

# Optimiser l'efficacité en cuisine

Lorsqu'on a choisi d'ouvrir un restaurant et qu'on n'est pas cuisinier, il est préférable de suivre quelques conseils d'organisation qui vous permettront de suivre l'avancement de votre projet dans de bonnes conditions.

Le restaurant est à vous, la cuisine aussi, et votre responsabilité est de connaître son fonctionnement si vous voulez éviter les problèmes.

Il peut en effet vous arriver plusieurs mésaventures fâcheuses telles que :

- Vol
- Gaspillage
- Surconsommation
- Sur-stockage
- Fournisseurs trop chers
- Produits de mauvaise qualité
- Espaces de stockage mal gérés
- Normes d'hygiène non respectées
- Manque de compétences
- Plannings du personnel non légaux
- Frais de personnel trop élevés
- Organisation du travail non rationnelle
- Carte non optimisée donc temps de service trop longs
- Normes de sécurité non respectées
- Rangement non optimisé
- Dégradation du matériel
- Ruptures produits
- Plaintes clients sur la qualité

Enumérés de la sorte, on peut prendre peur en voyant ce qu'implique la gestion d'une cuisine. Pour éviter les problèmes il faut donc être méthodique, s'informer des normes d'hygiène et de sécurité, les appliquer et les faire appliquer.

En résumé, ne pas être soi-même en cuisine implique d'autant plus de **vigilance et d'organisation**.

Je vous explique dans cet article les secteurs à surveiller et les méthodes à employer.

## 1. LA QUALITE

"Qualité", un bien grand mot qui peut paraître subjectif pour le client dégustant le plat qu'il a commandé, mais qui implique pour un cuisinier une quantité importante d'éléments à maîtriser. Et c'est bien en cela que ce métier est complexe : pour servir un plat de qualité, il faut réunir un certain nombre de conditions qui sont les suivantes.

- Qualité de la matière première
- Stockage à la bonne température suivant les normes HACCP
- Suivre une recette (rédiger des fiches techniques et veiller à leur utilisation)
- Respecter les quantités
- Respecter les cuissons

- Assaisonner justement
- Servir chaud
- Dresser harmonieusement
- Apporter rapidement et en l'état au client

Le respect de ces conditions permet de servir un plat qui a toutes les chances de plaire, mais encore faut-il que ce soit le cas pour tous les plats de la carte, chaque jour et à chaque service, en un mot il faut de la **régularité**.

Ceci nous mène à **l'organisation**, qui est indispensable pour assurer cette régularité.

## 2. L'ORGANISATION

- Qui fait quoi ?
- Comment ? Quel process ?
- Quand ?

**Rationaliser pour un résultat constant et optimal.**

Une cuisine dans laquelle chacun sait ce qu'il a à faire est une cuisine organisée. On voit trop souvent des marchandises trainer dans l'espace livraison car personne n'est responsabilisé à la réception et surtout au rangement. Et quand on connaît l'effet des ruptures de chaîne du froid sur certaines matières premières, c'est anti-qualité voire dans certains cas dangereux !

### A. LES NORMES HACCP

Sans aborder dans le détail les normes qui paraissent souvent rébarbatives à enregistrer, trop contraignantes, et même parfois au détriment de la qualité, il est pourtant indispensable de respecter les étapes suivantes :

- Respecter le planning de nettoyage des locaux
- Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien et de lavage
- Avoir une hygiène corporelle et vestimentaire irréprochables
- Laver ses mains avant chaque phase de travail
- Garder un poste de travail propre
- Veiller à la température des produits à réception (voir tableau)
- Vérifier les DLC
- Respecter la rotation des stocks
- Limiter au maximum le temps de stockage
- Traiter les légumes dans un espace à part (pas sur la planche à découper)

- Eviter les contaminations croisées en désinfectant planches et couteaux entre chaque phase de travail (viande, poisson, légumes)
- Entreposer les marchandises dans les espaces prévus (viande, poisson, BOF, légumes, plats préparés)
- Filmer chaque produit entreposé au froid
- Refroidir rapidement en cellule de refroidissement les préparations chaudes avant de les entreposer au froid
- Ne pas mélanger les produits anciens avec les nouveaux
- Ne pas conserver inutilement des produits à température ambiante. Les sortir au moment du service.

Pour vous aider à maîtriser tous ces postes, il est conseillé de proposer des formations HACCP à tous les membres de la cuisine et que vous les fassiez également.

