

# Les concepts de production culinaire : les PCEA

## DÉFINITION

Les préparations culinaires élaborées à l'avance sont cuisinées en différé du moment de servir, voire dans un autre lieu. Elles doivent d'être conservées soit au froid, liaison froide, soit au chaud, liaison chaude, jusqu'à leur consommation.

## SYSTÈMES DE PRODUCTION CULINAIRE, DE STOCKAGE ET DE DISTRIBUTION

Liaison froide	Étape	Liaison chaude
Cuisine : température à cœur +63°C minimum.	Production	Cuisine : température à cœur +63°C minimum.
Local de conditionnement : en barquettes hermétiques.	Conditionnement	Cuisine : en bacs gastronormes avec couvercles.
Local de refroidissement : de +63°C à +10°C à cœur en moins de 2 h.	Refroidissement	
Local de refroidissement : apposition d'une étiquette avec la marque de salubrité sur les barquettes.	Étiquetage	Cuisine : apposition de la marque de salubrité sur le document de liaison.
Chambre froide : à +3°C au maximum jusqu'à 3 jours.	Stockage central (sur lieu de production)	
Transports routiers, ferroviaires, maritimes, aériens en enceinte réfrigérée à +3°C.	Transport	Transports routiers, ferroviaires, maritimes, aériens en bacs isothermes à +63°C minimum.
Chambre froide à +3°C au maximum jusqu'à 3 jours.	Stockage satellite (sur lieu de distribution)	
Restaurant satellite : remise en température de +10°C à +63°C en moins d'une heure.	Remise en température	
Restauration satellite : destruction des invendus réchauffés.	Distribution	Restauration satellite : destruction des invendus (les invendus peuvent être refroidis et conservés 12 h à +3°C pour une nouvelle distribution).

## LÉGISLATION SPÉCIFIQUE À L'ÉLABORATION DE PCEA EN RESTAURATION COLLECTIVE

**Extrait de l'arrêté du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.**

**Article 1 :** le présent arrêté fixe les conditions sanitaires et hygiéniques auxquelles sont soumis les

établissements publics ou privés assurant un service de restauration à caractère social, à titre gracieux ou onéreux, et dont au moins une partie de la clientèle est constituée d'une collectivité de consommateurs réguliers.

Sont notamment concernés : les restaurants liés à une administration ou une entreprise, centres et établissements de vacances et établissement pénitentiaires.

**Article 2 :** Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par cuisine centrale : établissement

dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance à destination d'au moins un restaurant satellite ou d'une collectivité de personnes à caractère social.

---

---

## RÈGLES D'HYGIÈNE SPÉCIFIQUES À L'ÉLABORATION DES PCEA EN RESTAURATION COLLECTIVE

Schéma des obligations spécifiques aux PCEA en liaisons chaudes et froides :

### La traçabilité :

- étiquetage des PCEA,
- marque de salubrité (délivrée par la direction des services vétérinaires),
- relevé des températures des chambres froides de stockage.

### En restauration collective

**Liaison froide**  
document de liaison

plats témoins

**Liaison chaude**  
Echantillonnage