

Les plats cuisinés à l'avance

Sommaire de Technologie

Définition

Les plats cuisinés à l'avance les (P.C.A.) sont des préparations culinaires élaborées dans une cuisine centrale un certain temps avant d'être servie et qui seront consommées plus tard dans d'autre établissement (hôpital, restaurant d'entreprise, maison de retraite, ou restaurant scolaire).

Cela s'appelle de la restauration différée ou cuisine en liaison chaude, liaison froide ou surgelée.

Organisation d'une cuisine centrale

<u>LIAISON</u> <u>RÈGE THERMIQUE</u>	<u>LIAISON CHAUDE</u>	<u>LIAISON REFRIGEREE</u>	<u>LIAISON SURGEEE</u>
<u>Principes de bases</u>	Les aliments cuits sont maintenus à une température supérieur à + 65°C à consommer le plus tôt possible après élaboration	Les aliments cuits sont immédiatement refroidis en petit conditionnement De 1 à 20 parts dans une cellule de refroidissement rapide	Les aliments cuits sont immédiatement refroidis en petit conditionnement De 1 à 20 parts dans une cellule de refroidissement rapide
<u>Conditions de refroidissement</u>	Aucune	Descendre la température des plats à + 10°C à cœur en moins de 2 heures	Descendre la température des plats à - 18°C à cœur en moins de 4 heures
<u>Stockage des préparations</u>	La température doit toujours rester à + 63°C	En chambre froide à une température de + 3°C	Au congélateur à -18°C jusqu'à 12 mois
<u>Transport</u>	En transports frigorifiques ou des containers isothermes afin de ne pas brisés la chaîne du chaud la température doit rester à + 63°C	En transports frigorifiques ou des containers isothermes afin de ne pas brisés la chaîne du froid la température doit rester à + 3°C	En transports frigorifiques ou des containers isothermes afin de ne pas brisés la chaîne du froid la température doit rester à -18°C
<u>Remise en température</u>	Aucune	Amener la température des plats de + 3°C à + 65°C à cœur en moins d'une heure et les servir	Amener la température des plats de -18°C à + 65°C à cœur en moins d'une heure et les servir

Contraintes et obligations

<u>OBLIGATIONS A RESPECTER</u>	
<i>Faire toutes les démarches auprès de l'administration.</i>	<i>Respecter les textes de loi réglementant l'hygiène de locaux, des marchandises, du personnel</i>
<i>Respecter le principe de la marche en avant.</i>	<i>Pratiquer des autocontrôles obligatoires</i>
<i>Respecter les D.L.C. pour les plats réfrigérés</i>	<i>Conditionner les préparations en petites portions</i>
<i>Respecter les D.L.U.O. pour les plats surgelés</i>	<i>Ne jamais garder les restes</i>