

PAF 2012 - 2013

Stage encadré par : Isabelle DIENE PLP BSE - ERDV Loos



CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

**CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX
FAMILIAL ET COLLECTIF**

MUTUALISATION D'OUTILS

PRODUCTION ALIMENTAIRE

Protocole de décontamination des végétaux crus

Où : en légumerie

Quand : avant d'utiliser ou de servir au consommateur les fruits et les légumes de 1ère gamme.

Pourquoi : pour abaisser la charge microbienne.



Matériel :	Produit :
1 Verre mesureur 3 bacs 1 passoire Papier à usage unique 1 Calotte	Eau Vinaigre d'alcool ou javel

Schéma 3 bacs : Ajouter

1	Rincer les végétaux à l'eau claire dans le Bac N°1
2	Diluer dans le Bac N°2 ➤ soit avec une solution vinaigrée : 10 L Eau + $\frac{1}{2}$ L vinaigre d'alcool ➤ soit avec une solution de Javel : 50 L Eau + 30 ml javel
3	Laisser tremper 5 mn les végétaux Soit dans la solution vinaigrée Soit dans la solution javelisée
4	Rincer les végétaux dans le Bac N°3
5	Egoutter les végétaux *Absorber avec du papier à usage unique les végétaux fragiles
6	Réserver les végétaux dans du matériel propre
7	Utiliser immédiatement les denrées ou les filmer / les couvrir et les stocker en CF + d'attente
8	Evacuer les eaux résiduelles

Si utilisation différée des végétaux : ☞ les conditionner

☞ les étiqueter

☞ les conserver au froid positif

Protocole de déconditionnement des produits sous vide ou atmosphère protectrice

Où : dans la zone de déconditionnement (zone propre)

Quand : au moment de l'utilisation

Pourquoi : pour limiter l'apport de micro-organismes extérieurs



Matériel :	Produit :
1 Verre mesureur 2 bacs 1 Paire de ciseau Papier à usage unique 1 Calotte 1 Plaque à débarrasser	Eau Vinaigre d'alcool Lingettes désinfectantes à contact alimentaire*

Photo Ajouter

1	Diluer 0.5 L de vinaigre dans 10 L d'eau
2	Laisser tremper 5 mn les denrées conditionnées dans la solution vinaigrée
3	Désinfecter la paire de ciseau avec une lingette désinfectante jetable
4	Ouvrir les conditionnements avec les ciseaux
5	Réserver les denrées dans du matériel propre
6	Utiliser immédiatement les denrées ou les filmer/ les couvrir et les stocker en CF +
7	Evacuer les déchets (conditionnements)

Si utilisation différée des produits :

- ☞ les filmer
- ☞ les étiqueter
- ☞ les stocker en CF +

Protocole de déconditionnement des produits surgelés

Où : dans la zone de préparation froide (zone propre)

Quand : au moment de l'utilisation

Pourquoi : pour limiter l'apport de micro-organismes extérieurs

Matériel :	Produit :
1 Paire de ciseau 1 Calotte 1 Plaque à débarrasser Balance Film alimentaire si nécessaire	Lingettes désinfectantes à contact alimentaire sans rinçage

1	Désinfecter la partie supérieure du sachet et la paire de ciseau avec une lingette désinfectante jetable
2	☛ Prélever rapidement la quantité nécessaire dans une calotte propre
3	Refermer le sachet hermétiquement en le filmant avec le film alimentaire
4	Etiqueter avec la date d'ouverture
5	Stocker en CF -
6	Se laver les mains
7	Utiliser immédiatement les denrées prélevées pour une cuisson immédiate ou les filmer et les stocker en CF + pour une utilisation nécessitant une décongélation
8	Evacuer les déchets (conditionnements)

Consignes réglementaires :

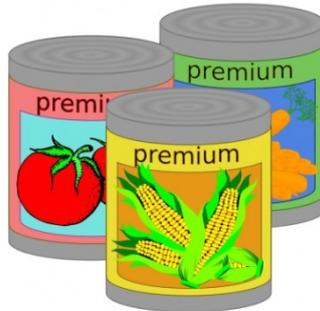
- ☛ Interdiction de recongeler un produit décongelé
- ☛ Utiliser les denrées décongelées J + 3 maximum

