



FOSTER
love food reduce waste



Meilleures pratiques pour le traitement des aliments

This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.
This publication reflects only the author's view and the European
Commission is not responsible for any use that may be made
of the information it contains.

© Developed by LIFE FOSTER – 2021



STOCKAGE



PRÉPARATION



CONSOMMATION



EXCÉDENTS



STOCKAGE



Je vérifie l'état de fraîcheur des produits à chaque réception de marchandises



Je complète la fiche de contrôle en réception quand je vérifie les livraisons



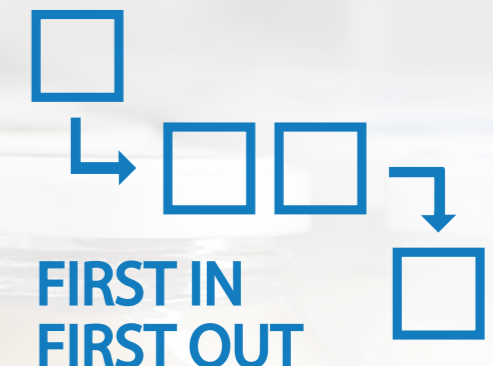
Je range les produits le plus vite possible pour éviter la rupture de la chaîne du froid



Je range les produits au bon endroit, sur les étagères identifiées



Je vérifie la température des enceintes froides positives et négatives deux fois par jour



Je range les produits selon la méthode du premier entré premier sorti en tenant compte des DLC

LIFE FOSTER: Training, education and communication to reduce food waste in the food service industry - LIFE17 GIE/IT/000579

МИНДАЛЬНИЙ
VOLKO
MOLKO
veg foods
vegan
100% NATURAL NO SUGAR

МИНДАЛЬНИЙ
VOLKO
MOLKO
veg foods
vegan
100% NATURAL NO SUGAR

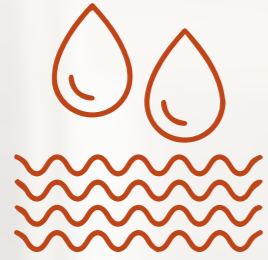
МИНДАЛЬНИЙ
VOLKO
MOLKO
veg foods
vegan
100% NATURAL NO SUGAR

МИНДАЛЬНИЙ
VOLKO
MOLKO
veg foods
vegan
100% NATURAL NO SUGAR

МИНДАЛЬНИЙ
VOLKO
MOLKO
veg foods
vegan
100% NATURAL NO SUGAR



PRÉPARATION



Je m'assure que j'utilise la bonne quantité d'eau au regard de l'opération que je réalise



J'utilise toujours le bon ustensile pour éplucher les légumes



Je pèse toujours les ingrédients lorsque je prépare une recette



J'allume les matériels de cuisson seulement lorsque j'en ai besoin



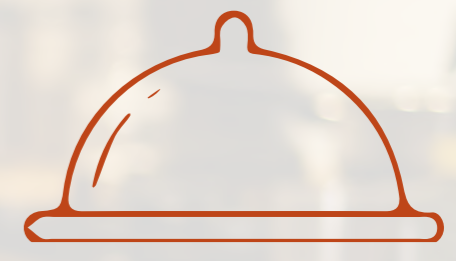
Je maîtrise la chaîne du froid et je ne laisse pas les produits stationner à température ambiante



Je demande toujours au chef avant de jeter des excédents de préparation



Je vérifie toujours les dates limites de consommation et je préviens le chef quand certains produits ont des dates courtes



Je protège tous les produits des risques de contaminations extérieures



Je refroidis les produits rapidement pour augmenter leur durée de vie



Je respecte l'ensemble des règles d'hygiène en vigueur dans le restaurant



CONSOMMATION



**J'informe les clients et j'utilise le menu
comme un outil de communication**



**J'invite les clients à emporter leurs restes
de repas et je propose le doggy bag**





GESTION DES EXCÉDENTS



**Je trie les déchets et valorise
les déchets organiques**



Je vérifie l'état de fraîcheur à chaque réception de produits.



