



Ces fiches de protocole sont des mémos qui expliquent pas à pas les 6 différentes étapes de pesée.

Quoi faire ? Quand ? Avec quoi ?

Vous devez les imprimer puis les afficher.

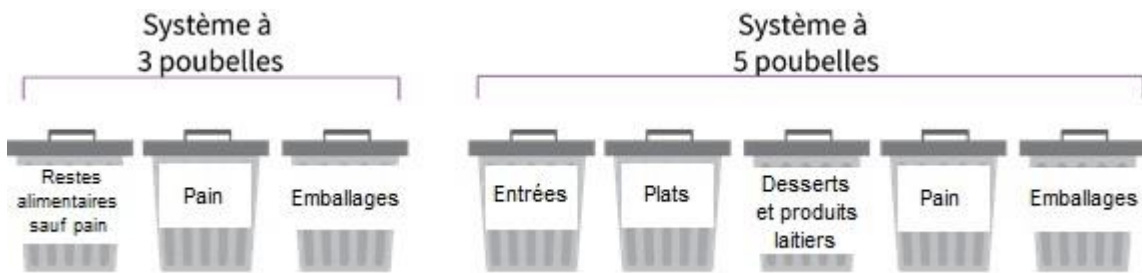
L'idéal est de les placer là où elles sont le plus visible et le plus utile pour les équipes qui participent aux pesées.

Ces fiches sont en lien avec les grilles de pesée vierges à imprimer et à compléter (cf. **3-Pesees-Grilles-vierges**)

Crédit photos : ERES



- 1 Trier les déchets de préparation dans **3 ou 5 poubelles différentes** (utiliser chaque jour de nouveaux sacs poubelle vides).



- 2 Enfin de préparation, peser chaque sac poubelle et noter les chiffres dans la **grille vierge page 1 « A la fin de la préparation du repas »**.

Page 1 de la grille

À LA FIN DE LA PREPARATION DU REPAS

GASPILLAGE DE LA CUISINE, LORS DE LA PREPARATION
(PRODUITS PERIMES, FRUITS ABIMES ...)

Aliments à jeter (nom / type de déchets)	Poids total à jeter (kg) Hors emballage
	2

Comment peser les sacs poubelle ?

Pour peser les sacs poubelle à l'aide du pèse-personne, la personne se pèse d'abord seule puis avec les sacs poubelle. Cela évite ainsi que le sac s'affaisse sur le plateau et que les chiffres soient inexploitable.



Dans l'exemple, le sac poubelle pèse **4kg**

(*) Déchets abîmés, périmés... et hors déchets inévitables tels que les épluchures

Peser les préparations terminées, en contenant individuel



Exemple :

entrée de carottes râpées en assiette individuelle



- 1 Peser une assiette individuelle de carottes râpées à l'aide de la **balance** (< 5 kg) et noter le chiffre dans la **grille vierge page 2 « A la fin de la préparation du repas »**. Dans l'idéal, peser 4 ou 5 assiettes, faire la moyenne puis la noter dans la grille.
- 2 Peser l'assiette individuelle **vide** (le contenant) pour avoir la tare et noter la valeur dans la grille.
- 3 Compter le nombre total d'assiettes de carottes râpées préparées et noter la **valeur** dans la grille.

Page 2 de la grille

À LA FIN DE LA PREPARATION DU REPAS

	Poids par portion (kg) (avec contenant sauf pain)	Tare par portion (kg) (contenant seul)	Nombre de portions préparées
ENTREES	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
PLATS	1		
	2		
	3		
GARNITURES	1		
	2		
	3		
PRODUITS	1		
	2		

APRÈS LE SERVICE

Quantités restantes à jeter	
Nombre de portions	Poids total (kg)
OU	

A remplir plus tard !

Stop au gâchis > Diagnostic > Pesées > Option 2 | Page 3

Peser les préparations terminées, en plat/bac gastronorme



Exemple :
bœuf bourguignon en bac gastronorme



- 1 Peser un bac gastronorme de bœuf bourguignon à l'aide de la **balance** (< 5 kg) **ou du pèse-personne** (selon les quantités préparées) et noter le chiffre dans la **grille vierge page 2 « A la fin de la préparation du repas »**. Dans l'idéal, peser 2 ou 3 bacs, faire la moyenne puis la noter dans la grille.
- 2 Peser un **bac vide** pour avoir la tare et noter la valeur dans la grille.
- 3 Compter le nombre total de bacs de bœuf bourguignon préparés et noter la **valeur** dans la grille.

A NOTER

Pour des préparations-minute (p.ex. frites), peser 2 ou 3 échantillons **pendant le service** et compter le nombre total d'échantillons servis.

