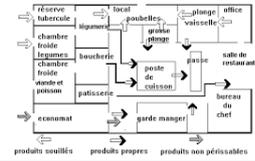
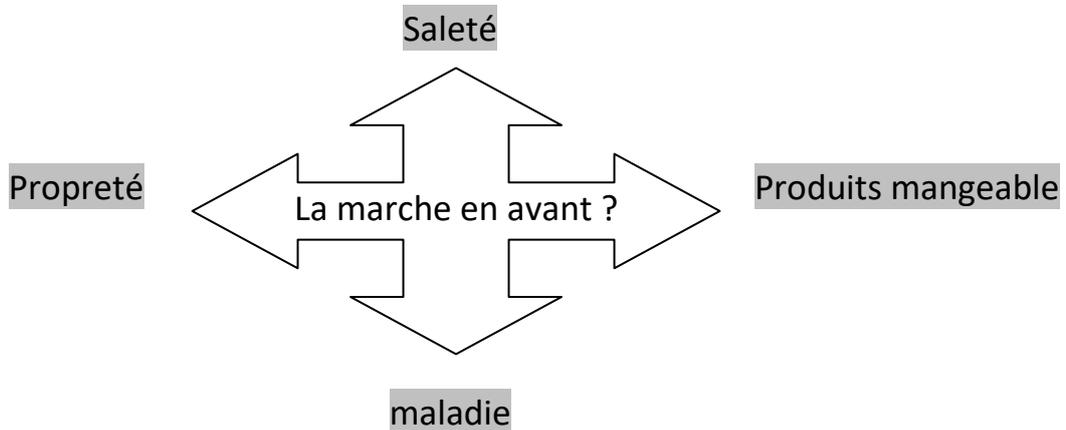


La marche en avant en cuisine, c'est quoi ?



Après avoir visionné la vidéo, a quoi vous fait penser le terme de « marche en avant » ?



A retenir

Définition : la marche en avant

Les produits propres ne doivent pas croiser les produits sales.

1) Qu'est ce que la marche en avant ?

Le principe de la marche en avant en cuisine, consiste à organiser les opérations et la circulation des gens, de façon à ce que les marchandises souillées (épluchures, coquilles d'œufs, poubelles, etc ...) en croisent jamais les produits finis.

L'enchaînement des différentes étapes de fabrication doit donc se faire vers « l'avant », en « avançant », l' ne faut donc pas revenir sur des étapes précédentes.



➤ Produit sale = Produit n'ayant pas encore été traité (lavé, épluché, etc...)

A retenir

➤ Produit propre = Produit que l'on a préparé, produit dont on est assuré qu'il était mangeable sans rendre malade.

On peut considérer que les bactéries, les germes et autres produits chimiques nuisibles pour la santé se trouvent dans les produits « sales ».

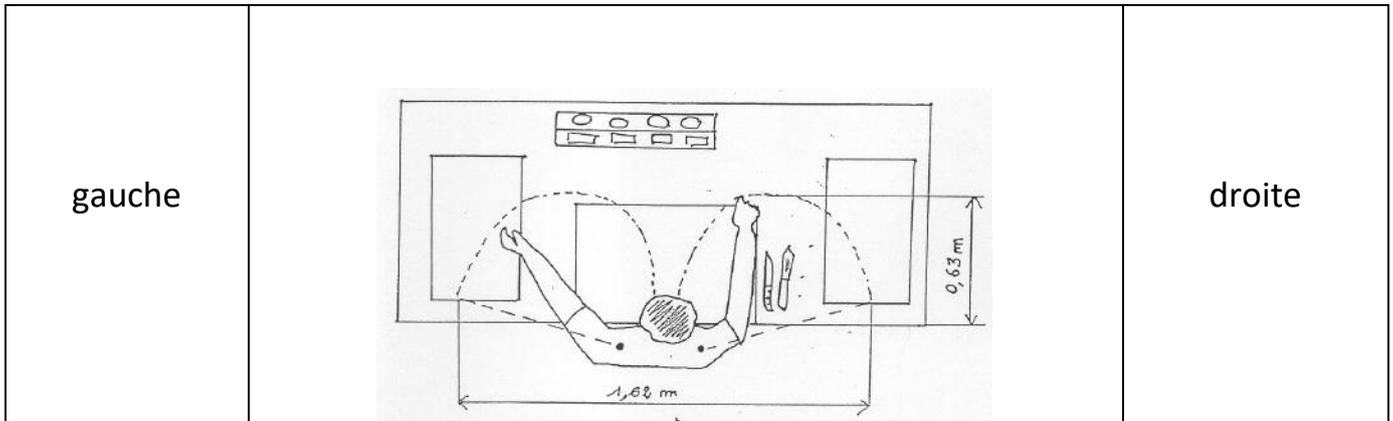
On enlève des produits « sales » toutes ces choses pour en faire des produits « propres ».

2) Que faut-il faire pour respecter la marche en avant ?