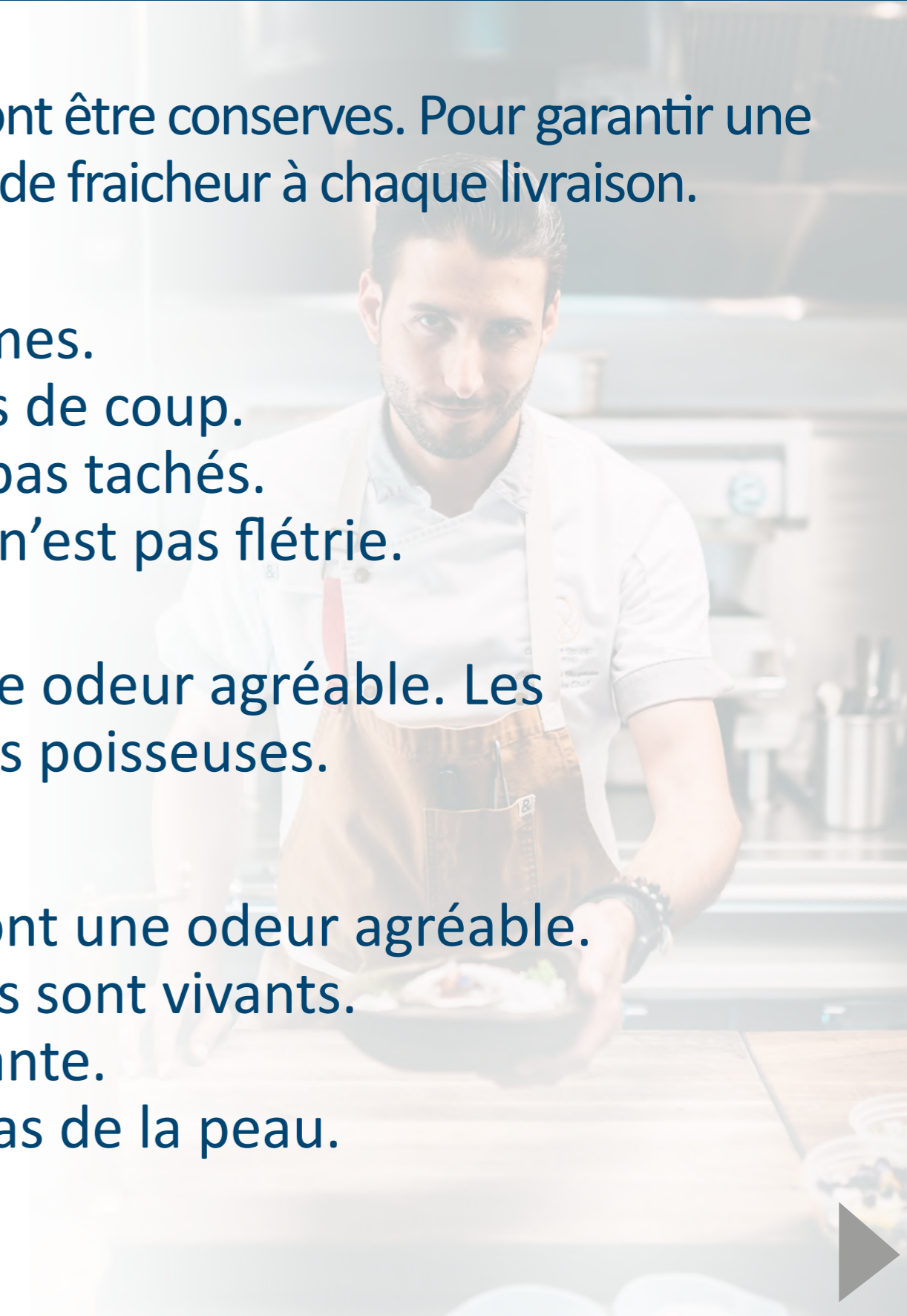
Plus les produits sont frais, meilleurs ils sont et plus longtemps ils pourront être conservés. Pour garantir une qualité optimale des produits il est indispensable de contrôler leur état de fraîcheur à chaque livraison.



- Les fruits et légumes sont fermes.
- Les fruits et légumes n'ont pas de coup.
- Les fruits et légumes ne sont pas tachés.
- La peau des fruits et légumes n'est pas flétrie.

- Les viandes et volailles ont une odeur agréable. Les viandes et volailles ne sont pas poisseuses.

- Les poissons et les crustacés ont une odeur agréable.
- Les coquillages et les crustacés sont vivants.
- La peau des poissons est brillante.
- Les écailles ne se détachent pas de la peau.



