

PÔLE LYCÉES

LES FICHES DE FONCTIONNEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE



**TOUT EST CENTRALISÉ EN UN
SEUL DOCUMENT**

*Retrouvez ici tous les éléments utiles
à l'exercice de votre métier.*

- Sommaire -

| | | | |
|--|----|--|----|
| • Fiche de contrôle à réception | 3 | • Fiches d'autocontrôle : | |
| • Tolérance des températures à réception des denrées | 4 | ♦ Production froide | 13 |
| • Fiche de non conformité des livraisons | 5 | ♦ Production chaude | 14 |
| • Fiches de contrôle des températures : | | ♦ Refroidissement rapide | 15 |
| ♦ Chambre froide positive | 6 | ♦ Remise en température | 16 |
| ♦ Chambre froide négative | 7 | • Feuille de livraison des PCEA | 17 |
| ♦ Salle des préparations froides | 8 | • Remise en température optimale des PCEA | 18 |
| ♦ Armoire froide positive | 9 | • Fiche d'information de la viande | 19 |
| ♦ Congélateur bahut | 10 | • Fiche de contrôle des huiles de friteuses | 20 |
| • Fiche d'anomalie de contrôle des températures des chambres froides | 11 | • Fiche de demande d'intervention | 21 |
| • Fiche de suivi de mise en décongélation | 12 | • Fiche de suivi de la maintenance des matériels du secteur de la restauration | 22 |
| | | • Fiche de suivi des résultats non conformes des analyses bactériologiques | 23 |
| | | • Fiche d'autocontrôle de prélèvement de surface | 24 |
| | | • Fiche de contrôle de température du lave-vaisselle | 25 |
| | | • Plan de nettoyage et de désinfection/autocontrôles sur 5 jours | 26 |
| | | • Plan de nettoyage et de désinfection/autocontrôles sur 6 jours | 27 |
| | | • Tolérance des températures en livraison chaude à la réception des PCEA | 28 |
| | | • Tolérance des températures en livraison froide à la réception des PCEA | 29 |

- Fiche n° ____ de contrôle à réception -

Responsable : _____

Se référer au tableau affiché de la tolérance des températures de réception des denrées.
En cas de non conformité, remplir une fiche d'anomalie à réception

Semaine : _____

Mois : _____

Année : _____

| Date et heure | Fournisseur | Produit | Contrôle | | | | | | Mesure prise | | Opérateur |
|-------------------------|-------------|---------|-----------|-------------------------|------------|----------|-----------|----------------------|--------------|-------|-----------|
| | | | n° de lot | Température | DLC ou DDM | Quantité | Emballage | n° agrément cee | Accord | Refus | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Archivage des documents | | | | Visa du Chef de Cuisine | | | | Visa du Gestionnaire | | | |

- La tolérance des températures à réception des denrées -

En cas de dépassement de la température tolérée en surface, la marchandise doit être refusée systématiquement

Voir sur l'emballage les indications de températures définies par le fabricant

En cas de non conformité de livraison, remplir la fiche de non conformité

| Produits | Température | Tolérance en surface |
|---|--------------------------------|----------------------|
| Surgelés | -18°C | -15°C |
| Poissons, mollusques et crustacés frais | 0 à 2°C sous glace fondante | Aucune tolérance |
| Viandes hachées | 0 à + 2°C | Aucune tolérance |
| Viandes | 0 à + 3°C | < à + 5°C |
| Beurre, œufs, fromage (BOF) | 0 à + 4°C | < à + 6°C |
| 4ème gamme et légumes prêts à l'emploi | 0 à + 4°C | < à + 6°C |
| Fruits et légumes bruts | + 6° à + 8°C | < à + 12°C |



