|  |  |
| --- | --- |
| Contrôles des points critiques(1 fiche recto/verso par jour) |  Date : ……...……… Resp. : ……………….........Classe : ................................ Lieu : ……………………………… |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Qui | 1. **Contrôles des T°C des Ch. Froides**
 |  | Qui | 1. **Contrôles à la réception**
 |
| ? | Matériels et T°C maxi | Matin | Soir |  | ? | Produit | Fournisseur | N° Facture | Quant | T°C | Aspect | DLC | Étiquette | CamionT°C/propre | Accepter ? |
|  | BOF (+4°C) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Garde-manger (+3°C) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Matériel (+10°C) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Congélateur (-18°C) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Légume (+8°C) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pâtisserie (+3°C) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tour 1 (+3°C) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tour 2 (+3°C) |  |  |  | *LT* | *Escalope de dinde S/vide* | *Viand’frais* | *32088* | *10X10* | ***8*** | *C* | *C* | *C* | *C* | *Non* |
| Tolérance d'un écart sup. à +3°C durant 15 minutes maximum |  | Contrôler le produit le plus sensible et supposé être le plus froid. Placer la sonde entre 2 produits, tolérance d'un écart de +2°C maxi. Etiquette : Nom du produit, N° lot, nom du fabricant, DLC, estampille sanitaire. Indiquer C pour Conforme et NC pour Non Conforme |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Qui ? | 1. **Contrôles T°C des préparations froides**
 |  | Qui ? | 1. **Contrôles T°C des préparations chaudes**
 |
| Préparations | T°C à la fabrication | T°C à la distribution | Conformité | Jetées en fin de service ? |  | Préparations | T°C à la fabrication | T°C à la distribution | Conformité | Jetées ou refroidies en fin de service ? |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *DT* | *Carottes râpées*  | *5* | *3* | *C* | *non* |  | *PC* | *Blanquette de veau* | *85* | *70* | *C* | *R* |
| Réaliser à +10°C maxi et conserver à +3°C maxi. Fabrication = moment de l’assaisonnement ou du dressage si pas d’assaisonnement. Servir à +3°C maxi ou entre +3°C à +10°C maxi durant moins de 2h00. Jeter si présentées aux consommateurs  C : Conforme NC : Non conforme |  | Cuire et servir à +63°C minimum (tolérance pour les viandes rouges mais cuire au plus près du service)Les préparations sensibles (à base de viande hachée, d’œufs frais en coquille et autres considérées par le personnel) sont jetées en fin de service C : Conforme NC : Non conforme |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Qui ? | 1. **Refroidissement rapide des préparations chaudes et VAE**
 |  | Qui ? | 1. **Remise à T°C des plats servis chauds**
 |
| Préparations | Début | Fin | Durée | Conformité |  | Préparations | Début | Fin  | Durée | Conformité |
| T°C | Heure | T°C | Heure |  | T°C | Heure | T°C | Heure |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *PC* | *Blanquette de veau* | *70* | *12h45* | *10* | *13h30* | *45’* | *C* |  | *DT* | *Tagliatelles aux lardons* | *3* | *18h30* | *63* | *19h00* | *30’* | *C* |
| Refroidir de +63°C mini à +10°C maxi en moins de 2h00 VAE : Ventes à emporter |  | Réchauffer de +10°C (+3°C dans la pratique puisque sorti du frigo) à +63°C mini en moins d'1h00 |
| 1. **Contrôle huile friteuse**
 |  | **10. Menu du jour** |  | **11. Contrôle et suivi du nettoyage** |
|  |  |  |  | **Quand ?** | **Secteurs** | **Qui ?** | **Valider\* ?** |
| Conforme |  |  |  | ……………………………………………………. |  |  | **Plonge-batterie** |  |  |
| A surveiller |  |  |  |  |  | FS | Lave-batterie |  |  |
| Changée |  |  |  | ……………………………………………………. |  | FS | Plans de travail |  |  |
|  |  |  |  | FS | Armoire  |  |  |
| Qui ? ……………………….. |  | ……………………………………………………. |  | FS | Sol |  |  |
|  |  |  |  | FS | Mur |  |  |
|  |  |  |  | ……………………………………………………. |  | JAV | Fenêtres  |  |  |
| 1. **J’ai pensé au repas témoin !**
 |  |  |  |  | **Armoires froides (avant plonge)** |  |  |
|  |  | ……………………………………………………. |  | FS | Armoires froides |  |  |
| Oui |  |  |  |  |  | FS | Cellule de refroidissement |  |  |
| Non |  |  |  | ……………………………………………………. |  | FS | Sol |  |  |
| Pas nécessaire |  |  |  |  |  | JAV | Mur |  |  |
| (Obligatoire en collectivité) |  | ……………………………………………………. |  |  | **Grande Cuisine** |  |  |
|  |  |  |  |  |  | FS | Piano |  |  |
|  |  |  |  | ……………………………………………………. |  | FS | Plans de travail et bacs |  |  |
| 1. **J’ai pensé aux étiquettes !**
 |  |  |  | FS | Armoires |  |  |
|  |  | ……………………………………………………. |  | FS | Fours |  |  |
| Oui |  |  |  |  |  | FS | Salamandre |  |  |
| Non |  |  |  | ……………………………………………………. |  | FS | Sol |  |  |
| Archiver 6 mois |  |  |  |  |  | FS | Murs |  |  |
|  |  |  |  |  |  | JAV | Fenêtres |  |  |
|  |  |  |  |  |  | JAV | Grilles des hottes |  |  |
| **12. Fait marquant et/ou dysfonctionnant** |  |  | **Petite cuisine** |  |  |
|  |  | FS | Légumerie (bac, table, armoire, sol, mur) |  |  |
| …………………………………………………………………….……………………………………... |  | FS | Bacs plonge et tables |  |  |
|  |  | FS | Piano |  |  |
| …………………………………………………………………….……………………………………... |  | FS | Plans de travail et bacs |  |  |
|  |  | FS | Armoires |  |  |
| …………………………………………………………………….……………………………………... |  | FS | Armoire réfrigérée |  |  |
|  |  | FS | Cellule de refroidissement |  |  |
| …………………………………………………………………….……………………………………... |  | FS | Four |  |  |
|  |  | FS | Sol |  |  |
| …………………………………………………………………….……………………………………... |  | FS | Mur |  |  |
|  |  | JAV | Grilles des hottes |  |  |
| …………………………………………………………………….……………………………………... |  |  | **Vestiaires** |  |  |
|  |  | FS | Rangé |  |  |
| …………………………………………………………………….……………………………………... |  | \*Contrôle visuel du Resp. FS : Fin du service. JAV : le Jour Avant les Vacances |