Je complète la fiche de contrôle en réception quand je vérifie les livraisons.



La démarche HACCP impose de contrôler la qualité hygiénique des produits à réception. A chaque livraison j'applique le procédure.

- 1** Je remplis le formulaire avec :
 - La date.
 - Le nom du fournisseur.
 - Le nom d'un ou deux produits contrôlés.
- 2** Je vérifie et reporte sur le support :
 - La **température du produit**, prise à l'aide d'une sonde de température désinfectée, la **date de péremption du produit**, l'**aspect visuel du produit**, et la **présence d'un étiquetage** conforme et d'une estampille sanitaire pour les produits animaux.
- 3** Je vérifie que les emballages :
 - Sont **propres, protègent les produits** des contaminations extérieures et ne sont pas percés, bombés, mouillés, rouillés, cabossés...

Je range les produits le plus vite possible pour éviter la rupture de la chaîne du froid.



A température ambiante, le nombre de microbes double toutes les vingt minutes, les produits se détériorent et leur durée de vie se réduit rapidement.

Pour éviter ce phénomène, je range les produits le plus vite possible en respectant cet ordre :

PREMIER

Les produits
frais sensibles

DEUXIÈME

Les produits
surgelés

TROISIÈME

Les fruits et
légumes

QUATRIÈME

Les produits
d'épicerie



Je range les produits au bon endroit, sur les étagères identifiées.



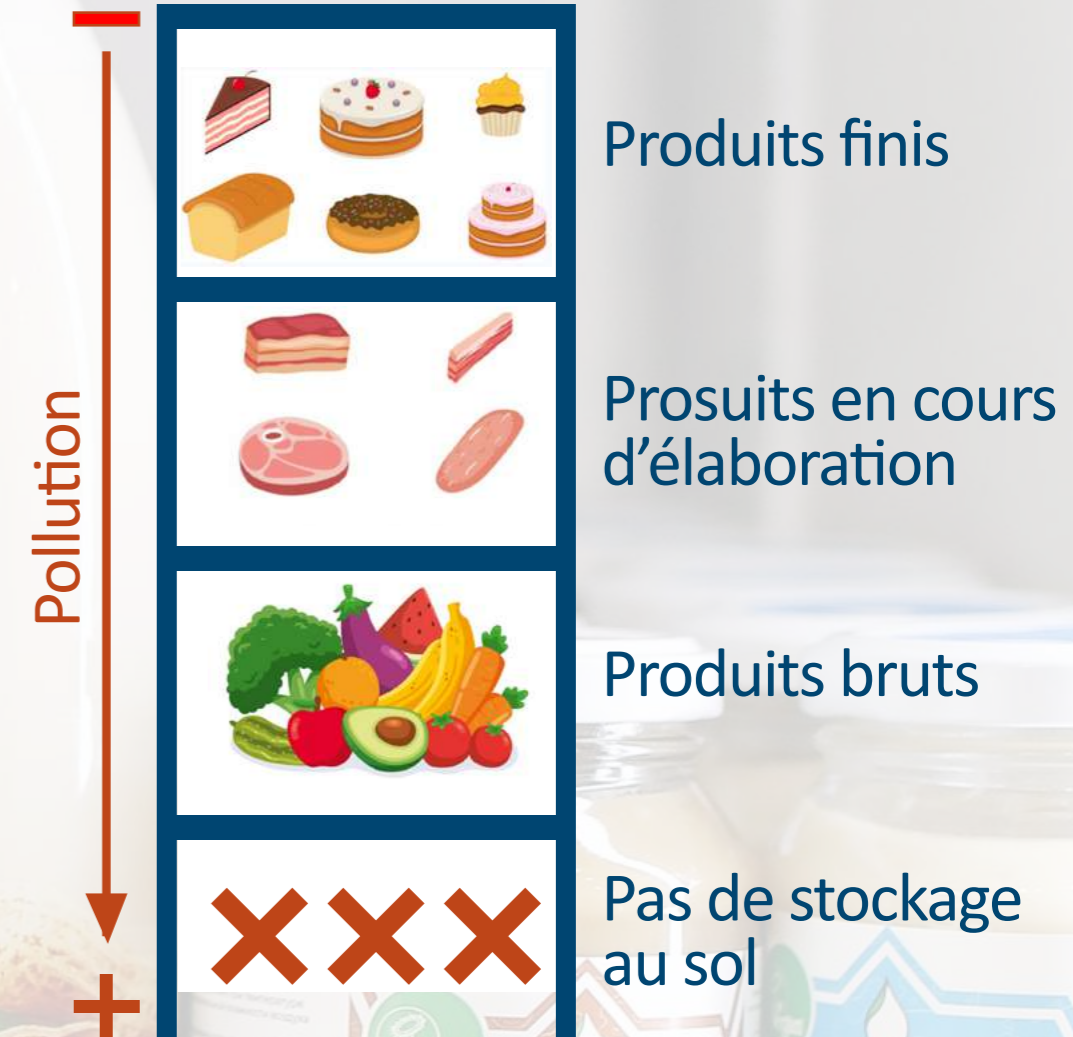
Une enceinte froide mal rangée peut entraîner des contaminations croisées.
Une mauvaise rotation des stocks engendrer des DLC dépassées.