C'est pour être en accord avec ce principe **qu'il faut respecter une série de règles** de bon sens pour cuisiner proprement :

- ✓ **Laver les légumes et les fruits** avant de les cuisiner
- ✓ **Ne pas conserver les produits frais dans leur emballage** du commerce
- ✓ **Nettoyer régulièrement votre plan de travail et votre matériel** : ainsi, vous avez toujours un couteau et une planche propre pour continuer à préparer votre repas,
- ✓ **Tenir éloigner les produits propres des produits sales,**
- ✓ Au réfrigérateur, **ranger les produits « propres » dans des boîtes séparées des produits « sales »**
- ✓ **Nettoyer régulièrement votre réfrigérateur**
- ✓ **Ne jamais travailler au dessus de la poubelle**
- ✓ **Ne pas accumuler la vaisselle sale dans l'évier** : c'est décourageant de voir une pile d'ustensiles à nettoyer,
- ✓ **Nettoyer au fur et à mesure votre espace et votre matériel** : vous ne perdrez pas plus de temps et au moment de passer à table, votre cuisine est propre.

3) La marche en avant sur le plan de travail



Un droitier doit toujours travailler de gauche à droite

Un gaucher doit toujours travailler de droite à gauche

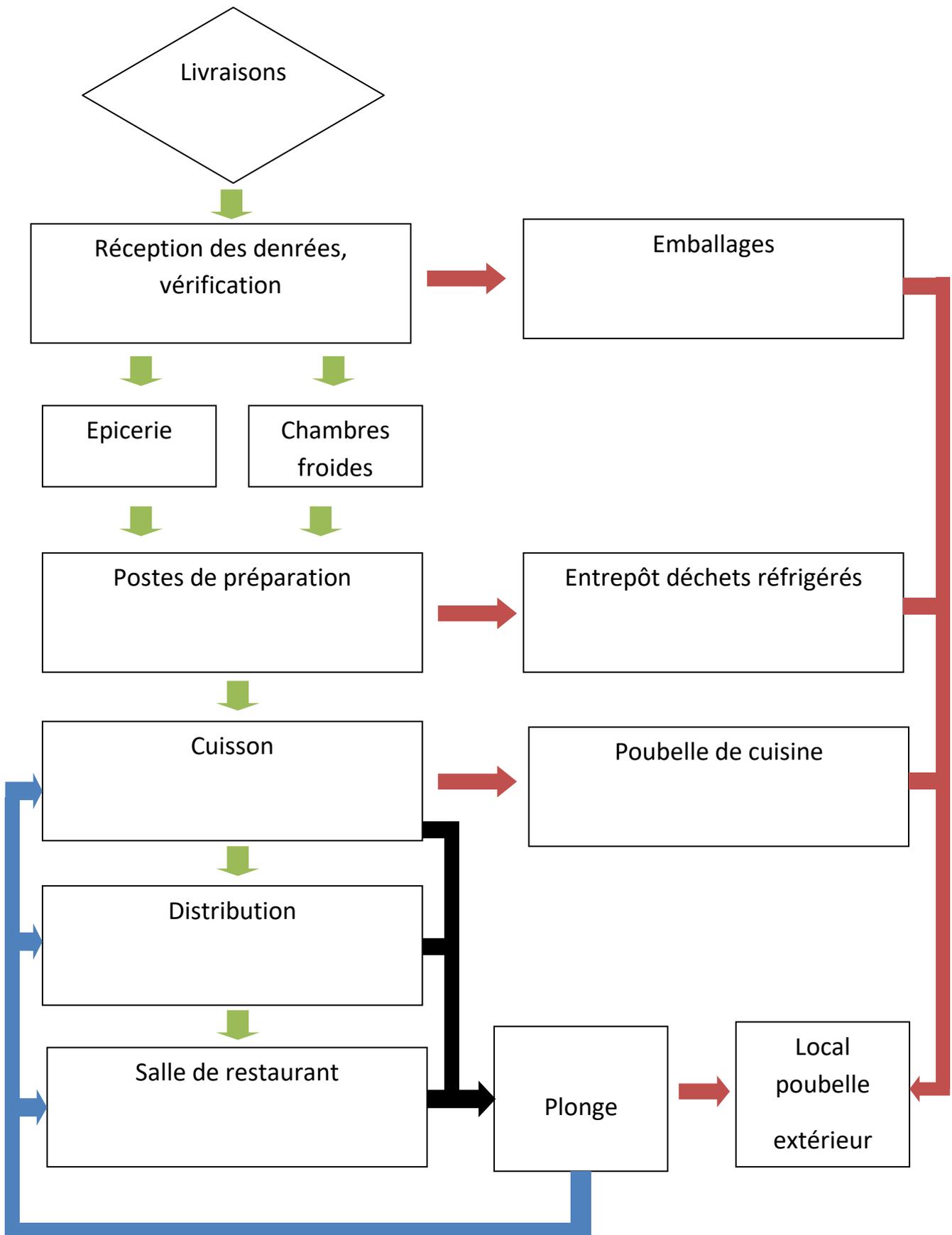
4) La marche en avant en cuisine

Le circuit de la marche en avant peut être schématisé de la manière suivante :

Sur le diagramme ci-dessous, tracez les flèches :

- ↳ En rouge : Les circuits représentant les déchets.
- ↳ En vert : Les circuits représentant les denrées
- ↳ En bleu : Les circuits représentant de la vaisselle propre
- ↳ En noir : Les circuits représentant de la vaisselle sale.

Schéma de la marche en avant dans une cuisine.



5) En respectant la marche en avant. Placez dans l'ordre de réalisation les tâches suivantes.

