

L'aménagement de l'espace de travail et de stockage



Les objectifs à atteindre

- ⇒ Citer les différentes zones de travail et de stockage.
- ⇒ Illustrer le principe de la marche en avant.

Fiche recherche n°1 :
L'aménagement...



Ce document permet de préparer le cours qui sera développé en classe.

Responsable de votre travail personnel, il est donc souhaitable que vous apportiez beaucoup de soin et de sérieux à cette préparation.

Pour faciliter vos recherches, vous devez solliciter « le savoir-faire » d'un responsable de vente ou l'un de ses collaborateurs, de consulter la leçon ou divers documents se rapportant à la boulangerie et enfin de vous aider de l'outil informatique (ordinateur) ou/et de votre smartphone (flashcode ci-contre).



Ces démarches vous permettront ainsi de répondre aux questions suivantes :

1- Dessinez, ci-dessous, le plan du laboratoire de boulangerie de votre entreprise (mettre en surbrillance l'entrée du magasin, du laboratoire ainsi que la poubelle du fournil).

2- Identifiez et citez les différentes zones de travail et de stockage qu'elles se situent dans votre entreprise ou dans une boulangerie traditionnelle.

.....

.....

.....

.....

...../10



L'aménagement d'un laboratoire de boulangerie

Actuellement chaque laboratoire est équipé, en principe, d'un matériel performant qui allège efficacement la tâche du personnel, permettant ainsi un gain de temps et de productivité.

Aujourd'hui, quasiment toutes les boulangeries possèdent un pétrin, une diviseuse, un parisien ou/et une balancelle, une façonneuse, une chambre de fermentation, une balance, un laminoir, un batteur ou/et un pétrin spiral, un congélateur surgélateur, un tour réfrigéré ou/et une chambre réfrigérée, une plonge deux bacs, un four micro-ondes, une étuve, et bien évidemment un four classique.

Pour arriver à un résultat satisfaisant lors de la production il est nécessaire d'attribuer une importance particulière à :

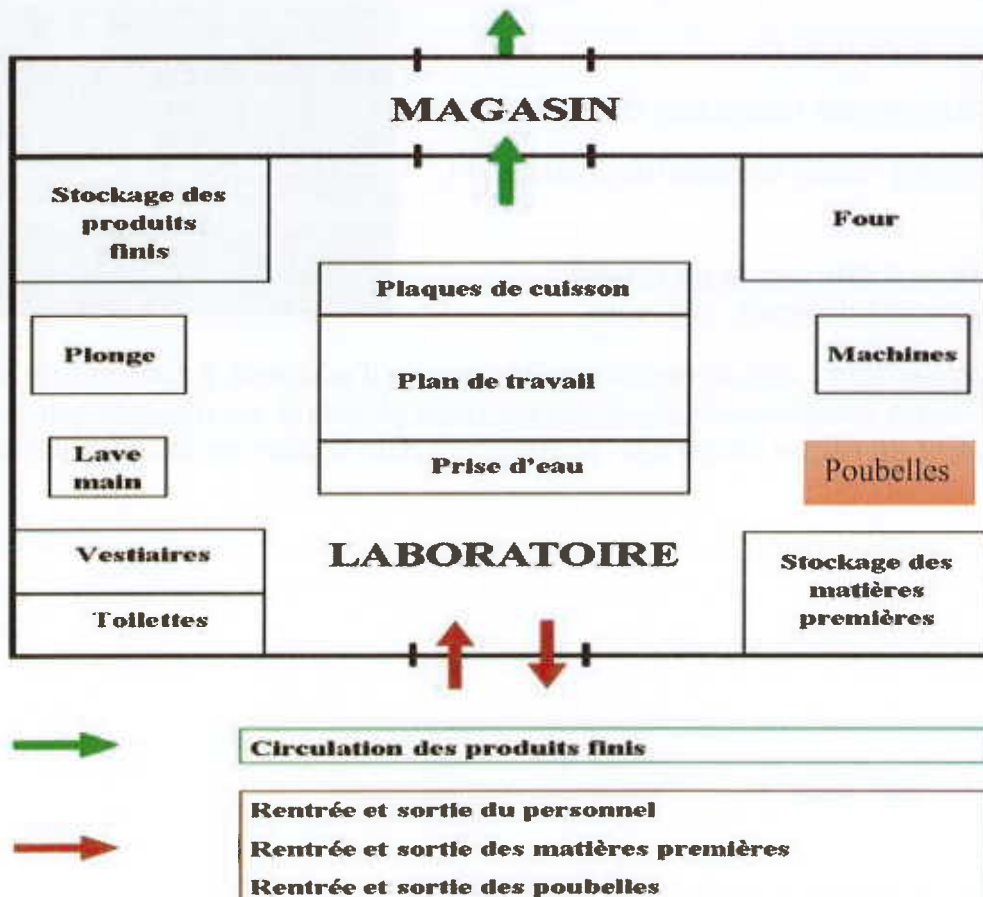
1) L'implantation d'un laboratoire (principe de la marche en avant)

Le travail doit être organisé de manière à ce qu'au cours de sa préparation, **le produit ne puisse pas entrer en contact avec des matières premières souillées, et ne croise jamais un circuit de déchets**. C'est le principe de la « marche en avant ».

