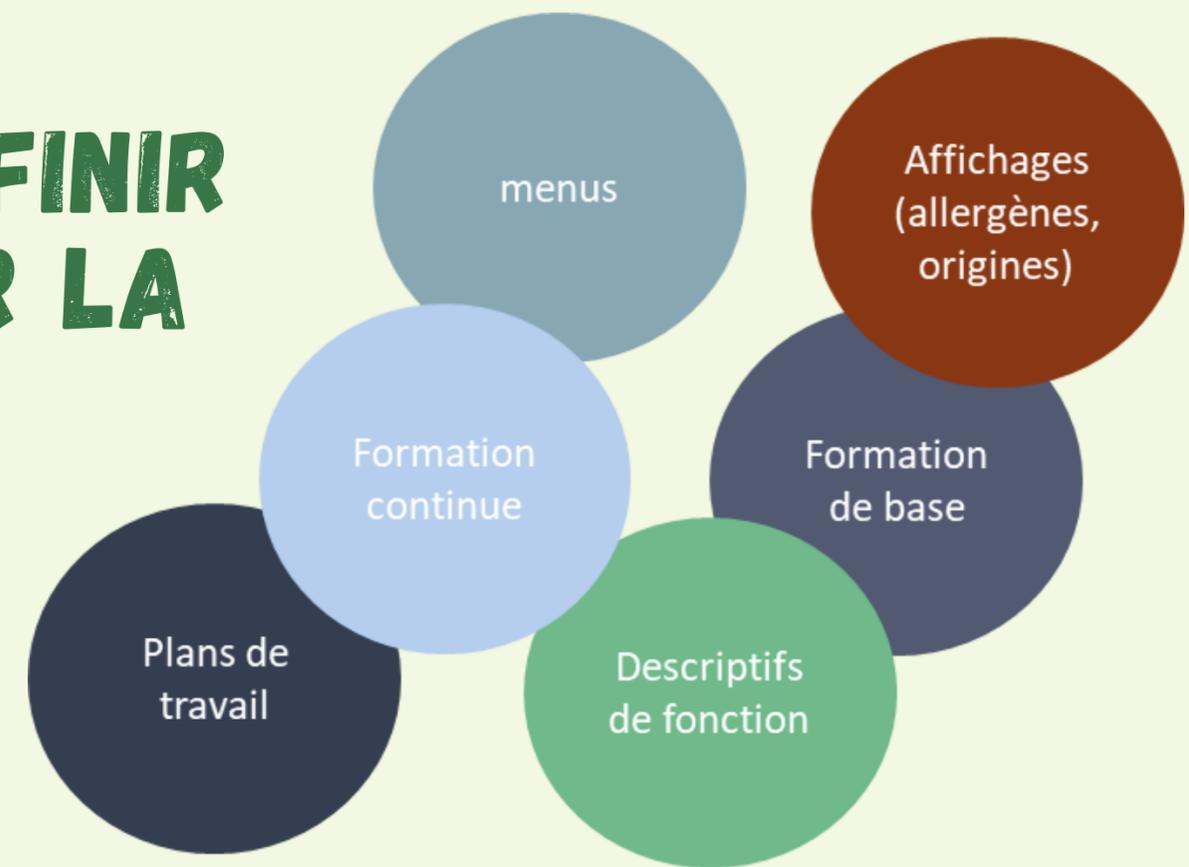
**2. PRESCRIPTIONS  
JURIDIQUES**

**3. HACCP**

**4. AUTOCONTROLE**

**5. COLLABORER**

# 1. ORGANISER L'ÉTABLISSEMENT, DÉFINIR LES RESPONSABILITÉS, GARANTIR LA FORMATION



- Une description fournit des renseignements sur l'établissement, son offre, son organisation, ses compétences et sa taille
- Une formation adaptée au niveau ainsi qu'une formation initiale du personnel sont assurées
- La personne responsable est désignée, ses attributions et ses qualifications sont définies

## 2. SAISIR LA PORTÉE DES PRESCRIPTIONS JURIDIQUES ET LES RESPECTER

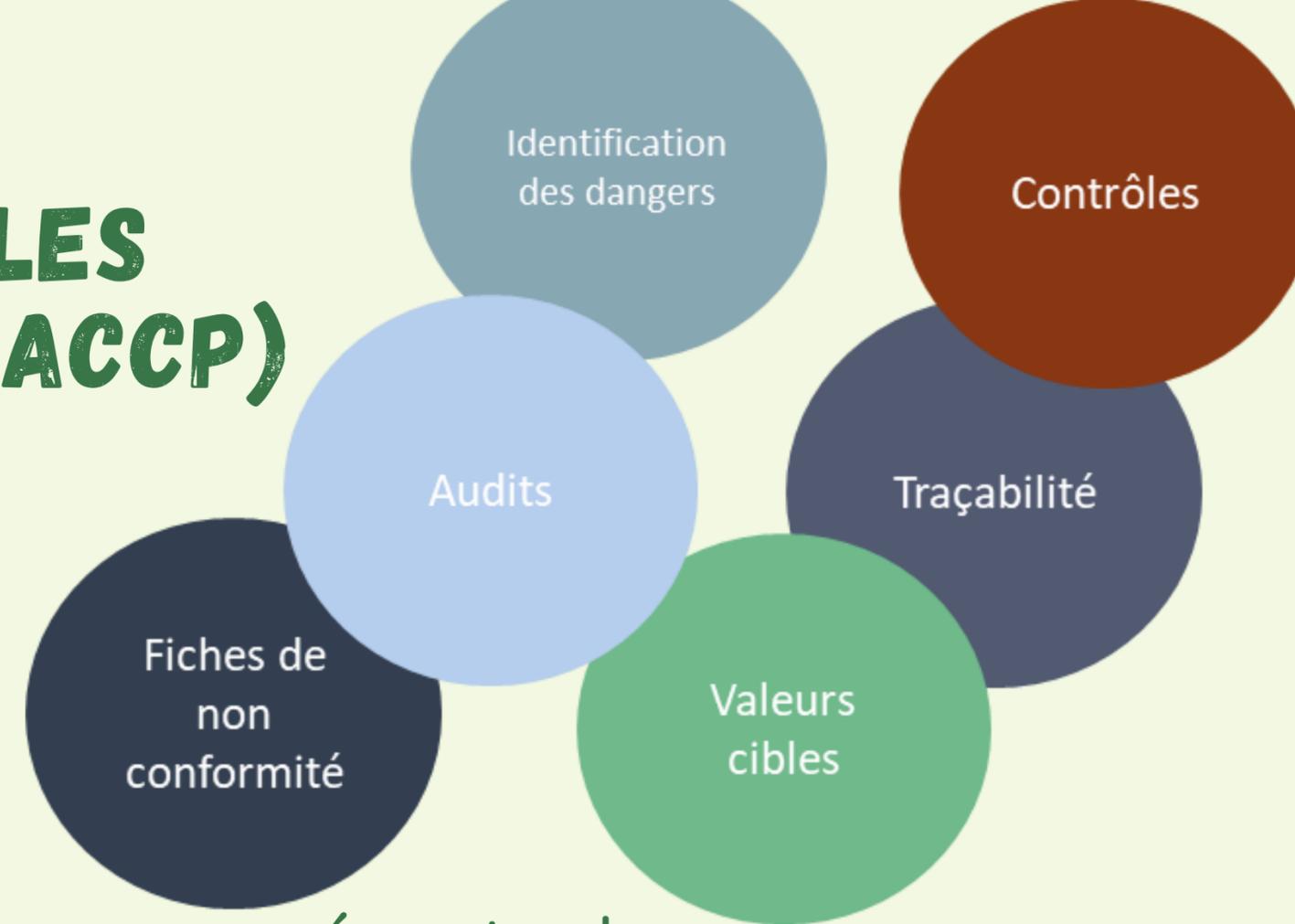
- Les prescriptions pertinentes pour l'établissement et ses offres sont reconnues