Affichage obligatoire

- Fiche de non conformité des livraisons -

Document à faxer systématiquement aux fournisseurs

Fiche

| | | |
|---|---|-------------------------------|
| Réceptionnaire : | Nature de la non-conformité : <input type="checkbox"/> Conditionnement <input type="checkbox"/> Etiquetage <input type="checkbox"/> Quantité <input type="checkbox"/> DLC/DDM <input type="checkbox"/> Température <input type="checkbox"/> Qualité <input type="checkbox"/> Autres | Commentaires : |
| Date de livraison : | | |
| Fournisseur : | | |
| Produits : | | |
| Marque ou producteur : | | |
| Date de fabrication, congélation, abattage : | | |
| DLC/DDM : | | |
| Numéro de lot : | | |
| Produit conservé : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | | |
| Réponse du fournisseur : | Signature du livreur : | Signature du réceptionnaire : |
| Information à la DDPP : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | | |
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |

- Fiche de contrôle des températures - Chambre froide positive N° _____

| | | | | | |
|--------------------------|---|-----------------|-----------------------------|----------------------|---|
| | Viandes | BOF | Fruits & Légumes | Mois : | Année : |
| Valeurs cibles | 0 à +3°C | 0 à +4°C | +6°C à +8°C | Responsable : | En cas d'anomalie : <ul style="list-style-type: none"> • Prévenir _____ • Remplir la fiche d'anomalie des températures des chambres froides |
| Limites critiques | +6°C pendant 3h / +10°C pendant 1h | | | | |

| Date | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | | | | |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|--|
| Heure | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | |
| +12° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| +11° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| +10° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 9° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 8° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 7° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 6° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 5° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 4° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 3° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 2° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 1° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 0° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Heure | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | |
| Opérateur | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|

- Fiche de contrôle des températures - Chambre froide négative N° _____

| |
|---|
| Surgelés |
| Valeur cible - 18°C |
| Limites critiques - 10°C pendant 8h / - 6°C pendant 3h |

| | |
|----------------------------|---|
| Mois : _____ | Année : _____ |
| Responsable : _____ | En cas d'anomalie : <ul style="list-style-type: none"> Prévenir _____ Remplir la fiche d'anomalie des températures des chambres froides |

| Date | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | |
|------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|
| Heure | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s |
| - 11° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 12° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 13° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 14° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 15° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 16° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 17° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 18° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 19° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 20° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 21° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 22° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 23° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Heure | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | |
| Opérateur | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|

- Fiche de contrôle des températures -

Salle des préparations froides N° _____

| | |
|---------------------|---------------|
| Valeur cible | + 12°C |
|---------------------|---------------|

| | |
|----------------------|---|
| Mois : | Année : |
| Responsable : | En cas d'anomalie : |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Prévenir _____ • Remplir la fiche d'anomalie des températures des chambres froides |

| Date | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | | | | | | | |
|------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| Heure | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | | |
| +17° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| +16° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| +15° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| +14° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| +13° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| +12° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| +11° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| +10° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 9° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 8° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Heure | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | |
| Opérateur | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|

- Fiche de contrôle des températures - Armoire froide positive N° _____

| | |
|--------------------------|---|
| Valeurs cibles | 0 à + 3°C |
| Limites critiques | + 6°C pendant 3h / + 10°C pendant 1h |

| | |
|----------------------|---|
| Mois : | Année : |
| Responsable : | En cas d'anomalie : |
| | <ul style="list-style-type: none"> Prévenir _____ Remplir la fiche d'anomalie des températures des chambres froides |

| Date | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|---|
| Heure | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s |
| +12° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| +11° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| +10° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 9° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 8° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 7° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 6° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 5° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 4° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 3° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 2° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 1° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + 0° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Heure | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | |
| Opérateur | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|

- Fiche de contrôle des températures - Congélateur bahut N° _____

| |
|---|
| Surgelés |
| Valeur cible - 18°C |
| Limites critiques - 10°C pendant 8h / - 6°C pendant 3h |

| | |
|----------------------|--|
| Mois : | Année : |
| Responsable : | En cas d'anomalie : <ul style="list-style-type: none"> Prévenir _____ Remplir la fiche d'anomalie des températures des chambres froides |

| Date | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
| Heure | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s | m | s |
| - 11° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 12° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 13° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 14° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 15° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 16° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 17° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 18° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 19° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 20° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 21° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 22° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - 23° C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Heure | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | |
| Opérateur | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|