Archiver cette fiche 6 mois avec les étiquettes du jour. A tenir à disposition auprès du service vétérinaire (DDPP) en cas d’inspection et/ou TIA (toxi-infection alimentaire)

Les contrôles des points critiques

**Qu’est-ce qu’un CCP (Contrôle d’un Point Critique) ?**

Des outils pour accompagner les enseignants

Un CCP est un ensemble de contrôles enregistrés permettant de maîtriser les dangers liés à la production. Ils sont obligatoires.

**Quels sont-ils ?**

* CCP 1 : Contrôles des T°C des chambres froides
* CCP 2 : Contrôles à la réception des matières premières
* CCP 3 : Contrôles des T°C des préparations froides
* CCP 4 : Contrôles des T°C des préparations chaudes
* CCP 5 : Refroidissement rapide des préparations chaudes et des VAE (ventes à emporter)
* CCP 6 : Remise à T°C des plats servis chauds
* CCP 7 : Contrôle des huiles des friteuses
* CCP 8 : Contrôle et suivi du plan de nettoyage et de désinfection

**Dois-je compléter tous les CCP ?**

* Les CCP ne sont pas obligatoires si la production n’est pas consommée
* Les CCP  1 ; 2 ; 5 ; 9 sont systématiquement effectués lorsque la production est consommée et/ou goutée
* L’ensemble des CCP est effectué dans le cadre d’une production de type « restauration collective » (d’autres élèves mangent la production, la classe travaille pour le self, …)

**Dois-je faire un repas témoin ?** (Echantillon représentatif de 80 à 100g de ce que les consommateurs ont été susceptibles de manger. A faire au plus près de la fin du service). Les repas témoins sont :

* Fortement conseillés lorsque les élèves ont consommé, gouté tout ou en partie leur production.
* Obligatoires lorsque la restauration est de type collectivité (consommateurs réguliers sous contrat, production pour le self de l’établissement, production consommée par d’autre élèves que ceux de la classe ayant produit, …)

**Dois-je archiver les étiquettes ?**

L’archivage est obligatoire, il permet d’assurer la traçabilité des produits utilisés. Les étiquettes sont archivées 6 mois avec le menu du jour.

Cette action peut être effectuée en amont de l’atelier, par le magasinier. Cependant et à des fins pédagogiques, il semble judicieux que l’élève l’applique également durant sa production. Les étiquettes peuvent être découpées, photographiées, scannées, …(Liberté des moyens, obligation de résultat)

**Que dois-je faire de la fiche « Contrôles des points critiques » complétée ?**

L’archiver avec les étiquettes du jour dans le classeur posé dans chaque atelier ou dans le bureau du DDFPT.

**Item 12 « fait marquant et/ou dysfonctionnant »** : Indiquer les mesures correctives apportées lorsque les valeurs d’un CCP sont non-conformes. Prévenir le DDFPT !!!

**Le contrôle et suivi du nettoyage (item 11) :** Ce contrôle est effectué, avec le professeur, par l’élève nommé « chef du jour ». Les mesures correctives sont faites dans l’instant, par les élèves concernés sur le planning (voir exemple ci-après). L’élève valide par « Oui » lorsque le secteur est constaté propre.

Plan de nettoyage et de désinfection - Ateliers cuisine

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Qui ?** | **Quoi ?** | **Quand ?** |
| **A (chef)** | 1 | **Réceptionner****Contrôler** | Réceptionner les marchandises. Compléter les CCPContrôler et valider le nettoyage à la fin du service | Début du serviceFin du service |
| **B** | 2 | **Couteaux****Armoires** **Linge** **Poubelles** | Laver et ranger les couteaux Laver et rangers les armoires, vérifier les DDM des produits Porter le sac poubelle et le tri aux conteneurs Rassembler le linge sale et le porter à la lingerie  | Fin du service |
| **C** | 3 | **Postes de travail****Piano****Fours** | Mettre la vaisselle à la plonge et débarrasser les postesLaver le pianoLaver les fours | Fin du service |
| **D** | 2 | **Réfrigérateurs** | Contrôler les DLC des produits. Couvrir et dater les produits entamésLaver les réfrigérateurs et la cellule de refroidissement | Fin du service |
| **E** | 4 | **Plonge** | Laver la vaisselle de fin de service (Chaque élève reste responsable de sa vaisselle durant sa production)Vidanger et nettoyer le lave-batterieLaver les plans de travail du secteur plonge | Fin du service |
| **Tous** | **Cuisine** | Laver la cuisine et ses annexes : postes, sol, support poubelle, murs, … | Fin du service |

Planning (qui fait quoi et quand?)

|  |  |
| --- | --- |
| Elèves | Dates |
|  | exemple |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | A |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | B |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | C |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | C |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | C |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | D |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | D |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | E |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Chal-Phil