



# Livret d'Accueil



**GERES**RESTAURATION

Restaurateur de l'Enseignement, de l'Entreprise, de la Santé



# Sommaire

---

## **1. Hygiène personnelle et tenue vestimentaire**

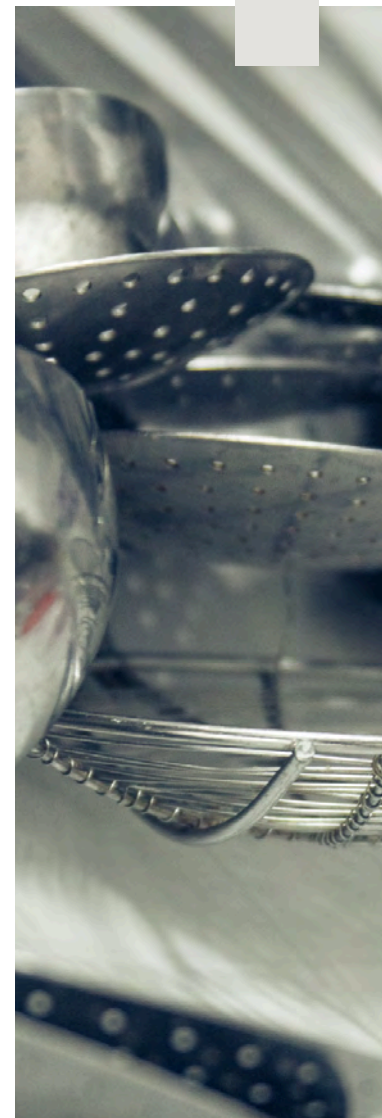
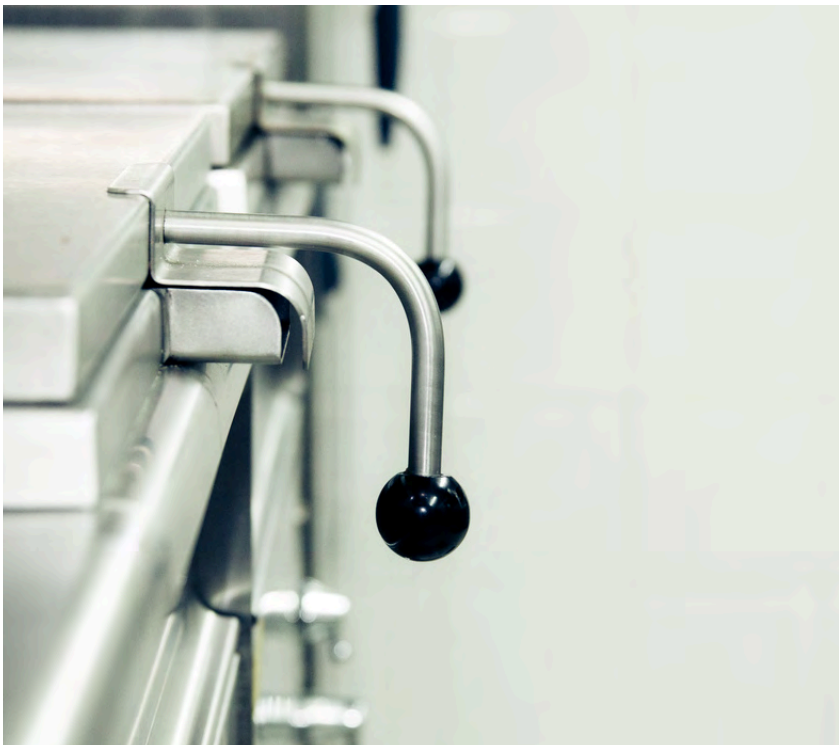
- A) La tenue vestimentaire
- B) Hygiène personnelle

## **2. Entretien des locaux et du matériel**

## **3. Rappels des bonnes pratiques d'hygiène**

- 1) Réception des matières premières
- 2) Stockage des matières premières
- 3) La décongélation
- 4) Déconditionnement / déboîtage
- 5) Traitement des produits crus
- 6) Préparation froide
- 7) Préparation chaude / cuisson
- 8) Service
- 9) Plonge
- 10) Transport dans le cas des cuisines centrales

## **4. Personnes a contacter**



# 1. Hygiène personnelle et tenue vestimentaire

---

## A) La tenue vestimentaire



**Charlotte ou calot pour les cheveux courts**

**Veste propre et fermée**

**Tablier propre en tissu**

**Pantalon propre**

**Chaussures de sécurité**

Les intérimaires apportent leur tenue de travail

Les vêtements de travail fournis par Geres restauration doivent :

- être maintenus en bon état,
- rester sur site, les tenues ne doivent pas être utilisées à des fins personnelles,
- être mis au sale quotidiennement afin d'assurer un roulement régulier.

