

Pro 16 bis - Le salad'bar

NOUVELLE PROCEDURE 2017-2018

Préparer le poste de travail

S'assurer de la propreté des matériels

Mettre en fonctionnement les appareils de maintien en température, suffisamment à l'avance

Contrôler la température des enceintes avant tout chargement

L'efficacité du fonctionnement est contrôlée par des prises de température « produit » à intervalles réguliers (température produits < +10°C) (cf f10 a).

Organisation en fonction du matériel

La vitrine de présentation dispose d'une source de froid et est fermée (rideau, porte, clapet) :

- l'approvisionnement peut être réalisé 30 minutes avant le service.

La vitrine de présentation dispose d'une source de froid et est ouverte (salad'bar) :

- l'approvisionnement est réalisé au moment du service.

Ces deux types de vitrines doivent disposer d'un thermomètre.

**Présenter les entrées sur le Salad'bar
au plus proche du service.**

Gestion des denrées

Il est préférable de réapprovisionner régulièrement afin de garantir des températures conformes.

Séparer les produits de nature différente (exemple: séparer les produits crus des produits cuits), ne pas mettre de produits chauds dans des vitrines réfrigérées.

Les produits de la mer non vivants doivent être stockés de préférence sur de la glace fondante.

Pour le service, utiliser si possible des ustensiles attitrés à chaque type de produits.

Prélever un échantillon de **100 g minimum** de chaque préparation présentée (cf Pro 27 plats témoins).

Excédents non consommés à l'issue du service

Le risque de contamination et de multiplication bactérienne est lié à l'exposition aux contaminations du produit et aux variations de températures.

Tous les produits présentés en libre service et non consommés devront être jetés en fin de service (service < 2 heures).

**Les préparations froides peuvent être
présentées pendant 2 heures maximum
sous réserve que le produit soit maintenu
à une température inférieure ou égale à + 10°C.**