

L'organisation d'un plan et d'un poste de travail

L'organisation du poste et du poste de travail (piano) de travail va, bien sûr, varier en fonction des tâches qui y seront effectuées. Il faut se souvenir que la surface utilisée doit être en rapport avec le travail effectué et que plus on sale, plus on aura à nettoyer ! Cependant, tout en veillant à n'utiliser que le matériel nécessaire, il faudra toujours veiller à travailler dans les plus strictes mesures d'hygiène. Comme tout le travail en cuisine, l'organisation du plan de travail est une question de logique. Elle sera différente selon que le cuisinier sera gaucher ou droitier, et devra tenir compte du circuit logique des marchandises et des déchets, pour éviter les croisements et tenir ainsi compte de la marche en avant.

Qu'est-ce que « la marche en avant » ?

La marche en avant consiste à créer dans une cuisine un circuit par lequel les "marchandises propres", ne doivent ni emprunter le circuit que suivent les marchandises sales, ni revenir en arrière, depuis la livraison des marchandises jusqu'à la consommation par les clients.

