



## Buffet petit déjeuner : les règles d'hygiène à respecter

❶ Chaud ou froid, le buffet peut vite devenir un lieu de multiplication bactérienne intense si les températures et les durées de conservation ne sont pas respectées.

➔ **Le pain** : pour éviter une contamination par la clientèle, découpez-le en cuisine. Il peut être présenté en petite quantité, tranché, sur le buffet. N'oubliez pas la pince pour que le client se serve sans toucher le pain. Si vous mettez à disposition un grille-pain, nettoyez-le après chaque service.

➔ **Les viennoiseries, biscottes et gâteaux maison** : les présenter en petite quantité sur le buffet (toujours accompagnés d'une pince). Les excédents ne doivent pas être représentés.

➔ **Beurre en plaquettes individuelles, yaourts, fromages et autres produits laitiers emballés** : si votre buffet le permet ou si vous avez une petite vitrine réfrigérée, maintenez-les entre 0 et 4 °C pendant tout le service. Vous pourrez les représenter au service suivant. S'ils restent plus de deux heures à température ambiante, jetez les excédents.

➔ **Confitures, compotes, biscuits, sachets de thé et d'infusion et autres aliments conditionnés secs ou stérilisés** : à partir du moment où l'emballage reste intègre et propre, vous pouvez les représenter jusqu'à la date de durabilité minimale.

➔ **Beurre, fromage blanc, fromages et autres produits laitiers, compotes, desserts lactés ou à base de crème**



Il est préférable que le pain soit découpé en cuisine et il doit être accompagné d'une pince, pour éviter une contamination par la clientèle.

**et confitures déconditionnées** : maintenez-les au froid et jetez les restes après le service. Ne remettez pas les restes dans le conditionnement d'origine ! Il vaut mieux prévoir de petites portions. Renouvelez régulièrement les cuillères de service.

➔ **La charcuterie** : il est préférable que les charcuteries comme le saucisson ou le jambon sec soient découpées en cuisine, pour éviter que les clients les touchent (le risque de contamination augmenterait : comment être sûr que chaque client s'est correctement lavé les mains après son passage aux toilettes ?). Il est également conseillé de cuire

### CHECK-LIST DES BONNES PRATIQUES POUR DRESSER UN BUFFET

**Faire le ménage** avant de dresser le buffet

**Dresser le buffet à l'abri de toute pollution** (poussières, insectes...) et du soleil

**Utiliser du linge propre**, lavé après chaque service

**Bien étiqueter les préparations**

'maison' et les produits déconditionnés (plats sous vide, seaux de fromage blanc, jambon...) en précisant la nature du produit et la date de fabrication ou d'ouverture

**Réapprovisionnez au fur et à mesure**, même si les clients apprécient l'aspect d'abondance. Cela génère moins de déchets et

moins de risques d'intoxication. Si votre vitrine réfrigérée permet de conserver les aliments entre 0 et 4 °C, vous pouvez les représenter au service suivant. Les relevés de températures en début et en fin de service sont alors indispensables.



les aliments (saucisses, bacon...) au fur et à mesure. Le cas échéant, ils doivent être maintenus à plus de 63 °C pendant tout le service, et les excédents jetés.

D'une manière générale, un pare-haleine permet de préserver les aliments (postillons, étrennements, etc.).

➔ **Les œufs brouillés ou à la coque** : les cuire au fur et à mesure, selon la demande, et jeter les excédents en fin de service.

➔ **Les céréales** : si vous optez pour des grands conditionnements et répartissez les céréales dans différents contenants, jetez les excédents présentés aux clients après le service.

➔ **Le lait** doit être maintenu au froid entre 0 et 4 °C, ou à plus de 63 °C pendant le service. Les excédents ne doivent pas être représentés le lendemain. Une brique de lait ouverte n'excède pas trois jours de conservation.

➔ **Jus de fruit frais** : le mieux est de presser les fruits à la demande. Mais il est également possible de préparer, à l'avance (moins de 2 heures avant pour éviter l'oxydation et une perte en vitamines), des petites quantités de jus. Les presse-agrumes ou centrifugeuses doivent être nettoyés minutieusement après le service.

➔ **Les fruits frais entiers** sont moins exposés aux risques de contamination et peuvent être reproposés aux repas suivants s'ils sont de qualité correcte. N'oubliez pas de les laver avant présentation.



**Une question ?** Blog des Experts 'Hygiène en fiches pratiques' sur [www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)



**ROMY  
CARRÈRE**



**LAURENCE  
JAFFRÉ-LE BOUQUIN**

Préparations	Plats froids et préparations froides à base de fruits et légumes	Plats froids contenant des produits animaux (charcuterie)	Plats chauds	Pâtisseries fraîches à base de crème, de lait, d'œufs...
<b>Délai maximum entre la préparation et la consommation</b>	3 jours si maintien entre 0 et 3 °C	3 jours pour la majorité des produits	- 3 jours s'il y a eu un refroidissement rapide (de 63 °C à moins de 10 °C en moins de deux heures) - 24 heures si absence de cellule de refroidissement - Réchauffage en moins d'une heure puis distribution directe	- 3 jours pour les produits cuits - 24 heures pour les produits contenant des œufs crus ou insuffisamment cuits (crème anglaise, tiramisu, mousses etc.)
<b>Température d'entreposage avant le service</b>	0 à 3 °C	0 à 3 °C	Plus de 63 °C	0 à 3 °C
<b>Précautions particulières</b>	- Sortie de l'enceinte réfrigérée moins d'une heure avant la remise au consommateur - 2 heures de présentation maximum	- La température ne doit pas dépasser 10 °C avant la remise au consommateur - 2 heures de présentation maximum	- Maintien à plus de 63 °C dans un bain-marie chaud pendant deux heures maximum - Le bain-marie doit être à bonne température avant d'y mettre les plats	- La température ne doit pas dépasser 10 °C avant la remise au consommateur - Deux heures de présentation maximum
<b>Matériel recommandé</b>	Buffet	Buffet	Bain-marie chaud	Buffet ou présentoir réfrigéré (avec pare-haleine, de préférence)
<b>Gestion des restes</b>	Élimination des produits ayant été exposés			