Bases  
légales

Exigences  
spécifiques

Directives  
internes

### 3. IDENTIFIER LES DANGERS, LES CONTRÔLER ET LES MAÎTRISER (HACCP)

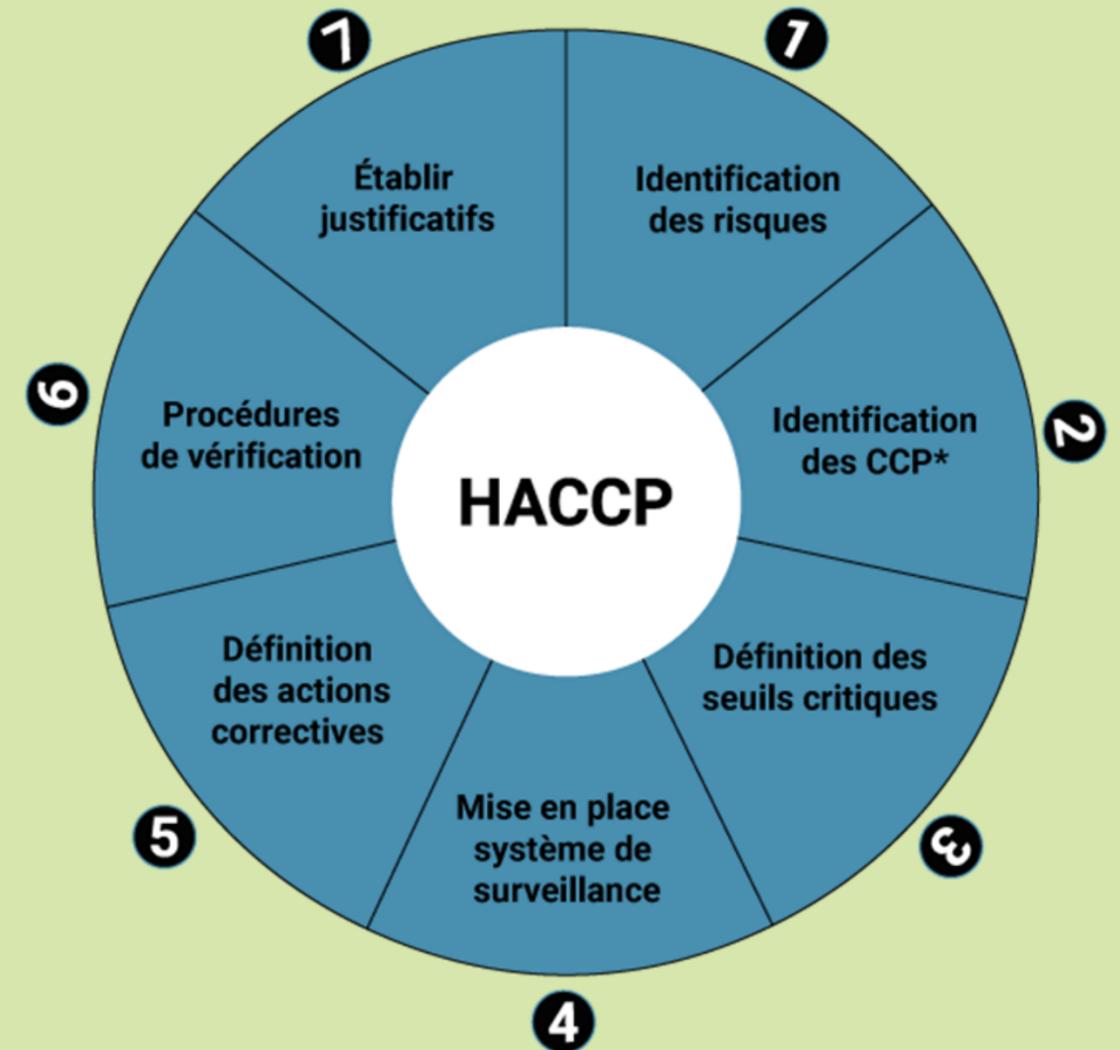


- Il existe une vue d'ensemble des dangers présents dans l'établissement, susceptibles de mettre la santé en danger ou de contrevenir au droit
- La surveillance et la maîtrise des dangers sont garanties
- Les mesures nécessaires en cas de dépassement sont disponibles

# HACCP

## Qu'est-ce que c'est ?

Le système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise, en abrégé système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires dont l'objectif est la prévention, l'**élimination** ou la réduction à un niveau acceptable de tout **danger biologique, physique, chimique et allergène**.



# EXERCICE

Identifier les risques :

- Groupe 1 Biologiques
- Groupe 2 Physiques
- Groupe 3 Chimiques
- Groupe 4 Allergènes

Sur une feuille, **indiquer les risques** que vous connaissez ainsi que **les mesures à prendre** pour les éviter.

Désignez une personne qui présentera vos résultats.

