|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Diagramme général de fabrication : Productions culinaires*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | |  | | | | |  | | |  | | |  |  |  |
| **ETAPES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | **Points déterminants** |
|  |  | | | | | | |  | | | | |  | | |  | | |  |  |  |
| **Réception**  T°C maxi : Surgelés -18°C, viandes et poissons +2°C, volailles +4, BOF +4°C, légumes et épicerie ambiante  Contrôles : DLC, état des produits, quantités, propreté du camion de livraison | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | CCP : Contrôles à la réception  PND : zone réception |
|  |  | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **Déballage**  dans la zone réservée | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | BPH : Déballage  PND : Zone déballage |
|  |  | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **Stockage**  T°C maxi : Surgelés -18°C, viandes et poissons +2°C, volailles +4°C, BOF +4°C, légumes +8°C, épicerie ambiante | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | BPH : Stockage  CCP : T°C Ch.froides  PND : Epicerie, Ch.Froides |
|  |  | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **Déconditionnement**  Dans la zone réservée. Désinfecter avant d'ouvrir. Conserver étiquette | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | BPH : Déconditionnement, traçabilité.  PND : zone déconditionnement |
|  |  | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
|  |  | **Décongélation**  +4°C maxi ou à la T°c indiquée sur emballage  DLC J+3 maxi. Indiquer date et heure de mise en décongélation | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |  | BPH : Décongélation  CCP : T°C Ch froides  PND : Ch.froides |
|  |  | |  | |  |  | | |  |  | | | | | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | |  |  | | |  |  | **Prétraitement**  Eplucher, désinfecter les végétaux  Découper, tailler, râper, … à +10°C maxi  Blanchir à +63°C mini (refroidir si pas de cuisson) | | | | | | | | |  | BPH : Eplucher désinfecter végétaux  CCP : T°C préparations froides  PND : Légumerie |
|  |  | |  | |  |  | | |  |  | | | | | |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | |  |  | **Cuisson**  à +63°C mini à cœur  Tolérance pour viandes rouges cuites au près du service | | | | | | | | | | |  |  |  | CCP : T°C préparations chaudes  CCP : Contrôle huile friteuse  PND : Zone cuisson |
|  |  | |  | |  |  | | | | | |  | | |  |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | |  | **Refroidissement**  De +63°C à +10°C en moins de 2h00 | | | | | | | |  |  |  | | |  |  | CCP : Refroidissement rapide et remise à T°C des PCEA  PND : Cellule de refroidissement |
|  |  | |  | |  |  | | | | | |  | | |  |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | |  | **Conservation**  A +3°C maxi J+3 maxi.  Couvrir, identifier, dater, indiquer DLC | | | | | | | |  |  |  | | |  |  | BPH : Stockage Ch.froides  CCP : T°C Ch. Froides  PND : Ch. froides |
|  |  | |  | |  |  | | | | | |  | | |  |  | | |  |  |  |
|  |  | |  | **Réchauffage**  De +10°C à +63°C en moins d'1h00 | | | | | | | | | |  |  |  | | |  |  | CCP : Refroidissement rapide et remise à T°C des PCEA  PND : Zone cuisson |
|  |  | |  | | | | |  | | | |  | | |  |  | | |  |  |  |
| **Conditionnement - dressage**  Chauds +63°C mini à cœur. Froids +10°C maxi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | BPH : Conditionnement-dressage  PND : Zone cuisson |
|  |  | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **Maintien à T°C**  Chauds +63°C mini. Froids +3°C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | CCP : Préparations froides  CCP : Préparations chaudes  PND : Zone cuisson |
|  |  | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **Service**  Chauds +63°C mini. Froids +3°C (ou +10°C mais moins de 2h00) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | CCP : Préparations froides  CCP : Préparations chaudes |
|  |  | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  |  |  |
| **Elimination** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | BPH : Tri des déchets  PND : Zone batterie |