

Hôtel H4 – PARC ASTERIX

Notice d'hygiène et de sécurité des espaces de restauration

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
LE PROGRAMME DE RESTAURATION	3
Présentation générale	3
LA CUISINE DE PRODUCTION.....	3
1. Règlements hygiène	4
2. Circuits des denrées	4
3. Type de liaison de distribution des repas	6
4. Description des équipements.....	6
5. Tableau de surfaces.....	7
BAR (RDC)	8
1. Circuits des denrées	8
2. Tableau de surfaces.....	8
ROOF-TOP (R+4)	8
1. Circuits des denrées	8
2. Tableau de surfaces.....	9

LE PROGRAMME DE RESTAURATION

Présentation générale

Le site Parc Astérix souhaite compléter l'offre proposée à ses visiteurs avec la création d'un nouvel hôtel de standing 5 étoiles.

Plusieurs points de restauration seront prévus :

- **Rez-de-Jardin :**
 - 1 cuisine de production pour 1000 couverts / jours
 - 2 salles de restaurants avec 300 et 400 places assises, composées de buffets pour les petits-déjeuners et le diner.
- **Rez-de-chaussée :**
 - 1 bar avec 70 places assises,
- **Roof-top :**
 - 1 restaurant avec bar pour 450 places assises.
- **Centre de séminaire** 700 personnes.

LA CUISINE DE PRODUCTION

La cuisine est aménagée au rez-de-jardin. Elle est dimensionnée pour produire 1200 repas / jour.

L'accès des livraisons se fait par une route de service qui mène à l'aire de livraison dédiée au restaurant. L'ensemble des denrées pour les différents points de restauration de l'hôtel sont livrées, stockées dans cette cuisine.

La cuisine s'organise en plusieurs zones qui respecteront la sectorisation des zones de travail et la progression de la transformation des denrées, notamment :

- 1 zone de livraisons
 - Aire de livraison
 - Zone de décartonnage
 - Bureau de réception
 - Vestiaires du personnel
- 1 zone de stockage sec
 - Chambres froides
 - Economats
 - Stockages divers
- 1 Zone de pré-traitement,
 - Légumerie – déboitage,
 - Local de Découpe
- 1 zone de préparation et d'envoi
 - Préparation froide & Pâtisserie
 - Préparation petit-déjeuner
 - Cuisson
- 1 zone de de débarrassage et de lavage
 - Plonge & Laverie,
- 1 zone d'office « serveurs »
 - Office serveurs & boissons

La Cuisine sera équipée de :

- Lave-mains à réglementaires à commande non manuelle, dans chaque local.
- D'armoire de stérilisation des couteaux, dans les locaux de préparations,

- De destructeur d'insectes aux accès de la cuisine.
- De poste de désinfection et de siphons et caniveaux de sol,
- L'ensemble des canalisations seront raccordées à un bac à graisse.

1. Règlementations hygiène

Les locaux ont été conçus selon les principes :

- du règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002 (J.O L 31 du 01/02/2002) relatif à la sécurité des denrées alimentaires
- du règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004 (J.O L 139 du 30/04/2004) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, et notamment ceux de la marche en avant de la méthode HACCP.

2. Circuits des denrées

a. *Circuit denrées brutes*

➤ **Décartonnage :**

Les produits livrés sont vérifiés quantitativement dans la zone réception.

Les approvisionnements sont débarrassés des cartons, surfilms et palettes puis répartis dans leurs lieux de stockage.

Les surfilms, cartons sont évacués vers le local déchet emballages.

➤ **Stockage des déchets :**

Deux locaux déchets sont prévus :

- Un local déchets emballages pour le stockage des surfilms, cartons, boîtages, et verres.
- Un local bio-déchets réfrigéré (+12°C).

L'évacuation des déchets est prévue deux fois par semaine après la fin du service.

➤ **Stockage :**

- **Les chambres froides** permettent de stocker l'ensemble des produits frais en respectant les séparations nécessaires et les températures pour chaque gamme de produit, à savoir :
 - Chambre froide viandes +3°C formant sas de décongélation à la chambre froide négative.
 - Chambre froide fruits et légumes hors tubercules +4°C.
 - Chambre froide 4ème et 5ème Gamme + 4°C.
 - Chambre froide B.O.F +5°C.
 - Chambre froide surgelés -18°C.
- **L'économat permet le stockage de l'épicerie, des produits secs alimentaires.**
- **La réserve boissons** permet l'ensemble du stockage boissons.
- **Les produits d'entretien et les produits lessiviels** sont stockés dans un local spécifique.

b. *Circuit denrées : zones préliminaires*

➤ **Déboîtement / déconditionnement :**

Ce local est réfrigéré à 12-14°C.

