

SYNTHÈSE TECHNOLOGIQUE

DOSSIER

# **ORGANISATION D'UNE PRESTATION TRAITEUR PROFESSIONNEL**



SOMMAIRE

## **INTRODUCTION**

### **1. Le métier de traiteur**

- 1.1. Qu'est ce qu'un traiteur ?*
- 1.2. La charte des traiteurs de 1992 à 1996*
- 1.3. L'association des Traiteurs de France*
- 1.4. Fonctionnement de la Société Lenotre*

### **2. Les diverses prestations assurées par des traiteurs**

- 2.1. La réglementation générale sur les prestations de restauration*
- 2.2. Le lunch*
- 2.3. Le brunch*
- 2.4. Le cocktail*
- 2.5. Le buffet*
- 2.6. Le banquet*

### **3. L'organisation d'une prestation traiteur professionnel**

- 3.1. La feuille de fonction*
- 3.2. Le catalogue des prestations*
- 3.3. Le processus commercial*
- 3.4. Les moyens utilisés*
  - 3.4.1. Les locaux de production*
  - 3.4.2. Le matériel de production et de stockage*
  - 3.4.3. Le matériel de transport et de livraison*
  - 3.4.4. Le matériel de rethermisation*
  - 3.4.5. Les documents de production et d'organisation générale*
  - 3.4.6. Les partenaires ou autres prestataires de service*
  - 3.4.7. La réglementation sur l'hygiène*
  - 3.4.8. La marchandise*
- 3.5. La mise en oeuvre opérationnelle*
  - 3.5.1. Organisation du travail*
  - 3.5.2. Logigramme*
  - 3.5.3. Organisation hebdomadaire*

## **CONCLUSION**

## INTRODUCTION

L'activité traiteur tient aujourd'hui une place prépondérante dans le domaine des métiers dits de bouche. En effet, celle-ci s'attache à organiser, concevoir des prestations de diverses natures et de différents ampleurs. On peut citer les banquets, les cocktails, les lunches pour 100, 500, 2 000, 10 000 couverts et parfois plus lors de manifestations événementielles (foires, expositions, rencontres internationales sportives...).

Les moyens utilisés pour produire sont également très diversifiés. Les traiteurs disposent actuellement de toute la technologie moderne pour cuire, refroidir, dresser, présenter les prestations.

Les plus grandes maisons (Dalloyau, Potel & Chabot, Lenotre) offrent à chaque réception un formidable éventail de leur compétence tant au niveau du goût, des présentations que de l'organisation générale. C'est ce dont à quoi s'attache ce dossier après avoir expliqué rapidement ce qu'était le métier de traiteur, illustré par une maison parisienne : Lenotre.

Dans ce dossier, tous les aspects législatifs, la réglementation, les normes... seront signalées par ce symbole .

### 1. Le métier de traiteur

#### 1.1. *Qu'est-ce qu'un traiteur ?*

Les traiteurs sont des professionnels des métiers de bouche dont l'activité principale est de restaurer des personnes sur des lieux différents à chaque prestation (salle des fêtes, château, hôtels particuliers, ...). Les traiteurs professionnels réalisent donc une **production par projet** : c'est-à-dire qu'ils attendent une commande pour produire. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas confondre avec les charcutiers traiteurs ou traiteur de boutique par exemple donc la fonction principale est le commerce de boutique et parfois complété de l'activité connexe de traiteur.

Pour mieux comprendre ce qu'est un traiteur, nous analyserons le fonctionnement d'une grande société de traiteur professionnel : la société Lenotre.

#### 1.2. *La charte des traiteurs de 1992 à 1996*

Les traiteurs parisiens les plus renommés auxquels se sont joints les plus importants traiteurs de réception exerçant en province, se sont réunis pour former le Syndicat des Traiteurs de France, Organismes de Réception (SIFOR) en 1992.

Reconnaisable au logo dont du logo de sa propre entreprise, le s'est engagé à respecter la charte faire reconnaître la spécificité d'un lois et règlements en vigueur, dans un pour la plus grande satisfaction des clients.



le modèle est reproduit ici, qu'il affiche à côté Traiteur de France, Organismes de Réception Qualité mise en œuvre par le syndicat AFM de métier qui doit s'exercer dans le respect des sens conforme à l'éthique professionnelle et

En effet, outre la qualité du produit dont il assume l'entière responsabilité, l'adhérent du syndicat peut prendre en charge l'ensemble des prestations qu'exige la mise sur pied d'une réception, que ce soit au plan de l'hygiène comme à ceux de la sécurité et de la fiabilité, pour assurer à ses clients une garantie totale.

L'image de la profession constituant son objectif essentiel, le STFOR s'est fixé comme principe de la développer, à travers une normalisation des relations sociales, un respect des règles fiscales et un professionnalisme qu'une expérience confirmée et une formation bien adaptée doivent permettre d'acquérir.

## □ Voir ANNEXE N° 01 : **Traiteurs de France Organismes de réceptions.**

C'est ainsi qu'il a conçu, avec les partenaires sociaux, le statut de maître d'hôtel d'extra, qu'il recherche auprès des pouvoirs publics une meilleure adaptation de la législation fiscale aux pratiques de la profession, et qu'il vient de créer avec le concours de l'École Supérieure de Cuisine Française une formation spécifique aux technico-commerciaux de l'organisation de réception s'adressant aux étudiants d'un niveau Bac +2.

Ainsi, tout en affirmant la réputation de la profession, le STFOR<sup>1</sup> se voulait une organisation professionnelle représentative à part entière, préservant aussi bien les intérêts légitimes de ses adhérents que ceux des consommateurs que sont les clients de ces derniers.

Ce syndicat a laissé la place, depuis 1996, à l'association des Traiteurs de France.

### **1.3. L'association des Traiteurs de France**

Faute de se battre sur les prix, les entreprises de traiteurs doivent conquérir leur avantage concurrentiel en travaillant sur les différences. C'est pour marquer cette différence que vient d'être créée l'Association des Traiteurs de France. Forte de 25 adhérents fondateurs, celle-ci est organisée en un réseau fédérant les adhérents locaux de douze associations régionales et placées sous la présidence de Michel Riem.

Les objectifs de cette association sont de :

- défendre et promouvoir la profession à travers d'une charte commune,
- tisser un réseau de traiteurs professionnels à échelle nationale,
- offrir une prestation complète incluant des produits originaux et créatifs,
- maîtriser la totalité de sa production aux normes d'hygiène requises (fabrication et livraison).

### **1.4. Fonctionnement de la Société Lenotre**

LENOTRE est aujourd'hui la marque qui symbolise par excellence la gastronomie haut de gamme. Associé à ACCOR (premier groupe hôtelier mondial) depuis 1983, tout en conservant son autonomie de direction, Lenotre SA bénéficie ainsi d'un appui de taille pour financer son expansion et renforcer sa méthode de gestion.

---

<sup>1</sup> Syndicat des Traiteurs de France Organismes de Réception : 12 rue Torricelli, 75017 PARIS

C'est grâce à une équipe de 1 100 collaborateurs travaillant dans les différents services, et aux activités à l'étranger que Lenôtre a pu réaliser son expansion.

## LES DIFFÉRENTS SECTEURS DE LA SOCIÉTÉ

### 1 - LES BOUTIQUES LENOTRE

#### **14 BOUTIQUES À PARIS**

Pour répondre à la demande d'une clientèle de plus en plus nombreuse et fidèle, la société Lenôtre a progressivement ouvert 14 boutiques dans la capitale, dont 13 sont directement exploitées. Cette activité représente 40% du chiffre d'affaires général et connaît une progression constante.

Les boutiques Lenôtre sont conçues pour offrir un service gastronomique d'envergure :

- vente de produits frais de fabrication Lenôtre,
- possibilité de commandes sur mesure,
  
- conseil sur le choix des menus suivant la nature de la manifestation,
- ouverture 7 jours sur 7 et sans interruption de 9 heures à 21 heures dans la plupart des boutiques,
- formule de dégustation rapide.

En termes de vente, les produits sucrés font part égale avec les produits salés. À noter cependant sur ces derniers une demande de plus en plus croissante.

#### **- Lenôtre dans le monde**

Japon, Hong Kong, Allemagne, Canada, Arabie Saoudite... les boutiques Lenôtre ne connaissent pas de frontière, tout comme le goût dont elles sont les ambassadrices.

- au JAPON : un accord d'assistance technique et de licence de marque avec le groupe SEIBU a permis de créer et d'exploiter 17 boutiques sous enseigne Lenôtre dont entre autres 8 à Tokyo et 2 à Osaka,
- à HONG KONG la société Lenôtre est présente avec une boutique,
- en ALLEMAGNE : Lenôtre S.A. est représentée par 3 boutiques situées à Berlin et Hambourg,
- au CANADA : 3 boutiques sont exploitées à Montréal sous l'enseigne Lenôtre,
- en ARABIE SAOUDITE Présence à Riyad et Djeddah,

## LE DÉPARTEMENT TRAITEUR ET RÉCEPTION

Spécialisé dans le conseil et l'organisation de réceptions, ce département démontre en permanence sa faculté d'adaptation à toutes les circonstances et aux importantes variations du nombre de convives.

À domicile, dans les sites les plus prestigieux de la capitale, sous des toiles de tente, pour des déjeuner d'affaires, des dîners de galas, de cocktails, des garden-partys, des mariages, etc... Lenôtre sait répondre sur mesure au gré des évènements aux différentes attentes des clients en mobilisant hommes et matériels.

Les missions d'un traiteur haut de gamme tiennent souvent à une gageure. Et pour gagner dans ce qui relève parfois de la démesure, Lenôtre s'est donné tous les moyens de remporter chaque défi

- une équipe de 24 conseillers,
- la capacité de PRODUCTION de PLAISIR (lieu de fabrication),
- une flotte de 20 véhicules réfrigérés,
- des salons de réception prestigieux comme LE PRE CATELAN et l'ÉLYSÉE LENOTRE,

Sur ce marché particulièrement porteur, Lenôtre a pris une part prépondérante et réalise un chiffre d'affaires en constante progression.

- 50 MILLIONS de francs en 1980,
- 150 MILLIONS de francs en 1990, soit une progression de 37 % du CA général.

## 🚩 REPÈRES HISTORIQUES

- 1947 - Ouverture par Gaston et Colette Lenôtre de leur première pâtisserie à Pont-Audemer, près de Deauville.
- 1957 - L'aventure parisienne commence : Gaston et Colette Lenôtre s'installe rue d'Auteuil avec 10 employés.
- 1964 - Création du service traiteur réceptions.
- 1966 - Ouverture de la seconde boutique Lenôtre à Boulogne Billancourt.
- 1968 - Inauguration des laboratoires de production et de recherche situés à Plaisir (Yvelines).
- 1971 - Ouverture de l'École Lenôtre à Plaisir.
- 1975 - Perrière boutique au Japon.
- 1984 - Première boutique au Canada, à Montréal.
- 1985 - Accor devient partenaire de Lenôtre S.A. Prise en concession de l'Élysée Lenôtre.
- 1986 - Première boutique en Arabie Saoudite, à Riyad.
- 1987 - Lenôtre fait son entrée au sein du comité Colbert.
- 1990 - Henri Talaska est nommé Président du directoire de Lenôtre S.A.

### LE SAVOIR-FAIRE LENOTRE

Pour permettre d'assurer annuellement près de 8 000 réceptions, d'accueillir plus de 2 millions de clients dans ses boutiques ; Lenôtre possède une assistance hors pair.

### L'Assistance TECHNIQUE : TRANSMISSION ET VALORISATION DU SAVOIR-FAIRE

La société Lenôtre dispose d'une infrastructure spécifique lui permettant de valoriser son savoir-faire aussi bien pour ses besoins internes que pour des partenaires extérieurs à l'entreprise.

#### Les moyens de l'Assistance Technique :

- un fichier de plus de 1500 recettes,
- un laboratoire d'essais,
- un chef des produits nouveaux, professionnel chargé d'organiser et de superviser les créations,
- un responsable de l'assistance technique chargé des conseils extérieurs pour la bonne réalisation des recettes, les installations de laboratoires ou de boutiques,

- une école Lenôte accueillant 1500 élèves dont le tiers vient de l'étranger, permettant ainsi à la gastronomie française de rayonner dans le monde entier.

## MISSIONS À L'INTÉRIEUR DE L'ENTREPRISE

- RECHERCHER pour les boutiques de nouvelles gammes de produits en fonction des saisons et des fêtes. Cela représente environ 100 nouveautés par an,

- CRÉER pour des réceptions des outils " sur mesure " et étudier de nouvelles technologies,

- CONCEVOIR pour les restaurants des cartes et les recettes correspondantes.

## - MISSIONS À L'EXTÉRIEUR DE L'ENTREPRISE

Du simple conseil au contrat de licence, la Société Lenôte apporte son savoir-faire dans le monde entier.

Avec Belin (BSN) - aujourd'hui Brossard - Lenôte S.A. a ainsi conclu un contrat d'assistance technique qui a permis le lancement d'une gamme de pâtisseries surgelées sur la base de recettes Lenôte et sous son Label. Cette gamme a obtenu le grand prix de la Gastronomie lors du S.I.A.L 1988 et se révèle être un grand succès commercial.

Poursuivant sa politique d'ouverture vers l'extérieur, la Société Lenôte prodigue également : conseils, idées de recettes et supervision des productions à différents traiteurs et restaurateurs.

Au niveau international, Lenôte est aussi présent auprès de ses clients franchisés au Japon, en Allemagne, ainsi qu'auprès des clients ponctuels qui souhaitent appréhender les recettes de la tradition culinaire française.

## LE CENTRE DE PRODUCTION

Situé dans la zone industrielle des Gatines à Plaisir, le centre de production, ouvert depuis 1968, est composé de 600 personnes qui se chargent d'organiser, de concevoir, et créer les différents produits de la gamme Lenôte.