4 GROUPES

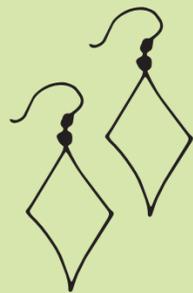
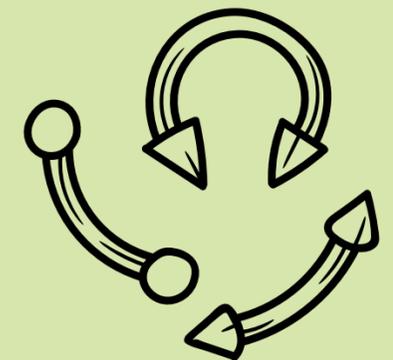
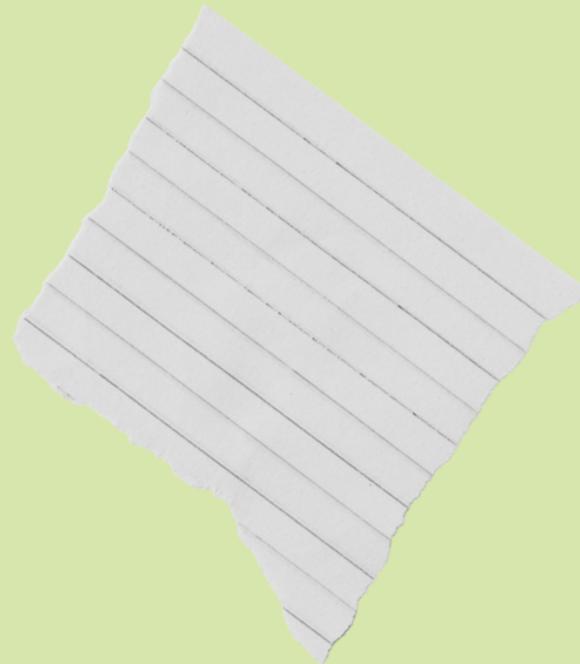
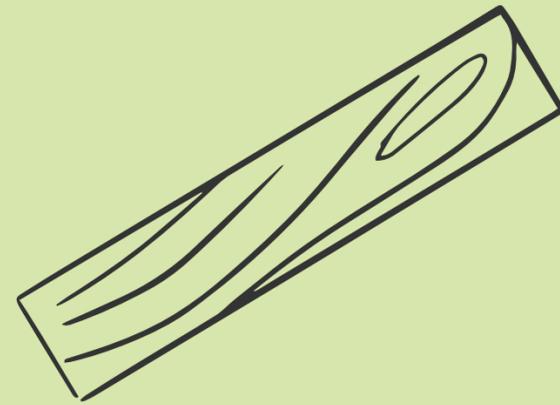
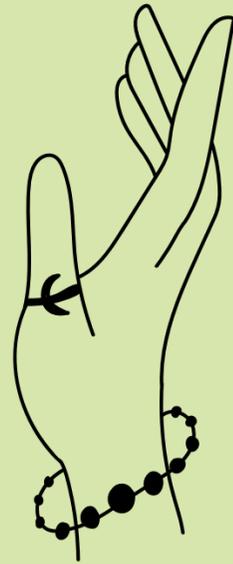
10 MINUTES



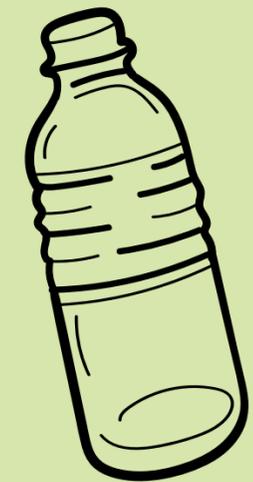
# EXEMPLES DE DETERMINATION DES RISQUES BIOLOGIQUES

Micro-organismes	Salmonella enteritidis	Staphylococcus aureus	Clostridium perfringens	Bacillus cereus	Clostridium botulinum	Listeria monocytogenes	Escherichia coli O <sub>157</sub> H <sub>7</sub>
Température de développement	De 5 à 65 °C	De 6,5 à 65 °C	De 5 à 80 °C	De 5 à 55 °C	De 14 à 37 °C	De 2 à 65 °C	De 7 à 70 °C
Températures de destruction	70 °C pendant 20 s	65 °C	80 °C	55 °C	80 °C	65 °C pendant 15 à 20 min	70 °C
Denrées contaminées	Œufs, viandes,	Produits composés salades, viandes, pâtisseries, œufs, lait ...	Viandes en sauce, produits sous vide	Riz, légumineuses, lait, crème, viande	plats cuisinés, Charcuteries, conserves	Fromages, charcuteries, crudités	Steaks hachés, Lait cru, fromage au lait cru
Maladie	Salmonellose	Entérite staphylococcique	Diarrhée à Clostridium perfringens	Intoxication à Bacillus cereus	Botulisme	Listériose	Syndrome diarrhéique, urémique et hémolytique
Symptômes	Vomissements, fièvre, diarrhée	Vomissements, diarrhée, pas de fièvre	Diarrhée et ballonnement	Vomissements, crampes abdominales et diarrhée	Paralyse	Syndrome grippal, septicémie, méningite, avortement	Diarrhée hémorragiques, symptômes nerveux, cécité
Délai d'apparition des symptômes	10 à 24 heures	30 min à 5 heures	5 à 12 heures	30 min à 16 heures	12 à 36 heures	15 à 30 jours	3 à 5 jours

# EXEMPLES DE DETERMINATION DES RISQUES PHYSIQUES



# EXEMPLES DE DETERMINATION DES RISQUES CHIMIQUES



# DETERMINATION DES RISQUES ALLERGÈNES

Les 14 ingrédients allergéniques qui doivent être déclaré:

- Céréales contenant du gluten
- Lait
- Œufs
- Poisson
- Crustacés
- Fèves de soja
- Fruits à coque dure (noix), notamment amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et du Queensland
- Graines de sésame
- Céleri
- Moutarde
- Cacahuètes
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Lupins
- Mollusques

