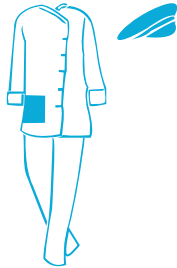


1. LA LIAISON CHAUDE

Pense-bête



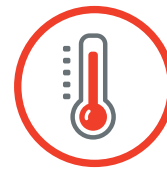
Tenue de travail propre



Mains propres



Étuves, bain-marie, plaques chauffantes propres et fonctionnels

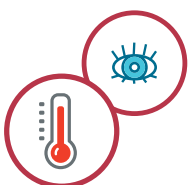


Maintien au chaud à $T^{\circ}\text{C} \geq$ ou \equiv à $+63^{\circ}\text{C}$ tout au long du service

Points clés & Points de contrôle



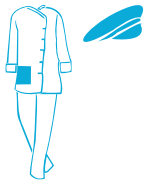
- Ne conserver en liaison chaude que les **produits qui seront servis et les quantités nécessaires** pour le service.
- **Maintenir au chaud** tout au long du service (au bain marie, étuve, ...) à une température supérieure ou égale à 63°C .



- **Contrôler le maintien au chaud** au moins une fois durant le service.

2. LA LIAISON FROIDE

Pense-bête



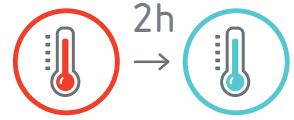
Tenue de travail propre



Mains propres



Cellule de refroidissement fonctionnelle et propre



Température (passage de +63°C à +10°C en moins de 2h)

Points clés & Points de contrôle



- Effectuer un refroidissement **rapide** après la cuisson : température \geq à 63°C à 10°C en moins de 2h.
- En cas de dépassement du temps de refroidissement de 2h, une action corrective doit être menée sur le produit (réduction de sa DLC, élimination du produit, etc..)



- Le produit refroidi peut être conservé **3 jours** sauf étude de vieillissement.



- **Enregistrer la durée et la température** de fin de refroidissement (CCP à maîtriser) avec un thermomètre à sonde propre et **archiver**.



- Ne jamais utiliser les chambres froides pour le refroidissement (voir moyens de refroidissement).
- Ne jamais introduire un produit chaud dans les chambres froides avant refroidissement.
- Ne jamais refroidir un produit **déjà refroidi**, une 2^{ème} fois.
- **Répartir les produits** dans les cellules de refroidissement d'une manière à avoir un refroidissement uniforme.

Moyens de refroidissement

Pense-bête



Refroidissement avec une cellule de refroidissement



Refroidissement avec des glaçons



Refroidissement avec de l'eau froide courante

Exemple de fiche de suivi du refroidissement

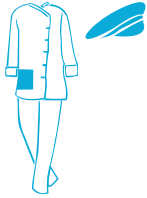
Date	Désignation produit	Quantité	Cuisson		Refroidissement				Durée	Responsable
			Heure de fin	T°C	Heure de début refroidissement	T°C	Heure de fin	T°C		

Document à conserver dans un classeur , durée d'archivage conseillée 1 an

► [Télécharger la fiche de suivi de refroidissement](#)

3. LA REMISE EN TEMPÉRATURE

Pense-bête



Tenue de travail propre



Mains propres



Matériels fonctionnels et propres



Température
(passage de +10°C à +63°C en moins d'1h)

Points clés et Points de contrôle



- Les produits doivent être remis en température de + 10°C à + 63°C en moins d'une heure à l'aide d'un équipement performant : four pré-chauffé, étuve pré-chauffée, micro-ondes, etc.. Proscrire le réchauffage au bain-marie.

- En cas de dépassement du temps de remise en température de 1h, une action corrective doit être menée sur le produit (élimination du produit, ...)



- Ne remettre en température que les quantités de produits nécessaires pour le service.

- **Ne jamais refroidir les produits une 2ème fois.**



- **Enregistrer la durée et la température** de fin de remise en température et archiver en cas de distribution sur d'autres sites (CCP à maîtriser).

Exemple fiche de suivi de remise en température

Date	Désignation produit	Quantité	Remise en T °C				Durée	Responsable
			Heure de début	T °C	Heure de fin	T °C		
12/09	Rôtis de porc	22.5 kg	10 h 30	3 °C	11 h 15	72 °C	45 min	CD
13/09	Sauté de dinde	47 kg	11 h 45	4 °C	12 h 40	72 °C	55 min	AB
14/09	Rôtis de veau	21 kg	12 h	3 °C	12 h 45	69 °C	45 min	CD

► [Télécharger la fiche de suivi de remise en température](#)

4. LIAISON CHAUDE ET FROIDE : CAS DE TRANSPORT SUR D'AUTRES SITES