D'autre part, utiliser les services de **laboratoires d'hygiène** pour contrôler la qualité sanitaire des préparations est obligatoire. Il vous permet de mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène. Plusieurs forfaits sont possibles, et pas forcément onéreux. Et vous pouvez les moduler en fonction de vos résultats. C'est également un bon moyen pour **prévenir les risques potentiels**, les services d'hygiène y sont sensibles.

## B. LES ACHATS ET LEUR SUIVI

Passer des commandes par téléphone et régler les factures sont deux étapes accessibles à tout un chacun, mais elles ne sont pas suffisantes pour garantir la **qualité du produit fini**.

Sans compter qu'entre ces deux étapes va se décider si les produits achetés contribueront à la **rentabilité du restaurant et à la satisfaction du client**.

Votre équipe a donc un rôle prépondérant dans cet objectif dès sa réception.

Sélectionner ses fournisseurs implique également **un suivi des livraisons** rigoureux afin d'éviter tout problème, comme de se retrouver avec des produits non conformes à vos exigences.

### • Réception des marchandises :

- Contrôler la température à l'aide d'une sonde
- Contrôler la DLC et les délais avant son expiration
- Contrôler l'état de la marchandise
- Consigner ces informations selon la procédure de réception que vous aurez mise en place et renvoyer les produits non conformes.
- Contrôler les quantités livrées à la commande
- Contrôler les quantités livrées au bon de livraison
- Archiver le bon de livraison

### • Rangement des marchandises

Une fois contrôlée, décartonnée, la marchandise devra suivre la « marche en avant\* » et être stockée dans l'espace approprié.

- Respecter les secteurs de rangement (poisson, viande, BOF, Plats préparés,...)
- Stocker à la bonne température
  
- **Traitement des marchandises**
  - Sortir les marchandises au fur et à mesure
  - Les traiter rapidement dans un espace propre
  - Stocker en couvrant les matières premières proportionnées
  - Refroidir rapidement les préparations à l'avance
  - Dater les préparations et remplir les documents de refroidissement

\* **La marche en avant** est le principe de circulation des marchandises dans une cuisine, depuis sa réception, jusqu'à sa sortie. Elle a pour but d'éviter les contaminations croisées (contamination d'un produit « propre » par un produit « sale »). Dans les cuisines ne permettant pas cette circulation, on applique **la marche en avant dans le temps**. C'est à dire qu'on peut travailler plusieurs produit à un même poste, en respectant les procédures de nettoyage et de désinfection des postes, du matériel et des mains.

### C. LE MATERIEL

Comme tout artisan, le cuisinier ne peut être efficace que s'il a le bon matériel. Il est donc de votre responsabilité de patron de fournir **le matériel correspondant à la carte** que vous avez choisi de proposer. Certains investissements sont donc indispensables ; ils feront gagner du temps à votre équipe, tout en optimisant la qualité des produits servis :

- Four mixte
- **Cutter**, Batteur, Mixeur plongeant
- Trancheuse, mandoline
- Robot-coupe
- Cellule de refroidissement, ...

### D. L'AGENCEMENT

On ne peut pas toujours modifier la disposition des meubles dans une cuisine, mais le rangement des appareils, de la batterie, des boîtes diverses et des ustensiles peut être **optimisée pour plus de fluidité**.

Veillez également à ce qu'il n'y ait rien d'inutile sur le poste de travail pendant le service (Robot, trancheuse, etc. )

### D. LES POSTES DE TRAVAIL

Chaque plat servi au client est le fruit de plusieurs opérations, parfois une multitude dans les restaurants gastronomiques. Ces opérations sont réparties à chaque membre de l'équipe en fonction de son poste et de ses compétences.

Savoir **qui fait quoi à quel poste** est un bon indicateur de l'organisation de votre cuisine.

Les différents postes :

- Garde-manger (responsable des entrées)
- Desserts
- Viandes
- Poissons
- Sauces
- Garnitures

En fonction de la taille de l'établissement les postes chauds sont regroupés, ainsi que le garde-manger et les desserts qui sont souvent réalisés par la même personne. (Pour les petites structures, on simplifie au maximum les plats pour optimiser la rapidité d'envoi).

Chaque responsable de poste est au minimum Chef de partie, c'est à dire qu'il peut maîtriser la totalité des étapes d'élaboration des plats. On est en droit d'être exigeant avec lui aussi bien en terme de qualité, que d'organisation et d'hygiène. Il peut avoir à driver un commis ou apprenti.

