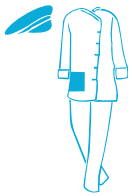


5 Les préparations chaudes

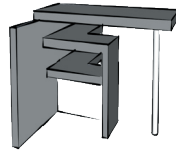
1. PENSE-BÊTE



Tenue de travail propre



Mains propres



Plan de travail propre



Ustensiles désinfectés



Matériel de cuisson fonctionnel et désinfecté



Température réglementaire de cuisson : + 63°C

2. POINTS CLÉS & POINTS DE CONTRÔLE



- **Cuisson à coeur** des produits à risque (ex : steak haché) sauf exception de préparations liées à la recette (ex : viandes saignantes).
- **Porter à ébullition** les préparations de sauces à base de viande.



- **Contrôler les huiles** de friture et **archiver le contrôle** (voir fiche ci-après).



- **Maintenir au chaud** à une température supérieure ou égale à 63 °C (liaison chaude).
- **Refroidir rapidement** si distribution en restaurant satellite ou stockage (liaison froide).



- **Dater et stocker** tous les **produits non présentés à la vente après refroidissement**, rapide en cellule ou bain d'eau glacé (refroidissement en dessous de 10°C en moins de 2h) durée de vie : **3 jours**.
- **Les excédents** des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur **peuvent être représentés le lendemain**, pour autant que leur **salubrité soit assurée** (refroidissement en dessous de 10°C en moins de 2 heures)...

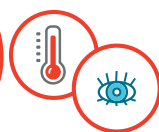
3. LE CONTRÔLE DES HUILES AVEC :

Points clés & Points de contrôle

Une bandelette test

Un kit réactif

Un testeur d'huile électronique



- **Éviter de chauffer trop fortement** les huiles (ne pas dépasser une température de 175 °C)
- **Filter les huiles de fritures** après chaque utilisation et les couvrir en fin de service.



- **Nettoyer complètement** le récipient d'huile avant un changement d'huile.



- **Contrôler régulièrement** les huiles de friture et changer si nécessaire (noter les résultats sur une fiche de suivi ou sur un support digital) et **archiver**.



Ne jamais jeter les huiles dans les bouches d'égouts (faire appel à une entreprise autorisée pour la collecte et le recyclage des huiles usagées).

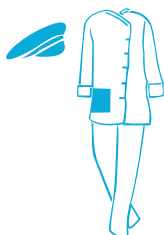
► [Télécharger la fiche vierge de contrôle des huiles](#)



5 Les préparations chaudes

4. CAS PARTICULIERS DE PRÉPARATIONS CHAUDES TRANCHAGE ET HACHAGE DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

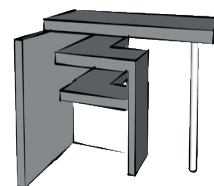
Pense-bête



Tenue de travail propre



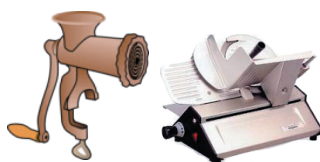
Mains propres



Plan de travail propre



Ustensiles désinfectés

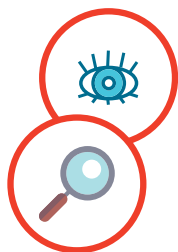


Hachoir et trancheur désinfectés



De préférence dans un local T°C de 10°C à 12°C

Points clés & points de contrôle



- Avant utilisation, s'assurer que le hachoir ou le trancheur ont bien été **désinfectés**,
- **Si possible**, désinfection avant utilisation avec un désinfectant à base d'alcool sans rinçage,
- **Réaliser les opérations de hachage au plus près de la consommation**,
- **Réaliser les opérations de tranchage, découpe, dans un délai le plus proche possible du service avant la cuisson et / ou la consommation.**
- **Après utilisation du hachoir ou du trancheur, le nettoyer, le désinfecter et le protéger.**
- Le stockage doit permettre d'éviter les souillures.
- Les pièces du hachoir peuvent être conservées au froid.