- Fiche d'anomalie de contrôle des températures - des chambres froides

Date : _____

| Chambre froide contrôlée | Surgelés | BOF | Viandes | Fruits & Légumes | Autres |
|--------------------------|----------|-----|---------|------------------|--------|
| | | | | | |

Anomalie :

Personne contactée :

Nom et adresse de la société contactée :

Mesures prises concernant les produits :

Mesures prises concernant l'équipement :

Opérateur :

Responsable :

Archivage des documents

Visa du Chef de Cuisine

Visa du Gestionnaire

- Fiche de suivi de la mise en décongélation -

Responsable : _____

Délais de conservation : jour de mise en décongélation + 3 jours
Archiver les étiquettes des produits mis en décongélation.
Se référer à la procédure de mise en décongélation

Mois : _____

Année : _____

| Date de sortie du produit | Produit | Température | Date d'utilisation du produit | Température du produit avant utilisation | Signature de l'opérateur |
|---------------------------|---------|-------------|-------------------------------|--|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | | |
|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|

- Fiche d'autocontrôle n° ____ - Production froide -

Fiche

| Plats | Opérateur | Émargement |
|-------------|-----------|------------|
| 1 - Vert : | | |
| 2 - Rouge : | | |
| 3 - Bleu : | | |
| 4 - Noir : | | |

Date :

Heure :

**Plats
témoins**

| T° | Fin dressage | Début de distribution | Fin de distribution |
|-----------------|---|---|---|
| 25°C | | | |
| 24°C | | | |
| 23°C | | | |
| 22°C | | | |
| 21°C | | | |
| 19°C | | | |
| 18°C | | | |
| 17°C | | | |
| 16°C | | | |
| 15°C | | | |
| 14°C | | | |
| 13°C | | | |
| 12°C | | | |
| Limite critique | 11°C | | |
| | 10°C | | |
| | 9°C | | |
| | 8°C | | |
| | 7°C | | |
| | 6°C | | |
| | 5°C | | |
| Valeur seuil | 4°C | | |
| | 3°C | | |
| | 2°C | | |
| | 1°C | | |
| | 0°C | | |
| Heures | <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> | <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> | <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> <input style="width: 20px; height: 20px;" type="text"/> |

Mentionner la température contrôlée

..... Limite critique : si dépassée = mesures correctives écrites et numérotées

| | | |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|

- Fiche d'autocontrôle n° ____ - Production chaude -

| Plats | Opérateur | Émargement |
|-------------|-----------|------------|
| 1 - Vert : | | |
| 2 - Rouge : | | |
| 3 - Bleu : | | |
| 4 - Noir : | | |

Date :

Heure :

**Plats
témoins**

| T° | Fin de cuisson | Début de distribution | Fin de distribution |
|--------|----------------|-----------------------|---------------------|
| 95°C | | | |
| 90°C | | | |
| 85°C | | | |
| 80°C | | | |
| 75°C | | | |
| 70°C | | | |
| 69°C | | | |
| 68°C | | | |
| 67°C | | | |
| 66°C | | | |
| 65°C | | | |
| 64°C | | | |
| Valeur | 63°C | | |
| seuil | 62°C | | |
| 61°C | | | |
| 60°C | | | |
| 59°C | | | |
| 58°C | | | |
| 57°C | | | |
| 56°C | | | |
| 55°C | | | |
| 54°C | | | |
| 53°C | | | |
| 52°C | | | |
| 51°C | | | |

| Heures | | | | | | | | | | | |
|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Mentionner la température contrôlée