Cette zone se décompose en plusieurs postes de travail organisés de manière progressive.

- Lavage des légumes, boîtes et des poches.
- Ouverture : Les boîtes et poches sont ouvertes, et le contenu égoutté si nécessaire.

- Rinçage

Après déconditionnement, les produits sont envoyés sur échelles dans la chambre froide produits semi finis, à +3°C équipée d'un système d'enregistrement de température.

➤ **Traitement légumes :**

Ce local est réfrigéré à 12-14°C, et en communication directe avec les chambres froides produits semi finis. Cette zone se décompose en plusieurs postes de travail organisés de manière progressive.

- Epluchage des légumes
- Lavage légumes
- Rinçage

Les végétaux sont nettoyés, débarrassés des parties non consommables.

Après préparations, les légumes sont transférés dans la chambre froide produits prétraités, à +3°C équipée d'un système d'enregistrement de température.

➤ **Chambre froide produits semi finis :**

Les denrées après prétraitements y sont stockées.

Cet équipement est suffisamment dimensionné pour permettre une déconnexion des phases de travail et limiter le passage des personnels de la zone propre (production) à la zone « sale » (pré traitement).

Le déconditionnement est réalisé à l'avance afin que l'ensemble des produits soit disponible à la production.

c. Circuit denrées zones productions

➤ **Préparations froides & Pâtisserie :**

Les denrées prétraitées sont sorties de la chambre froide produits prétraités.

Le local préparations froides est rafraîchi à 10 -12°C et est équipé pour ces différentes fonctions :

- Tranchage.
- Découpe de légumes.
- Elaboration des hors d'œuvre, entrées et desserts.
- Dressage des prestations.

Les denrées, une fois élaborées, sont stockées sur échelles gastronomes dans la chambre froide produits finis avant d'être acheminées en zone distribution dans les salles à manger ou dans les autres points de restauration.

➤ **Productions chaudes :**

La production des plats cuisinés s'effectue avec des équipements permettant la réalisation de tous les types de cuisson (rôtir, braiser, pocher, griller...).

Pour certaines cuissons longues, une cellule de descente en température ainsi qu'un stockage réfrigéré sont prévus à cet effet.

Les prestations sont stockées en étuves mobiles avant envoi sur les différents points de distribution chaudes.

➤ **Office serveurs :**

Les boissons seront préparées à la demande dans ce local.

d. Lavage de la vaisselle

Une laverie centralisée est prévue pour les convives des 2 salles à manger.

Trois machines à laver équipent la Laverie :

- Une machine à avancement automatique pour le lavage des verres
- Une machine à convoyeur pour lavage des assiettes.
- Un lave-batterie

Les déchets seront évacués en fin de service.

La vaisselle sera stockée sur des chariots adaptés et acheminés avant le service dans les locaux de préparation.

e. Circuit du personnel

Le personnel de la cuisine accède aux vestiaires depuis l'entrée du personnel.

➤ **Les vestiaires / sanitaires :**

Leur localisation permet un changement de tenues en amont.

Les vestiaires sont séparés pour les hommes et les femmes et comportent :

- Vestiaires industrie salissante, avec banc ou chaise.
- Les sanitaires sont isolés des vestiaires.
- Lave mains à commande non manuelle. Ces laves mains sont identiques à ceux prévus en locaux de travail, et seront équipés de :
 - Distributeur de savon liquide.
 - Distributeur de serviettes à usage unique.
 - Poubelle.
 - Brosse à ongles.

3. Type de liaison de distribution des repas

La production se fera sur place, avec stockage maintenu en température et production de certains plats devant les convives dans les 2 salles de restaurants sur des buffets permettant le maintien en température des denrées et équipés de pare-haleine.

Un îlot de show-cooking supérieur complétera l'offre dans chacune des salles à manger.

Les prestations à destination du bar, du roof-top et du centre de séminaire seront stockées en « chambre froide produits finis » et acheminées par les monte-charges accompagnés.

4. Description des équipements

Tous les matériels respecteront les diverses normes en vigueur.

Entre autres :
Hygiène NFU 60-010
Electricité NF 15-100 et 15-202
Sécurité des personnes CODE DU TRAVAIL

Certains matériels seront implantés dans les locaux à température dirigée, ils devront donc être adaptés dans leur conception, matériaux, étanchéité, etc, à une température de 8°C et un taux d'humidité d'environ 80 %.