Page 2 de la grille

À LA FIN DE LA PREPARATION DU REPAS

	Nom de la préparation	Poids par portion (kg) (avec contenant sauf pain)	Tare par portion (kg) (contenant seul)	Nombre de portions préparées
ENTREES	1			
	2			
	3			
	4			
	5			
	6			
PLATS	1			
	2			
	3			
GARNITURES	1			
	2			
	3			
PRODUITS	1			
	2			

APRÈS LE SERVICE

Quantités restantes à jeter	
Nombre de portions	Poids total (kg)
OU	

1

2

3

A remplir plus tard !

Peser les déchets inévitables



Exemple :
cuisse de poulet avec os



Exemple :
morceaux d'ananas avec peau



Exemple :
pêche avec noyau



1 Vous munir de la **grille vierge** page 3 « A la fin de la préparation du repas » et noter le type de déchet inévitable concerné.

2 Décortiquer une cuisse de poulet, peser l'os seul à l'aide de la **balance** (< 5 kg) et noter le chiffre sur la grille de pesée.

2 Séparer la peau d'une portion servie, la peser seule à l'aide de la **balance** (< 5 kg) et noter le chiffre sur la grille de pesée.

2 Séparer le noyau d'une pêche, le peser seul à l'aide de la **balance** (< 5 kg) et noter le chiffre sur la grille de pesée.

À LA FIN DE LA PRÉPARATION DU REPAS

Si certaines préparations contiennent des déchets inévitables (p.ex. peau de melon, os de poulet).

	Nom de la préparation	Nom du déchet inévitable	Poids du déchet inévitable par portion (kg)
ENTREES	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
PLATS	1	1	2
	2		
	3		
GARNITURES	1		
	2		
	3		
PRODUITS	1		
	2		

Page 3 de la grille

Cette étape est à réaliser en plus des précédentes pour les préparations contenant des déchets inévitables.

Peser les préparations restantes en cuisine destinées à être jetées



Exemple :
bœuf bourguignon en bac gastronorme



Exemple :
entrée de carottes râpées en assiette individuelle restante



1 Compter le nombre de **portions à jeter** et noter le chiffre dans la grille page 2 « **Après le service** ».

1 Peser le **poids total restant** (*hors contenant*) et noter le chiffre dans la grille page 2 « **Après le service** ».

Page 2 de la grille

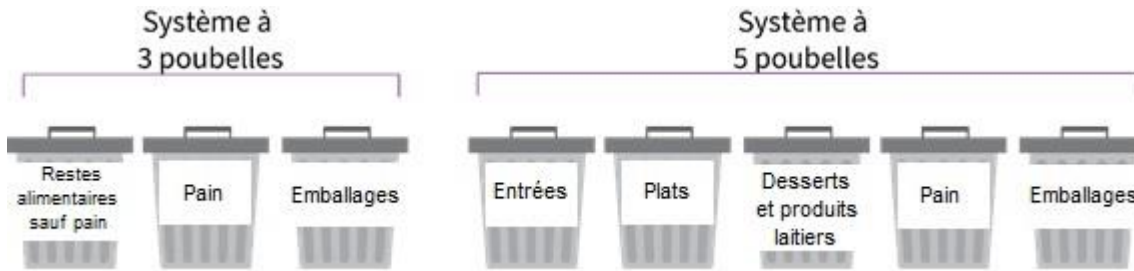
À LA FIN DE LA PREPARATION DU REPAS					APRÈS LE SERVICE	
Nom de la préparation	Poids par portion (kg) (avec contenant sauf pain)	Tare par portion (kg) (contenant seul)	Nombre de portions préparées	Quantités restantes à jeter		
				OU	OU	
				Nombre de portions	Poids total (kg)	
ENTREES				1		
PLATS					1	
GARNITURES						
PRODUITS LAITIERS						
DESSERTS						
PAIN						

Déjà rempli !

Peser les déchets des convives, au niveau de la dépose-plateaux



- 1 Trier les déchets des convives dans **3 ou 5 poubelles différentes** à placer à la dépose-plateaux (utiliser chaque jour de nouveaux sacs poubelle vides).



- 2 En fin de service, peser chaque sac poubelle et noter les chiffres dans la **grille vierge page 4 « Après le service »**.

Page 4 de la grille

APRÈS LE SERVICE

GASPILLAGE DES CONVIVES EN FIN DE REPAS, À LA DÉPOSE-PLATEAUX

Aliments à jeter <i>(nom / contenu des poubelles)</i>	Poids total à jeter (kg) Hors emballage
	2

Comment peser les sacs poubelle ?

Pour peser les sacs poubelle à l'aide du pèse-personne, la personne se pèse d'abord seule puis avec les sacs poubelle. Cela évite ainsi que le sac s'affaisse sur le plateau et que les chiffres soient inexploitable.



Dans l'exemple, le sac poubelle pèse 4kg