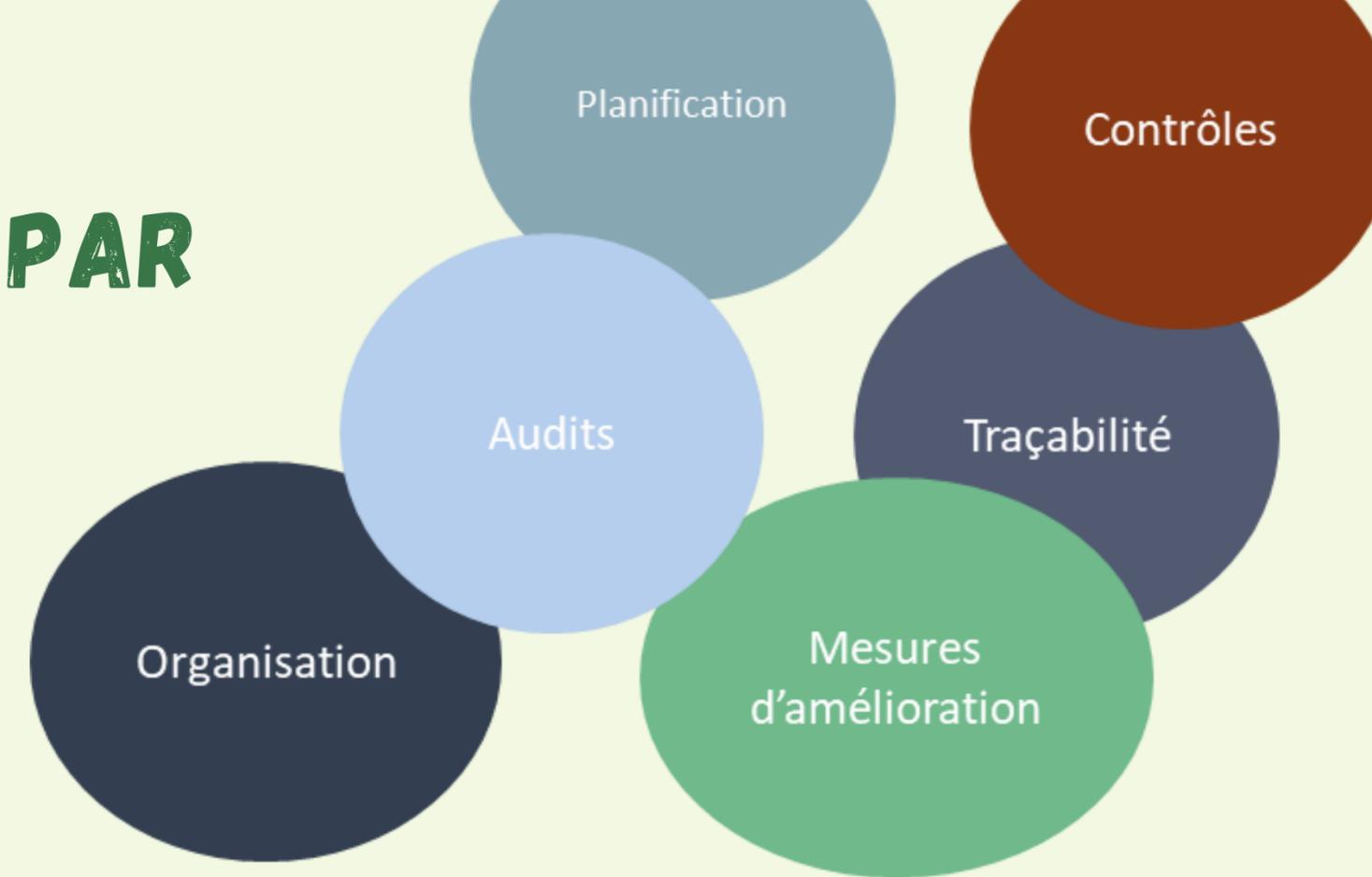
... ainsi que leurs traces



# LES MESURES À PRENDRE

- Formation des fournisseurs (machines et produits)
- Formation des collaborateurs
- Identification des dangers
- Suivre la marche en avant
- Equipement EPI (chaussures de sécurité, gants, charlottes,...)

## 4. ACCROITRE LA SÉCURITÉ PAR L'AUTOCONTRÔLE



- La prescription légale d'un autocontrôle documenté est respectée
- La charge administrative tient compte des possibilités de l'établissement
- L'autocontrôle permet une surveillance et, si nécessaire, une optimisation en temps et en heure de la méthode HACCP

# EXEMPLE DE DOCUMENTS INTERNES

Cuisine principale				
Nettoyage journalier / nettoyage après usage				
Objet	Méthode	Produit	Dosage	Responsable
Fourneau	Tremper avec eau chaud après le service et nettoyer avec Nanas-Stainless. En cas de grande salissure, sprayer avec du nettoyant pour fours, laisser agir, nettoyer, bien rincer, secher	Nettoyant pour fours Rhimo 6	selon besoin quelques gouttes avec vaporisateur	
Four	Après le service bien laver avec Sirafan, rincer. En cas de grande salissure, sprayer avec du nettoyant pour fours, laisser agir, nettoyer, bien rincer, secher	Sirafan Perfect Rhimo 6	vaporiser selon degré de salissure	
Grill	Après le service et en cas de grande salissure sprayer avec du nettoyant pour grills, laisser agir, nettoyer, rincer avec beaucoup d'eau et secher. En cas de petite salissure poser des glaçons sur le grill, gratter avec la brosse à grill, bien rincer	Rhimo 6	selon besoin vaporiser plus ou moins	
Salamandre	Nettoyer l'extérieur et l'intérieur avec Sirafan, rincer et secher	Sirafan Perfect	1dl sur 10lt eau	
Marmite basculante	Laisser agir avec sirafan, gratter, rincer et secher	Sirafan Perfect	2dl sur 10lt eau	
Bain-Marie	nettoyer avec sirafan, rincer et secher	Sirafan Perfect	1dl sur 10lt eau	
Surface de travail	Nettoyer après chaque service avec Sirafan, rincer et secher	Sirafan Perfect	1dl sur 10lt eau	
Frigo 3	Contrôler la propreté après chaque service. Nettoyer la porte et la poignée avec Sirafan, rincer, secher	Sirafan Perfect	1dl sur 10lt eau	
Hold-o-mat	Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec Sirafan, rincer et secher	Sirafan Perfect	2dl sur 10lt eau	
Four à air pulsé	Démonter les pièces amovibles, laver dans le lave-vaisselle, secher Nettoyer après le service l'intérieur et l'extérieur avec Sirafan, rincer et secher En cas de grande salissure, sprayer avec du nettoyant pour fours, laisser agir, nettoyer, bien rincer, secher	Sirafan Perfect Rhimo 6	2dl sur 10lt eau selon besoins	

### Fiche de contrôle arrivée de marchandises

Une livraison au hasard de chaque fournisseur principale est contrôlée au moins une fois par mois détaillée et profondément. Le contrôle est à noter sur ce formulaire. La liste des fournisseurs principales se trouve dans les instructions de travail Nr. 4.1.1

Date	Fournisseur	contrôlé	Remarques, au cas qch. pas OK	Visum
		<input type="checkbox"/> température <input type="checkbox"/> qualité <input type="checkbox"/> déclaration de		
		<input type="checkbox"/> quantité <input type="checkbox"/> datation <input type="checkbox"/> emballages		

Date	Fournisseur	contrôlé	Remarques, au cas qch. pas OK	Visum
		<input type="checkbox"/> température <input type="checkbox"/> qualité <input type="checkbox"/> déclaration de		
		<input type="checkbox"/> quantité <input type="checkbox"/> datation <input type="checkbox"/> emballages		

Date	Fournisseur	contrôlé	Remarques, au cas qch. pas OK	Visum
		<input type="checkbox"/> température <input type="checkbox"/> qualité <input type="checkbox"/> déclaration de		
		<input type="checkbox"/> quantité <input type="checkbox"/> datation <input type="checkbox"/> emballages		

Date	Fournisseur	contrôlé	Remarques, au cas qch. pas OK	Visum
		<input type="checkbox"/> température <input type="checkbox"/> qualité <input type="checkbox"/> déclaration de		
		<input type="checkbox"/> quantité <input type="checkbox"/> datation <input type="checkbox"/> emballages		

### Points de contrôle

- La marchandise livrée correspond-elle à la marchandise commandée?
- Peser 50% des articles livrés (le poids doit correspondre à celui mentionné sur le bulletin de livraison)
- Contrôler la température : maximum +7 °C entre deux sachets sous-vides superposés
- Contrôler la température : produits surgelés => maximum
- -15 °C entre deux sachets sous-vide superposés
- Chaque sachet sous-vide doit être propre et hermétique
- Datation et désignation des sachets sous-vide correctes (date de conditionnement, origine et désignation du produit, durée de conservation)
- Examen organoleptique en ordre (voir, toucher, entendre)

