

# GAE@Pro

Guide des Achats d'Équipement de Cuisine Professionnelle

41



La préparation mécanique

# RUBRIQUES

1. Présentation de la famille
2. Les réglementations
3. Définition des besoins
4. Les critères de choix
5. Découvrir les équipements

## 1. Présentation de la famille

### Définition

La famille « **Préparation mécanique** » regroupe tous les équipements électriques nécessaires à la préparation des produits et des recettes.

*Exemples :*

- Eplucher, laver les légumes et les fruits.
- Réaliser des préparations salées ou sucrées (émincer, râper, mixer, hacher, pétrir, émulsionner, broyer, etc.).

Le choix de la machine à acquérir est **défini par la nature des aliments à préparer**. Par exemple :

- Pour râper des carottes on aura besoin d'un coupe-légumes.
- Pour préparer une soupe on aura besoin d'un mixer plongeant.

**Leur emplacement varie selon leur utilisation et la disposition des locaux.**

## 2. Les réglementations

Les équipements de préparation mécanique sont soumis aux réglementations générales concernant les équipements présentés dans l'Introduction du **GAECpro**.



Les Normes CE sont délivrées avec les certificats de conformité remis par les fabricants et décrites dans les fiches techniques.

Les équipements de préparation mécanique doivent répondre aux :

### Directives européennes

- Directive 98/37/CEE
- Directive 73/23/CEE
- Directive 89/336/CEE
- Directive 89/109/CEE
- Directive 2002/72/CEE

### Normes européennes

Un nombre conséquent de normes générales ou «horizontales» concernent la sécurité des machines.

Des normes de type C sont étudiées pour les machines des métiers de l'alimentation.

### Normes nationales

- Norme NF EN 292
- Norme NF EN 60-529 (protection IP 55)
- Norme NF U 66-066, NF EN 1672-2 (aptitude au nettoyage)
  - Norme NF EN 292 - 1 et 2
  - Norme NF EN 60204 -1, 1998
  - Norme NF EN 12852 + A1

## Décret d'application Français 93/41 du 11 janvier 1993

Il fixe les mesures d'organisation du travail, de formation du personnel, les conditions de mise en oeuvre et d'utilisation applicables aux machines, les équipements de travail et moyens de protections.

## Nettoyage et désinfection

Un bon nettoyage/désinfection des équipements est fondamental

<http://www.geccof.com/informations/les-solutions-hygiene-securite.html>

## 3. Déterminer ses besoins

Différents éléments sont à considérer pour la détermination des besoins :

La taille de l'équipement (en capacité) dépend des volumes à traiter : en kilo de production et/ou en nombre de couverts.

La productivité attendue  
(vitesse d'exécution)

La capacité utile des équipements (elle est généralement donnée en litre ou en kilo)

La place disponible  
(encombrement)

Les besoins en équipement de préparation mécanique dépendent du type de préparation effectuée mais également de **la composition de vos menus.**

En restauration scolaire, certaines obligations concernant notamment la fréquence d'apparition des crudités dans les menus sont à prendre en compte.

↳ *Décret et arrêté relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration sociale (décret et arrêté du 30/09/2011 + GEMRCN)*

## Les équipements de préparation mécanique électrique : Localisation et Capacité.

Équipement	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à légumes	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à viande	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à café	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à épices	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à pain	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à riz	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à céréales	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à légumes	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à viande	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à café	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à épices	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à pain	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à riz	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres
Moulin à céréales	Marque	Préparation mécanique électrique	Capacité	Localisation	Autres

 Cliquez pour accéder au tableau

## 4. Les critères de choix

<b>CRITÈRES COMMUNS</b>	<b>Éléments obligatoirement constitutifs de l'offre</b> Ils sont communs aux différents équipements et font donc partie du prix de base.
<b>CRITÈRES SPÉCIFIQUES</b>	<b>Ces critères apportent une amélioration du produit : robustesse, technicité, esthétique, praticité, nettoyabilité.</b> Ces éléments qualitatifs permettent de différencier les offres des fournisseurs. Chaque acheteur peut décider du caractère obligatoire de ces éléments en fonction du niveau de ses attentes.

### Rappel

La définition des besoins est fondamentale ! Elle doit être précise pour que le fournisseur puisse adapter sa réponse aux attentes de l'acheteur.



## 5. Découvrir les équipements

### Eplucheuse



### Essoreuse



IMPACT QUALITATIF



IMPACT TRÈS QUALITATIF

Laveuse-essoreuse



Combiné Cutter/Coupe  
Légumes



Coupe Légumes



Cutter



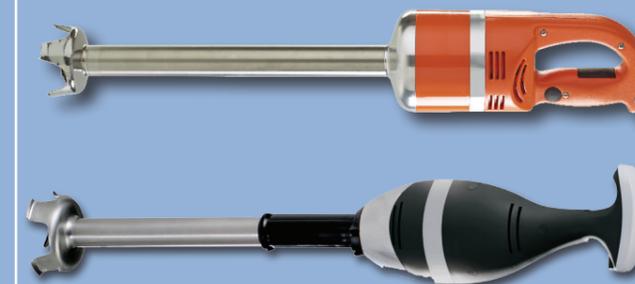
Emulsionneur/Mixer



Blender/Mixer



Mixer plongeant



Turbo-broyeur



Trancheur à jambon



Batteur-Mélangeur



Centrifugeuse



Pétrin à axe oblique



Pétrin à spirale