Ce centre n'est pas uniquement constitué d'une unité de production mais aussi d'une unité d'administration ( service du personnel, comptabilité, contrôle magasins, direction ), d'un laboratoire de recherche, d'une école Lenôte, d'une unité " plaisir sélection " ( s'occupant de l'assistance technique des boutiques implantées à l'étranger ), et d'un service informatique "saisie des commandes" qui est chargé de recevoir, saisir et répartir les commandes puis de faire livrer les produits finis.

## LES DIFFÉRENTES ACTIVITÉS

### DÉJEUNER DIRECTION

Repas de 2 à 25 couverts avec ou sans service et plateaux repas dans les sociétés.

### CLUBS DIRECTION

Assistance technique et mise en place de restaurants internes aux entreprises (capacités moyennes 60 couverts).

- Club de l'Arche de la Défense,
- Club Voltaire à la Défense,
- Club des banques Populaires PARIS 15 -ème
- Club du G.I.A.T à Satory.

## ORGANISATION DE RÉCEPTIONS ÉVÈNEMENTIELLES

- lancements de produits,
- conventions,
- réceptions privées,
- défilés de mode,
- réunions de travail,
- séminaires, etc...

## SALONS PROFESSIONNELS

- aéronautique (salon du Bourget - 32 chalets -5000 CVTS/ jour),
- salon FARNBOROUGH -G. B - 9 chalets-700 CVTS/jour),
- Armement à Satory,
- Mondial de l'automobile (journée de presse).

## ÉVÈNEMENTS SPORTIFS

- tournoi de tennis,
- tournoi de golf,
- 24 heures du Mans,
- Trophée LANCÔME,
- course de chevaux,
- Grands prix de formule 1, etc...

## LES PRINCIPAUX CONCURRENTS DE LENOTRE

- POTEL & CHABOT,
- RAINIER & MARCHETTI,
- ROSELL,
- FRANÇOIS CLERC TRAITEUR,
- DALLOYAU.

## 2. Les diverses prestations assurées par des traiteurs

### 2.1. La réglementation générale sur les prestations de restauration

 Loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services.

 Loi du 6 mai 1919 : relative à la protection des appellations d'origine.

 Décret n° 69-335 du 11 avril 1969 : portant application de l'article 7-3 de la loi du 6 mai 1919 relatives à la protection des appellations d'origine, modifiée par la loi n° 66-482 du 6 juillet 1966.

 Loi du 26 mars 1930 : réprimant les fausses indications d'origine des marchandises.

 Loi n° 73-1193 du 27 décembre 1973 d'orientation du commerce et de l'artisanat (publicité mensongère).

 Réglementations spécifiques aux produits (les volailles, les poissons, le foie gras, les escargots).

 Arrêté du 18.10.1988 : relatif à l'affichage des prix dans les hôtels.

 Arrêté du 27.03.1987 : relatif à l'affichage des prix dans les établissements servants Des repas, denrées ou boissons à consommer sur place.

 Arrêté 25361 du 08.06.1967 : relatif à la délivrance d'une note dans les hôtels et restaurants.

### 2.2. Le lunch

#### Voir ANNEXE N° 02 : exemple de lunch

Dans les pays anglo-saxons il s'agit d'un repas du milieu de la journée, plus léger que le déjeuner continental, étant donné l'usage du breakfast consistant : le lunch se compose souvent de viandes froides, de charcuterie, d'œufs, de salades composées et de sandwiches accompagnés de thé, de café ou de bière.

Introduit en France dès la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, le mot « lunch » désigne aussi un buffet froid dressé notamment à l'occasion d'une réception où l'on doit traiter un grand nombre d'invités, qui se restaurent debout.

Selon le protocole de la cérémonie, le buffet dressé sur une grande table est surveillé par un maître d'hôtel ou une hôtesse qui veillera à l'ordonnancement constant des plats, à la netteté générale du buffet, au réapprovisionnement éventuel ainsi qu'au service des boissons. Les invités se lèvent et servent eux-mêmes au buffet.

Il existe deux possibilités de lunch : le lunch debout et le lunch assis.

Debout : généralement, il a la même composition que le cocktail, mais avec un nombre de petites pièces plus élevées par convive. Le lunch remplace un déjeuner ou un dîner. L'ambiance d'un lunch est souvent festive (mariage, cérémonie, inauguration, réception d'affaires...). Plus décontracté qu'un repas assis, le lunch facilite l'ambiance et les contacts.

Assis : il s'agit du même type de réception que pour le lunch debout. Repas froid, parfois accompagné d'un ou plusieurs plats chauds, le lunch assis demande plus de place car il faut disposer tables et chaises en laissant un passage suffisant pour la circulation des invités et du personnel de service.

### **2.3. Le brunch**

#### **□ Voir ANNEXE N° 03 : exemple de brunch**

Mot américain, né de la contraction de *breakfast* et de *lunch* désignant un repas qui fait office à la fois de petit déjeuner et de déjeuner.

Le brunch est récent, puisqu'il a fait son apparition au début des années 80, dans les restaurants. Il se déroule entre 10 heures et midi. Cette habitude est encore peu répandue en Europe.

C'est une formule de plus en plus répandue dans les hôtels, car le brunch permet une plus grande souplesse de service. En effet, les clients ne sont plus obligés de se lever entre 6 H 30 et 10 H 30 du matin, par exemple, pour pouvoir prendre leur petit déjeuner. Grâce au brunch, ils peuvent se lever à l'heure qu'ils désirent, sachant qu'ils pourront se restaurer. Ils auront alors le choix entre le petit déjeuner classique anglais ou alors mélanger celui-ci avec un repas froid (dit déjeuner) en faisant leurs propres associations.

### **2.4. Le cocktail**

#### **□ Voir ANNEXE N° 04 : exemple de cocktail**

C'est une réunion organisée à l'occasion d'un événement de la vie mondaine publique (inauguration, vernissage etc.) ou privée (fiançailles, petites réception), ou les invités restent en général debout pour boire du champagne, des alcools ou des jus de fruits en grignotant des amuse-gueules et des petits fours. Le cocktail a généralement lieu en fin d'après-midi dans un hôtel, une galerie ou un appartement, alors que la garden-party, réception similaire, se passe dans un jardin. Exemple : la garden-party organisée annuellement au Palais de l'Élysée à Paris pour le 14 juillet à l'occasion de la fête nationale.

Le cocktail est destiné à offrir des petites préparations salées ou sucrée, chaudes ou froides accompagnant les boissons qui sont le motif principal de la réception. Un cocktail peut précéder un repas mais il ne le remplacera pas. Les pièces proposées sont de petites tailles, des "bouchées" dont le service et la dégustation sont aisés.

Contrairement à un buffet froid classique, il n'y a pas de présentation de plats froids.

Il peut y avoir deux sortes de cocktails :

- avec service : les serveurs passent parmi les invités pour leur proposer les différentes préparations.

- sans service : boissons et mets sont proposés simultanément sur le même buffet. Le personnel, se tenant derrière le buffet, sert les boissons. Pour les mets, les clients se servent directement. Les préparations chaudes sont mises sur réchaud. Lorsqu'il y a beaucoup d'invités, les buffets peuvent être dissociés pour offrir plusieurs pôles d'attraction, chaud, froid, boissons, sucrés.

## **2.5. Le buffet**

Le buffet est un ensemble de plats froids et/ou chauds servis avec des boissons et offert sur une grande table décorée, dans une salle ou en plein air. Il peut y avoir du personnel de service ou non (buffet assisté ou non assisté).

On distingue plusieurs types de buffets :

### LE BUFFET DE PETIT DÉJEUNER

Le petit déjeuner prend toute son importance sous forme de buffets variés. Cette formule se retrouve aussi dans les clubs de vacances.

### LE BUFFET DE HORS D'ŒUVRE ET DE DESSERTS

Le caractère pratique, décontracté, offrant la liberté du choix à la clientèle explique le succès des buffets de hors-d'œuvre et des buffets de desserts en hôtellerie, en restauration classique et de loisirs. Facilité de mise en place, meilleur emploi du personnel, limitation du « coup de feu » durant le service, rentabilité maximum assurent le succès de ces formules.

### LE BUFFET FROID

Le buffet froid est servi en guise de repas. Suivant la place disponible et le nombre d'invités, le buffet froid peut être assis ou debout.

Assis : les invités se servent au buffet ou sont servis par le personnel, poissons, entrées, jambons, pièces de viandes tranchées devant le client, puis ils s'assoient autour de tables ou de guéridons. Le service des tables (boissons, pain, desserts) est assuré par le personnel.

Debout : les invités se servent ou sont servis et consomment debout, il faut prévoir le pré découpage des portions car les clients ne peuvent poser leur assiette : petites portions, brochettes, pièces avec piques...

Les pièces froides doivent être disposées peu de temps avant l'arrivée des invités pour éviter toute détérioration (chaleur, filmée de cigarettes etc.).

Certaines préparations peuvent être présentées sur glace (œufs de poissons, foie gras). Il faut prévoir le renouvellement éventuel des plats ou plateaux vides. Le débarrassage des assiettes usagées doit être régulier.

## LE BUFFET DINATOIRE

C'est un buffet qui propose également des pièces chaudes. Avec des pièces déjà tranchées ou découpées, ces plats sont disposés sur des réchauds maintenant la température, sinon il est nécessaire de prévoir un poste de tranche.

Les plats chauds sont servis par un personnel de service se trouvant derrière le buffet. Les grosses pièces froides sont également tranchées par le personnel devant les clients.

Le buffet des desserts est parfois séparé du buffet principal. Il regroupe alors les présentations de fruits, les entremets, les desserts, ainsi que le ou les pièces montées ou présentoirs artistiques.

Ce buffet peut être servi debout mais il est le plus souvent proposé assis. Les invités viennent se servir au buffet, mais le service des vins est assuré par le personnel.

## LE BUFFET A THÈME

Le buffet à thème se distingue par sa décoration, ses plats, l'ambiance musicale. On peut retrouver un thème sur un pays, une région, un personnage, un lieu...

Exemples :

- donner une couleur dominante aux mets préparés et aux présentations,
- proposer une ambiance exotique (antillaise, hindoue, brésilienne, etc.),
- répondre aux traditions d'une région (Alsace, Auvergne, etc.) ou d'un pays (buffet danois, russe, américain, etc.).

Le thème choisi peut être conforté par d'autres éléments :

- personnel habillé en costumes correspondant,
- orchestre de même style,
- décoration de la salle et du buffet.

## LE BUFFET CAMPAGNARD

Le buffet campagnard se caractérise par la simplicité des présentations, la liberté et la décontraction des invités, tout en proposant un choix de produits du « terroir ». Ces buffets peuvent se distinguer par leur originalité et la recherche de présentations simples et authentiques. Il n'y a pas de service les invités faisant eux-mêmes leur choix, il faut prévoir le découpage de certains mets (viandes prétranchées, par exemple).

Exemples de produits proposés lors de buffets campagnards :

- saucissons (sec, ail),
- terrines, pâtés, rillettes,

- pâtés en croûte,
- jambons divers (cru, filmé, cuit),
- viandes froides (bœuf ; veau, agneau, volailles),
- salades composées,
- fromages,
- tartes, salades de fruits...

Les produits sont accompagnés de sauces divers, condiments, et de différentes formes de pain de campagne. Le vin est présenté en tonnelets.

## LE BUFFET DE GARDEN-PARTY

Le buffet de garden-party est dressé à l'extérieur, de préférence sur une pelouse ombragée, sous une tente de réception ou sur une grande terrasse.

Il est composé comme le buffet froid auquel peuvent être ajoutées quelques préparations chaudes réalisées devant les invités : barbecue proposant diverses grillades, brochettes, viandes cuites à la broche, méchoui par exemple...

Ce style de buffet doit être dressé au dernier moment : il faut éviter tous problèmes de nuisance risquant d'altérer les préparations (temps chaud, poussière, insectes,)

Il doit être approvisionné tout au long de la réception, c'est pour cela qu'il est préférable de dresser des plats peu volumineux faciles à remplacer. Ce type de buffet est embelli grâce à des montages de légumes, des pièces florales.

## LE BUFFET DISSOCIE

Valable pour les buffets de toutes spécificités. Le buffet dissocié se décompose en une série de petits buffets (scramble) ayant un thème précis (salades, fromages, ...) suffisamment espacés pour faciliter la circulation des invités.

## LE BUFFET CASHER

Le thème religieux peut aussi donner lieu à des buffets spécifiques, c'est le cas des buffets juifs plus connus sous le nom de buffet cacher.

Signification du mot cachèr : il désigne les produits, les aliments répondant aux normes strictes imposées par la religion juive. Il s'écrit cachère, casher ou kasher selon le Petit Larousse.<sup>1</sup>

Les principales impositions : le produit doit être religieusement conforme pour répondre à la préparation :

I. les animaux doivent avoir été abattus depuis plus de 72 heures, puis les viandes doivent être trempés dans un bain salé avant d'être rincées.

---

<sup>1</sup> Pour plus d'informations, BEURRIER Jérôme, Dossier étude de Licence, La cuisine Casher

2. certains animaux seulement sont autorisés.
3. les poissons : ils ne doivent pas porter d'écaillés et ne doivent pas être découpés vivants. Tous les crustacés et mollusques sont interdits.
4. volailles : elles doivent être égorgées et cachérisées.
5. viandes : les bêtes doivent être saines et égorgées, seule la partie avant est autorisée. La viande de porc est totalement interdite (comme dans la religion musulmane). Le sang est totalement prohibé, il faut impérativement tremper la viande avant consommation. Certains mélanges sont interdits : produits laitiers avec les viandes par exemple.
6. boissons : les boissons alcoolisées sont autorisées mais doivent répondre aux règles strictes de fabrication : en principe les bouteilles ne peuvent être ouvertes que par le rabbin. Il existe du vin cachère (Bordeaux, alsace, côtes du Rhône...) de bonne qualité.

## 2.6. Le banquet

Le banquet est un repas fastueux ou solennel, réunissant un grand nombre de convives à l'occasion d'une fête ou d'un événement marquant de la vie sociale ou politique. Étant donné la quantité de mets à préparer et à servir, le banquet est rarement d'une grande finesse gastronomique. Le mot, qui date du XIV<sup>e</sup> siècle, vient de l'italien *banchetto*, « petit banc » sur lequel s'asseyaient les invités.