Le port des bijoux (bague, bracelet, montre, boucles d'oreilles pendantes) est interdit sauf pour l'alliance qui est tolérée.

le port du masque est obligatoire en préparation en cas de rhume ou autre maladie.

Le port de gants est fortement conseillé (renouvellement régulier toutes les 30 minutes, changement après opération contaminante).

Les vestiaires doivent être maintenus parfaitement propres et rangés (tenue personnelle dans le casier, tenues sales dans le sac à linge sale, tenue de travail séparé des tenue personnelle).

## B) Hygiène personnelle

L'hygiène corporelle doit être irréprochable.

Les mains seront lavées avec du savon bactéricide pendant 30 sec minimum à chaque prise de poste (prise de poste du matin, après une pause, après être allé aux toilettes...) et après chaque action contaminante (manipulation de poubelles, manipulation de légumes bruts ou autres matières premières brutes). Elles sont essuyées avec du papier à usage unique.

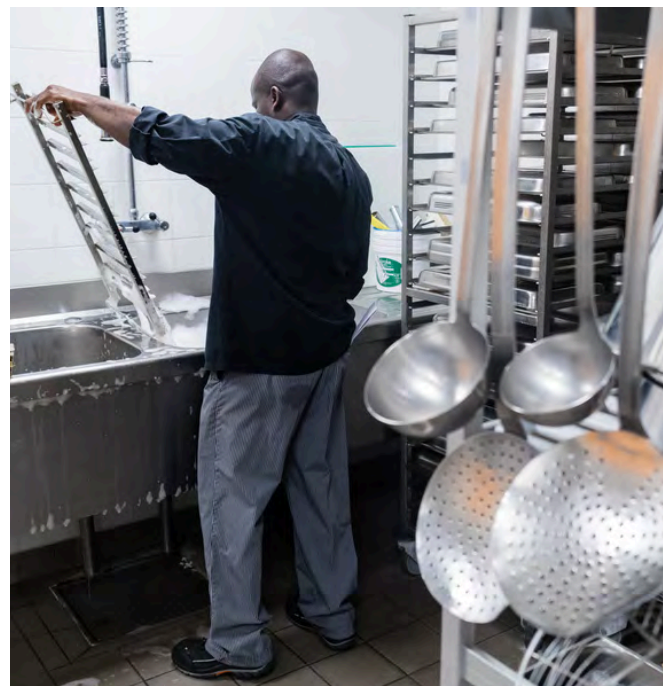
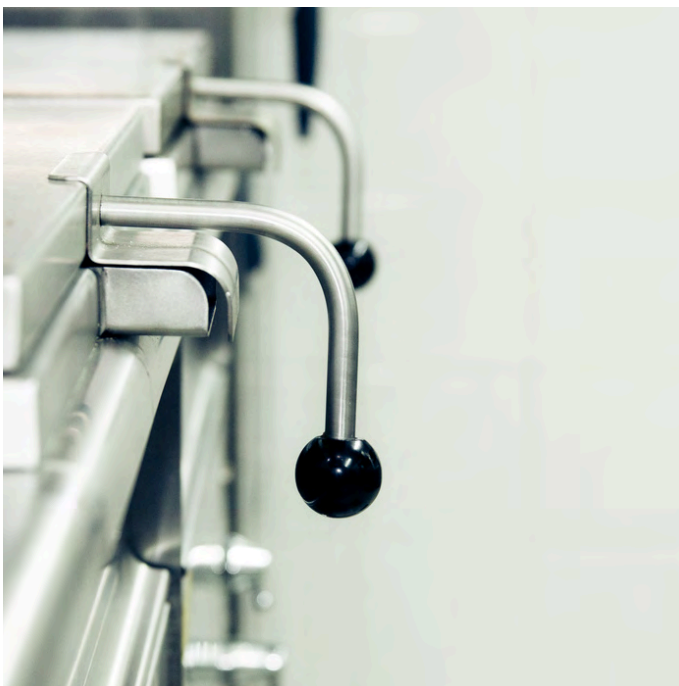
Toute personne atteinte d'une infection susceptible de se transmettre par les aliments n'est pas autorisée à manipuler les denrées alimentaires.





