

LA COUTELLERIE PROFESSIONNELLE ET L'OUTILLAGE DIVERS

I-LA COUTELLERIE

Le travail en cuisine nécessite l'utilisation de couteaux. Certains d'utilisation courante appartiennent au cuisinier, d'autres d'utilisation plus spécifique seront à la charge de l'entreprise.

Les différentes utilisations des couteaux, épluchage, découpage, taillage, désossage étant très diverses, les couteaux le seront également.

Les lames peuvent être courtes, épaisses, rigides, flexibles mais surtout adaptées à un travail particulier.

C'est pourquoi le choix judicieux d'un couteau a une importance prépondérante dans la qualité, la rapidité, la précision et la sécurité d'un travail donné.

A. Composition des couteaux

Les couteaux se décomposent en deux parties : la lame et le manche.

1. La lame : elle est en acier au carbone ou en acier inoxydable.

Elle se prolonge par une partie qui s'incère dans la manche selon deux types ; le montage à virole : la soire est collée au manche avec un aiment coutelier, il est déconseillé de tremper ce type de couteau dans l'eau chaude.

Le montage à rivet : la soire est maintenue entre deux plaquettes appelées cotes rivets sur les manches. Ces modèles présentent la plus grande résistance

2. Le manche : généralement en bois ou en plastique.

Il doit être suffisamment long et épais afin de bien maintenir le couteau en permettant à son utilisateur de maîtriser parfaitement les gestes de découpe et de contrôler le parcours de la lame

B. Sécurité lors de l'utilisation des couteaux

Ces outils sont particulièrement dangereux, mais beaucoup d'accidents peuvent être évités :

1. Par l'achat de couteau de bonne qualité et parfaitement entretenus.
2. Par la rationalisation des gestes et par une excellente méthode d'organisation du poste de travail.
3. Par un poste de travail maintenu en ordre et débarrassé de tout ce qui est inutile.

4. Par la conception des postes de travail séparés et suffisamment spacieux pour que son utilisateur ne puisse pas être heurté son voisin.

5. Par des utilisateurs d'une grande stabilité émotionnelle et particulièrement conscients et avertis des risques engendrés par une mauvaise utilisation et ne devant en aucun cas se laisser distraire pendant un travail de découpage ou de taillage.

6. Les couteaux doivent être rangés toujours dans le même sens et dans un endroit pratique placé à proximité immédiate de la table de travail (dans les tiroirs).

7. Il est rappelé que l'on ne doit pas se déplacer un couteau à la main. Si c'est le cas, diriger la pointe du couteau vers le sol.

C. Les différents couteaux et leurs principales utilisations (Cf. polycop)

Un couteau d'office : c'est un petit couteau avec lame de 7 à 11cm

I- L'OUTILLAGE DIVERS (CF. POLYCOPI)

II- ENTRETIEN DE SCOUTEAUX ET RANGEMENT

Les couteaux doivent être maintenus en parfait état de propreté et bien affutés.

.L'affutage doit être pratiqué régulièrement et aussi souvent que nécessaire à l'aide d'un fusil.

.Lorsque le tranchant est devenu très épais, il faut rapporter les couteaux chez le coutelier.

.Les couteaux doivent être lavés après chaque utilisation avec de l'eau chaude plus un détergent désinfectant, puis rincés à l'eau très chaude et rangés soigneusement.

.La désinfection des couteaux peut se faire suivant leur fabrication par trempage dans de l'eau javellisée (couteaux à virole) ou ébouillantée (couteaux à rivets). Il existe aussi une armoire de stérilisation à ozone qui est équipée d'un tube germicide qui a une action stérilisante sur les germes.

.Les couteaux doivent être toujours bien rangés de leur mallette, propres. Mal rangés, les couteaux constituent une cause assurée de coupure ou blessure des doigts.

CONCLUSION

Etant l'outil le plus manipulé par le cuisinier, le choix judicieux d'un couteau a une importance très pondérante dans la mesure où il doit répondre à certaines critères que sont la rapidité, la qualité la précision et la sécurité d'un travail donné.