- * Pour éviter cela, il faut appliquer ces règles :
 - Eliminer les cagettes bois et les cartons.
 - Renseigner tous les produits de leur date d'entame ou de fabrication.

- * Ranger les produits par categories et en fonction de leur degré de contamination.
- * Stockage par nature de produits.



- Poisson frais sous glace.
- Viande fraiche en bac.
- Légumes bruts séparés ou lavés avant stockage.



Je vérifie la température des enceintes froides positives et négatives deux fois par jour et j'appelle le chef si ce n'est pas conforme.



Ne pas contrôler la température des enceintes froides entraîne des risques de multiplication microbienne. Si les températures sont trop élevées, les produits ne se conserveront pas correctement et leur durée de vie sera moins longue.

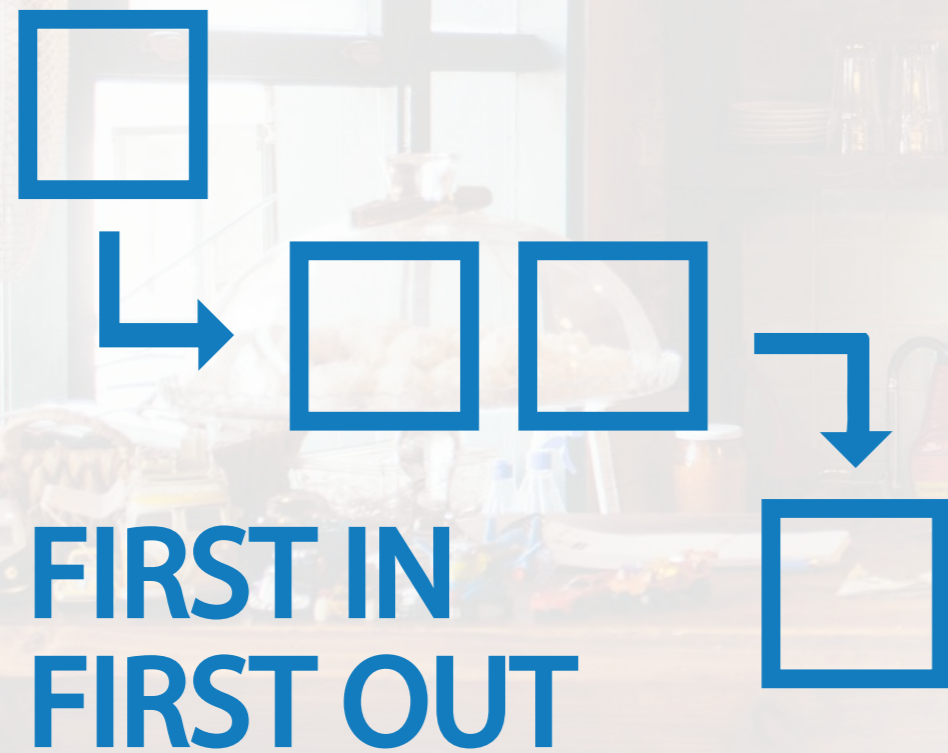
- * Pour réduire le risqué de multiplication microbienne, il faut :
 - Vérifier que toutes les enceintes froides positives et negatives possèdent un thermomètre. Vérifier la température des enceinte froides deux fois par jour.
 - Compléter les fiches de contrôle des températures.
 - Quand vous contrôlez les temperatures, contrôlez également leur état de propreté.