- - - - Valeur seuil : si inférieur à 63°C = mesures correctives écrites et numérotées

| | | |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|

- Fiche d'autocontrôle n° ____ - Refroidissement rapide -

| Plats | Opérateur | Émargement | |
|-------------|-----------|------------|--|
| 1 - Vert : | | | Date : <input style="width: 100%;" type="text"/> |
| 2 - Rouge : | | | |
| 3 - Bleu : | | | |
| 4 - Noir : | | | |

| T° | Fin de cuisson | Début de refroidissement | Fin de refroidissement |
|-------|----------------|--------------------------|------------------------|
| 100°C | | | |
| 90°C | | | |
| 80°C | | | |
| 70°C | | | |
| 69°C | | | |
| 68°C | | | |
| 67°C | | | |
| 66°C | | | |
| 65°C | | | |
| 64°C | | | |
| 63°C | | | |
| 60°C | | | |
| 55°C | | | |
| 50°C | | | |
| 10°C | | | |
| 9°C | | | |
| 8°C | | | |
| 7°C | | | |
| 6°C | | | |
| 5°C | | | |
| 4°C | | | |
| 3°C | | | |
| 2°C | | | |
| 1°C | | | |
| 0°C | | | |

| Heures | | | | | | | | | | | |
|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Mentionner la température contrôlée

Le refroidissement doit s'effectuer en moins de 2 heures, de + 63°C à + 10°C à cœur, sinon mesures correctives écrites et numérotées

| | | |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|

- Fiche d'autocontrôle n° ____ - Remise en température liaison froide -

Fiche

**Plats
témoins**

| Plats | Opérateur | Émargement | |
|-------------|-----------|------------|--------------|
| 1 - Vert : | | | Date : _____ |
| 2 - Rouge : | | | |
| 3 - Bleu : | | | |
| 4 - Noir : | | | |

Heure : _____

| T° | Début de remise en température | Fin de remise en température | Début de distribution | Fin de distribution |
|-------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|---------------------|
| 100°C | | | | |
| 90°C | | | | |
| 80°C | | | | |
| 70°C | | | | |
| 69°C | | | | |
| 68°C | | | | |
| 67°C | | | | |
| 66°C | | | | |
| 65°C | | | | |
| 64°C | | | | |
| 63°C | | | | |
| 60°C | | | | |
| 55°C | | | | |
| 50°C | | | | |
| 10°C | | | | |
| 9°C | | | | |
| 8°C | | | | |
| 7°C | | | | |
| 6°C | | | | |
| 5°C | | | | |
| 4°C | | | | |
| 3°C | | | | |
| 2°C | | | | |
| 1°C | | | | |
| 0°C | | | | |

Heures

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Mentionner la température contrôlée

Remise en température en moins d'une heure, de + 10°C à + 63°C à cœur, sinon mesures correctives écrites et numérotées

| | | |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|

- Feuille de livraison des PCEA -

PCEA = Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance
 Joindre la(les) fiche(s) de remise en température optimale des PCEA

| | | |
|--------|-------------------|--------------------|
| Menu : | | UCP : |
| | | Destination : |
| Date : | Nombre de repas : | Heure de service : |

| Denrées alimentaires | E | E | V | L | F | D | D | Fournitures complémentaires : |
|----------------------|--------------------|---|---|---|---|---|---|-------------------------------|
| | Nombre de portions | | | | | | | |
| T° au départ | | | | | | | | |
| T° à réception | | | | | | | | |
| Décors | | | | | | | | |
| Quantités livrées | | | | | | | | |
| Observations | | | | | | | | |

| | Contrôles | Observations : |
|-----------------------------|-----------|----------------|
| Heure de départ : | | |
| Heure de livraison : | | |
| Propreté du camion : | | |
| T° du camion : | | |
| Aspect du conditionnement : | | |
| Etiquetage (DLC/DDM) : | | |
| Propreté du matériel : | | |

| Matériels divers | Retour du matériel Quantité | Réception du matériel Quantité |
|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Gastros + couvercles | | |
| Bac polycarbonates + couvercles | | |
| Bac gerbables + couvercles | | |
| Échelles | | |
| | | |
| | | |