En effet au fur et à mesure de ses différents transferts le produit en cours d'évolution ne doit pas perdre sa valeur saine.

Pour ce faire, et afin de surveiller la qualité du produit tout au long de sa transformation, il convient de respecter les étapes chronologiques suivantes :

- ↳ L'élimination des conditionnements souillés (*poubelles*).
- ↳ Le cheminement vers des zones de plus en plus propres (*marche en avant*).



2) L'aménagement de l'espace de travail, l'ergonomie (à titre d'exemple)

Le poste de travail est tel qu'il permet l'exécution des travaux dans des conditions ergonomiques.

L'accès au poste de travail représente rarement un problème au niveau de l'ergonomie, cependant pour le bon déroulement du travail, il faut veiller à :

↳ **Créer un espace de mouvement suffisant et adapté au poste de travail.**

↳ **Limiter les déplacements inutiles** (agencement adapté et de qualité voir schéma pages 49).

↳ **Minimiser les efforts de manutention par des aides mécaniques** (diable : *photo ci-contre* ; chariot...).

↳ **Limiter les chutes par des revêtements de sol antidérapants et régulièrement nettoyés.**

↳ **S'équiper de moyens de protection individuels** (masques, chaussures, vêtements et gants de sécurité).

↳ **Réduire les poussières de farine au fournil** (rhinite, asthme, eczéma) en :

- Vidant le sac de farine en le remontant délicatement près du corps.
- Fixant une manche longue en sortie de silo à farine.
- Versant l'eau dans la cuve du pétrin avant d'adjoindre la farine.
- Utilisant un aspirateur professionnel.



Les principales zones de travail

1) La plonge

Poste de travail : le plongeur.

Fonction : nettoyage des ustensiles, matériels...

Matériels concernés : outils tranchants (couteaux...), cul de poule...

Situation à risque à son poste de travail : coupures et blessures diverses, glissades.



Mesures de prévention : afin de minimiser les risques d'accident, il convient de ne jamais entreposer les outils tranchants dans la plonge mais plutôt de les déposer sur le bord. Si nécessaire, avertir du risque causé par l'écoulement d'un liquide sur le sol et l'éliminer très rapidement.

2) La viennoiserie

Poste de travail : tourier.

Fonction : chargé spécialement de fabriquer, tourner, façonner... les pâtes levées (brioches, pains briochés, pains au lait...) et levées feuilletées (croissants, pains au chocolat...).

Matériels concernés : laminoir, batteurs, pétrin spiral...

Situation à risque à son poste de travail : écrasement, pincement des mains et des doigts, électrisation, électrocution. Possibilité de risque allergique à la farine.

Mesures de prévention : proscrire le fait de passer les mains sous les grilles de protection et respecter les mesures de sécurité. Porter un masque.



3) La boulangerie

Poste de travail : boulanger (autrefois appelé « geindre ou gindre, talemelier »).

Fonction : chargé de pétrir et façonner le pain.

Matériels concernés : pétrin, diviseuse, façonneuse...

Situation à risque à son poste de travail : écrasement, pincement des mains et des doigts, électrisation, électrocution. Risque allergique à la farine.

Mesures de prévention : ne pas corner la cuve du pétrin en fonctionnement, ne jamais pousser la pâte dans la façonneuse, débrancher le matériel avant lavage. Porter un masque.



4) Le four (la cuisson)

Poste de travail : fournier (appelé autrefois « brigadier »).

Fonction : chargé de la fermentation, de la cuisson et de l'entretien du four.

Matériels concernés : fours.

Situation à risque à son poste de travail : brûlures.

Mesures de prévention : porter des gants lors du défournement de plaques, moules...



Les principales zones de stockage

1) Le silo à farine

Le silo est un réservoir de stockage destiné à entreposer la farine en vrac.

Il facilite le travail au quotidien, évite la manutention des sacs.

En outre le silo est facile d'entretien car il est constitué de matériaux robustes et fiables.

