

Pro 22 - Le refroidissement rapide

Préparer le poste de travail

Vérifier la propreté du matériel.

Prévoir des bacs GN 1/1 d'une hauteur de 55 mm.

Organisation du travail

Respecter la profondeur des bacs.

Pour les petites pièces de viandes, les légumes et les sauces

Mettre dans les bacs.

Couvrir.

Positionner la sonde au cœur du produit (dernière partie à être refroidie).

Pour les viandes en sauce, refroidir séparément la viande et la sauce.

Renseigner la fiche d'auto-contrôle de refroidissement rapide (cf F9a).

Pour les grosses pièces de viandes (rôtis, volailles...)

Mettre sur grilles ou en bacs.

Planter la sonde au cœur du produit.

Renseigner la fiche d'auto-contrôle de refroidissement rapide (cf F9a).

Protéger et identifier les produits

Nom du produit, date de fabrication, DLC.

Stockage en chambre froide positive de produits finis afin d'éviter les contaminations croisées (entre 0°C et + 3°C).

Actions correctives

Il est conseillé d'effectuer une vérification de la température au bout d'une heure.

En cas de non réalisation de l'objectif, les produits seront jetés.

Rechercher les causes (température d'entrée en cellule supérieure à + 63°C, épaisseur trop importante, cellule trop chargée, fonctionnement de la cellule, ...).

Renseigner une fiche de non conformité (cf F2).

- Les excédents des plats prévus au menu du jour présentés protégés lors du service pourront être représentés le lendemain à condition qu'il n'y ait pas eu de rupture de la chaîne du froid ou de la chaîne du chaud et après un refroidissement rapide pour les préparations chaudes.
- Vérifier et enregistrer les températures (cf F10a et 10b).
- La durée de vie des excédents est fixée à J+1, J étant le jour de refroidissement.
- Identifier les produits.

-Le refroidissement rapide de +63°C à +10°C doit se faire en moins de deux heures.

La durée de vie d'un produit (de type surplus de production non présenté ou anticipation de production) est de J+3 quand le refroidissement est réalisé réglementairement (hors excédent).