L'organisation du poste est basée sur l'utilisation d'une **feuille de poste ou feuille de mise en place**. Elle permet la transmission des informations d'un service à l'autre. Elle est mise jour à chaque carte en même temps que la feuille de commandes. L'objectif est **d'éviter toute rupture ou sur-production**. On y consigne :

- Quantité en Stock de chaque produit
- Quantité à produire
- Préparations spéciales à réaliser
- Commandes à passer
- Consignes particulières du Chef

## E. L'EQUIPE PENDANT LE SERVICE

La coutume veut que le chef annonce la commande des plats, et que chaque poste réponde pour signaler qu'il a bien enregistré. Dans les établissements ou les postes sont séparés, l'idéal étant d'avoir un bon par poste. Le bon est déposé avec les plats lorsqu'ils sont prêts à partir en salle, et piqués par les serveurs.

A priori, cette logique semble évidente, mais cela s'avère parfois plus compliqué lorsque les commandes s'accélèrent ! Encore une fois, le sens de l'organisation est le maître mot. **Les conditions du bon service :**

- Etre en place (Feuille de mise en place réalisée)
- Etre concentré
- Avoir un poste de travail dégagé et propre, avec tous les ustensiles nécessaires au service.
- Gérer les bons dans l'ordre, mais en regroupant les mêmes plats. Par exemple :  
Table 2 : 1 terrine et 1 salade gourmande

## Table 5 : 2 terrines

Il sera plus efficace de réaliser en même temps les trois terrines commandées afin de ne pas répéter les mêmes gestes à quelques minutes d'intervalle. Au même titre, lorsqu'intervient une commande qui ne demande qu'à déposer une verrine sur une assiette, pourquoi attendre ? On envoie la commande et on libère ainsi de l'espace pour les bons... et dans son esprit également.

- Rester concentrer pour ne pas se laisser déborder
- Soigner chaque assiette (le client peut accepter l'attente si ce qu'il déguste en vaut la peine !)
- Conserver au froid tout ce qui doit l'être
- S'assurer que les plats chauds le sont vraiment

Et comme dans toute équipe qui veut obtenir des résultats, l'Union fait la force !

### Les répercussions de l'activité :

- L'accueil est surchargé
- Puis l'équipe de salle
- Puis le Bar
- Puis les entrées
- Ensuite les plats
- Les desserts
- Et pour finir la plonge !

Pas d'exception, lorsque les collègues du garde-manger sont dans « le jus », il y a de grandes chances que les desserts en héritent dans l'heure ! S'entre-aider au bon moment permet d'assurer un service fluide, et de satisfaire les clients !

## 3. UNE CARTE BIEN PENSÉE

Etudier sa carte en fonction de :

- Son équipe, ses compétences, et donc sa capacité d'envoi.
- L'activité
- Le type de service
- Son outil de travail

...C'est se donner une chance de réaliser des services dans de bonnes conditions. Se surestimer n'est pas un service que l'on se rend car au bout du compte, les clients seront mécontents, et ne reviendront plus !

Au même titre, l'utilisation de matières premières ou préparations communes dans certains plats fait gagner du temps, limite le gaspillage. Par exemple, une purée de céleri et des chips de vitelotte peuvent agrémenter un râble de lapin farci et un filet de daurade. Ou encore, si vous avez une salade fraîcheur de haricots verts, vous pourrez réaliser la garniture d'un plat.

**Une carte à sa mesure** quelles que soient les circonstances est le meilleur conseil qu'on puisse donner, car autour de la carte peuvent venir se greffer de nombreux autres plats :

- Suggestion du chef
- Plat/Menu du jour
- Animation culinaire
- Soirée à thème

Autant de possibilités de profiter de promotions sur les produits, d'accommoder ses restes pour ne pas gaspiller, ou tout simplement laisser exprimer son talent culinaire.

**Le secret d'une bonne organisation en cuisine = la somme de détails importants qu'il faut maîtriser**

Obtenir des résultats en cuisine passe évidemment par une gestion quotidienne. Qui dit gérer, dit contrôler en permanence :

- L'état des stocks
- L'utilisation des marchandises
- Le rangement
- La qualité
- Le respect des fiches techniques
- Le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- L'entretien des locaux et du matériel
- Le suivi des commandes, livraisons, facturation, avoirs
- Les plannings du personnel
- Réaliser les inventaires

Ceci tout en déléguant les tâches quotidiennes, et en contrôlant leur bonne exécution. C'est pourquoi **la sélection d'une équipe de professionnels est la clé de la réussite**. Equipe que vous continuerez de former en interne ou par des formations externes, afin de maintenir le niveau de votre établissement...