Le silo préserve la farine des altérations atmosphériques, des parasites et rongeurs.



2) Le local à farine

Le stockage des farines doit être réalisé dans un local propre, sec, frais (20°C est la température idéale) et aéré le plus souvent possible faute de quoi la farine s'altérerait. En effet, l'humidité et la chaleur favorisent la prolifération des parasites.

Le sol doit être équipé de palettes pour la réception de la farine en sacs. Cette technique permet de protéger les sacs de l'humidité.

Il est fortement conseillé de désinsectiser et de dératiser le local à farine 2 à 3 fois par an afin de lutter efficacement contre les insectes et rongeurs.



3) Le stockage en réserve sèche

Le stockage des matières premières (tels le sucre, sel, poudre de cacao...) doit être effectué à **température ambiante**.

Il est vivement conseillé de vérifier l'intégralité du conditionnement à réception (absence de déchirure ou de traces d'humidité).

Contrôler à la mise en stock, la DLUO (date limite d'utilisation optimale) des produits.



4) Le stockage en enceinte réfrigérée

Les œufs et le beurre doivent être, si possible, stockés dans un endroit spécifique du réfrigérateur à **+4°C** afin que les matières grasses ne fixent pas les odeurs.

Il ne faut pas laisser la levure sans protection (utiliser le film étirable).

Il faut vérifier la DLC (date limite de consommation) et refuser nécessairement les produits dont la date est atteinte voire dépassée.





1) Reformulez et écrivez, à l'aide des expressions suivantes que vous aurez pris le soin de classer auparavant, le principe de « la marche en avant ».

zones de plus en plus propres.

avec des matières premières souillées,

Le travail doit être organisé de manière à

le produit ne puisse pas entrer en contact

et ne croise jamais un circuit de déchets.

ce qu'au cours de sa préparation

Le cheminement doit se faire vers des

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2a) D'après la fonction décrite ci-dessous, retrouvez et entourez la zone de travail adéquate.

Endroit adapté pour le nettoyage des ustensiles, matériels, je suis la :

↳ **Boulangerie ; plonge ; cuisson ; viennoiserie**

Zone de travail qui consiste à pétrir et façonner la pâte à pain, je suis la :

↳ **Boulangerie ; plonge ; cuisson ; viennoiserie**

Emplacement spécialement conçu pour tourner, foncer, façonner les pâtes, je suis la :

↳ **Boulangerie ; plonge ; cuisson ; viennoiserie**

2b) En fonction de l'exercice ci-dessus, énumérez dans un premier temps, la zone de travail qui n'a pas été citée, et dans un second temps, attribuez-lui sa fonction principale.

.....

3) Identifiez les situations à risque puis placez les mesures de prévention présentées ci-dessous, dans la case adéquate.

- Porter des gants lors du défournement de plaques, moules...
- Ne jamais corner la cuve du pétrin en fonctionnement.
- Avertir du risque causé par l'écoulement d'un liquide et l'éliminer rapidement.
- Ne pas passer les mains sous la grille de protection.

Le tourier peut être victime d'écrasement, pincement des mains et des doigts.....

Le plongeur risque, à son poste de travail, de glissades accidentelles.....

Le fournier, par maladresse, peut se brûler gravement.....

Le boulanger, par mégarde, peut se retrouver les doigts écrasés.....

4) D'après la description décrite ci-dessous, retrouvez et entourez la zone de stockage adéquate.

Le sol doit être équipé de palettes pour la réception de la farine en sacs, je suis le :

↳ **Silo à farine ; local à farine ; stockage en réserve sèche ; stockage à +4°C**

Réservoir de stockage destiné à entreposer la farine en vrac, je suis le :

↳ **Local à farine ; silo à farine ; stockage à +4°C ; stockage en réserve sèche**

Le rangement des matières premières (tels le sucre, sel, poudre de cacao...) doit être effectué à température ambiante, je suis le :

↳ **Stockage en réserve sèche ; silo à farine ; local à farine ; stockage à +4°C**

Les œufs et le beurre doivent être stockés dans un endroit spécifique du réfrigérateur à +4°C afin que les matières grasses ne fixent pas les odeurs, je suis le :

↳ **Silo à farine ; stockage à +4°C ; stockage en réserve sèche ; local à farine**



1- Citez quatre zones de travail dans un laboratoire de boulangerie. (...../ 4 points)

.....

.....

.....

.....

2- Nommez quatre zones de stockage dans un laboratoire de boulangerie.(...../ 4 points)

.....

.....

.....

.....

3- Développez le principe de « la marche en avant ». (...../ 2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

...../10