

Les modes de liaison en restauration collective

DÉFINITIONS · ÉTAPES · TEMPÉRATURES · AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS

La liaison froide

PRÉPARATION À L'AVANCE, REFROIDISSEMENT ET STOCKAGE



Définition

Les préparations culinaires sont réalisées à l'avance, puis rapidement refroidies et conservées en chambre froide jusqu'au moment du service. Elles sont ensuite remises en température sur le site de consommation.



Étapes principales

- 1 Préparation des aliments et cuisson
- 2 Refroidissement rapide de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures
- 3 Stockage en chambre froide à 0 °C / +3 °C
- 4 Transport en véhicule réfrigéré à 0 °C / +3 °C
- 5 Remise en température à au moins +63 °C en moins d'1 heure
- 6 Service



La liaison chaude

PRÉPARATION, MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ET SERVICE DIRECT



Définition

Les préparations culinaires sont réalisées le jour même et maintenues à une température supérieure ou égale à +63 °C jusqu'au service. Le service est effectué rapidement après la préparation.



Étapes principales

- 1 Préparation des aliments et cuisson
- 2 Maintien en température des préparations à $\geq +63$ °C jusqu'au moment du service
- 3 Transport éventuel en conteneurs isothermes chauffants à $\geq +63$ °C
- 4 Service dans un délai court



La liaison mixte

COMBINAISON DES DEUX SYSTÈMES



Définition

Certaines préparations sont réalisées en liaison froide et d'autres en liaison chaude, en fonction de leur nature, de leur stabilité et de l'organisation du site.



Exemples de répartition

En liaison froide (préparations adaptées)



- Entrées froides (cruautés, salades composées)
- Desserts (crèmes, fruits, pâtisseries)
- Certaines préparations cuites refroidies (légumineuses, féculents...)
- Composantes sensibles nécessitant un refroidissement rapide

En liaison chaude (préparations consommées chaudes)



- Plats principaux (viandes, poissons, omelettes...)
- Accompagnements servis chauds
- Soupes, potages

Comparaison des trois modes de liaison

Critères	Liaison froide	Liaison chaude	Liaison mixte
Moment de fabrication	À l'avance	Le jour même	Selon les préparations
Refroidissement	Oui	Non	Oui pour certaines préparations
Stockage	En chambre froide (0 °C / +3 °C)	Maintien à $\geq +63$ °C	Les deux selon les préparations
Transport	Véhicule réfrigéré (0 °C / +3 °C)	Conteneurs isothermes chauffants ($\geq +63$ °C)	Les deux selon les préparations
Remise en température	Oui (à $\geq +63$ °C en moins d'1 heure)	Non (maintien à $\geq +63$ °C)	Oui pour les préparations froides

Avantages et inconvénients

Liaison froide



Avantages

- Meilleure organisation du travail
- Production en grande quantité
- Souplesse de gestion
- Limitation du gaspillage



Inconvénients

- Investissements matériels importants
- Respect strict de la chaîne du froid
- Remise en température nécessaire
- Risque microbiologique si non maîtrisée

Liaison chaude



Avantages

- Qualité organoleptique préservée
- Service rapide
- Pas de remise en température
- Système plus simple à mettre en place



Inconvénients

- Organisation plus contraignante
- Nécessité de maintenir $\geq +63$ °C
- Délai de service court
- Moins adaptée aux grandes productions ou aux sites éloignés

Liaison mixte



Avantages

- Adaptation aux contraintes du site
- Optimisation de la qualité des préparations
- Flexibilité
- Permet de proposer des menus variés



Inconvénients

- Organisation plus complexe
- Nécessité de maîtriser les deux chaînes (température froide et chaude)
- Matériel et logistique plus importants

Points clés à retenir



Respect des températures

- Refroidissement rapide : de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures (liaison froide)
- Maintien et remise en température : $\geq +63$ °C



Hygiène et sécurité sanitaire

- Application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Contrôles et enregistrements des températures
- Limitation des risques de contamination



Matériel adapté

- Chambres froides
- Véhicules réfrigérés
- ou conteneurs isothermes
- Équipements de remise en température



Formation du personnel

- Respect des procédures
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Suivi des températures
- Réactivité en cas d'écart



Qualité des préparations

- Choix du mode de liaison selon la nature des aliments
- Préservation de la qualité nutritionnelle et organoleptique
- Adaptation au type de restauration et aux convives