E= entrée V= viande/poisson L= légumes F= fruit D= dessert

| Noms & signature | Produit | T° | Tolérance |
|------------------|---------|--------|-----------|
| Livreur | PCEA | + 3°C | + 5°C |
| Réceptionnaire | | + 63°C | aucune |
| | Glaces | - 18°C | - 15°C |

- Remise en température optimale des PCEA -

PCEA = Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance

Nom du plat : _____



Température en °C

85°C | 90°C | 95°C | 100°C | 105°C | 110°C | 115°C | 120°C | 125°C

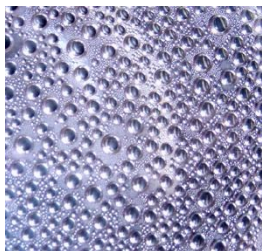


Temps en minutes

30' | 35' | 40' | 45' | 50' | 55'



Couvrir OUI NON



Humidité OUI NON

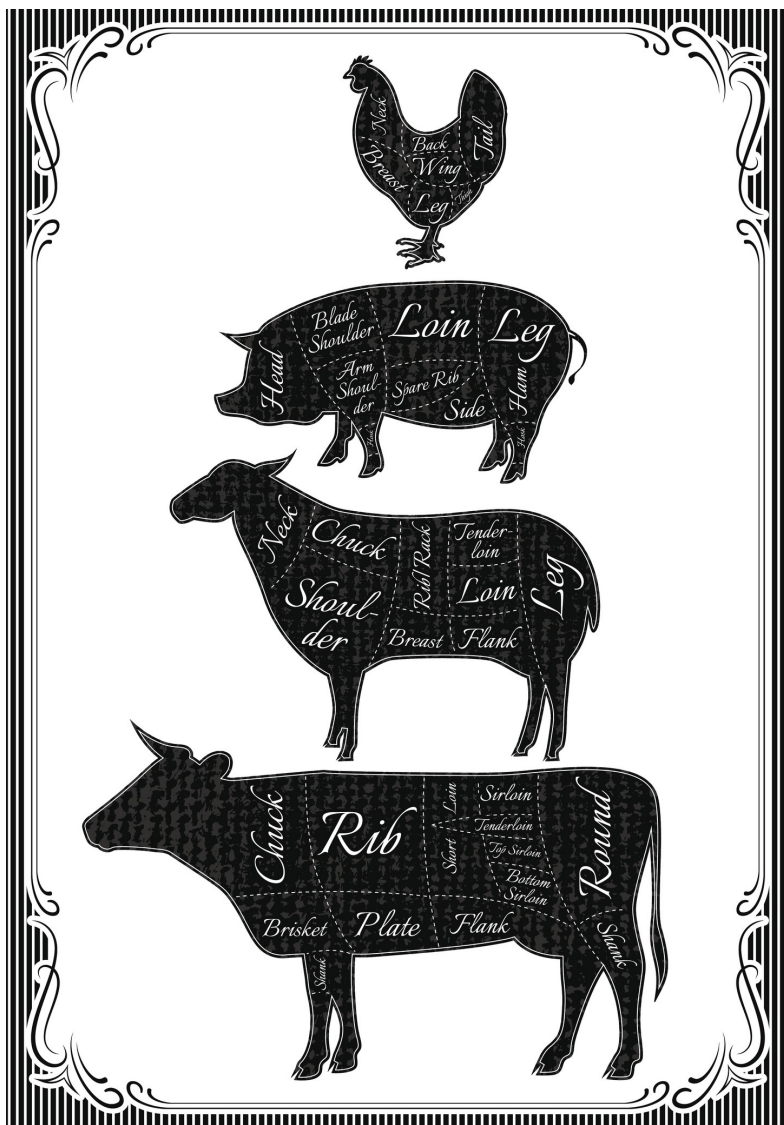
Ces consignes sont destinées pour une enceinte de remise en température conventionnelle

