L'atelier culinaire - La culinothérapie



Fiche pratique 1 - LOCAUX ET MATÉRIEL

Le Local :

- Un local spécifiquement dédié à l'atelier culinaire est à privilégier.
- En l'absence d'une "cuisine" dédiée sur certains sites, l'atelier peut s'effectuer en office alimentaire mais à des temps différenciés des repas issus de la restauration collective. (il ne doit pas y avoir de croisement).

Caractéristiques du local :
Ce local doit être propre, aéré, ventilé.
Les surfaces ne présentent pas de moisissures.
Il ne doit pas y avoir de plantes ni présence d'animaux domestiques afin de prévenir les sources de contamination extérieures.
Les différentes surfaces doivent être lisses, lavables et surtout préalablement nettoyées et désinfectées à l'aide de lavettes imprégnées de solution détergente/désinfectante compatible avec le contact alimentaire.
La pièce doit contenir au minimum un point d'eau d'usage et une poubelle à commande non manuelle.
L'aménagement du local doit respecter le plus possible la "marche en avant". Ainsi tous ses équipements doivent être placés de manière à pouvoir distinguer des "zones 'Propres" (zone de préparation culinaire) et des zones "sales" (zones d'évacuation des déchets)
Le local et ses équipements doivent faire l'objet d'un plan de nettoyage.

Les équipements :
Le réfrigérateur doit être spécifiquement dédié à l'usage de stockage des aliments destinés à l'atelier du jour.
A défaut, celui de l'unité peut être utilisé en réservant :
-Soit un étage dédié
-Soit le bac à légumes
-Soit dans un bac transparent
afin de séparer les denrées.



Le contrôle de la température du réfrigérateur doit être réalisé au préalable afin de s'assurer de son bon fonctionnement et tracé.
Un entretien hebdomadaire doit être réalisé ou après chaque atelier et tracé.
Le dégivrage doit être réalisé une fois par trimestre. (selon le type de réfrigérateur et les recommandations du fabricant)

Les plats sont non poreux et en bon état (non ébréchés, non oxydés).
Les ustensiles en bois sont interdits.
Tout matériel corrodé doit être remplacé.

Les appareils doivent être en bon état de fonctionnement et ne pas présenter de danger pour l'utilisateur (risques liés à l'électricité).

Privilégier l'utilisation de matériel et ustensiles dont l'entretien s'effectue en lave vaisselle.