Je range les produits selon la méthode du premier entré premier sorti en tenant compte des DLC.



Pour être sûr que la DLC des produits ne sera pas dépassée, j'applique les bonnes méthodes de rangement.

J'utilise la méthode du premier entré premier sorti (First in First out)



Le truc du chef : Dans l'enceinte froide, réservez un emplacement pour ranger les produits à date courte.



Je vérifie toujours les dates limites.



L'eau est une ressource précieuse, il n'est pas acceptable de la gaspiller.

- * Ne pas laisser l'eau couler sans raison.
- * Respecter les dosages des produits d'entretien afin de limiter les quantités d'eau de rinçage.



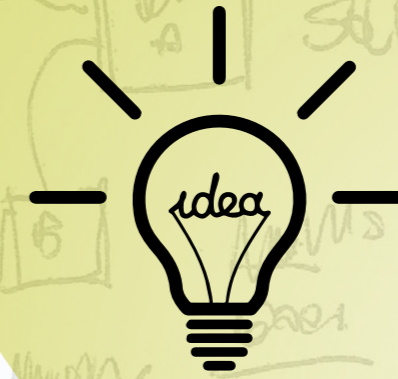
Le truc du chef :
Garder l'eau de cuisson des légumes pour d'autres préparations (fonds, sauces, cuire le riz ou les pâtes !)

J'utilise toujours le bon ustensile pour éplucher les légumes.



Les fruits et légumes sont chers et leur peau coûte le même prix que leur chair.

- * Utiliser toujours un économiseur pour éplucher les fruits et légumes.
- * N'épluchez que les fruits et légumes dont la peau ne se mange pas.
- * Utilisez les légumes avec leur peau pour cuisiner les soupes, fonds et bouillon.



Le truc du chef :
Vous pouvez confire les peaux d'agrumes pour préparer de délicieuses recettes.

Je pèse toujours les ingrédients lorsque je prépare une recette.



Afin de garantir au client une qualité constante et la juste quantité servie en évitant de devoir jeter des produits.

- * Respecter la fiche recette de ce que vous préparez.
- * Pesez l'ensemble des ingrédients que vous utilisez.

J'allume les matériels de cuisson seulement lorsque j'en ai besoin.



Le gaz et l'électricité sont des énergies qui doivent être utilisées avec raison. Les ressources naturelles nécessaires à leur production sont précieuses.

Adaptez la puissance du bruleur à la taille du matériel utilisé.

- * Allumez le matériel électrique seulement quand vous en avez besoin. Un four professionnel a besoin de moins de 5 minutes pour chauffer.
- * Allumez la friteuse seulement lorsque vous en avez besoin, vous allez économiser de l'énergie et préserver la qualité de l'huile.



Le truc du chef : Utilisez toujours un couvercle pour chauffer un liquide. Vous économiserez 70% d'énergie et diviserez la facture par 3.



A température ambiante, le nombre de microbes double toutes les vingt minutes, les produits se détériorent et leur durée de vie se réduit rapidement.

Dès qu'ils sont terminés, je stocke la préparation à la bonne température.



Le truc du chef :
Je contrôle les températures à coeur des produits à la fin de leur préparation avec une thermo sonde.

ENTRE 0° C ET +3° C

Pour les préparations froides.

AU DESSUS DE +63° C

Pour les préparations chaudes.

Je demande toujours au chef avant de jeter des excédents de préparation.



Dans une cuisine certains produits ont bien plus qu'une seule vie.



Le truc du chef :
Les peaux de bananes peuvent être utilisées pour cuisiner de délicieux gâteaux.

- * Les arrêtes, peaux, têtes de poissons peuvent être utilisées pour confectionner les soupes et fumets.
- * Les os et peaux de volailles peuvent être utilisés pour les jus de viandes.
- * La viande et les légumes d'un fond peuvent être réutilisés pour une remouille.

Je vérifie toujours les dates limites de consommation et je préviens le chef quand certains produits ont des dates courtes.



En cuisine il est strictement interdit d'utiliser des produits dont la DLC ou la DDM est dépassée.



Le truc du chef : Réservez un emplacement pour les produits à date courte dans la chambre froide.