### Historique...

 Très tôt dans l'histoire de l'homme, la notion de repas en commun s'est confondue avec un rite magique : l'individu devait se concilier les forces mystérieuses de la nature pour être heureux à la chasse en mangeant avec ses compagnons l'animal qu'ils avaient tués, il reconstituait ses forces physiques et mentales.

 Les sacrifices grecs étaient suivis d'un banquet : la viande était rôtie, partagée entre les assistants et mangés sur place, non loin de l'autel. C'était d'ailleurs une des rares occasions où les citoyens mangeaient de la viande (de bœuf en particulier). Dans ce contexte, le banquet était un acte de communion très significatif, sens que l'on retrouve dans les agapes des premiers chrétiens.

 Il y avait aussi, dans la Grèce antique, des banquets entre hommes, où comptaient surtout la conversation, la discussion philosophique, les jeux de société et les chansons, Platon en donne une évocation dans « Le Banquet ».

 Le banquet civique est également né chez les Grecs, dans le but de commémorer la mémoire des anciens : ces « repas de la cité », à caractère cérémoniel, se déroulaient dans l'enceinte du prytanée ; y participaient des citoyens élus, vêtus de blanc et couronnés de fleurs. Ils devinrent même obligatoires à Sparte. Cette tradition fut reprise sous la Révolution française avec les « tables lacédémoniennes », pour que la nation « tienne son grand banquet », dans l'espoir de voir se réunir en joyeuses tablées publiques les pauvres et les riches « portant des toasts au son de toutes les cloches ». Mais ces repas fraternels tournèrent court.

 C'est avec les Romains que le banquet devint l'occasion d'étaler un luxe ostentatoire avec un grand souci de la mise en scène, que les réunions fussent publiques ou privées.

✎ À partir de l'époque de Charlemagne, la coutume voulait que le vassal offrît un banquet à son seigneur au moins une fois par an. La parade et le décor y étaient de règle. La vaisselle, de plus en plus riche, participait à ce luxe. Les municipalités organisaient des banquets chaque fois qu'un événement mettait en présence le peuple et son souverain.

✎ En février 1548, les ambassadeurs suisses venus à Fontainebleau pour le baptême de Claude, septième enfant d'Henri II et de Catherine de Médicis, furent invités à un banquet « historique » : comme c'était en période de carême, on servit en place de viande, tortues, truites, ombles, anchois, harengs, escargots, pâtés de grenouilles, de carpes et d'anguilles. En 1571, la ville de Paris fêta l'entrée d'Elisabeth d'Autriche dans la capitale par un banquet somptueux, au menu duquel figurait, entre autres, de la baleine.

Pour réaliser un banquet ou une autre prestation, il faut établir un document de suggestion qui se rapproche de la feuille de fonction que nous allons voir plus loin. Ce document doit être rédigé pour permettre le lancement de la prestation. Cette dernière doit couvrir les exigences du client en matière de prix, de nombre de personnes, de menu ou choix des marchandises.

### 3. L'organisation d'une prestation traiteur professionnel

Elle débute par une action commerciale ou de vente et comprend les phases suivantes : demande de réservation, présentation d'un devis, confirmation à J - 8, contrat, constitution d'un dossier, facturation. Le plus souvent, le client est reçu par le directeur des ventes ou le responsable des prestations. Ces personnes vont aider le client à fixer son choix. La réservation est notée sur la feuille de fonction que nous allons voir plus loin.

#### 3.1. La feuille de fonction

<p><b>FONCTION</b> : Réservation provisoire ou définitive d'une prestation <b>SERVICE</b> : commercial <b>FRÉQUENCE</b> : pour chaque prestation <b>RESPONSABLE DE RÉDACTION</b> : agent commercial, directeur de la prestation...</p>
--

La feuille de fonction est véritablement le déclenchement d'une prestation. C'est en fait la commande d'un client qui désire telle ou telle manifestation. Cette feuille de fonction comporte divers items qui vont aider le traiteur à organiser son travail dans le temps et l'espace. La feuille de fonction est donc véritablement la prise en charge du client et de ses attentes.

La feuille de fonction peut servir également de devis dans le cas où un autre document -le devis- n'est pas rédigé. Dans ce cas la prestation doit être détaillée au niveau des prix et des quantités.

<b>FEUILLE DE FONCTION N° 000</b>		
<b>MODE DE RÉSERVATION</b> <input type="checkbox"/> Téléphone <input type="checkbox"/> Courrier <input type="checkbox"/> Fax	<b>NATIONALITÉ</b> <input type="checkbox"/> Française <input type="checkbox"/> Autre : .....	<b>RÉSERVATION</b> <input type="checkbox"/> Provisoire à confirmer <input type="checkbox"/> Définitive
<b>NOM CLIENT</b>	<b>ADRESSE CLIENT</b>	<b>CONFIRMATION</b> <input type="checkbox"/> Le ..... <input type="checkbox"/> Avant le ..... Mode :
<b>Prestation prévue le :</b> ..... <b>ADRESSE PRESTATION</b>	<b>TYPE</b>	
	<input type="checkbox"/> Banquet <input type="checkbox"/> Lunch <input type="checkbox"/> Buffet simple	<input type="checkbox"/> Cocktail <input type="checkbox"/> Brunch <input type="checkbox"/> Buffet DIN.
<b>PRESTATION COMMANDÉE</b>		<b>OPTIONS</b>
<i>Détail de la commande et quantité</i>		<i>Changements et suppléments</i>
Prix prestation : Prix options : Total devis :	<b>DOSSIER N°</b>	<b>ANNULATION</b>
Réservation prise par : Date : Options expirant le :	Signature traiteur :	Signature client :

### 3.2. Le catalogue des prestations

Ce document qui peut être plus ou moins volumineux suivant l'entreprise rassemble les diverses prestations réalisables pour un client. Ce document tient compte en général du type d'activité (seulement traiteur banquet, ou cocktails...), du potentiel de production des laboratoires spécifiques (cuisine chaude, garde-manger, pâtisserie...), de l'effectif en personnel, du matériel mis à disposition.

Le catalogue des prestations regroupe donc toutes les prestations réalisables par le traiteur dans le cadre de son activité commerciale. Dans ce document sont spécifiés les éléments composant chaque prestation, le nombre d'éléments, les prix, les changements possibles, les variations, les suppléments, les accords mets et vins, les quantités conseillées pour telle ou telle prestation... C'est en fait un référentiel de choix pour le client. Ce dernier profite ainsi de tout l'éventail de choix possible.

Le catalogue annonce également au client la façon de régler sa prestation et diverses autres indications :

- conditions générales,
- arrhes (pourcentage, somme fixe, échéance),
- facturation (moyen, échéance),
- suppléments à payer,
- annulation : frais, échéance...

Voici un exemple de catalogue

## Catalogue des Prestations

### Les Buffets (1 exemple pour 100 convives)

- 50 œufs durs,
- 1 jambon d'York,
- 1 terrine de campagne,
- 1 terrine de rillettes,
- 1 saucisson de ménage,
- 1 fuseau d'Arles,
- 1 andouille de Guéménéen,
- 1 Jésus de montagne,
- 6 pains surprise au jambon, au saumon, au pâté campagnard,
- salade russe aux noix,
- salade aux trois poissons,
- salade Waldorff,
- tartes aux fruits.

### BOISSONS

- 15 bout. Muscadet,
- 2 bout. Crème de cassis,
- 4 jus orange,
- 4 jus pamplemousse,
- 4 jus raisin,
- Évian, Badoit par 12

Personnel, matériel compris 3 305 Fr TTC

### Les Cocktails (exemple donné pour 100 personnes)

- 500 gr olive vert et noires,
- 500 gr olive fourrées poivrons rouges,
- 350 gr amandes, noisettes, noix de cajou...,
- 350 gr cacahuètes,
  
- 250 pièces chaudes (quiches, pizza, croissants jambon),
  
- 100 mini sandwiches : en pains surprise,
- 100 navettes,
  
- pyramide de saumon fumé roulé, cubes de fromage... (100 portions),
- 500 pièces de canapés (roquefort, céleri ; chester ; cœur de palmier, salami...),

- 500 pièces de pâtisserie (tartelettes aux fruits assortis, babas rhum, choux glacés cointreau...,

#### LES BOISSONS

- 5 jus orange,
- 5 jus pamplemousse,
- 22 bout. Champagne,
- 7 Whisky,
- 12 Perrier,
- 12 eau minérale.

Personnel et matériel compris : 3 300 Fr TTC

### Les Cocktails (exemple donné par catégorie de canapé)

#### CANAPES ASSORTIS

Saumon

Tarama/Œufs de lumps

Jambon Bayonne et beurre frais

Mousse de foie de volaille/cornichons

Œuf lump citron

#### CANAPES TRAITEUR

Filet de canard/beurre au curaçao

Saumon filet/citron

Tomate bille/Œuf de caille

#### CANAPES DE LA MER

Surimi/Sauce cognac

Crevettes/Concombre

Moules/beurre hôtelier

#### PETITE RÉCEPTION

Volaille gelée

Pulpe de tomate à l'ail

Saucisse sèche/beurre persillé

Raifort/Moutarde

Œuf mimosa

#### PETITE RÉCEPTION - CANAPES DE LA MER

Saumon/beurre ciboulette

Dés de langoustine/sauce cocktail

Chair de crabe et beurre d'algues

#### CARTE DES MINI - NAVETTES ASSORTIES

Crabe mayonnaise

Crème de roquefort

Foie gras

Moules/curry

Mousse de foie/Volaille au cognac

**PAINS SURPRISE**

Pain au saumon

Pain au crabe

**PAINS HÉRISSON**

Gruyère/cerise

Jambon parme

Crevettes/concombre

Œuf de caille/tomate bille

**MINI APÉRITIF**

Saucisse cocktail et sauce moutarde

Boudin créole

Mini pizza anchois

Quichotte oignon

Quichotte lardon

**SUCRES - PETITS FOURS**

Amandines

Miroir cassis

Crolines café/Vanille/Chocolat/Praliné

Macaron Coco

Sablé banane

Barquette ananas

Savarin et bouchons au rhum

Pâte amande aux noix

Damiers

## Guide Temps/Quantité

Pour apprécier la quantité à commander...

Durée	Pièces	Froides	Chaudes	Sucrés	Prix
30 min	6	2	2	2	6€
1 h	10	3	3	4	10€
1 h 30	14	6	4	4	15€
2 h	18	6	6	6	20€
2 h 30	22	7	7	8	25€
3 h	24	8	8	8	30€

### Les Banquets

#### MENU 1

Croustade d'œufs pochés Tuileries  
Pièce de bœuf de Bazas rôtie  
Gratin dauphinois - Assortiment de légumes  
Salade Pastorale  
Plateau de fromages affinés par Mr LOUPIAC  
Miroir au cointreau - sauce chocolat  
Café

#### MENU 2

Demi avocat au crabe - Sauce légère  
Coq au vin  
Pommes rôties  
Salade au Mesclun  
Fromages  
Parfait aux cassis  
Café

## Conditions générales de vente

### Prix de vente

Les prix s'entendent taxe et service compris. Le prix correspond sauf indication contraire à l'ensemble de la prestation proposée, sans changements, ni modifications.

### Versement des arrhes - Confirmation

Des arrhes sont exigées au-delà d'une commande de 3 000 Fr et pour un montant de 15 % du total à percevoir.

Une confirmation écrite est demandée 8 jours avant la prestation. Le cachet de la poste faisant foi.

### Annulation - Modifications

L'annulation de la prestation entraîne une charge pour annulation de 3 % du montant total du et prélevé sur les arrhes versées dans le cas d'une prestation valant plus de 3 000 Fr. Dans le cas contraire, le versement de cette charge est demandé dans un délai maximum de 10 jours. Le retour des arrhes est effectué dans un délai de 20 jours au plus tard à partir de la date d'annulation.

Toute modification apportée à la commande de la prestation doit intervenir au plus tard 48 heures avant l'exécution de cette prestation. Dans le cas contraire, le prix le plus haut est appliqué aux changements.

### Facturation

Une facture est donnée au moment de la négociation faisant mention du total du, des arrhes éventuels versés et du montant restant dû.

Une facture pour solde est envoyée au plus tard 3 jours après ladite prestation et doit être honorée au plus tard dans les 10 jours.

Le catalogue des prestations peut être bien plus complet et contenir tous les détails qui peuvent aider le client à choisir sa commande. Cette commande est inscrite chez le traiteur sur la "feuille de fonction". (Voir ci-après).

Le catalogue est donc un argument de vente et doit être percutant. Il servira à établir une commande rapide donc efficace, à séduire le client.

### 3.3. Le processus commercial

Le processus commercial qui tourne autour d'une prestation doit être logique et bien construit afin de n'oublier aucune étape importante de la réalisation de la prestation.

On peut synthétiser ce processus en grandes phases :

PROCESSUS COMMERCIAL	
ÉTAPES	RÔLE
Négociation	Il s'agit pour le client de savoir ce dont il a besoin (lieu, qualité, quantité, thème...).
Proposition	Proposition par le traiteur d'une prestation type correspondant aux choix du client. Aide à la décision grâce au catalogue des prestations.
Devis	Afin d'arrêter un prix pour la prestation : au forfait, au nombre de convives, au plat...
Arrhes	Versement d'une garantie au traiteur. Le pourcentage est décidé d'avance.
Confirmation à J -8	Le client confirme sa commande par courrier.
Production	Les ouvriers produisent les éléments de la prestation où exécutent les finitions (dans le cas d'une grande maison).
Réalisation de la prestation	Au jour J, réalisation de la prestation.
Retour du matériel	Retour du matériel appartenant au traiteur, aux autres prestataires de services (mobilier, platerie...).
Facturation	Envoi de la facture au client correspondant à la production et non aux quantités effectivement servies.