Tous les matériaux se détériorant facilement comme le bois, le marbre, le fer seront proscrits.

Le matériel sera sans rebord à angle vif ou présentant un quelconque danger de blessure lors des opérations de nettoyage.

Un soin tout particulier sera apporté aux finitions de ces appareils : pas de vis ou rivets apparents, les soudures seront toutes poncées, etc.

L'acier inox utilisé sera de nuance AISI 304 et AISI 304L.

5. Tableau de surfaces

TABLEAU DE SURFACES CUISINE CENTRALE	
Locaux	Surface m ²
Zone de livraison	
Réception zone de livraison - décartonnage	42
Bureau	11
Local Déchets réfrigéré	24
Local Déchets	70
Local Tubercule	6
Local Produits d'entretien	12
Economat	32
Stockage boissons	94
Local Alcool	16
Vestiaires hommes	16
Vestiaires femmes	14
Stockage matériel	25
Chambre froide positive Légumes	28
Chambre froide positive Viandes	36
SAS positive BOF	14
Chambre froide positive Poisson	12
Chambre froide Négative	40
Circulation Sale	34
Zone de pré-traitement	
Local Pré-traitement	21
Local Découpe	26
Chambre froide Semi-fini	9
Zone de production et envoi	
Cuisson + dressage banquets	60
Préparation Froid et Pâtisserie	32
Préparation Petit déjeuner	10
Chambre Froide Petit déjeuner	5
Chambre froide "Produits finis" Bar+ Roof-top+ Centre séminaire	10
Chambre Froide Produits finis Buffets + Banquets	10
Office serveurs - boissons	39
Circulation Propre	59
Plonge batterie + Laverie	87
TOTAL	894
SALLES A MANGER	
Salle à manger 1	685
Salle à manger 1	850
Circulation serveurs	60
TOTAL	1595

BAR (RDC)

1. Circuits des denrées

Le bar se situant au rez-de-chaussée, proposera une prestation similaire à un salon de thé avec une petite restauration orientale.

Il est dimensionné pour 70 places assises.

Les prestations seront préparées dans la cuisine centrale et acheminées via un monte-charge accompagné dans des armoires mobiles réfrigérées ou de maintien en température.

L'office sera composé des zones suivantes :

- Stockage des armoires froides et de maintien
- Table de dressage avec équipements de remise en température (**inférieurs à 20kW**)
- Table de débarrassage, lavage et stockage de la vaisselle.

Le bar sera aménagé pour stocker, préparer et servir les boissons.

➤ **Horaires ouverture** : 18h30-20h30.

2. Tableau de surfaces

TABLEAU DE SURFACES
BAR RDC

Locaux	Surface m ²
Office	19
TOTAL	19

Salle à manger	
Salle à manger	122
Bar	17
TOTAL	139

ROOF-TOP (R+4)

1. Circuits des denrées

Les prestations seront préparées dans la cuisine centrale et acheminées via un monte-charge accompagné dans des armoires mobiles réfrigérées ou de maintien en température.

L'office est composé des zones suivantes :

- 1 stockage boissons
- 1 stockage économat (armoire)
- 1 chambre froide produits-finis

- 1 zone de cuisson
- 1 zone de lavage-vaisselle

La puissance cumulée des équipements de cuisson sera **supérieure à 20kW**.

La salle à manger sera aménagée de 450 places assises : dont 250 places assises intérieur, 50 au bar, 50 à proximité + 100 en terrasse.

Le bar sera aménagé pour stocker, préparer et servir les boissons.

De manière occasionnelle, ce restaurant pourra être privatisé pour des prestations « traiteurs ». Ces prestations seront préparées en cuisine centrale et acheminées via un monte-charge accompagné dans des armoires mobiles réfrigérées ou de maintien en température.

La vaisselle sera lavée dans la laverie du RDJ. Le transfert de la vaisselle sera fait via des chariots houssés.

➤ **Horaires ouverture : 18h30-00h30.**

2. Tableau de surfaces

TABLEAU DE SURFACES RESTAURANT ROOF-TOP	
Locaux	Surface m ²
Office	
SAS	30
Laverie	14
Cuisson	10
Chambre Froid Positive	6
Stockage boissons	17
Cafétérie	30
TOTAL	107
Salle à manger	
Salle à manger	473
Bar	27
TOTAL	500