## CONTROLE DES TEMPERATURES HR

Secteur \_\_\_\_\_ Semaine \_\_\_\_\_ Effectué par : \_\_\_\_\_

--	--	--

1 x / semaine / fournisseur	Réception marchandises	Temp.	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Haeberli	2° à 4°							
	Multifood	2° à 4°							
	Boucherie Carnata	2° à 4°							
	Boucherie Spaehni	2° à 4°							
	Schwab	12°							
	Scana	-18°/7°							
	Lehnherr	2° à 4°							

Contrôles Hebdomadaire	Stockage armoires froides et congélateurs	Temp.	Type et fréquence des relevés							
	a) Relevés assurés par appareil « Testo » b) Enregistrements quotidiens par l'appareil c) Contrôle des relevés hebdomadaires à transférer et stocker dans le système informatique (poste du cuisinier)									
			lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche	
	Armoire froid positif	2° à 5°								
	Armoire froid positif légumes	8°								
	Armoire congélation, desserts	- 18°								
	Chambre froide	2° à 5°								
Chambre congélation	- 18°									

Quotidien	Régénération et distribution	Temp.	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Liaison chaude	65°							
	Liaison froide	7°							
	Desserts	7°							

Avant chaque expédition	Repas exportés	Temp.	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Liaison chaude	65°							
	Liaison froide	7°							
	Desserts	7°							

1 x / semaine	Stockage (séparation des produits, date, filmage)	
	Frigo positif / chambres froides : datage	
	Chambres congélation / congélateurs : dates et conditionnement	
	Economats : rotation des stocks, datage, qualité du conditionnement	
	Gestion des restes : refroidissement, stockage, réutilisation, élimination	
Huile de friture : filtrage, aspect, contrôle		

Observations et signature du responsable

--

## 5. COLLABORER DE FAÇON COMPÉTENTE AVEC L'AUTORITÉ D'EXÉCUTION

Bases  
légales

Procédures  
internes

Recommen  
dations  
externes

- Des règles claires permettent une collaboration constructive et loyale avec l'autorité d'exécution
- La mise en œuvre du guide BPHR permet un dialogue compétent lors de la vérification du respect de la législation en vigueur

# LE CADRE LÉGAL

- LDAI (Loi fédérale sur les denrées alimentaires) RS 817.0
- OEDAI (Ordonnance sur l'étiquetage des denrées alimentaires) RS 817.022.21
- OHyg (Ordonnance du DFI sur l'hygiène) RS 817.024.1
- Ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires RS 817.025.21
- ODAIOUs\* (ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires & objets usuels) RS 817.02

\*Art. 51 Hazard Analysis and Critical Control Points (méthode HACCP) (assurance qualité)

**TOUTES LES INFOS SUR ADMIN.CH**

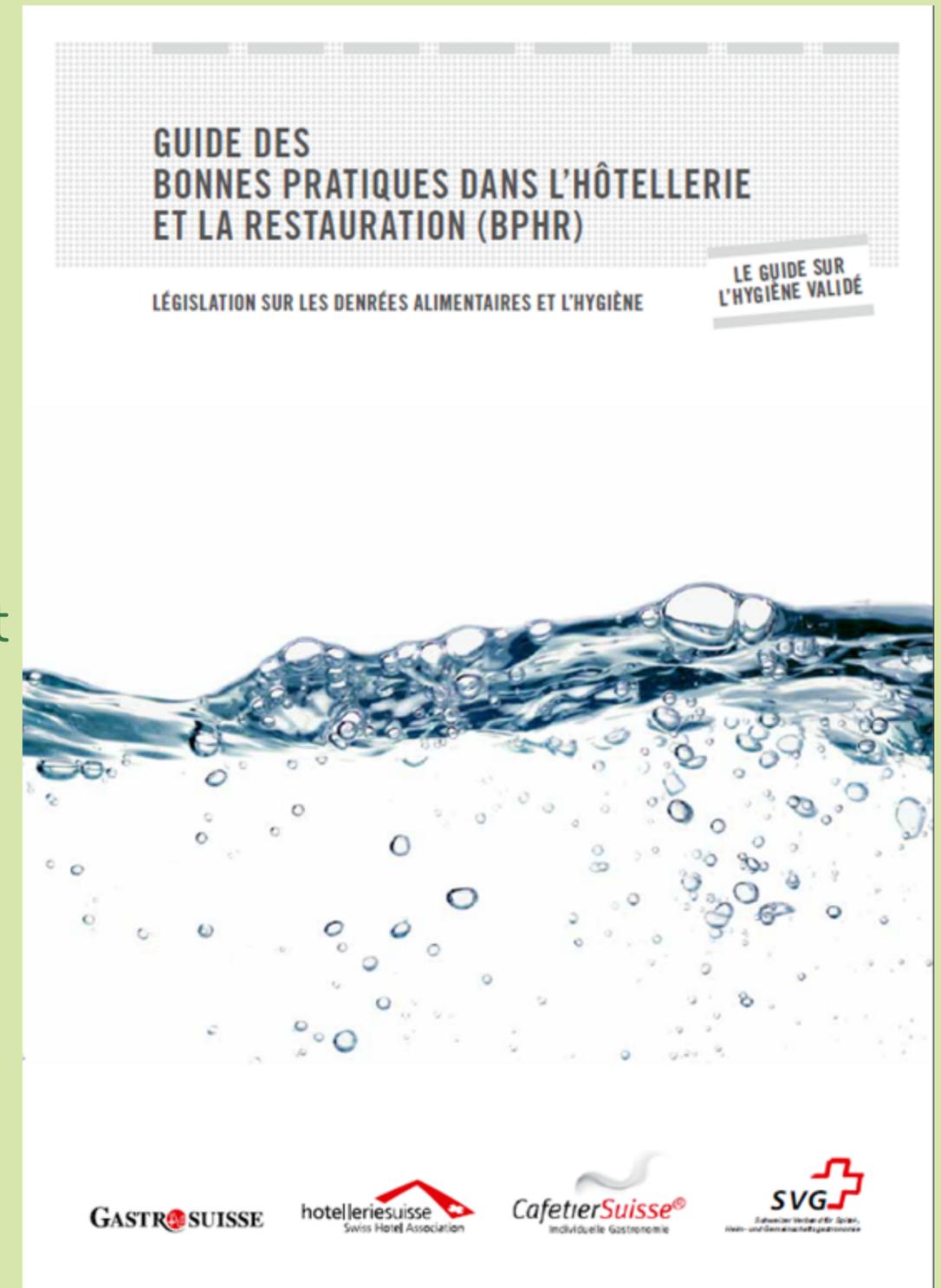


# BONNES PRATIQUES

## GUIDE DES BONNES PRATIQUES DANS L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION (BPHR)

Ce guide récapitule les points essentiels des lois et des ordonnances de la législation sur les denrées alimentaires.