## 2. Entretien des locaux et du matériel

Les matériels et les locaux sont mis à votre disposition par notre client. Il va donc de soit qu'ils doivent être entretenus et maintenus dans un état irréprochable.



## 2. Entretien des locaux et du matériel

---



Le plan de nettoyage du restaurant (affiché dans chaque zone de la cuisine) doit donc être respecté.

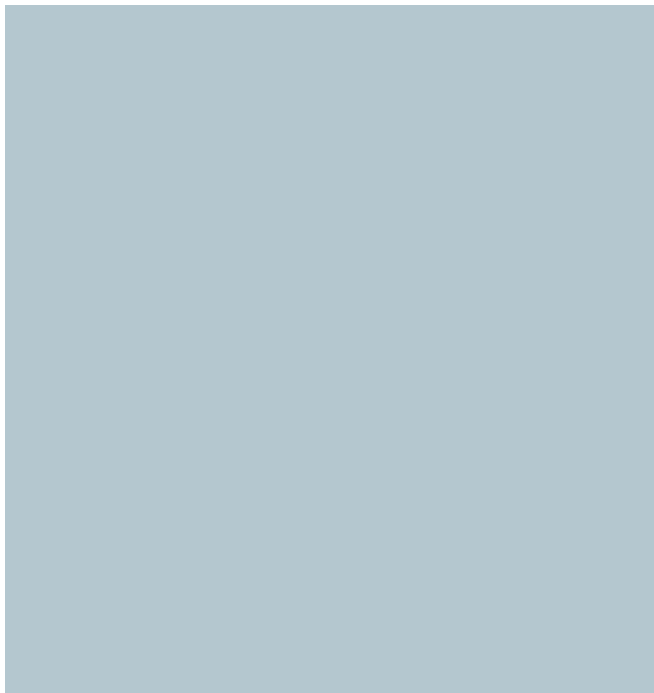
Vous avez à votre disposition des produits de nettoyage adaptés en fonction des surfaces. Les fiches techniques et de données de sécurité sont regroupées dans la tablette HACCP disponible sur le restaurant.

Vous disposez également de matériels de nettoyage adaptés qui doivent être maintenus propres et en bon état.

Le nettoyage doit être enregistré sur la tablette ou documents mis à votre disposition.

En cas de panne ou de matériel défectueux, l'information doit être immédiatement transmise aux responsables mentionnés chapitre 4 "Personnes à contacter".

Respectez la répartition des tâches définie dans vos fiches de postes. Respectez également les consignes données par le chef gérant ou à défaut par les titulaires présents sur l'établissement.



### **3. Rappels des bonnes pratiques d'hygiène**

---

Les instructions relatives à l'hygiène sont affichées dans chacune des zones de la cuisine. Elles doivent être impérativement respectées. Vous trouverez ci-dessous, un rappel et des compléments d'information. En cas de doute, adressez vous au chef gérant ou à défaut à un titulaire présent sur le site.



# 3. Rappels des bonnes pratiques d'hygiène

## 1) Réception des matières premières :

- Effectuer le contrôle à réception conformément à la procédure indiquée sur le document d'enregistrement ou tablette (températures, quantité, qualité, étiquetage, emballage...).
- Refuser le produit en cas de non-conformité.
- Assurer une réception et un rangement rapide des produits.



### Rappel sur les températures des denrées à réception :

produits surgelés :  $-18^{\circ}\text{C}$ , limite acceptable :  $-15^{\circ}\text{C}$ , refus au delà  
produits réfrigérés :  $+3^{\circ}\text{C}$ , limite acceptable :  $+6^{\circ}\text{C}$ , refus au delà

## 2) Stockage des matières premières :

- Ranger les marchandises le plus rapidement possible.
- Contrôler les dates limites de consommation.
- Ranger les denrées à l'abri de toute contamination (denrées filmées ou protégées dans un récipient par un couvercle) et par catégorie à défaut selon le plan de rangement de la chambre froide ou du réfrigérateur (produits sensibles en haut, comme des produits entamés, et produits bruts vers le bas).
- Les produits et matériels d'entretien sont stockés séparément des aliments.
- Contrôler la température des enceintes froides au moins deux fois par jour.

