

Je revêts ma tenue de travail avant de pénétrer dans la cuisine :

- vêtements réservés, de couleur claire
- chaussures réservées
- coiffe recouvrant la chevelure

Si mon état de santé (maladie, plaie...) est incompatible avec mon poste :

J'en informe immédiatement mon employeur

Je me lave les mains :

- à la prise de mon poste
- à la sortie des toilettes
- après une manipulation contaminante
- après une pause
- après avoir porté des gants

Et

aussi souvent que nécessaire...

J'interdis l'entrée de la cuisine à toute personne qui n'aurait pas revêtu une tenue adaptée.

Je contrôle les produits reçus :

- la température
- l'état de fraîcheur
- l'état du conditionnement
- les dates limites de consommation
- la conformité de l'établissement fournisseur
- la conformité de la commande
- les conditions de livraison
- la présence d'un étiquetage complet

A mon arrivée, je contrôle et j'enregistre la température de toutes les enceintes réfrigérées

Je vérifie la Date Limite de Consommation (D.L.C) des produits avant de les utiliser :

si la date est dépassée je n'utilise pas le produit

Je contrôle la température des produits :

- à la réception
- au cours du stockage
- lors du refroidissement : ↘ de la température +63°C à +10°C en moins de 2 h
- lors de la remise en température : ↗ de la température de +10°C à +63°C en moins d'une heure
- au moment du service

Je conserve l'étiquetage de tous les produits déconditionnés/ entamés

Je respecte la température des produits :

Plats froids : température comprise entre 0°C et +3°C

Plats chauds : température supérieure à +63°C

J'indique aux consommateurs l'origine de la viande bovine de façon lisible et visible

Je nettoie et je désinfecte les locaux et les équipements conformément aux instructions

Je prélève les échantillons témoins des plats servis (environ 100g) et je les conserve pendant 5 jours après consommation dans une enceinte réfrigérée

**Pour toutes anomalies constatées (températures à réception...)
J'avertis Mr/Mme(nom et téléphone du responsable)
et je mets en place des mesures adaptées**