

Terminologie unifiée – explications	
Zones propres	<p>On peut trouver des zones propres dans tous les espaces de travail. C'est là que sont effectués les travaux irréprochables du point de vue de l'hygiène, comme par exemple le repassage de pièces de linge propres, la préparation des aliments, le rangement des assiettes propres, etc.</p> <p>Pour pouvoir respecter les directives en matière d'hygiène, il est essentiel que les zones propres soient clairement séparées des zones sales.</p>
Zones sales	<p>On peut trouver des zones sales dans tous les espaces de travail. C'est là que sont effectués les travaux qui ne sont pas irréprochables du point de vue de l'hygiène, comme par exemple le tri du linge sale, le regroupement des assiettes sales, le lavage des pommes de terre, etc.</p> <p>Idéalement, les zones sales doivent être séparées des zones propres par une porte ou un sas.</p> <p>Des mesures d'hygiène supplémentaires peuvent parfois être mises en œuvre dans les zones sales, telles que par exemple le port de gants jetables ou de tabliers en plastique.</p>
Standard de qualité	<p>Niveau minimal de qualité requis pour figurer dans certains documents ou pour pouvoir obtenir et conserver une certification.</p> <p>Le standard de qualité visé peut être différent d'une entreprise à l'autre. Ainsi, par ex. les exigences en matière de linge de table sont différentes selon que l'on ait à faire à un hôtel cinq étoiles, à un jardin d'enfants ou à un hôpital public.</p>
HACCP ou concept d'hygiène	<p>Concept servant à la mise en place d'une exécution des travaux qui soit irréprochable du point de vue de l'hygiène. Ce concept est principalement appliqué dans le domaine de l'alimentation.</p>
Mets	<p>Un mets est un aliment apprêté que l'on sert aux repas. Il est habituellement composé de différents ingrédients généralement <u>cuits</u>. Les mets traditionnels, confectionnés selon une <u>recette</u>, portent la plupart du temps un nom bien précis.</p>
Menu	<p>En <u>gastronomie</u>, le menu désigne une suite d'au moins trois plats, à savoir <u>l'entrée</u>, <u>le plat principal</u> et <u>le dessert</u>.</p>
Composants du menu	<p>Les composants d'un menu sont les différents éléments présents dans le menu.</p> <p>Par ex. Soupe → crème de poireaux, bouillon à l'œuf Viande → saltimbocca, tranche panée ...</p>
Déclaration de contenu	<p>Valeur nutritive: kcal / kJ Méthode de culture: conventionnelle, IP, bio Allergies, intolérances (gluten, lactose) Numéros E</p>
Produit semi-fini	<p>Produit ayant déjà subi une étape de préparation, ce qui simplifie la préparation du mets.</p> <p>Par ex. cube de bouillon, crème à la vanille sans cuisson</p>