Elles s'appliquent par tournée de réchauffage

Cette fiche ne dispense pas de compléter la fiche d'autocontrôle de remise en température

- Fiche d'information de la viande -

A afficher à la vue du consommateur



Plat :

Servi le ___ / ___ / ___

Origine :

Pays de naissance : _____

Pays d'élevage : _____

Pays d'abattage : _____

- Fiche de contrôle des huiles de friteuse -

Mois : _____

Année : _____

Friteuse 1



| Date du changement | Date du contrôle | Résultat conforme | Résultat non conforme | Opérateur | Émargement |
|--------------------|------------------|-------------------|-----------------------|-----------|------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Friteuse 2



| Date du changement | Date du contrôle | Résultat conforme | Résultat non conforme | Opérateur | Émargement |
|--------------------|------------------|-------------------|-----------------------|-----------|------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Friteuse 3



| Date du changement | Date du contrôle | Résultat conforme | Résultat non conforme | Opérateur | Émargement |
|--------------------|------------------|-------------------|-----------------------|-----------|------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

NB : les friteuses doivent être filtrées et testées après chaque utilisation

| | | |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|

- Fiche de demande d'intervention -

Fiche







| | |
|--|--|
| Lieu précis de l'intervention : | Mesures d'urgence prises : |
| Heure d'ouverture du service : De _____ h à _____ h | Intervention souhaitée : <input type="checkbox"/> matin / après-midi <input type="checkbox"/> |
| N° de bon : | Date : |
| Appareil concerné : | Marque : |
| Type : gaz <input type="checkbox"/> / électricité <input type="checkbox"/> | Numéro de série : |
| Nature de la panne : | |
| Nom du demandeur : | Signature : |

Archivage des documents

Visa du Chef de Cuisine

Visa du Gestionnaire

- Fiche de suivi de la maintenance - des matériels du secteur de restauration

| Raison sociale des entreprises ayant un contrat de maintenance | |
|---|--|
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |
|  | |

| Nature de la panne | Date de la panne | Date de l'intervention | Nom et visa de l'intervenant | Contrôle d'exécution |
|--------------------|------------------|------------------------|------------------------------|----------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| Liste des numéros utiles | | | | |
|--------------------------|--|--|--|--|
| | | | | |

| | | |
|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|--------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|

- Fiche de suivi des résultats non conformes - des analyses bactériologiques

Responsable : _____

Tout résultat non conforme des analyses bactériologiques effectuées
par un laboratoire doit faire l'objet d'une mesure corrective qui sera enregistrée

Date : _____

| Date du prélèvement | Produit / surface analysée | Recherche du prélèvement | Résultat du prélèvement |
|------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| | | | |
| Action corrective | | | |

Archivage des documents

Visa du Chef de Cuisine

Visa du Gestionnaire

- Fiche d'autocontrôle de prélèvement de surface -

Mois : _____

Année : _____

| Date | Surface contrôlée | Où | Résultat | | Mesures prises | Opérateur | Responsable |
|------|-------------------|----|----------|--------------|----------------|-----------|-------------|
| | | | Conforme | Non conforme | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Archivage des documents

Visa du Chef de Cuisine

Visa du Gestionnaire

- Fiche de contrôle des températures - du lave vaisselle

- La température de prélavage doit s'effectuer à 35°C/40°C
- Le lavage à 50°C/60°C
- Le rinçage à 80°C/90°C
- S'assurer du potentiel d'hydrogène (Ph7) pour un bon résultat de lavage et le choix des produits lessiviels

Responsable : _____

Semaine : _____

Mois : _____

Année : _____

| Date du contrôle | Heure | T° prélavage | T° lavage | T° rinçage | Remarques | Opérateur |
|------------------|-------|--------------|-----------|------------|-----------|-----------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Archivage des documents