### 3.4. Les moyens utilisés

#### 3.4.1. Les locaux de production

L'entreprise, suivant son importance sera divisée en secteurs spécifiques de production en fonction de la nature des produits à traiter, des températures à respecter, de la marche en avant qui est un principe à respecter pour maintenir un bon niveau d'hygiène. Ainsi on peut distinguer pour les plus grosses structures (Potel & Chabot, Lenotre SA, Dalloyau) les laboratoires suivants :

#### L'ÉCONOMAT

Les personnes responsables de ce service sont chargées de prendre contact avec les différents fournisseurs.

#### LA BOUCHERIE-VOLAILLÈRE

C'est une cuisine froide de préparations. Les différentes pièces de viandes et de volailles sont apprêtées et envoyées en cuisine chaude.

#### LA CUISINE CHAUDE

C'est l'endroit privilégié des cuisiniers qui s'occupent des préparations diverses destinées aux magasins et réceptions diverses.

#### LA CUISINE FROIDE

Lieu réfrigéré où l'on prépare et dresse les pièces de cocktails ainsi que les plateaux repas.

## LE LABORATOIRE DE CUISSON SOUS-VIDE



Depuis la parution du texte du 26 septembre 1980, des dispositions ont été prises à tous niveaux pour prendre en considération l'hygiène dans la conception, l'organisation et l'équipement des cuisines.



En tout premier lieu, il convient de définir très clairement l'ensemble des besoins en termes de surfaces, de volumes, de performances techniques, d'équipement qu'il convient de quantifier.

L'organisation d'une cuisine sous vide et l'implantation du matériel suivent un certain nombre de principes de conception dont le respect constitue l'une des conditions essentielles de la réussite :

### **I - DÉFINIR DES SECTEURS DE TRAVAIL SPÉCIFIQUES ET NÉCESSAIRES**

À partir de l'étude de la prestation à servir et du concept de fabrication on dressera la liste des secteurs nécessaires sans en oublier. Leurs surfaces seront évaluées sans insuffisance mais aussi sans excès, en fonction des besoins réels de l'entreprise. En cuisine, certaines activités sont salissantes et d'autres sont soumises à une rigoureuse propreté. Il est donc indispensable de prévoir des aires de travail distinctes et des secteurs fonctionnels regroupant les matériels et équipements nécessaires à l'activité de base car, en effet, chacune d'elle correspond à un matériel spécifique, chaque appareil ayant une place précise selon sa fonction.

Dans le cadre de la cuisson sous vide, chaque étape du procédé constituera en fait un secteur de travail :

- Stockage des matières premières (réserves chambres froides) : Leur accès doit être direct, sans que les livraisons aient à traverser la cuisine. À chaque type de produits devra correspondre une zone de stockage différente (viandes, poissons, légumes, tubercules).

- Préparations : le secteur légumerie doit être séparé des autres secteurs. L'isolement idéal étant un mur. Les secteurs préliminaires des viandes, volailles, poissons doivent aussi faire l'objet de secteurs spécifiques, selon la taille de l'établissement, des cloisons anti-projection de plus de 1,50 m de hauteur pourraient satisfaire.

- Conditionnement : Ce secteur doit faire l'objet d'une attention toute particulière afin d'éviter toute contamination des produits avant emballage, et cela quelle que soit la taille du secteur isolé.

- Cuisson : les produits étant emballés dans les poches et fermés par soudure, toute contamination n'est plus possible. Cependant, ce secteur doit faire l'objet d'une étude approfondie dans la mesure où les activités réalisées vont créer des ambiances particulières (chaleur, vapeur, humidité...).

- Refroidissement et stockage : Le concepteur devra tenir compte de l'implantation de ce secteur afin d'assurer une suite logique des différentes étapes du concept de fabrication.

- L'évacuation des déchets : Elle doit être réalisée de telle sorte qu'ils convergent vers ce secteur local à poubelles sans traverser les secteurs propres tels que préparation, conditionnement, cuisson... Les emballages seront toujours éliminés en amont du secteur des préparations culinaires.

Il est impératif d'installer dans chaque zone un ou plusieurs lave-mains à commande non manuelle, équipés d'eau chaude et froide (ou mitigée), d'un distributeur de savon, d'une brosse à ongles, d'essuie-mains à usage unique.

## **II - RELIER LES SECTEURS EN CRÉANT DES CIRCUITS COURTS SELON LA TAILLE DE L'DÉSABUSEMENT**

### ***a) Les circuits de travail :***

Chaque personne affectée à un secteur particulier doit y faire le minimum de pas et y travailler avec le minimum de peine donc le maximum d'efficacité et de rapidité. Cela suppose que tous les appareils, les plans de travail etc. dont elle a besoin dans l'exécution de sa tâche soient à la portée de main. Si cette personne doit se déplacer, cela doit se réaliser aisément -c'est-à-dire sans perte de temps, sans fatigue inutile, sans gêner les autres.

### ***b) Les circuits de denrées :***

Le circuit de liaison réunit les différents points où sont situés les produits (livraison, stockage, préparation etc.) par la voie la plus directe et la distance la plus courte. Une certaine densification de l'ensemble est donc nécessaire.

### ***c) Les circuits de déchets et emballages vides :***

Les déchets peuvent provenir de nombreuses zones. L'obligation de respecter la marche en avant conduit à attacher beaucoup d'importance aux couloirs et aux dégagements. Courts, aussi directs que possible, ils doivent permettre une circulation aisée et rapide : ce qui suppose que les voies soient assez larges et qu'il y ait peu de croisements.

## **III- RESPECTER LE PRINCIPE DE LA MARCHÉ EN AVANT DES DENRÉES**

Les secteurs doivent communiquer entre eux en respectant le principe de la marche en avant des denrées qui s'applique essentiellement aux produits et à leur cheminement depuis les aires de stockage des produits bruts jusqu'aux cellules d'entreposage des plats cuisinés.

Pratiquement, cela signifie qu'à aucun moment un circuit contaminant ne doit couper un circuit propre.

### **LA CHARCUTERIE**

Fabrication maison des produits le plus souvent destinés aux magasins.

### **ATELIER DE PRÉPARATION DES POISSONS**

Cet endroit spécifique n'est utilisé que pour vider et lever les filets de poissons dans les très grandes maisons.

### **LA LÉGUMERIE**

Préparations préliminaires de tous les légumes qui sont ensuite acheminés vers les services concernés.

### **LE TOUR**

Lieu stratégique de la fabrication des pâtes à l'exception de la pâte à pain.

#### L'ENTREMETS

Il élabore toutes les pâtisseries, fours frais, fruits déguisés.

#### LE FOUR

On peut y trouver des fours rotatifs à air pulsé, des fours à air pulsé simples qui cuisent la production du tour, de l'entremets mais aussi les foies gras et viandes des réceptions importantes.

#### LA GLACERIE

Séparée du reste et indépendante pour des raisons d'hygiène, elle fabrique les glaces, sorbets et entremets glacés avec des produits frais uniquement.

#### LA CONFISERIE

Elle réalise les bonbons, les pâtes de fruits et peut aider le laboratoire de décor en cas de surcharge.

#### LE DÉCOR

Ce laboratoire utilise en majorité du sucre pour réaliser différents décors (sucre coulé, sucre soufflé, etc....). Cet endroit sert aussi d'atelier de sculpture des pièces en glace vive (dauphin, Arc de triomphe, etc....).

#### LA BOULANGERIE

Équipée de fours à air pulsé, de fours électriques, la boulangerie fabrique tous les pains d'un catalogue si la politique de la maison est de fabriquer son pain.

### **3.4.2. Le matériel de production et de stockage**

Il faut noter qu'en raison de la production différée par rapport à la consommation, le matériel le plus utilisé par les traiteurs professionnels et le KOMA ou surgélateur rapide. Ils disposent également de la cellule à refroidissement rapide dans laquelle il n'est pas possible de conserver les denrées alimentaires.

En effet, les traiteurs peuvent aujourd'hui produire en liaison froide. La liaison chaude n'est pratiquement pas utilisée pour des raisons de commodités évidentes : en effet, les grosses maisons procèdent à des mises en place hebdomadaires et le fait de produire en liaison chaude obligerait à produire au jour le jour. La liaison chaude n'est en fait pratiquée que pour les commerçants ayant une activité traiteur connexe et ne pouvant pas refroidir les plats pour raisons technique (manque de place) ou financière (impossibilité d'investir) ou encore géographique (bien souvent pour ces commerçants, la prestation est proche du lieu de production et il n'est pas nécessaire de travailler en liaison froide). Les traiteurs utilisent les moyens les plus efficaces pour la production des prestations. Pour différer ces dernières dans le temps et l'espace, ils ont recours à divers matériels performants tels que les cellules de refroidissement rapide. Nous aborderons également la norme GN en ce qui concerne les matériels de rangement des denrées.

<b>PROCESSUS DE PRODUCTION EN LIAISON FROIDE</b>
--

<b>ÉTAPE</b>	<b>CONTENU</b>
Réception marchandises	Contrôle en quantité et en qualité des marchandises reçues. Stockage aux bonnes températures.
Production par thème et par secteur	Production par secteur et par étape de travail.
Stockage des produits semi-finis Refroidissement rapide selon les produits traités	Stockage en cellule négative (KOMA) des produits dans l'attente de la finition et de la décoration. => Pâtisserie (fonds de biscuits), Canapés (bases pain de mie), Garde-manger...
Production d'assemblage	La veille ou le jour même de la prestation commandée, finition, décoration, montage des supports. Stockage.
Transport	Dans des véhicules appropriés. Législation sur l'hygiène...
Livraison	Réception des produits. Contrôle. Dressage final.

### **3.4.2.1. Le matériel de production sous vide**

Les machines d'emballage sous vide sont la clé de voûte de la chaîne de cuisson sous vide. Les perfectionnements apportés récemment à ce type de matériel permettent des fabrications non seulement parfaites au niveau bactériologique mais aussi au niveau organoleptique. La technique de la cuisson sous vide implique avant tout d'avoir des produits parfaitement protégés de l'air, d'où l'importance du choix de la machine d'emballage sous vide.

Le conditionnement sous vide a essentiellement pour but de préserver les qualités organoleptiques des produits les denrées conservent leur saveur naturelle ainsi que leur concentration totale en arôme. Jusqu'au moment de la consommation, les produits, ainsi protégés, ne subissent aucune dénaturation.

Connaissant l'explosion actuelle de la production des plats préparés à l'avance, il est possible que de plus en plus d'établissements se dotent d'une machine sous vide comme les traiteurs professionnels par exemple. Cette croissance du marché des machines à emballer sous vide est en fait stimulée par la variété des matériels disponibles qui permet de répondre aux différents besoins des exploitations.

Les traiteurs peuvent s'équiper de machines semi-automatiques ou automatiques de scellage.

Ces deux catégories de machines à conditionner sous vide conviennent parfaitement aux cadences en séries pour les grands débits. Les machines de thermo scellage permettent de conditionner sous atmosphère compensée des barquettes préformées industriellement, recouvertes d'un film thermo soudable. Le poste de remplissage peut être soit manuel, soit automatique, c'est-à-dire de type volumétrique assurant un remplissage précis.

Les conditionnements peuvent être de plusieurs sortes pour s'adapter aux productions d'un traiteur :

- barquettes,
- poches,
- film souple...

La machine confectionne automatiquement l'emballage à partir de 2 bobines de films thermoformables.

Ces machines manuelles à cloche conviennent pour les petites et moyennes capacités de production et permettent le conditionnement sous sachet souple uniquement. Elles sont bien adaptées aux restaurants et aux traiteurs ne travaillant pas uniquement avec la cuisson sous vide. Ces machines se composent d'une pompe à vide incorporée avec des capacités différentes selon le modèle et agissent dans une enceinte appelée cloche, dans laquelle sont placés les produits préalablement mis en sachets, devant subir l'opération de sous vide.

Actuellement, on trouve sur le marché du matériel offrant des capacités importantes de production toutefois il paraît préférable d'envisager dans un premier temps 2 unités de mise sous vide.

La cloche doit être munie d'un hublot de façon à visualiser le produit pendant la mise sous vide.

### **3.4.2.2. Les Normes gastro ou GN**



Normes dimensionnelles NF H 00054 : Ce sont des normes européennes qui réglementent les dimensions intérieures du matériel en vue de l'interchangeabilité, du respect de l'hygiène (moins de manipulations).

On distingue plusieurs tailles :

GN 1/1 : 530 \* 325

GN 2/1 : 650 \* 530

GN 1/2 : 325 \* 265

GN 1/3 : 325 \* 176

GN 1/4 : 265 \* 162

GN 1/6 : 176 \* 162

**□ Voir ANNEXE N° 05 : Le matériel GN - Inox et Bank**



Les normes EURONORME (400 x 600 est encore souvent utilisée en pâtisserie) sont abandonnées progressivement.

### **3.4.2.3. La cellule de refroidissement rapide**

La cellule de refroidissement rapide est une enceinte réfrigérée, isolée thermiquement et comportant un dispositif de production de froid apte à abaisser rapidement la température des plats cuisinés chauds à une température inférieure ou égale à +10°C.

Deux types de cellules sont classés en fonction de leur "charge nominale" :

- cellule de type A : la charge nominale est inférieure à 50 kg par cycle,
- cellule de type B : la charge nominale est supérieure à 50 kg par cycle.

## RENDEMENT

La charge nominale est la quantité de purée de pomme de terre conditionnée en barquette GN 1/2 et réfrigérée de  $+63^{\circ}\text{C}$  à  $+10^{\circ}\text{C}$  :

- en moins de 110 min pour cellule de type A.
- en moins de 96 min pour cellule de type B.



La durée de refroidissement entre la fin de la cuisson d'une denrée alimentaire et l'obtention d'une température à cœur de  $+10^{\circ}\text{C}$ , doit être inférieure ou égale à 2 H, manutention comprise.

Les cellules de surgélation doivent abaisser la température de toutes les barquettes de la charge nominale de  $+63^{\circ}\text{C}$  à  $-18^{\circ}\text{C}$  en un temps inférieur ou égal à 4 H 30 mn.