Produit fini	Produit qui peut être acheté et consommé directement. Par ex.tarte aux pruneaux
Convenience	Convenience Food ou denrées alimentaires «Convenience» est un terme emprunté à l'anglais et signifiant «nourriture pratique» (<i>convenience</i> «confort», <i>food</i> «nourriture»). Il désigne des <u>denrées alimentaires préfabriquées</u> que le <u>fabricant d'aliments</u> a déjà fait passer par certaines phases de préparation et d'élaboration afin d'en faciliter l'apprêt par les privés, le secteur de la gastronomie ou les <u>entreprises de restauration collective</u> .
Produits «Convenience» Répartition en étapes	Selon l'entreprise, les denrées alimentaires sont achetées après avoir déjà passé par différentes étapes de préparation et d'élaboration. Etapes allant de 1 à 6
Cook and Serve (cuire et servir)	Nourriture traditionnelle fraîche Les mets fraîchement cuisinés sont partagés en portions et servis le plus rapidement possible aux hôtes.
Cook and Hold (cuire et tenir au chaud)	Nourriture maintenue au chaud Les mets sont cuisinés puis partagés en portions avant d'être transportés (maintenus au chaud) vers le lieu de la distribution.
Cook and Chill (cuire et refroidir)	Nourriture réfrigérée Les mets cuisinés sont réfrigérés dans des cellules de refroidissement rapide immédiatement après leur préparation avant d'être partagés en portions. Ils sont ensuite stockés quelques jours puis régénérés (steamer combi, four à micro-ondes, etc.) avant d'être servis.
Cook and Freeze (cuire et congeler)	Nourriture congelée Les mets sont congelés dans des surgélateurs rapides immédiatement après leur préparation. Il est ainsi possible de les conserver durant quelques semaines, voire quelques mois, avant de les régénérer et de les servir.
Systèmes d'approvisionnement	L'approvisionnement en repas et en boissons peut être assuré par le biais de différents systèmes : Ligne chaude <ul style="list-style-type: none"> • Cuisine fraîche Cook and Serve • Livraison / distribution de repas chauds Cook and Hold Ligne froide <ul style="list-style-type: none"> • Cuisine régénérée Cook and Chill / Cook and Freeze • Cuisine mixte Des mets fraîchement préparés sont combinés avec de la nourriture réfrigérée et respectivement congelée.
Systèmes de distribution des repas	Service sur table / service à la place Les hôtes sont servis individuellement par le personnel de service. Service sur tapis roulant Des plateaux sont posés sur un tapis roulant. Les mets et les boissons composant le menu sont déposés sur les plateaux au fur et à mesure de la progression de ces derniers. A la fin de la procédure, les plateaux sont rassemblés sur un chariot et apportés aux hôtes.

	<p>Service au buffet Les hôtes se rendent vers un buffet où leur sont servis les mets et les boissons. Le buffet peut également être en self-service.</p> <p>Système free-flow (salle de buffet ouverte) Les mets et les boissons sont disposés à différents emplacements de la salle à manger. Les hôtes, munis de leurs plateaux, circulent librement parmi ces emplacements et composent eux-mêmes leur menu.</p>
Déroulements du service	<p>Les différents déroulements possibles du service sont les formes d'organisation du service des repas. Selon le type d'entreprise, le déroulement du service peut être organisé de la façon suivante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Service à la carte Les hôtes choisissent librement leur menu sur la carte des mets. • Service «table d'hôte» Des hôtes qui ne se connaissant pas forcément consomment tous le même menu aux mêmes horaires. • Service «banquet» Un menu est servi à des personnes formant un groupe défini. Le menu, la salle et l'horaire du repas sont définis à l'avance. • Service «à part» Un menu identique est servi à tous les hôtes mais à des horaires différents (par ex. business-lunch) • Service à l'étage Les mets commandés sont servis en chambre.
Types de service	<p>Le type de service définit la façon dont le repas est servi aux hôtes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Service sur assiette Les mets sont disposés sur l'assiette directement en cuisine puis servis aux hôtes. • Service sur plat Le personnel prend les mets qui se trouvent sur des plats de service chauds et les sert dans les assiettes avec des couverts spéciaux. • Service sur guéridon Les assiettes sont composées devant l'hôte en se servant des mets disposés sur une petite table séparée. • Service sur chariot L'hôte peut faire son choix parmi un assortiment disposé sur un chariot, par ex. fromages, desserts, etc. • Buffet avec service / buffet en self-service Les hôtes choisissent leur menu dans l'offre de mets présentés au buffet. Ils sont soit servis par du personnel ou se servent eux-mêmes.