Il tient compte des besoins des différents types d'établissements et contribue à gérer un établissement conformément à la loi et à garantir la sécurité juridique dans le domaine de l'hygiène et de l'autocontrôle.



# LA MARCHÉ EN AVANT

## LA DÉFINITION :

le trajet que doivent suivre les aliments afin d'éviter le croisement et de garantir la non contamination des denrées alimentaires.



Si ce principe ne peut être respecté dans l'espace, il faut le respecter dans le temps en mettant en place un protocole de nettoyage et de désinfection aux endroits de croisement.



# LA MARCHÉ EN AVANT

## DANS L'ESPACE:

La marche en avant dans l'espace consiste à avoir une progression dans l'espace, où le flux des produits alimentaires ou autre (lingerie) ne se croisent pas. Ainsi cela évite les contaminations croisées.



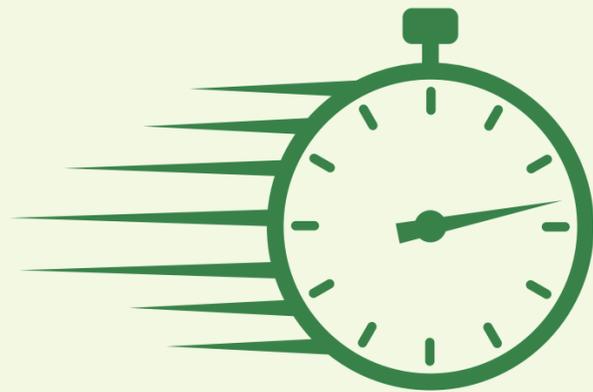
## DANS LE TEMPS:

C'est le 2ème type de marche en avant possible, celui dans le temps.

Cela permet de décaler dans le temps les opérations effectuées sur des produits n'ayant pas des niveaux de contaminations similaires.

Par exemple : sur une même table de travail, on va pouvoir éplucher des légumes, puis découper des viandes. Pour cela, il faudra réaliser un nettoyage/désinfection de la table de travail entre ces 2 opérations.

En effet, les légumes sont des produits dits sales (de la terre se trouve généralement sur le produit) alors que les viandes sont dites propres.



# LA MARCHÉ EN AVANT

LE CIRCUIT DES PRODUITS DIT "SALES" NE DOIT JAMAIS CROISER LE CIRCUIT DES PRODUITS DITS «PROPRES».



Les zones sales, ou contaminées, sont: la réception des marchandises, les stockages secs ou réfrigérés des denrées brutes, le traitement des denrées (légumerie), la plonge à batterie, la laverie vaisselle, le stockage des déchets.

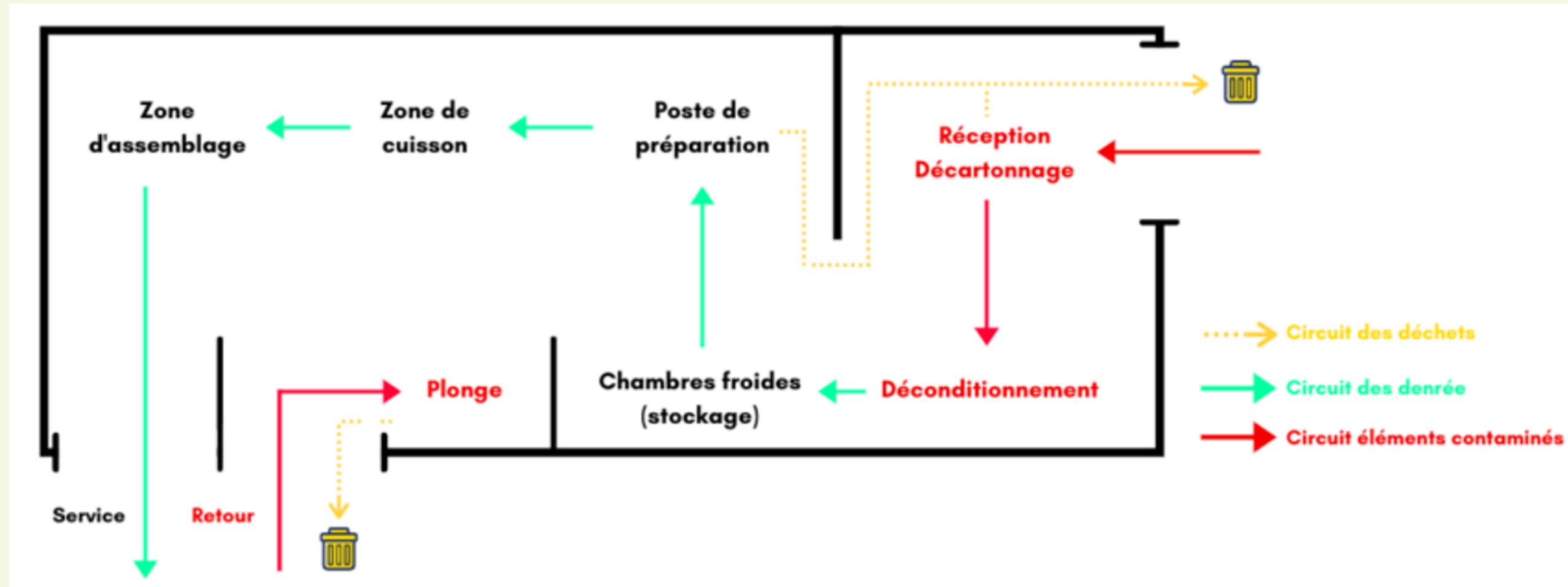


Les zones propres sont toutes les zones de préparation des produits nettoyés: préparation froide, préparation chaude, office, stockages intermédiaires des denrées préparées

**ATTENTION**

UN PRODUIT ENTRANT EN ZONE PROPRE NE DOIT EN AUCUN CAS RETOURNER EN STOCKAGE "SALE". D'OÙ LA DÉNOMINATION DE "MARCHÉ EN AVANT"

# EXEMPLE DE MARCHÉ EN AVANT



# LA MARCHÉ EN AVANT HACCP

Pour aller plus loin, voici deux vidéos...



# EXEMPLES DE CUISINES ENTRETENUES



# EXEMPLES DE CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE



# LE PROCESSUS DE DISTRIBUTION DES REPAS

## COMPÉTENCE OPÉRATIONNELLE

ASSURER LA DISTRIBUTION DES REPAS EN TENANT COMPTE DES BESOINS.

Sur la base d'une procédure de travail, ils instruisent des personnes de manière à ce que la distribution des repas se déroule sans problèmes.

Les gestionnaires en intendance assurent la distribution des repas en respectant l'hygiène et en tenant compte des besoins.