Il existe plusieurs types d'équipements :

- la cellule à froid mécanique : armoires frigorifiques équipées de groupes très puissants.
- la cellule cryogénique : consiste à vaporiser un fluide (azote, dioxyde de carbone) à très basse température d'ébullition. Ce fluide est liquéfié industriellement et stocké sous pression. En entrant dans l'enceinte ce gaz liquéfié va se vaporiser et absorber une grande quantité de calories.
- la cellule mixte de refroidissement rapide et maintien en température : ces équipements assurent le refroidissement rapide et un stockage à  $+3^{\circ}\text{C}$  ou  $-18^{\circ}\text{C}$  (ex : le KOMA en pâtisserie).



Norme NF D 40 001 : Norme pour la sécurité frigorifique et le matériel de remise en température et isotherme. Elle représente une norme expérimentale relative aux performances frigorifiques des appareils.

### ***3.4.2.4. La cellule de congélation rapide***

Une cellule de congélation rapide est une enceinte isolée thermiquement et comportant un dispositif de production de froid apte à abaisser rapidement la température des plats cuisinés chauds à une valeur égale ou inférieure à  $-18^{\circ}\text{C}$  à cœur.

Définition du cahier des charges publié par l'Association Française du Froid, Edition 1982.

C'est un appareil de forme parallélépipédique dont le compartiment d'utilisation est muni d'une porte. Les revêtements extérieur ou intérieur sont en tôle d'acier laquée, en tôle d'aluminium, en acier inoxydable ou en matériau plastique approprié. L'isolation thermique est souvent réalisée par injection in situ de mousse polyuréthane. Il existe plusieurs systèmes de production de froid. Dans les cellules "à froid mécanique" la production de froid est assurée par une machine frigorifique à compression groupe à air ou à eau. Un ou plusieurs ventilateurs font circuler l'air froid en circuit fermé, sur les batteries froides et les denrées à congeler. Pour les grosses puissances l'intérêt d'un dispositif de récupération de l'énergie ou condenseur devra être examiné.

Dans les cellules à fluide cryogénique, le froid est produit par le changement d'état à basse température d'un fluide cryogénique : azote ou anhydride carbonique. Ce fluide est injecté directement à l'intérieur de l'enceinte par des buses. L'azote liquide se vaporise directement, tandis qu'une partie de l'anhydride se transforme en neige puis se vaporise.

Dans les cellules mixtes les deux systèmes de production de froid, cryogénique et mécanique sont associés.

Dans tous les cas, une ventilation puissante permet d'intensifier les échanges thermiques et d'accélérer la congélation du produit. La température dans l'enceinte est régulée sur une valeur de conservation en dehors de la période de congélation. Une minuterie permet de programmer la séquence de congélation. Un signal sonore ou visuel indique la fin de cette opération.

Les matériels les plus usuels à groupe incorporé ont des capacités à partir de 20 kg d'aliments. Les puissances électriques mises en œuvre dans les cellules mécaniques sont sensiblement les mêmes que celles des cellules de refroidissement rapide destinées à la restauration différée mais les consommations sont plus importantes (3 fois plus environ). Elles varient, de 270 à 180 Wh par kg d'aliment, suivant l'importance et le type de cellule, la manière dont elle est chargée et l'épaisseur des préparations à congeler.



Les cellules de congélation rapide doivent satisfaire aux règles de sécurité les concernant : Norme NF C 79-500 Appareils électriques de grandes cuisines. Règles générales I de sécurité. Les règles particulières à ces matériels sont à l'étude.



Les cellules de congélation doivent être conformes au cahier des charges les concernant, en particulier, elles doivent refroidir toutes les barquettes d'une charge type de + 65°C à - 18°C en un temps inférieur ou égal à 4 heures 30 minutes et également abaisser la température des barquettes de +63°C à + 10°C en moins de 90 minutes pour les cellules... capacité supérieure à 50 kg (ou moins de 110 minutes pour les autres).

### ***3.4.2.5. Les appareils de stockage et de conservation***

Si le KOMA reste l'outil privilégié des mises en place des traiteurs surtout en pâtisserie, il existe les appareils producteurs de froid traditionnels, variant suivant les besoins, l'entreprise, les prestations offerts. Ainsi on peut donner comme exemple :

- la chambre froide compacte,
- la chambre froide modulable et démontable,
- la chambre froide bâtie (fixée au sol).

Le panachage de plusieurs équipements est possible.

L'armoire frigorifique : Leur volume va de 500 à 1500 litres. Les volumes sont utilisables à plus de 90 % car il n'y a pas de circulation à réserver. Elles sont utilisées en chambre de jour.

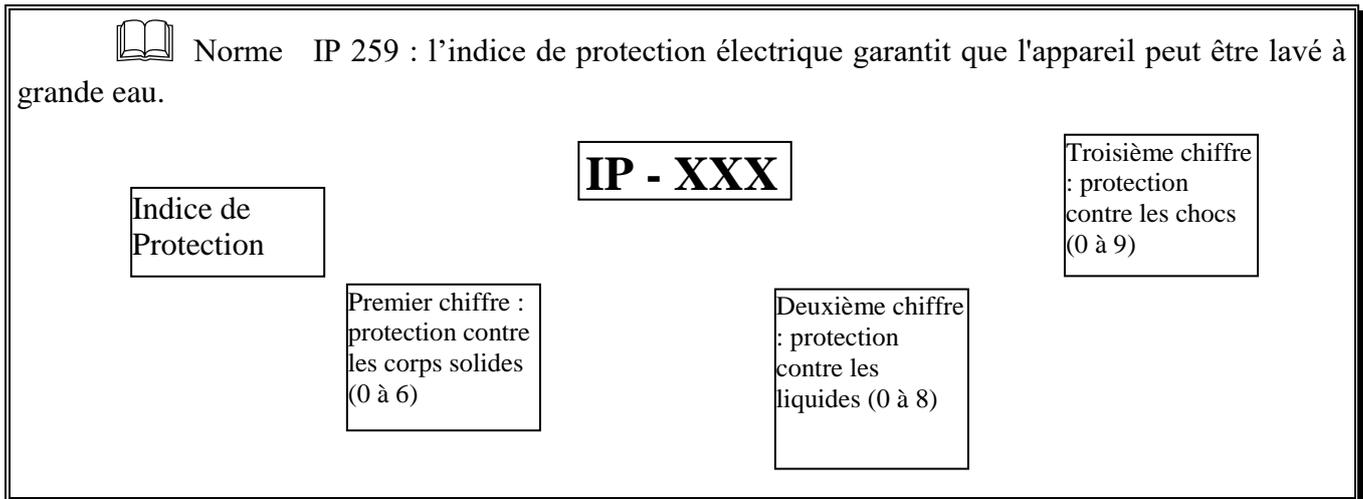
La chambre froide compacte : les volumes proposés vont de 2,2 m<sup>3</sup> à 10,4 m<sup>3</sup>. Leur volume utile est d'environ 50 % pour les petites chambres et 60 % pour les chambres de plus de 5 m<sup>3</sup> (compte tenu de la circulation dans la chambre).

---

La chambre froide modulable et démontable : les volumes vont jusqu'à 65 m<sup>3</sup> en 1 ou plusieurs compartiments. Les volumes utiles sont d'environ 80 % car on doit prévoir la circulation de l'air froid et la circulation de service. Elles sont composées de panneaux de 0,4 m de large sur 2,03 ou 2,43 de haut, qui sont démontables. Elles sont rapides à installer et facile à entretenir. Elles sont fiscalement considérées comme du mobilier (amortissement sur 3 à 5 ans).

La chambre froide bâtie : Elle est plutôt utilisée dans de grosses exploitations mais on la trouve dans les anciens établissements. Le volume utile est identique aux chambres froides modulables.

## CRITÈRES À PRENDRE EN COMPTE POUR CES MATÉRIELS :



- l'épaisseur des parois : une épaisseur importante (+50 mm) permet une meilleure isolation.
- le dégivrage automatique : toutes les 24 heures une armoire doit être dégivrée environ 6 fois en cycle rapide,
- la puissance du compresseur : elle doit correspondre au volume de l'enceinte.
- le traitement anticorrosion de l'évaporateur : sinon dégradation rapide.
- la garantie d'ambiance : les armoires sont garanties pour fonctionner dans une ambiance de 32 à 43°C.

Des alarmes peuvent dénoncer divers dysfonctionnements.

 Arrêté du 30 septembre 1957, J.O. du 18 octobre 1957 : Obligation de la mise en place d'un avertisseur sonore dans toute chambre froide de plus de 10 m<sup>3</sup> de capacité utile. Toute installation neuve doit comporter un voyant lumineux extérieur et au voisinage immédiat.

 Normalisation en matière de sécurité des appareils à gaz (Fréon, Argon, Azote) : Directive du 01 janvier 1996. Ce sont des normes de sécurité NF D 32725 : les dits équipements ne sont conformes que s'ils ont obtenu cette norme. Il faut que le matériel à gaz soit résistant à la surpression chimique, thermique, que la fumée qu'il répand soit non toxique et que les flammes soient stables.

 Norme de sécurité frigorifique NF D 40001 : Elle mesure le degré de performance thermique et concerne également le matériel de remise en température et isotherme.

 Normes NF U 60 010 : hygiène des équipements qui sont conçus pour **produire** et **conserver** des denrées alimentaires : ceux-ci ne doivent pas nuire à la qualité bactériologique des préparations. Il doit être aisément nettoyable. Facile à désinfecter. Matériaux inertes, imputrescibles, non fermentescibles, lisses, non absorbants, de couleur claire, de forme arrondie...

Le traiteur doit porter toute son attention sur l'hygiène de ces équipements. En effet, de par sa profession, il touche un grand nombre de personnes et risque, en cas de contamination de denrées alimentaires de faire un grand nombre de victimes.

### 3.4.3. Le matériel de transport et de livraison

Les denrées préparées par les traiteurs sont conditionnées pour la prestation en cours de réalisation soit en sous vide avec des appareils réglementaires soit en froid négatif (surgélation autorisée si l'entreprise possède la marque de salubrité).

Ces denrées seront préparées pour le transport dans des caissons isothermes ou des camions réfrigérés (froid positif pour le sous vide et froid négatif pour les colis congelés).

Lors du transport des denrées, le traiteur peut mettre un document en place pour faciliter les échanges, éviter les erreurs de livraison dans les différents lieux de manifestations : la feuille de route. (Voir plus loin).



Normes NF U 60 010 : hygiène des équipements qui sont conçus pour produire et conserver ou **transporter** des denrées alimentaires : ceux-ci ne doivent pas nuire à la qualité bactériologique des préparations. Il doit être aisément nettoyable. Facile à désinfecter. Matériaux inertes, imputrescibles, non fermentescibles, lisses, non absorbants, de couleur claire, de forme arrondie...



D. 73.138 du 12/02/73 : nature des matériaux employés pour l'agencement des équipements. Définition des zones alimentaires, des zones d'éclaboussures...

Pour les véhicules de transport, les lieux de conservation, le bois est interdit.

#### 3.4.3.1. Les conteneurs isothermes ou équipés de plaques eutectiques

Les conteneurs sont brevetés et se composent de cloisons mobiles dotées de parois entre lesquelles on glisse des pastilles de glace carbonique (CO<sup>2</sup>). Elles se logent dans un conteneur isotherme dont l'intérieur est spécialement aménagé pour la bonne répartition des frigories<sup>1</sup>. Les cloisons possèdent une face en inox et l'autre en plastique<sup>2</sup>. La première diffuse un froid plus intense qui convient bien à la conservation des denrées surgelées ; la seconde diffuse un froid plus doux pour la conservation et le maintien de la chaîne de froid des denrées réfrigérées. Avec une même cloison, il est possible de réserver différentes denrées à différentes températures de stockage.

Les dimensions sont variables et l'on trouve des modèles GN pour rentrer directement les plaques standard GN sans transvaser les préparations. Ce modèle nécessite évidemment la production de carboglace et l'équipement approprié.

<sup>1</sup> Unité de mesure des calories frigorigènes.

<sup>2</sup> Le modèle présenté est le "MAILLON" système CHR, sous le nom de Carbo-Flesh



Une norme se met actuellement en place au niveau européen pour les conteneurs alimentaires à usage professionnel. (Comité UNM 802).



L'équipementier HOBART élabore un cahier des charges pour ce genre de matériel afin de certifier le matériel conforme.

### **3.4.3.2. Les véhicules de transport**

Comme pour le transport de toute denrée alimentaire, le véhicule du traiteur devra être en conformité et être équipé d'appareil de réfrigération dans le cas où les caissons à plaques eutectiques ne sont pas utilisés ou inutilisables.



Les véhicules affectés au transport de marchandises destinées à l'alimentation humaine doivent être aménagés de telle façon qu'il ne puisse pas y avoir de contamination entre le milieu et lesdites marchandises. Tous les revêtements seront facilement lavables et faciles à désinfecter, en matériaux lisses, claires, non putrescibles, aménagés en gorges arrondies. Le bois est interdit pour les clayettes. Les marchandises seront transportées à bonne température, et, si besoin dans des caissons isothermes assurant le maintien de la chaîne du froid adéquat.

### **3.4.4. Le matériel de re thermisation**

La re thermisation effectuée par le traiteur est soumise à la réglementation en vigueur.



La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre 10<sup>0</sup> C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à +63<sup>0</sup> C, sauf si l'analyse des risques a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur remise en température.



Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température doit être comprise entre 0 et 3° C.