- * Appelez le chef lorsque vous identifiez un produit dont la date est courte.
- * Trouvez la bonne idée qui permettra d'éviter de gaspiller les produits dont la date est courte.

Je protège tous les produits des risques de contaminations extérieures.



Les produits finis sont fragiles, il est indispensable de les protéger des contaminations extérieures.



Le truc du chef :
Pour protéger les produits, préférez toujours les emballages réutilisables plutôt que le papier film.

- * Contamination par les microbes présents dans l'air, dans les poussières qui pourraient provoquer des intoxications alimentaires.
- * La contamination physique par des éclats de verre, de plastique ou de peinture qui rendrait la consommation des produits dangereuse.



Refroidir rapidement les produits conformément à la loi prolonge leur durée de vie.

- * Les produits doivent être refroidis de +63°C à +10°C en moins de deux heures.
- * Après refroidissement, les produits doivent être conservés entre 0°C et 3°C.



Le truc du chef :
Si la cuisine n'est pas équipée d'une cellule de refroidissement, il est toujours possible d'utiliser un bain-marie avec de la glace.

Je respecte l'ensemble des règles d'hygiène en vigueur dans le restaurant.



Respecter les règles d'hygiène permet de préserver la fraîcheur des produits et de protéger les consommateurs des intoxications alimentaires.



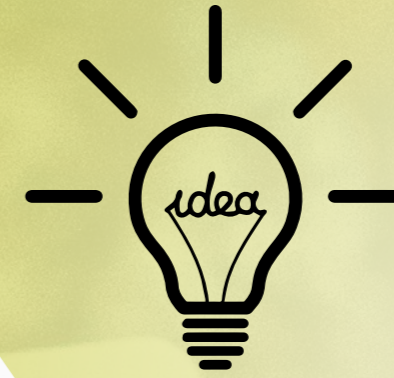
Le truc du chef :
Un cuisinier digne de ce nom travaille toujours avec rigueur et méthode dans une cuisine parfaitement propre.

- * Respectez le plan de nettoyage et de désinfection de la cuisine en utilisant les bonnes quantités d'eau et de produit d'entretien.
- * Portez toujours une tenue professionnelle propre et complète.
- * Lavez-vous les mains le plus régulièrement possible.
- * Portez toujours une coiffe et des chaussures réservées au travail.



La carte du restaurant est une preuve de savoir-faire.

- * Valorisez vos plats et redonnez de la valeur aux produits auprès des clients.
- * Mentionner les labels de qualité (produits respectueux de l'environnement et du bien-être des animaux).
- * Soyez flexibles lorsque les clients veulent changer de plats.
- * Limitez le nombre de références à la carte et proposez un plat du jour.
- * Mettez en valeur les plats végétariens et les protéines végétales.



Le truc du chef :
Proposez différentes tailles de portion.

Koffie - €2,10

Koffie verklein

Cappuccino - €2,30

Grote cappuccino - €3,30

Latte macchiato - €2,50

presso - €2,10

J'invite les clients à emporter leurs restes de repas et je propose le doggy bag!



À partir du 1er juillet 2021, tous les restaurants devront fournir au client qui le demande un “doggy-bag” pour emporter la nourriture ou la boisson non consommée sur place.



Le truc du chef :
| Si vous n'aimez pas le terme Doggy-bag, appelez le Gourmet bag.

- * Le “doggy bag” permet d'emporter ce qui n'est pas fini.
- * Le client est ravi de prolonger l'expérience à la maison.
- * Le restaurateur a moins de déchets à gérer.
- * Le travail des producteurs et les ressources de notre planète ne sont pas inutilement gaspillés.



La réglementation européenne rendra obligatoire la gestion séparée des biodéchets en 2023.

- * La restauration est considérée comme l'un des secteurs qui produit la plus grande quantité de biodéchets.
- * Les déchets organiques peuvent être entièrement valorisés par méthanisation ou compostage.
- * Le tri doit être organisé dans toutes les zones de travail.



Le truc du chef :
Avez-vous déjà entendu parler des applications anti gaspillage alimentaire ?
Trouvez-en plusieurs sur Play store ou Apple store !



This project is co-funded by the LIFE Programme of the European Union.
This publication reflects only the author's view and the European Commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.

© Developed by LIFE FOSTER – 2021