# OFFRE ET SPECIFICITES

UNE CLIENTELE VARIEE, AVEC DES ATTENTES ET DES BESOINS VARIES



Les collaborateurs

*Mangent régulièrement sur place, ils ont des attentes sur la qualité mais également sur la variété de l'offre. Ils sont sensibles à l'écologie.*



Les visiteurs

*Ont les mêmes attentes qu'une clientèle de restaurant. Les familles sont aussi sensibles à pouvoir partager des repas avec leur proches.*



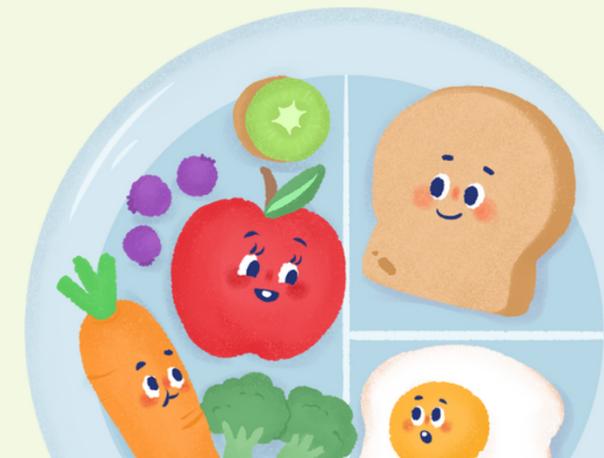
Les personnes accueillies

*Ont les mêmes attentes que les collaborateurs mais leur repas doit également être préparé en tenant compte des prescriptions et régimes et besoins de chacun.*



Les clients externes

*Par exemple pour les traiteurs ou l'évènementiel ont des attentes accrues.*



# LES DIFFERENTES TEXTURES

## Mixé

*Les ingrédients sont réduits en purée, sans morceaux, ni fibres, ils créent une masse homogène mais pas trop liquide (les aliments glissent des services mais pas entre les dents de la fourchette, comme de la compote de pommes).*



## Coupé

*Les ingrédients sont tendres, bien cuits, coupés en petits morceaux d'environ 1-2 cm, sans des gros morceaux.*

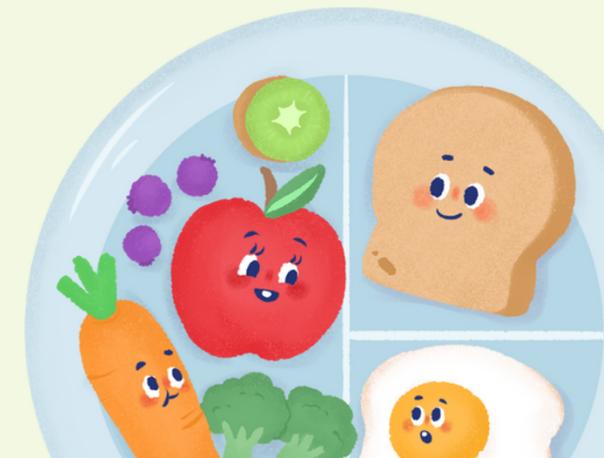


## Haché fin

*Les ingrédients sont tendres, bien cuits et hachés en petits morceaux d'environ 5 mm, sans des gros morceaux.*



**Sans oublier que le repas est souvent LE moment attendu des résidents en EMS. Il faut le rendre attractif peu importe la texture !**



# PROCEDURE INFORMATISEE



## Données informatisées

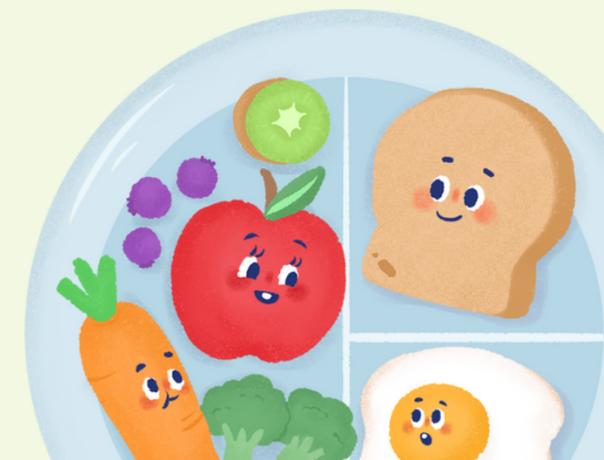
Chaque prescription est entrée dans le dossier du résident nous permettant de planifier nos prestations.



## Service

La tablette est utilisée pendant le service pour fournir la prestation individuelle adaptée.

Item	Resident	Portion	Notes
1 Haché fin	Pascal Martin	1 portion de légumes	
3 Mixée	Jules Sylvain	1 portion de légumes	grains, Si pas de haché fin mettre en mixé
	Richard Parker	2 portions manger-mains	aliment dur (pois) à éviter ou couper en petits
	Martine Alpage	1 portion de légumes	grains, Si pas de haché fin mettre en mixé
1 Viande coupée	Julie Jaggi	1 portion de légumes	grains, Si pas de haché fin mettre en mixé
3 Normale	Paul Pi	1 portion de légumes	
	Alain Gino		
	Chantal Schneidegger	ANNULE	



# EXERCICE D'INSTRUCTION AVEC LA MÉTHODE DES 4 ÉTAPES

Instruction : préparer une salade de fruits.