	<ul style="list-style-type: none"> • Service à la française / système de table familiale Chaque hôte se sert directement dans les plats, les saladiers, etc., qui se trouvent sur la table.
Types de nettoyage Durant la phase d'exploitation	Nettoyage superficiel NS Nettoyage d'entretien NE Nettoyage intermédiaire NI Nettoyage approfondi NA Traitement de protection TP
Nettoyage superficiel NS	= nettoyage de contrôle Le nettoyage superficiel fait partie du nettoyage d'entretien. Il est effectué avec un effectif en personnel réduit, par ex. durant les week-ends, et comprend le nettoyage de toute éventuelle salissure visible (strict nécessaire) ainsi que l'élimination des ordures.
Nettoyage d'entretien NE	Elimination continue de la saleté et entretien permanent des surfaces (cycles quotidiens ou hebdomadaires).
Nettoyage intermédiaire NI	Travaux plus intensifs effectués à des intervalles de temps plus espacés. Le nettoyage intermédiaire est plus poussé que le nettoyage d'entretien. Il permet de repousser l'échéance du nettoyage approfondi.
Nettoyage approfondi NA	Les surfaces sont nettoyées à fond, par ex. une fois par année, afin d'en éliminer toute trace de salissure ou de résidus (saleté, restes de film protecteur, etc.).
Traitement de protection TP	Après un nettoyage fin (par ex. à l'issue de travaux) ou un nettoyage approfondi, différents produits pour l'entretien sont appliqués sur les surfaces afin d'en améliorer les qualités d'utilisation ou d'en préserver la valeur.
Méthodes de nettoyage	Les méthodes de nettoyage constituent des activités clairement définies qui sont mises en œuvre avec des machines, des appareils et des produits déterminés et selon des techniques d'application précises. Par ex. nettoyage mouillé, polissage-aspiration, etc.
Méthode (de nettoyage) directe	De faibles salissures sont éliminées en une seule phase de travail. Possible en cas de nettoyage mouillé, polissage-aspiration, etc.
Méthode (de nettoyage) indirecte	Les produits de nettoyage sont utilisés dans une première phase alors que seuls des chiffons ou des serpillères rincés et bien essorés sont utilisés lors de la deuxième étape du travail. Possible en cas de nettoyage mouillé, polissage-aspiration, etc.
Systèmes de nettoyage	Les systèmes de nettoyage forment en principe une combinaison de différentes méthodes. Chacune des méthodes est ainsi intégrée dans les différents systèmes en fonction de son adéquation avec les objets à nettoyer. La grande diversité des objets à nettoyer requiert un choix individualisé et approprié des systèmes de nettoyage à mettre en œuvre. Par ex. nettoyage d'entretien d'un revêtement en linoléum: dépoussiérage, nettoyage mouillé

Nettoyage sommaire effectué en phase de construction Nettoyage fin effectué en phase de construction Nettoyage complémentaire effectué en fin de construction Nettoyage initial	= types de nettoyages effectués durant une phase de construction. Ces travaux ne font pas partie de la formation des gestionnaires en intendance ou des employé-e-s en intendance. Ils sont généralement effectués par des entreprises de nettoyage / des concierges ou des services techniques.
Linge privé	= linge que le client ou tout autre individu a acheté et financé lui-même = sa propriété
Linge d'entreprise	= linge acheté par l'entreprise Par ex. habits de travail mis à la disposition des collaborateurs et des collaboratrices. Linge de table de la salle à manger Linge de cuisine Linge de lit utilisé dans les chambres des résidentes et des résidents ...
Types de préparation	Le linge sale peut être trié en fonction du critère «type de préparation». Par ex. lavage – séchage complet – pliage lavage – séchage partiel – calandrage lavage – séchage partiel – finisher
Prêt au rangement (traité de manière professionnelle)	Façon de traiter des vêtements ou des pièces de linge lavés permettant de faire en sorte qu'ils puissent être rangés correctement. Selon de quel élément textile il s'agit, différentes étapes de travail peuvent être nécessaires: remise en état / calandrage / séchage / repassage / pliage
Insourcing	Les prestations de services sont réalisées par l'entreprise elle-même. Par ex. les nettoyages sont entrepris en interne les repas sont produits dans la cuisine de l'entreprise
Outsourcing	Action d'attribuer la réalisation de certains travaux à des entreprises externes. Par ex. une entreprise externe livre les repas une entreprise externe vient sur site et effectue les nettoyages = nettoyages par des tiers