

Les concepts de production

C'est l'ensemble des moyens mis en œuvre pour gérer et réaliser une production culinaire



Gros plan sur les étapes de préparations jusqu'à la distribution ou conditionnement

Les gammes de produits

	1 ^{ère} gamme	2 ^{ème} gamme	3 ^{ème} gamme	4 ^{ème} gamme	5 ^{ème} gamme	Autre produits
	Bruts, parfois lavés	Conservés par la chaleur (uht, pasteurisé, appertisés, conserves)	Surgelés	Crus sous vide ou atmosphère contrôlée	Cuits sous vide	Déshydratés, lyophilisés
conservation	Faible	Plusieurs années	Quelques mois	1 semaine environ	6/21/45 jours selon traitement	

La nature des produits introduits dans une cuisine détermine le « système d'organisation » de l'unité de restauration ou du restaurant

On peut dénombrer quatre « systèmes de restauration type » :

- o La cuisine traditionnelle
- o La cuisine d'assemblage
- o La cuisine 45
- o La cuisine traditionnelle avec assemblage d'opportunité

La cuisine traditionnelle

Utilisant principalement la 1ère gamme de produits alimentaires, elle met en oeuvre une cuisine classique ou gastronomique et doit disposer de ce fait de locaux de stockage et de transformation de grande surface (lavage, épluchage, parage, taille...) ainsi que des surfaces de travail spécifiques aux produits utilisés (légumes, viandes, poissons et pâtisserie)
L'équipement de la zone de cuisson doit également être complet et pouvoir proposer le matériel adéquat à chaque mode de cuisson de la cuisine française (frir, sauter...)

Caractéristiques :

- Travail de produits bruts principalement
- Personnel par nombre de couverts importants
- Grande taille des zones de préparation
- Personnel qualifié / très qualifié
- Liaison chaude

La cuisine d'assemblage

Elle permet d'utiliser le plus souvent possible des produits semi-élaborés (mais non finis) en continuant, cependant à effectuer certaines phases du processus de fabrication comme les cuissons et de finition.

Ce type de cuisine permet de supprimer certaines tâches comme les épluchages, les lavages, parages, taillages etc.... pour permettre au cuisinier de se consacrer aux activités de cuisson, de mise au point, de dressage donc de « personnalisation » du produit.

Caractéristiques

- Restauration de chaîne, économique, à thème
- Diminuer les zones de préparation et de stockage
- Augmenter le nombre de clients par cuisinier
- Assurer une qualité constante des préparations
- Personnel moins qualifiée
- Liaison froide ou chaude
- Faciliter la gestion des produits
 - DLC plus longue qu'un produit brut

La cuisine 45 ou cuisine d'assemblage Terminal

Elle est une extrapolation de la cuisine d'assemblage puisqu'elle réduit le rôle de production à la stricte remise en température et au dressage des plats et des hors-d'oeuvre et des desserts. En effet, ce type de restaurant n'utilise que des produits des gammes 4 et 5. La structure même de la cuisine change et les secteurs boucherie, légumerie et pâtisserie disparaissent ainsi que leurs équipements classiques pour être remplacé par deux espaces : les préparations froides et les préparations chaudes avec des matériels spécifiques de remise en température (four mixte, micro-onde ou bain-marie...).

Caractéristiques

- Restaurant satellite des cuisines centrales
- Maîtriser parfaitement l'hygiène des préparations
- Maîtrise et réduction des coûts
- Personnel peu qualifié
- Liaison chaude/froide/surgelée

L'organisation de la restauration différée

Le principe de liaisons : La restauration différée consiste à séparer le lieu de production du lieu de distribution, soit dans le temps soit dans l'espace.

Achat de marchandises
Stockage avant préparation
Préparations préliminaires
Cuisson Finition
Conditionnement

Liaison chaude	liaison réfrigérée	Liaison surgelée
	Refroidissement de +63° à +10° en moins de 2h	Refroidissement de +10° à -18° en moins de 2h
Pas de stockage ou stockage à +65°	Stockage à +3°	Stockage à -18°
Transport immédiat à +63°	Transport à +3°	Transport à -18°
	Stockage avant distribution à +3°	Stockage avant distribution à -18°
	Remise en température de +3 à +63° en moins d'1 h	Remise en température de -18 à +63 en moins d'1 h
Conservation : le jour même	Conservation : 6 jours maximum	Conservation : plusieurs mois
Service à +63°	Service à +63°	Service à +63°

- Toute préparation non consommée dans la journée doit être détruite
- Les préparations froides stockées à +3° et déstockées doivent être maintenues à +10° max. et servies dans les 2 heures suivant le déconditionnement

	Liaison froide	Liaison chaude
Avantages	<p>C'est un mode de préparation très hygiénique. Les qualités nutritives sont conservées.</p> <p>La fabrication et la consommation peuvent être dissociées dans le temps et dans l'espace. Ce qui permet une production en continu et donc une meilleure répartition des tâches sur la journée et sur la semaine de travail.</p> <p>Elle permet d'ajuster les quantités préparées à celles commandées et limite donc les pertes.</p> <p>Elle augmente le choix des consommateurs.</p> <p>Elle permet le regroupement des achats (incidence sur les prix)</p>	<p>Les équipements sont relativement peu nombreux.</p> <p>La cuisine n'engendre pas de changements dans les habitudes alimentaires des gens habitués à la cuisine traditionnelle.</p> <p>Tout peut être préparé (steak, frites...)</p>
Inconvénients	<p>L'investissement en équipement est élevé (environ 30 % supérieur à celui nécessaire à une liaison chaude).</p> <p>On ne peut pas tout servir. On ne peut pas servir de viande saignantes ou rosés</p>	<p>Il y a un risque de prolifération microbienne.</p> <p>La consommation doit se faire un peu après la confection. Ce qui engendre des contraintes d'organisation et la capacité des équipements doit correspondre au nombre maximum de repas à préparer en deux heures avec un remplissage non optimal.</p> <p>Tous les repas qui ne sont pas consommés dans la journée doivent être jetés.</p>