- Préparer
- Montrer et expliquer
- Faire exercer
- Contrôler et corriger

Réalisation et réflexion sur  
l'instruction

EXERCICE EN  
PLÉNIÈRE



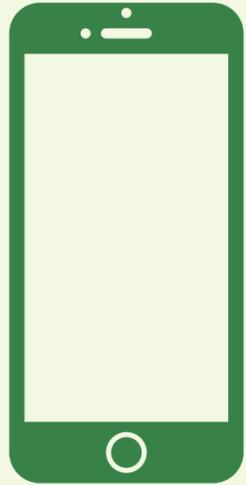
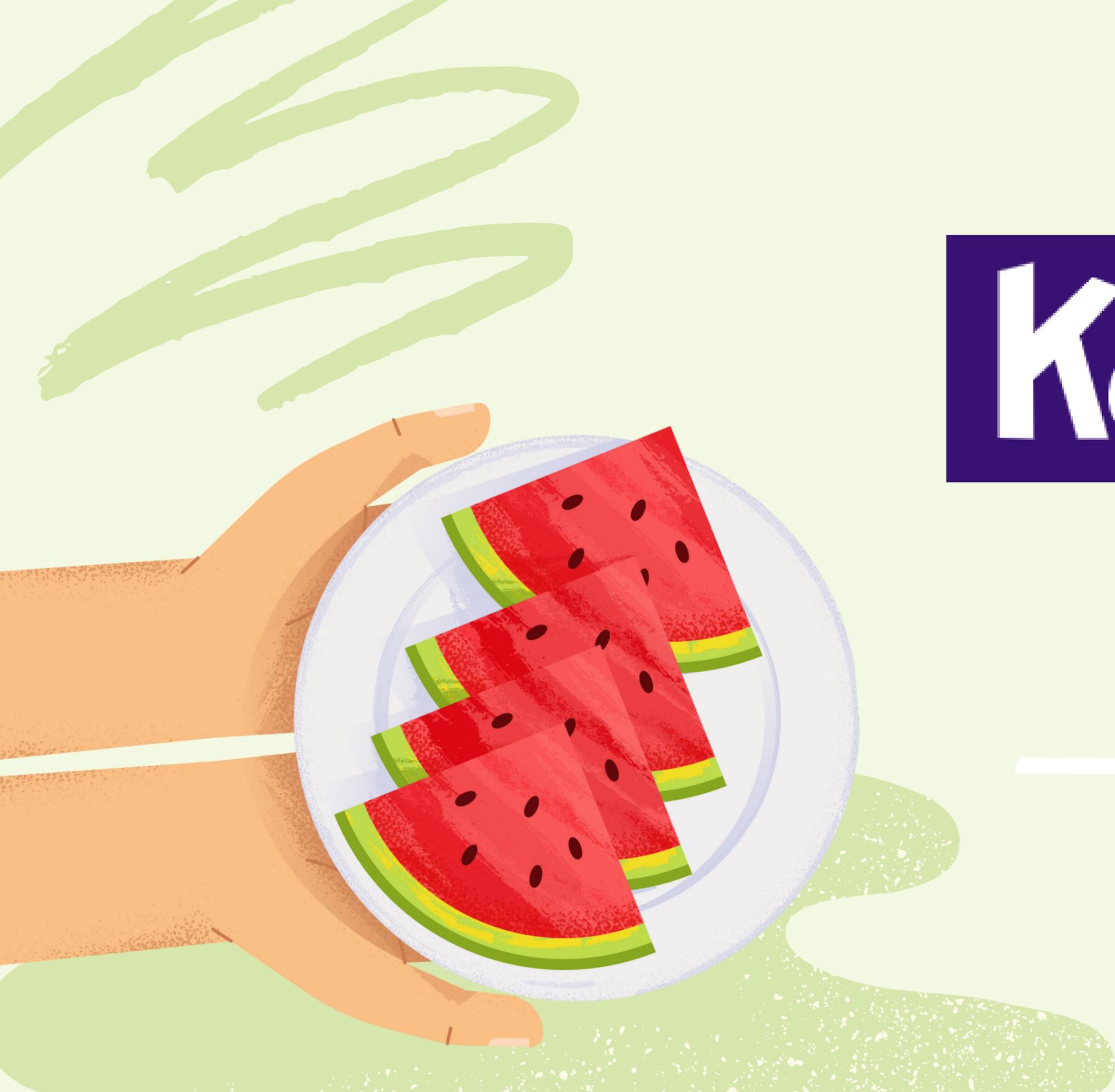


# OBJECTIFS DU COURS



- Sur la base d'une procédure de travail, ils **instruisent** des personnes de manière à ce que les repas se déroulent sans problème.
- Ils **expliquent** et **utilisent** les machines et les appareils du processus de lavage de la vaisselle.
- Ils **nettoient** les machines et les appareils utilisés dans le processus de lavage de la vaisselle selon les indications du fabricant.

**Kahoot!**



**AVEZ-VOUS DES  
QUESTIONS ?**

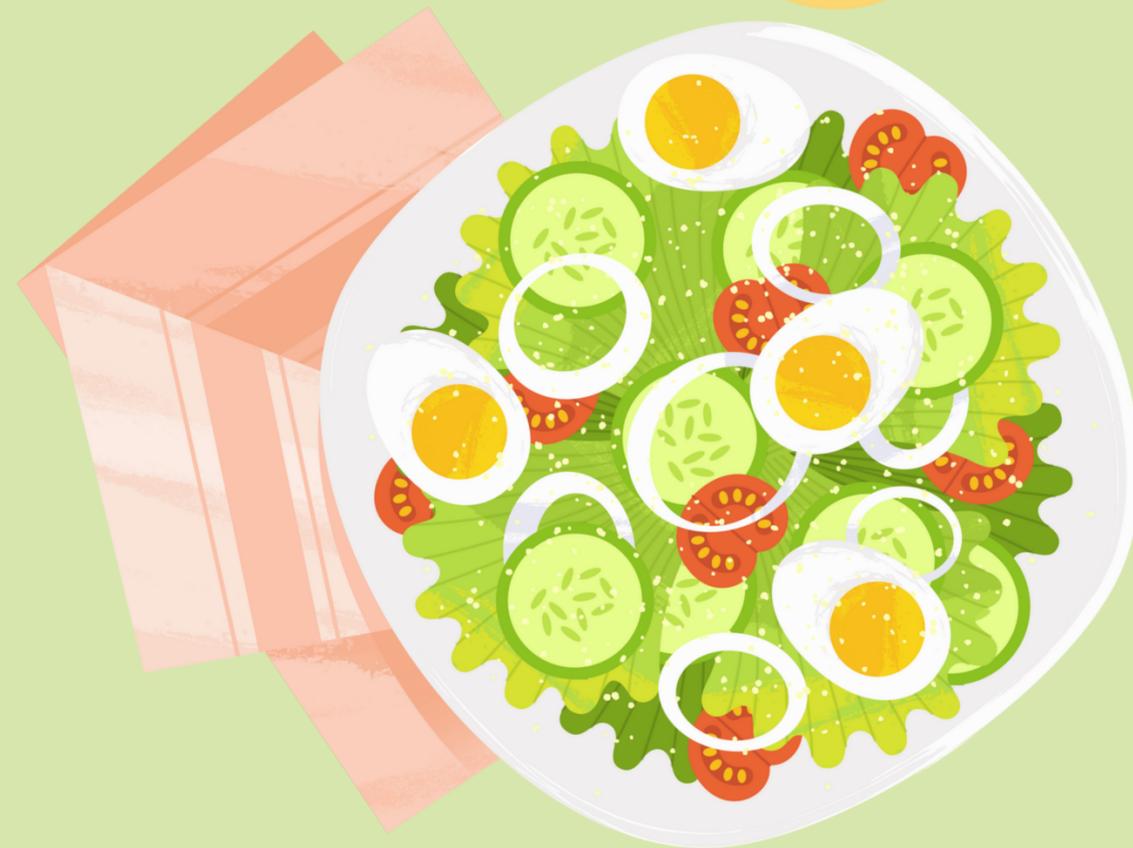
???



**MERCI DE VOTRE  
ATTENTION !**



**CIE  
3ÈME ANNÉE**



**GEI**

**DCO 4**

**BIENVENUE !**



**SUPPORT DE COURS EN LIGNE À  
TÉLÉCHARGER**