
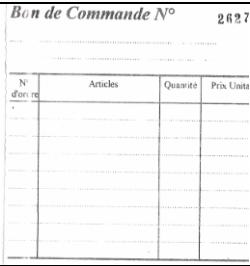
















FICHES DE POSTES


ZONE CUISSON









En début de TP	COCHER																													
	Allumer le gaz et la ventilation																													
 <p>Bon de Commande N° 2627</p> <table border="1"><thead><tr><th>N° d'ordre</th><th>Articles</th><th>Quantité</th><th>Prix Unitaire</th></tr></thead><tbody><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr></tbody></table>	N° d'ordre	Articles	Quantité	Prix Unitaire																									Vérification du bon de commande prof et des denrées commandées (vérifier les quantités et aspect visuel).	
N° d'ordre	Articles	Quantité	Prix Unitaire																											
	Préparer 2 seaux (bleu : lavage, rouge : rinçage) et 2 lavettes pour la zone.																													
	Bionettoyage complet des plans de travail de la zone																													
	Préparer et nettoyer les balances de la zone cuisson																													
	Mettre en place le sac poubelle.																													

ZONE CUISSON








En fin de TP		cocher
	Eteindre le gaz et la ventilation	
	Nettoyage complet des plans de travail	
	Nettoyage complet de tous les équipements et appareils utilisés :	
	- feux nus (gaz)	
	- sauteuse	
	- fours	
	- cuiseur vapeur	
	- cellule de refroidissement	
	Nettoyage des poignées de porte	
	Nettoyage complet des balances et de la zone	
	Nettoyage du lave-mains	
	Nettoyage du sol de la cuisine ET des grilles d'égoûts	
	Nettoyage des regards d'égoûts	
	Vérifier les denrées restantes en chambre froide ; Filmer, dater et stocker au froid tous les produits entamés.	
	Vider les seaux et mettre les lavettes au sale.	
	Amener le sac poubelle dans la zone poubelle et nettoyer le support poubelle.	










ZONE PLONGE

En début de TP		cocher
	Préparer et organiser le local plonge (chariot sale, chariot propre, panier à couverts...).	
	Mise en service du lave-vaisselle (voir fiche).	
	Préparation du bac de plonge avec du produit de lavage (lavage mains).	
	Mettre en place le sac poubelle.	
	Préparer 2 seaux (bleu : lavage, rouge : rinçage) et 2 lavettes.	
	Bionettoyer les chariots de plonge.	







Pendant et à la fin du TP	cocher	
	<p>Lavage de la vaisselle à la machine et à la main (vaisselle cuisine + service).</p>	
	<p>Essuyage et rangement de la vaisselle propre.</p>	
	<p>Remise en état du local plonge :</p> <ul style="list-style-type: none"> - plan de travail - étagères - mur - sol - regards des eaux usées. 	
	<p>Rangement de tout le matériel qui traîne</p>	
	<p>Remise en état et nettoyage du lave -vaisselle</p>	
	<p>Vider et nettoyer les seaux</p>	
	<p>Mettre le linge au sale</p>	
	<p>Nettoyage du lave-main</p>	
	<p>Amener le sac poubelle à l'entrée de la zone cuisson et nettoyer le support poubelle.</p>	











ZONE FROIDE VENTE / CONDITIONNEMENT

En début de TP	Cocher	
 <p>à l'attention des services vétérinaires Nom utilisateur : _____ Produit : _____ Jour de prélèvement : L <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> Ma <input type="checkbox"/> J <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> S <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> Date : Prélèvement _____ Fabrication _____ DLC _____ <input type="checkbox"/> cru <input type="checkbox"/> cuit <input type="checkbox"/> cru/cuit <input type="checkbox"/> réfrigéré <input type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> congelé <small>à conserver entre 0 et 3°C</small></p>	<p>Jeter les portions témoins de la semaine précédente</p>	
	<p>Nettoyer le bac à portions témoins</p>	
	<p>Préparer 2 seaux (bleu : lavage, rouge : rinçage) et 2 lavettes</p>	
	<p>Bionettoyage des plans de travail</p>	
	<p>Préparer le local (balance, sondes, ...)</p>	
	<p>Mettre en place le sac poubelle</p>	
	<p>Vérifier les denrées de la chambre froide (état, date) et jeter si nécessaire</p>	

Pendant et à la fin du TP		Cocher
	Entretien du lave-mains	
	Entretien des appareils utilisés :	
	- Machine à vide	
	- Thermoscelleuse	
	- Robot coupe	
	- Batteur-mélangeur...	
	Entretien des étagères et rangement des boîtes (films à thermosceller, étiquettes de vente, gants, masques...)	
	Bionettoyage des plans de travail	
	Nettoyage et rangement des balances, des barquettes, des gants...	
	Nettoyage du sol ET des grilles d'égoûts	
	Vider et nettoyer les seaux	
	Mettre le linge au sale	
	Amener le sac poubelle à l'entrée de la zone cuisson et nettoyer le support poubelle.	

ZONE LEGUMERIE ET ZONE RANGEMENT GROSSE PLONGE

En début de TP		
		Préparation des bacs de lavage, désinfection et rinçage des légumes
		Préparer 2 seaux (bleu : lavage, rouge : rinçage) et 2 lavettes.
		Bionettoyage des plans de travail et des balances, en série.
		Mettre en place le sac poubelle.
		Aller chercher le linge propre.
		Mettre en place le sac de linge sale.

Pendant et à la fin du TP		cocher
	Entretien des appareils et équipements : <ul style="list-style-type: none"> - Eplucheuse -essoreuse - lave mains 	
	Bionettoyage des plans de travail, des étagères, des bacs de décontamination et de l'échelle si nécessaire	
	Rangement de l'échelle et des plaques à débarrasser	
	Entretien du support poubelle	
	Vider et nettoyer les seaux	
	Entretien à fond du sol de la légumerie + zone rangement grosse plonge + égoûts	
	Rangement correct de la grosse plonge	
	Récupérer tout le linge sale, amener le sac à la lingerie et ramener du linge propre	
	Récupérer toutes les poubelles quand tout est terminé et les amener aux conteneurs	
	Aide à la plonge	