Extrait - Arrêté rest. Coll version du 03/10/96 - Directive CEE 93.43

Pour effectuer cette remise en température ou "re thermisation", le traiteur peut utiliser les bains maries, les fours dont il dispose sur le lieu de la prestation. Dans le cas où les produits sont conditionnés sous vide, il pourra utiliser les matériels adaptés aux sous vides<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Les modèles présentés sont :

Module de remise en T° AQUAVIX

Module de remise en T° 200 F de COOKING SYSTEMS INTERNATIONAL

☒ **Modèle AQUAVIX** : ce module permet la remise en température des denrées sous vide (plats ou bases culinaires comme les sauces, les fumets... Le tout doit être conditionné sous sachets plastiques résistants à la chaleur et hermétiques aux fluides. La remise en T° se compose de deux phases :

- une première phase de réchauffage en continu, pour une remise en T° rapide et réglementaire des produits,
- une deuxième phase de maintien en T° statique dans un bain d'eau à T° constante (principe du bain-marie).

Il suffit de charger la machine dans la vis de transfert du premier bain-marie. La rotation du tonneau contenant la vis hélicoïdale fait avancer le produit. La vitesse de rotation détermine le temps de passage en immersion souhaité. Le produit est évacué automatiquement à l'autre extrémité du tonneau vers le bac de maintien en température.

Le matériel présente les caractéristiques suivantes

- dimensions : 1 300 x 1 500 x 700 (h x L x p),
- deux cuves de remplissage première cuve dimensions utiles 370 x 610 x 584 (h x L x p) munie d'un tonneau à vis (diamètre 500 mm - longueur mm - 3,5 spires) ; chauffage par résistances électriques ; puissance : 5 kW x 2 ; agitation rotation du tonneau
- deuxième cuve : dimensions utiles 300 x 6 584 (h x L x p) ; chauffage par résistance dans le circuit de circulation puissance 2 kW pompe de réinjection (2 m<sup>3</sup>/h),
- alimentation en eau 3 bar et vider puissance totale : 12,5 kW ;
- une table de préparation comprenant une table d'ouverture sachets avec égouttoir.

☒ **MODÈLE 200 F de COOKING SYSTEMS INTERNATIONAL** : Le matériel est un bain-marie, modèle 200 F V/Cooking SYSTEMS International, destiné à la remise en température des plats cuisinés ou des bases culinaires conditionnés et cuits sous vide, en portions individuelles, frais ou surgelés.

Il renferme :

- deux cuves en inox à remplissage automatique, deux paniers par cuve divisés en 16 cases,
- une table d'affichage et de commande électronique permettant la programmation des temps de remise en température pour chaque case (avec témoin lumineux) ainsi que la commande et d'affichage de la température de chacune des cuves.

Principales caractéristiques techniques fournies par le fabricant :

- Dimensions externes : 762 x 762 x 126 (H x l x p).
- Capacité de chaque cuve : environ 50 litres.
- Un système d'agitation et de circulation d'eau, à travers des résistances, assuré par deux pompes.
- Alimentation électrique : 208 V, 60 Hz.
- Branchement triphasé
- Puissance : 10,5 kW.
- Température maximale programmable : 140 °C.

Ce genre de matériel est donc intéressant pour les traiteurs grâce à sa performance en termes de vitesse de montée en température, homogénéité des températures et efficacité de régulation thermique en ambiance et pour les produits ainsi que son aptitude à remettre à juste température des produits (sous vide) selon leur volume et leur mode de conservation (frais ou surgelés).

Bien évidemment, cela implique que le traiteur soit équipé de sous vide et de ce genre d'appareil sur les lieux où se réalise la prestation. (Ces matériels sont transportables et ne demandent que trois prises : électrique, arrivée eau et vidange).

Pour les autres denrées qui ne sont pas produites et cuites en sous vides, le traiteur pourra procéder à une re thermisation classique en four à convection dirigée ou utiliser un **four de remise en température à infrarouge obscur**.

Le four de remise en température à infrarouge obscur est une enceinte calorifugée, comportant des éléments chauffants électriques portés à températures voisines de 500 à 600<sup>0</sup> C, correspondant à l'émission d'infrarouge obscur. Cet appareil est conçu pour la remise en température de plats cuisinés réfrigérés ou surgelés.

L'enceinte de forme parallélépipédique, isolée thermiquement est en tôle inoxydable. Elle comporte des éléments chauffants, disposés horizontalement et espacés régulièrement. Les plats en porcelaine à cloche métallique ou les barquettes operculées contenant les préparations sont placés sur un chariot doté d'étagères métalliques à claire-voie, soit dans un panier. Les clayettes sont à distances régulières des émetteurs. L'ouverture de l'appareil peut s'effectuer soit par une ou deux portes, soit par chariot. Des joints souples assurent herméticité de l'enceinte. Une gaine dotée d'un ventilateur assure le brassage de l'air, homogénéise les températures et accélère les échanges thermiques.

La gamme de ces appareils est étendue ; les puissances électriques varient de 0,7 à 11 kW, correspondront à des charges d'aliments à remettre en température de 0,300 kg à 36kg (environ 300W/kg).



Les fours doivent satisfaire aux règles de sécurité électrique les concernant.  
Norme NF C 79-500 Appareils électriques de grandes cuisines. Règles générales de sécurité.



La norme française expérimentale U 60-010 (règles de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation) définit au niveau de la conception des matériels durables (par opposition à jetables) les dispositions facilitant leur entretien, nettoyage et hygiène.

Ces appareils ont pour unique fonction la remise en température des plats cuisinés préparés à l'avance réfrigérés ou surgelés (Selon arrêté du 26.06.1974). Ils ne sont pas conçus pour les cuissons.

### 3.4.5. Les documents de production et d'organisation générale

Pour produire efficacement, il est indispensable de rédiger des documents de base servant à uniformiser la production et donc la qualité afin qu'un client retrouve toujours une même qualité.

Pour cela, le personnel dispose de plusieurs sortes de documents :

- la feuille de fonction (étudiée plus haut),
- la fiche technique de fabrication,
- la feuille hebdomadaire de production,

Et parfois :

- la feuille de descriptif de prestation (feuille de fonction très détaillée ne mettant en évidence que les points intéressant la production propre).
- les bons de commandes entre les fournisseurs et le traiteur pour la marchandise,

- les bons de bien et/ou de service (relation entre le traiteur et les autres prestataires de service),
- les bons de retour de matériel,
- la facture client

### **3.4.5.1. La fiche technique de fabrication**

**TYPE DU DOCUMENT** : interne  
**FONCTION** : réalisation technique des produits  
**SERVICE** : production  
**FRÉQUENCE** : pour chaque produit  
**RESPONSABLE DE RÉDACTION** : chef de cuisine ou de production

Avant même de pouvoir rédiger une fiche technique de fabrication et de remise en température (dans le cas de prestation ayant recours à ce procédé), il est nécessaire de réaliser un certain nombre de recherches et de mises au point. L'ensemble des paramètres liés au procédé de cuisson sous vide est consigné dans un document qui permettra plus facilement de comparer les différents résultats obtenus. Il devient donc possible d'essayer plusieurs formules, en jouant sur l'un ou l'autre de ces paramètres et de déterminer le processus exact de fabrication qui sera retenu et défini dans la fiche technique de fabrication.

Ainsi, nous retrouvons une suite d'indications spécifiques à savoir :

#### **• L'identification du produit ou du plat**

##### **• La nature du produit**

- son poids à l'état brut,
- son épaisseur qui déterminera la prise exacte de la température à cœur du produit.

##### **• Le pré cuisson**

- le matériel utilisé (grill, sautoir...) ou la technique mise en œuvre (blanchiment, rissolage...),
- le poids après pré cuisson qui permet déjà de situer les éventuelles pertes.

##### **• La mise sous vide**

- le matériel utilisé,
- le choix et le réglage du vide en fonction du produit,
- l'impulsion soudure,
- le type d'emballage.

##### **• La cuisson**

- le matériel utilisé,
- la température ambiante (du four vapeur fluante par exemple),
- la température obtenue à cœur du produit,
- la durée de cuisson,
- le poids net du produit après cuisson,
- le pourcentage de perte qui permettra d'être comparé à celui d'une cuisson traditionnelle.

**• Le refroidissement**

- le matériel utilisé,
- la température ambiante (de la cellule de refroidissement rapide par exemple),
- la température à cœur obtenue,
- la durée de refroidissement.

**• La remise en température**

- le matériel utilisé,
- la température ambiante (du bain marie ou du four vapeur fluante par exemple),
- la température à cœur en fin de remise en température,
- la durée de cette remise en température.

La fiche technique est donc très utile pour la production. En effet, elle est plus complète qu'une simple recette de cuisine. Elle contient divers éléments importants :

- les éléments nécessaires à la confection ou "bon d'économat",
- les grammages,
- les techniques à mettre en œuvre,
- les phases techniques,
- le coût matière...

Ce document aura plusieurs fonctions. Il facilite les commandes, il simplifie les contrôles, il normalise la production et facilite la gestion. Cela évite donc les erreurs de réalisation et optimise les achats en évitant le gaspillage.

Nous proposons ici un modèle de fiche technique applicable pour la production sous vide. Ce document apporte des indications supplémentaires quant aux techniques à utiliser. En effet, des indications plus spécifiques au processus de cuisson sous vide viennent compléter les paramètres.

- choix du conditionnement en utilisant son appellation ainsi que ses dimensions,
- impulsion soudure en fonction du type de conditionnement,
- choix et réglage du vide,
- température de cuisson,
- durée de cuisson,
- durée du refroidissement rapide,
- durée de conservation en fonction de l'agrément délivré par les services vétérinaires.



<b>Remise en température</b>	PLAT :
REMISE EN T°	
DURÉE	
COMPOSITION PLAT	
PRÉCAUTIONS A PRENDRE	
SUGGESTIONS DRESSAGE	
REMARQUES	Présentation ou photo

### 3.4.5.2. La feuille hebdomadaire de production

**TYPE DU DOCUMENT** : interne  
**FONCTION** : ventilation des tâches pour la semaine  
**SERVICE** : production  
**FRÉQUENCE** : par semaine  
**RESPONSABLE DE RÉDACTION** : chef de secteur, de service, ou de département

Ce document se présente sous la forme d'une grille correspondant à une semaine de travail. Chaque journée est réservée à la réalisation de tel ou tel produit ou plat. Il doit être rédigée une grille pour chaque département ou service de l'établissement. (Voir plus loin).

### 3.4.5.3. Le bon de commande marchandise

**TYPE DU DOCUMENT** : externe  
**FONCTION** : récapitulation des commandes, ordre d'achat  
**SERVICE** : production ou service achat  
**FRÉQUENCE** : par séquence d'achat  
**RESPONSABLE DE RÉDACTION** : chef de production ou de secteur voire économiste

Ce document de correspondance gère les relations commerciales entre les fournisseurs et le traiteur. Il consiste à commander (ordre d'achat) les denrées nécessaires à la production d'une journée, d'une semaine... Aujourd'hui, les commandes sont directement données par fax (télécopies) ce qui facilite les échanges, les optimise et évite les erreurs. Les répondants téléphoniques sont aussi utilisés. Nous donnons un modèle de bon de commande classique :

<b>BON DE COMMANDE DE MARCHANDISES</b>					Fournisseur :	
DENRÉE	UN.	Quantité	RÉF.	PRIX	TOTAL	
					<b>TOTAL CMDE :</b>	

Les bons de commandes sont regroupés au service achat, ils sont validés, chiffrés et comptabilisés pour la période en cours (semaine, mois, décade...).

#### 3.4.5.4. Le bon de bien et/ou de service

**TYPE DU DOCUMENT :** externe  
**FONCTION :** ordre de mise à disposition  
**SERVICE :** relation ext. ou production  
**FRÉQUENCE :** par prestation  
**RESPONSABLE DE RÉDACTION :** chef de production ou responsable des relations extérieures

Ce bon est utilisé pour les échanges entre le traiteur et les différents partenaires (location de matériel, de bien ou de service...). Voir plus loin...

<b>BON DE RÉQUISITION AUX TIERS</b>		Entreprise : Art Floral 2000
Désignation bien, service	Quantité, observations, facturation	Date et heure de livraison
Déco. Florale gd modèle N° 125	3 - 286 Fr	14/02/96 17 H
Centre de tables Modèle 12	46 - 59 Fr	<b>Nom et adresse de livraison</b>
Déco. Buffet N° 196	25 - 310 Fr	23 Rue Pascal de Liteau 42230 POIS DU LOT
		<b>Date de retour</b>
		Supports : 14/02/96
<b>TOTAL FACTURATION</b>	11 322 Fr à régler le 30/02/96	Responsable achat : Mr Avoine

\*\*\* Selon les besoins, le traiteur peut contacter un loueur de salle de réception, des musiciens, de l'éclairage, la sonorisation, la décoration florale...

### 3.4.5.5. La feuille de route

**TYPE DU DOCUMENT** : interne  
**FONCTION** : récapituler la nature, la quantité, la destination des denrées transportées  
**SERVICE** : production  
**FRÉQUENCE** : par prestation  
**RESPONSABLE DE RÉDACTION** : chef de production ou chauffeur-livreur

La feuille de route permet au traiteur de savoir le type de denrées qui sont sorties, la destination, la quantité. Cela évite les erreurs de livraisons et facilite les échanges. On sait alors précisément ce que contient le véhicule.

FEUILLE DE ROUTE			
Prestation N° :	Adresse de livraison :	Chauffeur : Horaire départ : Horaire arrivé :	
Date :			
Client :			
Marchandises	Quantité		
Bon pour départ, le chef de production,		Bon pour réception, le responsable de prestation,	

### 3.4.5.6. La fiche de mise à disposition de personnel

**TYPE DU DOCUMENT** : interne  
**FONCTION** : récapituler le personnel extra  
**SERVICE** : comptabilité ou personnel  
**FRÉQUENCE** : par prestation  
**RESPONSABLE DE RÉDACTION** : chef du personnel ou comptabilité

Pour pouvoir assurer le service ou la production d'une prestation spécifique, il arrive que le traiteur fasse appel à du personnel extérieur à l'entreprise. Ces personnes sont alors contactées et répertoriées pour la période concernée dans un cahier d'extras par le service comptabilité ou gestion du personnel.