Visa du Chef de Cuisine

Visa du Gestionnaire

- Exemple de Plan de nettoyage et de désinfection/autocontrôles -

Fiche

Noms : _____

Zone : _____ n° : _____ du _____ au _____

| Quoi ? | Quand ? | Comment ? | du _____ au _____ | | | | | du _____ au _____ | | | | | du _____ au _____ | | | | | du _____ au _____ | | | | |
|----------------------|--------------------------------|--|-------------------|---|----|---|---|-------------------|---|----|---|---|-------------------|---|----|---|---|-------------------|---|----|---|---|
| | | | L | M | M. | J | V | L | M | M. | J | V | L | M | M. | J | V | L | M | M. | J | V |
| • Sol • Siphons | Tous les jours | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Portes et poignées | Tous les jours | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Murs | Une fois par mois et si besoin | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Plafond | Une fois par an | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Toilettes | Tous les jours | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Douche | Tous les jours | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Casiers | Une fois par mois | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Lave-mains | Tous les jours | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Poubelle | Tous les jours | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Matériel entretien | Après chaque utilisation | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Mettre les initiales pour la signature du travail effectué

Contrôlé par : _____

Observations : _____

| | | |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|

Tableau à adapter pour chaque zone du service restauration

- Plan de nettoyage et de désinfection/autocontrôles -

Noms : _____

Zone : _____ n° : _____ du _____ au _____

| Quoi ? | Quand ? | Comment ? | du _____ au _____ | | | | | du _____ au _____ | | | | | du _____ au _____ | | | | | du _____ au _____ | | | | | | | |
|----------------------|--------------------------------|--|-------------------|---|----|---|---|-------------------|---|---|----|---|-------------------|---|---|---|----|-------------------|---|---|---|---|----|---|---|
| | | | L | M | M. | J | V | S | L | M | M. | J | V | S | L | M | M. | J | V | S | L | M | M. | J | V |
| • Sol | Tous les jours | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Siphons | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Portes et poignées | Tous les jours | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Murs | Une fois par mois et si besoin | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Plafond | Une fois par an | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Toilettes | Tous les jours | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Douche | Tous les jours | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Casiers | Une fois par mois | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Lave-mains | Tous les jours | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Poubelle | Tous les jours | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| • Matériel entretien | Après chaque utilisation | Mode opératoire : Nom du produit Dilution Temps de contact du produit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Mettre les initiales pour la signature du travail effectué

Contrôlé par : _____

Observations : _____

| | | |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| Archivage des documents | Visa du Chef de Cuisine | Visa du Gestionnaire |
|-------------------------|-------------------------|----------------------|

- Tolérance des températures en liaison chaude à la réception des PCEA -

PCEA = Préparation Culinaires Elaborées à l'Avance

| Produits | Température | Tolérance |
|----------|-------------|------------------|
| PCEA | + 3°C | + 5°C |
| | + 63°C | Aucune tolérance |
| Glaces | - 18°C | - 15°C |

F

Le stockage doit être réalisé en armoire chaude et froide positive ou négative le plus rapidement

En cas de dépassement de la température tolérée la marchandise doit être refusée

En cas de non conformité de livraison, remplir la fiche de non conformité

- Tolérance des températures en liaison froide à la réception des PCEA -

PCEA = Préparation Culinaires Elaborées à l'Avance

| Produits | Température | Tolérance |
|----------|-------------|-----------|
| PCEA | + 3°C | + 5°C |
| Glaces | - 18°C | - 15°C |

F

Le stockage doit être réalisé en chambre froide positive ou négative le plus rapidement

En cas de dépassement de la température tolérée la marchandise doit être refusée

En cas de non conformité de livraison, remplir la fiche de non conformité



Pôle Lycées
2, rue Simone Veil
93400 Saint-Ouen-sur-Seine
www.iledefrance.fr

Photo : ©dawit DEX/unsplash.com