

Chapitre 2.6 – Gestion

Sous chapitre 2.6.7

L'O.R.T



L'O.R.T

DEFINITION :

➤ L'O.R.T: (Organisation rationnelle du travail) est la réflexion que tout Cuisinier doit avoir des tâches successives de la réalisation d'un menu, en tenant compte de divers critères tels que: (hygiène des produits à traiter, des temps de réalisation et de cuisson, etc.

Ne pas confondre "O.R.T et méthode d'exécution"

La méthode d'exécution permet d'organiser au travers " un verbe / une action " les différentes étapes de fabrication de la réalisation d'un plat.

L'O.R.T permet après réflexion d'organiser au travers " un verbe / une action " les différentes étapes de fabrication de la réalisation d'un menu.

Une O.R.T correctement réalisée peut comporter de 20 à 25 actions pour un menu.

Moins de 20 actions, une O.R.T est incomplète.

Plus de 25 actions, attention de ne pas écrire une méthode d'exécution.

Méthodologie

Il est important de bien connaître les différentes phases de fabrication de chaque plat qui compose le menu.

Décortiquons!

Un menu est composé de:

- 1 Entrée
- 1 Plat
- 1 Légume
- 1 Dessert

Décomposons les principales fabrications de ce menu.

1 Entrée. Exemple:

Œufs pochés florentine {

- Œufs pochés.
- Préparation des épinards.
- Cuisson des épinards.
- Sauce béchamel.
- Dressage.

1 Plat. Exemple:

Estouffade bourguignonne {

- Traitement de la viande.
- Garniture aromatique.
- Marquer en cuisson.
- Finir la sauce.
- Garniture d'appellation.

Nous avons
à réaliser



1 Légume. Exemple:

Pommes anglaise	{ Éplucher les pommes de terre. Tourner. Marquer en cuisson.
-----------------	---

1 Dessert. Exemple:

Tarte aux pommes	{ Préparer la pâte. Foncer la tarte. Traitement des pommes. Confectionner la tarte. Marquer en cuisson.
------------------	--

Sur ce menu " bien sympathique " l'on peut rapidement voir qu'il y a 20 opérations (actions différentes à réaliser).

Détaillons!

Mais avec réflexion

Un bon travail est un travail Organisé et rangé:

- Il est donc important de préparer toutes les pesées des produits qui me seront nécessaires à la réalisation du menu.
- Ranger mon poste de travail en Organisant tous mes produits par famille de fabrication, exemple la béchamel: il me faut du lait, du roux (matière grasse + farine) et l'assaisonnement. Et cela pour toutes mes préparations.
- Mise en place du matériel nécessaire à la réalisation de ce menu.

De plus l'hygiène doit faire partie intégrante de toutes vos réflexions.

- Nous avons des produits sales (souillés) à traiter, exemple: les légumes.
- Si les préparations sont faites trop tôt, elles vont refroidir, se dessécher.
- Trop tard il y aura tout à faire en même temps, désorganisé, débordé de travail mon poste va commencer à ressembler à un champ de bataille sans compter le matériel qui s'entasse, que je n'ai pas le temps de laver (ce que je faisais au fur et à mesure) et c'est là que les risques de contamination vont prendre toute la mesure du danger.

A savoir!

Il y a de nombreux apprêts à réaliser pour arriver à la fabrication d'un mets et un menu comprend plusieurs mets !



Je peux commencer mon organisation.

Notons les tâches:

Œufs pochés.
Préparation des épinards.
Cuisson des épinards.
Sauce béchamel.
Dressage.
Traitement de la viande.
Garniture aromatique.
Marquer en cuisson.
Finir la sauce.
Garniture d'appellation.
Éplucher les pommes de terre.
Tourner.
Marquer en cuisson.
Préparer la pâte.
Foncer la tarte.
Traitement des pommes.
Confectionner la tarte.
Marquer en cuisson.

Tout d'abord

O.R.T

- 1) Faire la mise en place des produits et du matériel.
- 2) Éplucher, laver, désinfecter tous les légumes, (champignons non lavés).
- 3) Préparer la pâte à foncer, (réserver au frais 20').
- 4) Préparer le roux.
- 5) Tailler et préparer la garniture aromatique.
- 6) Parer et piécer le bœuf.
- 7) Marquer en cuisson l'estouffade.
- 8) Nettoyer, escaloper les champignons.
- 9) Sauter à brun les champignons.
- 10) Glacer les oignons à brun.
- 11) Piécer et sauter les lardons.
- 12) Pocher les œufs.
- 13) Sauter les épinards.
- 14) Préparer la sauce béchamel.
- 15) Dresser les œufs florentine, (réserver).
- 16) Tourner les pommes anglaise, marquer en cuisson.
- 17) Foncer la tarte.
- 18) Peler, vider, émincer les pommes fruits.
- 19) Compoter les parures de pommes.
- 20) Confectionner la tarte.
- 21) Marquer en cuisson la tarte, (200° C).
- 22) Décarter la viande, réserver au chaud.
- 23) Finir la sauce.
- 24) Ajouter la viande et la garniture d'appellation, (réserver au bain-marie).
- 25) Réserver les pommes anglaise.
- 26) Sortir la tarte, (réserver sur grille).
- 27) Gratiner les œufs.

Organiser votre travail

Mais attention!

Le temps est notre ennemi mais l'organisation et la rapidité d'exécution sont les remèdes, nous avons plusieurs actions à faire en même temps, sans aucun moment de repos; pendant que je surveille la cuisson du sauté de bœuf, je peux m'occuper de faire sauter les champignons, de glacer à brun les oignons grelots, de faire sauter les lardons, et de mettre l'eau à chauffer pour pocher les œufs.

De plus il faudra apporter à ces fabrications, tout le soin du dressage et le décor qui feront de votre plat ce mets si inattendu qu'on le dégustera avec les yeux.

NOTA: Le tableau ci-dessous permet de d'organiser son O.R.T en tenant compte des phases de travail et du positionnement de l'heure.



ORGANISATION RATIONNELLE DU TRAVAIL

N°	Mise en place	N° des phases	Heures
1			7 h 30
2			7 h 45

N°	Phases essentielles de l'entrée	N° des phases	Heures
3			8 h 00
4			8 h 15
5			8 h 30
6			8 h 45
7			9 h 00
8			9 h 15
9			9 h 30
10			9 h 45
Phases essentielles de la viande			10 h 00
11			10 h 15
12			10 h 30
13			10 h 45
14			11 h 00
15			11 h 15
16			11 h 30
17			11 h 45
18		Mise en place	12 h 00
Phases essentielles du légume			
19			
20		Service	12 h 30
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
Phases essentielles du dessert			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			