FICHE DE MISE À DISPOSITION DE PERSONNEL					
N°	NOM ET PRÉNOM	FONCTION	Salaire Net	Horaire	OBS.
1					
2					
3					
4					
		TOTAL somme	.....Fr	Pour accord, le chef de banquet	

### 3.4.5.7. Le bon de retour matériel

**TYPE DU DOCUMENT :** interne  
**FONCTION :** récapituler les biens sortis de l'entreprise - contrôle des sorties et retours  
**SERVICE :** transport ou production  
**FRÉQUENCE :** par prestation  
**RESPONSABLE DE RÉDACTION :** chef de production

BON DE RETOUR				Prestation du 14/02/96
Désignation bien, service, matériel et divers...	Quantité, observations, facturation	Propriétaire ***	Date de retour Ou transfert	Client : DUPONT
Support Déco floral	49 (46 + 3)	Art Floral 2000	15/02/96	
Matériel de Sono	Voir Bon de réquisition	SONO FLASH	16/02/96	<b>Adresse de la prestation Initiale N°0085</b>
Platerie Bar	Bon de sortie N° 0036	Nous même	14/02/96	23 Rue Pascal de Liteau 42230 POIS DU LOT
Verrerie table	Bon de sortie N° 0037	Dito	Transféré à 26 place du bourreau 42002 GARDON Prestation 0086	
				<b>Responsable retour : Mme Alphona</b>

### 3.4.5.8. La facture client

**TYPE DU DOCUMENT** : externe  
**FONCTION** : ordre de payer - notification de créance  
**SERVICE** : comptabilité  
**FRÉQUENCE** : par prestation  
**RESPONSABLE DE RÉDACTION** : agent comptabilité

La facture client est le dernier contact avec le client, il doit être bien formulé, le message doit être clair et doit inciter à revenir. La facture sera donc accompagnée des remerciements de la maison pour avoir choisi une prestation du catalogue. Le traiteur se voudra de joindre une mini plaquette de l'établissement. La facturation est aussi un moment privilégié pour la publicité. Nous donnons un modèle de facture :

<b>FACTURE CLIENT</b>	
<b>NOM</b> : Mme DUPONT	
<b>ADRESSE</b> : 56 Rue DUPONT de NEMOURS 42230 POIS DU LOT TEL : 04 26 53 12 10	
<b>PRESTATION DU</b> : 14/02/96 N° 0085	
<b>ADRESSE</b> : 23 Rue Pascal de Liteau 42230 POIS DU LOT	
Prestations commandées	Facturation
Buffet prestige 460 personnes	
Open Bar 460 personnes	
Pièce montée spéciale	
Sonorisation	
Décoration florale	
Divers, frais annexes	
<b>TOTAL TTC</b>	119 600 Fr
ARRHES	11 960 Fr
<b>TOTAL à régler</b>	107 640 Fr

### 3.4.6. Les partenaires ou autres prestataires de service

Il arrive parfois que le traiteur, même professionnel et ayant une grande maison, ne possède pas tous les éléments pour l'organisation et la distribution. Il peut alors faire appel à d'autres prestataires de services ou de biens. Dans ce cas, il s'agit de sous-traitance. Cette sous-traitance peut être réalisée pour divers domaines afin d'honorer la commande du client.

### **3.4.6.1. Pour le matériel**

Les traiteurs élaborent les préparations dans leurs laboratoires et assurent la distribution avec un transfert en temps et espace. Ils ont donc besoin de matériel annexe. Ce dernier peut appartenir au traiteur ou alors être loué pour la prestation. Le bon de réquisition sera utilisé pour ce genre de sous-traitance afin de réserver les matériels utiles. Ce matériel dépend évidemment du caractère de la manifestation et de la distribution prévue par l'organisateur. Selon les cas, on peut utiliser des plateaux, des tables avec différentes dimensions... Les sous-traitants peuvent également fournir les nappes, les serviettes, les linceuls, les essuie-verres etc. ...

En général, les grandes maisons possèdent tous ces éléments et ne font appel aux services de tiers que lorsque le client désire une prestation très spécifique dont le traiteur ne peut réaliser les éléments seuls.

### **3.4.6.2. Pour la décoration florale**

La réussite d'une prestation dépend en grande partie de l'organisation, puis du décor, de l'ambiance. Pour honorer les demandes du client en matière de décor, le traiteur peut faire appel aux services de fleuristes, de décorateurs particuliers pour donner une certaine ambiance à la manifestation. Voir le document : *Bon de réquisition aux tiers*.

### **3.4.6.3. Pour l'ambiance musicale**

Tout comme le décor, l'ambiance musicale est importante surtout lorsque partie de la soirée est réservée au bal. Le traiteur ne dispose pas forcément des éléments de sonorisation et d'éclairage pour les soirées de ce genre. Il fait alors appel aux tiers : sonorisateurs, éclairagistes...

### **3.4.6.4. Pour le personnel de restaurant**

Le personnel nécessaire pour la manifestation est formé par les membres de restaurant et de cuisine de l'entreprise, mais il peut arriver que, pour les grosses manifestations, le traiteur fasse appel au personnel extra, par le biais d'une agence intérim d'hôtellerie ou par la constitution d'un fichier de référence. Voir le document correspondant : *fiche de mise à disposition de personnel*

### **3.4.6.5. Pour les marchandises annexes**

Il s'agit ici du pain, des alcools, des boissons dans le cas où le traiteur ne prend pas en charge cette partie de la prestation. Il est alors nécessaire de rédiger un document pour indiquer le nom du fournisseur, le type de bien demandé, le prix fixé, la date de la prestation, la quantité fixée, les délais de livraison chez le traiteur ou sur le lieu de la prestation.

La commande des produits peut être réalisée par le biais du *bon de commande de marchandises* avec un fournisseur habituel ou à l'aide du *bon de réquisition aux tiers* dans le cas contraire.

### 3.4.7. La réglementation sur l'hygiène



Pour l'activité traiteur, un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène est en cours de réalisation<sup>1</sup>. La profession a fait déjà l'objet d'un guide qui n'a pas été validé par le CSHPF<sup>2</sup> au regard de la directive 93.43 CEE car ce guide ne s'appuyait que sur les fiches techniques. Actuellement, une version plus complète est en cours de réalisation : c'est une démarche HACCP<sup>3</sup>.



#### À ÉVITER : LA RÉCUPÉRATION DES RESTES<sup>4</sup>

La récupération des restes non consommés est une tentation pour le traiteur. Les pièces chaudes non consommées sont exclues : il n'est pas possible de réchauffer, de refroidir. Il n'est pas possible non plus d'accepter que des aliments placés sur les présentoirs sans protection soient récupérés et réutilisés ultérieurement. En revanche, des plateaux scellés, placés au froid et à l'abri des consommateurs, sont susceptibles d'être de nouveau proposés, à condition que la Date Limite de Consommation ne soit pas dépassée. La réglementation française sur les plats cuisinés à l'avance prévoit une DLC (Date Limite de Consommation) de 5 jours (modifiée par la directive 93.43 CEE bientôt en application) elle peut être prolongée par décision ministérielle. Les aspects pratiques de la récupération de tels plateaux scellés fait l'objet de réflexion dans les services vétérinaires. Il est vraisemblable que la meilleure approche sera l'établissement d'un cahier des charges approuvé par les professionnels et par les autorités administratives et techniques (DGCCRF, ministère de l'Agriculture et Services Vétérinaires). En attendant, la prudence impose de limiter les récupérations. Les risques sanitaires sont importants parce que, d'une part toute rupture de la chaîne du froid entraîne une multiplication rapide des bactéries et, parce que d'autre part les consommateurs eux-mêmes sont des sources d'insalubrité, susceptibles de polluer les denrées présentées même non consommées.



**Le respect de la chaîne du froid** : Sur les buffets sont présentés une grande variété de pièces, généralement de petite taille et ayant fait l'objet de manipulations. Toutes manipulations et mélanges de matières premières accroissent le risque de contamination par des microbes potentiellement pathogènes pour le consommateur. Il faut être vigilant pour limiter ces contaminations et leurs conséquences. Limiter les contaminations, c'est d'abord sensibiliser le personnel de cuisine aux notions de base de l'hygiène.

La protection des canapés et autres préparations pose parfois des problèmes technologiques : placées à 4<sup>0</sup> C, les pièces se ramollissent et perdent leur aspect attractif. Pourtant le refroidissement rapide est impératif. Dès la sortie du four, les préparations destinées à être refroidies doivent passer en cellule de réfrigération rapide, pour arriver à une température inférieure à 10<sup>0</sup> C en moins de deux heures.

De la même manière, les préparations froides doivent être, dès la fin des préparations, placées sous protection du froid, et cela jusqu'au moment de la remise au consommateur. La chaîne du froid est le maintien de cette température pendant la vie commerciale du produit.

<sup>1</sup> Source : Direction Générale de l'Alimentation

<sup>2</sup> Comité Supérieur d'Hygiène Publique en France

<sup>3</sup> Analyse des risques pour la maîtrise des points critiques.

<sup>4</sup> Source : DSV Paris Dr Lassale

Les éléments du buffet sont donc **préparés, réfrigérés et transportés** dans un **véhicule agréé** jusqu'au site de la réception. Les tables y sont dressées, recouvertes de nappes, de plateaux de fruits... La touche finale sera la disposition des canapés et autres préparations. Les ultimes assemblages, les réchauffements éventuels doivent être réalisés dans des locaux adaptés à la manipulation des denrées alimentaires. Un local carrelé, propre, ventilé et aéré, est nécessaire. Ce local doit offrir les mêmes garanties de salubrité que la cuisine d'origine. À défaut d'un tel local, tous les assemblages devront être effectués avant le départ, ou encore tout simplement le buffet devra être organisé sur le lieu même de sa préparation.



Les meubles qui accueilleront le buffet supportent les mêmes contraintes réglementaires que les tables de restaurant. La présence de nappe reste un impératif. Il n'est pas légalement nécessaire que les meubles soient réfrigérés mais la réglementation impose que les plats soient servis au consommateur à plus de 63<sup>0</sup> C ou à moins de 5/10<sup>0</sup>C. Entre cette fourchette de températures, les aliments sont un milieu de culture idéal pour les bactéries pathogènes ou non.

Il ne faut pas hésiter à imposer au client certaines contraintes de temps. Il est bon de lui faire comprendre. Par exemple, qu'un buffet ne peut pas attendre plusieurs heures l'arrivée des convives. La durée est serrée et la mise en place doit immédiatement précéder la consommation. Un décalage peut être accepté si les meubles de présentation du buffet sont réfrigérés, ce qui n'est pas le cas le plus fréquent.

### **3.4.8. La marchandise**

Elle s'appuie sur des règles précises de quantités à multiplier par le nombre de convives pour atteindre le niveau de production souhaitée.

## **3.5. La mise en œuvre opérationnelle**

La mise en œuvre opérationnelle implique de réaliser une mise en place et de stocker les productions jusqu'au jour de la préparation commandée. Il s'agit ensuite d'assembler les productions pour aboutir à une prestation finie, c'est-à-dire une production finale. Cette mise en œuvre comprend donc toutes les opérations logiques de réalisation de la prestation depuis la première transformation jusqu'à la livraison de celle-ci sur le lieu de consommation.

Il s'agit donc de bien maîtriser cette organisation de deux natures différentes : le travail organisé dans le temps et l'espace.

### **3.5.1. Organisation du travail**

L'organisation dans l'espace ou ordonnancement signifie que les préparations se déroulent dans plusieurs lieux différents qu'il s'agit de coordonner afin d'arriver au résultat escompté. Ces divers lieux sont :

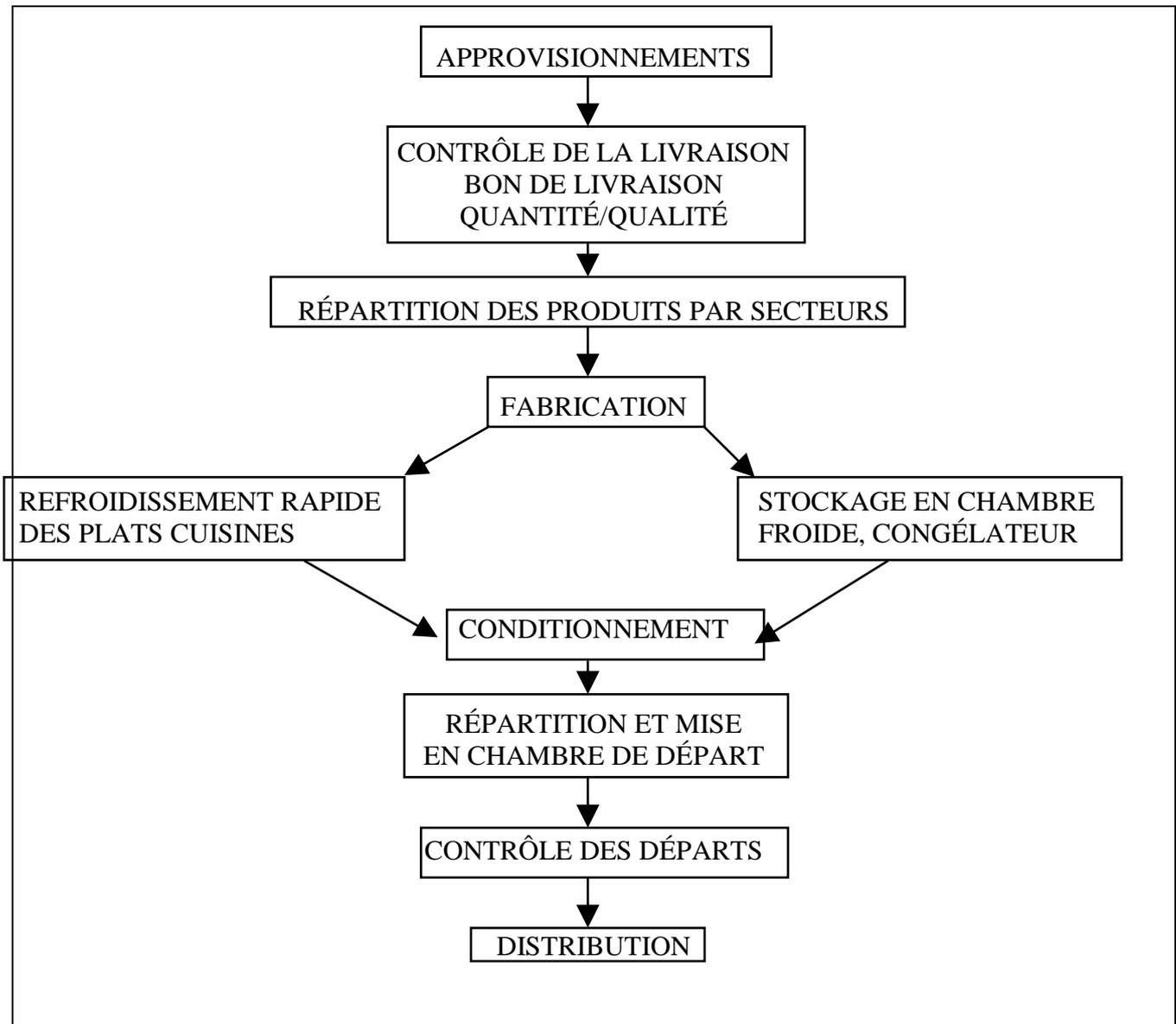
- les locaux de préparation ou laboratoires spécifiques énoncés plus haut,
- les locaux de finition et d'assemblage, de décor...,
- les locaux de remise en température,
- le ou les locaux de distribution, c'est-à-dire de consommation.