### Rappel sur les températures de stockage :

produits surgelés :  $-18^{\circ}\text{C}$  tout écart de  $>2^{\circ}\text{C}$  doit être signalé  
produits réfrigérés :  $+3^{\circ}\text{C}$  tout écart de  $>2^{\circ}\text{C}$  doit être signalé

### 3) La décongélation

- La décongélation se fait dans une enceinte réfrigérée entre 0 et +3°C (décongélation à température ambiante interdite).
- Protéger les produits en cours de décongélation.
- Incrire la date de décongélation sur le produit.
- Les produits sont à utiliser dans les 3 jours sauf pour les steaks hachés qui sont utilisés le lendemain au maximum.



### 4) Déconditionnement/déboîtage

- Contrôlez les dates limites de consommation et les durées de vie des produits après ouverture.
- Désinfectez l'emballage ou la boîte avant ouverture.
- Utilisez un ouvre boîte propre.
- Limitez l'attente des matières premières à température ambiante.
- Conservez les denrées dans un récipient propre protégé des contaminations dans une enceinte réfrigérée.
- Datez les produits entamés de la date de première ouverture.
- Tout produit suspect ne doit pas être utilisé.

N'oubliez pas de conserver les étiquettes sanitaires et de les classer jour par jour.



## 5) Traitement des produits crus

Respectez la procédure de décontamination des fruits et légumes affichée au niveau de la zone réservée à cette tâche.

Si elles ne sont pas immédiatement utilisées, filmez et datez les denrées et stockez les dans le réfrigérateur.

Nettoyez et désinfectez votre poste de travail après utilisation.

## 6) Préparation froide

- Utilisez des gants propres, changez régulièrement pour les manipulations sensibles.
- Respectez la chaîne du froid en évitant de laisser les denrées en attente à température ambiante.
- Travaillez par famille de produits, et respectez les procédures de tranchage et de découpe.
- Filmez les préparations froides et datez-les de la date de fabrication lorsque la consommation est différée.
- Travaillez avec du matériel parfaitement propre et désinfecté entre chaque famille de produit.
- Vérifiez la température des denrées en début et fin de préparation.



## 7) Préparation chaude / cuisson

- Respectez la chaîne du froid avant la cuisson, pas d'attente de matières premières à température ambiante.
- Respectez la température minimale de cuisson de 63°C, contrôlez la température en fin de cuisson.
- Maintenir au chaud les denrées après cuisson à 63°C minimum à cœur jusqu'à la remise au consommateur.
- Respectez la propreté de votre poste de travail.
- En cas de présence d'une cellule de refroidissement, respectez bien le couple temps/température et enregistrez les températures sur la tablette.
- Les denrées maintenues au chaud sont protégées par un film ou un couvercle.



## 8) Service

- Les meubles de distribution en cas de self sont allumés le matin en arrivant.
- Les sauces et condiments sont positionnés maxi 20 min avant le service et sont stockés au frigo après le service.
- Faire les plats témoins avant le service selon la procédure affichée.
- Contrôlez la température des plats en début et en fin de service, enregistrez les températures sur la tablette.



- Les restes de plats chauds ne doivent pas être conservés pour le lendemain, sauf si vous possédez une cellule de refroidissement et que le plat a été maintenu à 63°C à cœur tout le long du service.
- Les restes de plats froids peuvent être conservés pour le lendemain à condition que la chaîne du froid ait été maintenue et que les produits n'aient pas été présentés aux clients.
- Filtrer l'huile à chaque fin de service si la friteuse a été utilisée. Réaliser un test bandelette à chaud et prévoir un changement si besoin. N'oubliez pas de mettre l'huile dans le bidon prévu à cet effet et contacter Quatra une fois le bidon plein pour recyclage. Voir procédure dans la tablette.

## 9) Plonge

- Vérifier la présence de produit d'entretien au niveau du doseur.
- Respecter les procédures de lavage et de désinfection.



## 10) Transport dans le cas des cuisines centrales

- Contrôler et enregistrer sur la tablette, ou documents correspondants, les températures de départ de la cuisine et d'arrivée sur le satellite (ou chez la dernière personne âgée).
- Respecter les procédures de conditionnement, d'étiquetage et de transport de l'établissement.



## 4. Personnes a contacter

---

**Pour toute information, contactez :**

Le siège social GERES : **01 64 10 22 90**

La Responsable Qualité, Amélie BINVIGNAT: **06 72 73 44 38**

Le Directeur Général, Philippe LEMAIRE : **06 80 18 10 97**



**GERES**RESTAURATION  
Restaurateur de l'Enseignement, de l'Entreprise, de la Santé