Protocole de déconditionnement des produits appertisés

Où : dans la zone de déconditionnement (zone propre)

Quand : au moment de l'utilisation

Pourquoi : pour limiter l'apport de micro-organismes extérieurs



Matériel :	Produit :
1 Ouvre-boîte 1 passoire 1 Calotte Autre calotte si récupération du jus	Eau Lingettes désinfectantes à contact alimentaire Sans rinçage

1	Rincer le dessus de la boîte sous un filet d'eau claire
2	Désinfecter le couvercle de la boîte et la lame de l'ouvre boîte avec une lingette désinfectante jetable
3	Ouvrir le conditionnement
4	Egoutter les denrées Eventuellement récupérer le jus et le conserver filmer en CF + en vue d'une utilisation ultérieure
5	Réserver les denrées dans du matériel propre
6	Utiliser immédiatement les denrées ou les filmer / les couvrir et les stocker en CF +
7	Prélever les outils de traçabilité : couvercle + étiquette
8	Evacuer les déchets (boîtes)

Protocole de prélèvement du plat témoin

Qui : l'élève responsable

Quand : au moment du service

Où : dans la zone de distribution

Pourquoi : pour contrôler les préparations

	Matériel :
	Ustensiles propres : cuillère ou fourchette ou louche ou spatule... Balance Barquette + film + Thermoscelleuse ou Sachet

1	Prendre dans la chambre froide positive de TFC la boîte du jour
2	Vider son contenu et assurer son bio nettoyage
3	Se laver les mains
4	Prélever : - rapidement à l'aide des ustensiles - une portion de 100 à 150 g du plat dans un conditionnement propre : <ul style="list-style-type: none"> • Entrées présentées • Plats protidiques présentés • Garnitures présentées • Sauces présentées • Fromage à la coupe • Desserts présentés
5	Refermer hermétiquement le sachet ou la barquette
6	Etiqueter avec date de fabrication du jour
7	Stocker en CF + de 0 à 3°C

- Consignes réglementaires :
- ☞ Les plats témoins ne sont pas réalisés pour :
 - Yaourts
 - Fruits
 - Pâtisserie sèche emballée
 - Fromages portionnés
 - ☞ Conserver le plat témoin 5 jours
 - ☞ L'étiquetage doit mentionner :
 - Nom de la préparation
 - Date de fabrication
 - Nom de la personne responsable du plat témoin

FICHE RELEVÉ DES PLATS TEMOINS

Date	Heure du prélèvement	Lieu de prélèvement	Personne responsable
..... / / h

ENTREES

--

PLATS DE RESISTANCE

--

GARNITURES

--

SAUCES

--

FROMAGES A LA COUPE

--

DESSERTS

--

AUTRES

--

SEUILS D'ACCEPTABILITE DES TEMPERATURES A LA RECEPTION

Produit	Législation	Accepté	Refusé
Poisson frais	0 à 2°C sous glace	3°C	Sup à 3°C
Viande fraîche	0 à 3°C	4°C	Sup à 5°C
Charcuterie	0 à 3°C	4°C	Sup à 5°C
Ovo produits	0 à 4°C	4°C	Sup à 5°C
BOF	0 à 6°C	7°C	Sup à 8°C
Légumes et fruits frais	4°C	8°C	Sup à 12°C
Légumes sous atmosphère contrôlée	4°C	6°C	Sup à 6°C
Surgelés	- 18°C	- 15°C	Sup à - 15°C

Produits non soumis à un contrôle de température :

- ☞ pommes de terre
- ☞ fruits exotiques
- ☞ produits de l'épicerie

Consignes réglementaires :

- ☞ les températures de stockage sont identiques aux températures de la législation
- ☞ sauf si le fournisseur indique une autre température sur les emballages.

BAC N°1



BAC N°2



BAC N°3