Pour les petits traiteurs, certains locaux sont réunis en un seul en raison du manque de place.

L'organisation généralement retenue est celle de la mise en place hebdomadaire puis de l'assemblage au moment. Cette technique permet d'avoir des stocks de marchandises prêtes à être terminées afin d'honorer les commandes. Le but de l'organisation consiste ne fait à gérer les flux de marchandises. Voir plus loin.

<b>OPERATIONS</b>	<b>DOCUMENTS OU ORGANISATION</b>
Qu'elle prestation ?	Feuille de fonction
Nombre de convives ? Date ? Lieu ?	Feuille de fonction
Par où commencer ?	Logigramme
Qui fait quoi ?	Feuille de ventilation des taches
Qu'est-ce qui est fait ? et où ?	Grille hebdomadaire de production
Comment faire ? Techniques ?	Fiches techniques de fabrication et de cuisson
Quantités appliquées ?	Fiches techniques de fabrication et de cuisson
Quels sont les besoins annexes ?	Bon de réquisition aux tiers
Personnel extérieur ?	Fiche de mise à disposition de personnel
Quand assembler ?	Feuille de fonction
Transport ?	Feuille de route
Comment rethermiser ? assembler ?	Fiche de remise en température
Retours ? gestion du matériel...	Bon de retour

Le fonctionnement de l'appareil productif peut être décomposé selon ce schéma :



Les laboratoires de production permettent :

- de réaliser des économies d'achats et d'approvisionnements,
- de planifier la fabrication,
- de limiter le personnel,
- de traiter dans des conditions d'hygiène parfaites l'ensemble des plats cuisinés à l'avance, ainsi que tous les produits de pâtisserie particulièrement fragiles,
- de coordonner les différents secteurs d'activité.

## LES APPROVISIONNEMENTS

Ils sont effectués à raison de plusieurs fois par jour. La réception des marchandises est donc échelonnée. Le stockage en chambre froide est donc réduit et la qualité des denrées brutes assurée.

Les différents chefs passent chaque jour leurs différentes commandes. Les fournisseurs sont répartis en groupes suivant les produits spécifiques à chaque secteur.

Les critères de choix des fournisseurs sont définis de manière rigoureuse et le suivi et contrôle de la qualité des produits livrés sont constants (denrées brutes de très bonne qualité, calibrage précis). La réception des produits est effectuée par le responsable d'ouverture.

## LA PRODUCTION

Les denrées sont calibrées et traitées le jour même. Elle dépend des prévisions de production établies par le chef à partir des listings de ventes hebdomadaires et de l'évaluation des stocks finaux.

## LES PRÉVISIONS DE PRODUCTIONS SPÉCIALES

En ce qui concerne les fêtes de fin d'année, les prévisions de production sont établies d'avance pour faire face à la demande. Les spécialités, menus de fêtes sont soigneusement élaborés, les secteurs passent leurs commandes prévisionnelles (à partir de l'historique des ventes des années précédentes et de l'activité du premier semestre) qui permettent de quantifier les besoins en matières premières pour les différentes fabrications. Et ainsi de prévoir le personnel nécessaire, l'organisation du travail, et réactualiser les fiches techniques de fabrication.

## LE CONDITIONNEMENT

On peut qualifier le conditionnement de touche finale apportée au produit par le laboratoire. Il permet l'introduction du produit commercialisable dans son support de vente. Il permet en outre de la conserver plus ou moins longtemps selon la nature même du produit.

Cette dernière étape s'assimile à une véritable procédure. Les fiches techniques de fabrication, véritables "bibles de production", permettent de suivre l'organisation rigoureuse et la technique qui correspond parfaitement à la nature des produits traités. Chaque élément qui constitue le plat cuisiné est quantifié en nombre ou en poids. Ce respect de la fiche technique de fabrication est nécessaire car le prix de vente dépend du coût matières barquette ou plat suivant le conditionnement arrêté par traiteur.



Les produits sont filmés sous vide et étiquetés dans le respect de la législation en vigueur :

- date de fabrication,
- date de cuisson,
- température de stockage,
- date limite d'utilisation optimale (DLC),
- marque de salubrité.

C'est le ou la responsable de l'hygiène ou le laboratoire chargé des prélèvements journaliers qui s'occupe du contrôle.

Après le conditionnement, les plats sont placés en chambre froide de départ, dans laquelle la répartition a été opérée selon les commandes des prestations.

### 3.5.2. Logigramme

Le logigramme correspond à l'**organisation logique** dans l'espace avec les diverses phases du processus de production incluant la distribution.

Nous allons analyser les tâches importantes avec la gestion de l'espace : qu'est-ce qui est fait et où ? Le système simplifié ne reprend pas le processus commercial. Celui-ci est repris dans le système développé.

<b>LOGIGRAMME DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION D'UNE PRESTATION</b>	
<b>ÉTAPE</b>	<b>LIEU - SERVICE</b>
Réservation confirmée d'une prestation. Informations nécessaires données au chef de production pour la ventilation des tâches.	Entreprise, Service commercial => Service de production
Répartition des tâches	Entreprise, Service production
Commandes des produits et marchandises	Entreprise, Service production, service achat
Ventilation du travail par secteur	Entreprise, Service production, laboratoires spécifiques
Réception et contrôle marchandises Stockages	Entreprise, Service production, économat, ventilation dans les laboratoires.
Productions préliminaires Refroidissement Stockage	Entreprise, Service production, laboratoires spécifiques
Assemblages, décors Finitions	Entreprise, Service production, laboratoires spécifiques Entreprise, Laboratoire de décor et présentation
Cuissons	Entreprise, Service production, cuisine chaude, cuisine sous vide
Refroidissements	Entreprise, Service production, laboratoires spécifiques et sous vide
<b>TRANSFERT DANS LE TEMPS</b>	
Conditionnement	Entreprise, Laboratoire sous vide
<b>TRANSFERT DANS L'ESPACE</b>	
Transport	Service transport
Livraison	Lieu de la prestation, cuisine satellite
Contrôle de livraison	Lieu de la prestation, cuisine satellite
Re thermisation	Lieu de la prestation, cuisine satellite
Redressage et présentation	Lieu de la prestation, cuisine satellite
Distribution	Lieu de la prestation, salle de réception
Consommation	Lieu de la prestation, salle de réception
Retours marchandises, matériel	Lieu de la prestation => Entreprise
Contrôle des retours	Entreprise
Facturation	Entreprise, service comptabilité

### 3.5.3. Organisation hebdomadaire

Pour s'organiser dans le temps, le traiteur utilise les documents visés plus haut et notamment la fiche technique et le planning hebdomadaire de production par secteur (c'est-à-dire chaque service). Pour plus de précision, on peut établir des ventilations de tâches (qui fait quoi, où, comment).

## GRILLE HEBDOMADAIRE DE PRODUCTION

SERVICE : prod. Froids canapés		RESPONSABLE : Mr XXX		HORAIRES DE PRODUCTION 6.00/12 et 14/20		CODE SEMAINE 39.52	CODE GRILLE 97.39.005
PRODUCTION	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Base pain de mie	<b>20 000</b>			<b>15 000</b>			
Beurre N° 1 à 12	<b>8 kg Ventiler</b>			<b>6 kg Ventiler</b>			
Tailler viandes		<b>X kg De y variété</b>			<b>X kg De y variété</b>		
Pains surprises (tailler)			<b>200</b>			<b>200</b>	
Tailler poisson/crustacé							
Navettes			<b>450</b>				<b>450</b>
Charcuteries (tailler)		<b>X kg De y variété</b>			<b>X kg De y variété</b>		
Autres							

Le planning hebdomadaire de production prévoit pour tous les secteurs de production les tâches à accomplir chaque jour afin de réaliser une mise en place. Celle-ci est rendue possible par les appareils de congélation rapide. Bien évidemment, cette mise en place est effectuée en rapport avec la taille de l'entreprise, la capacité à stocker et à vendre (flux de mise en place légèrement supérieur aux flux de vente. Dans le cas contraire, il y a rupture de stock de mise en place).



---

## CONCLUSION

Les traiteurs professionnels commencent à dominer le marché de la restauration livrée. Grâce à la technologie, aux moyens mis en œuvre et aux règles d'hygiène poussée, ces professionnels garantissent aujourd'hui une très bonne qualité de prestation, allant du simple buffet jusqu'au dîner de gala. Cette branche d'activité est donc appelée à se développer fortement dans les prochaines années.

---

## TABLE DES MATIERES

<b>INTRODUCTION</b>	<b>2</b>
<b>1. Le métier de traiteur</b>	<b>2</b>
1.1. <i>Qu'est-ce qu'un traiteur ?</i>	2
1.2. <i>La charte des traiteurs de 1992 à 1996</i>	2
1.3. <i>L'association des Traiteurs de France</i>	3
1.4. <i>Fonctionnement de la Société Lenotre</i>	3
<b>2. Les diverses prestations assurées par des traiteurs</b>	<b>9</b>
2.1. <i>La réglementation générale sur les prestations de restauration</i>	9
2.2. <i>Le lunch</i>	9
2.3. <i>Le brunch</i>	10
2.4. <i>Le cocktail</i>	10
2.5. <i>Le buffet</i>	11
2.6. <i>Le banquet</i>	14
<b>3. L'organisation d'une prestation traiteur professionnel</b>	<b>15</b>
3.1. <i>La feuille de fonction</i>	15
3.2. <i>Le catalogue des prestations</i>	16
3.3. <i>Le processus commercial</i>	23
3.4. <i>Les moyens utilisés</i>	23
3.4.1. Les locaux de production	23
3.4.2. Le matériel de production et de stockage	26
3.4.2.1. Le matériel de production sous vide	27
3.4.2.2. Les Normes gastro ou GN	28
3.4.2.3. La cellule de refroidissement rapide	28
3.4.2.4. La cellule de congélation rapide	29
3.4.2.5. Les appareils de stockage et de conservation	30
3.4.3. Le matériel de transport et de livraison	33
3.4.3.1. Les conteneurs isothermes ou équipés de plaques eutectiques	33
3.4.3.2. Les véhicule de transport	34
3.4.4. Le matériel de re thermisation	34
3.4.5. Les documents de production et d'organisation générale	36
3.4.5.1. La fiche technique de fabrication	37
3.4.5.2. La feuille hebdomadaire de production	40
3.4.5.3. Le bon de commande marchandise	40
3.4.5.4. Le bon de bien et/ou de service	41
3.4.5.5. La feuille de route	42
3.4.5.6. La fiche de mise à disposition de personnel	42
3.4.5.7. Le bon de retour matériel	43
3.4.5.8. La facture client	44
3.4.6. Les partenaires ou autres prestataires de service	44
3.4.6.1. Pour le matériel	45
3.4.6.2. Pour la décoration florale	45
3.4.6.3. Pour l'ambiance musicale	45
3.4.6.4. Pour le personnel de restaurant	45
3.4.6.5. Pour les marchandises annexes	45
3.4.7. La réglementation sur l'hygiène	46
3.4.8. La marchandise	47
3.5. <i>La mise en œuvre opérationnelle</i>	47
3.5.1. Organisation du travail	47
3.5.2. Logigramme	51
3.5.3. Organisation hebdomadaire	51
<b>CONCLUSION</b>	<b>54</b>

---

## BIBLIOGRAPHIE DE REFERENCE

Néo-Restauration Magazine N° 332 - Mai 1997 et 335 - Octobre 1997

Buffets, lunches et canapés, FILBIN, Ed. CRDP de Bourgogne

L'art des présentations, LEBLAND, Ed. BPI

Technologie de restaurant, MAZETTI - FRANCILLON, Ed. J. Lanore, 1990

CNED - Centre de VANVES- L'activité traiteur.

Direction Générale de l'Alimentation

Potel & Chabot - Guide de réception - Mr BIFFI - Chef des cuisines

Potel & Chabot - Plaquette commerciale.

Potel & Chabot - Article dans maison et jardin®...

Lenotre Traiteur - Document remis à la clientèle

Lenotre Traiteur - Document "Les produits"

Dossier Technique "Canap'Or » Projet Cocktail à la carte - Laurent MAUDRY - Lycée d'Etat Technique d'Hôtellerie et de Tourisme de Saint-Quentin-En-Yvelines (78)

Revue technique Equip'Hôtel N° 539 - Fév. 1995

N° 540 Mar 1995

N° 542 Mai 1995

N° 543 - Jun 1995

Cours de BTS - Option culinaire - Yannick Masson, ancien professeur technique au Lycée Technique Hôtelier de Toulouse.

Direction Sanitaire et Vétérinaire de la ville de PARIS. Dr Lassale