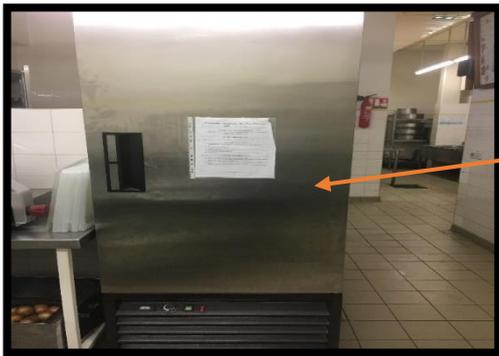




Tutoriel réalisation des Sanipousses

1. Récupérer à la fin de chaque TP, dans la chambre froide positive en légumerie, des boites à Sanipousses propre :



Uniquement dédié aux Sanipousses

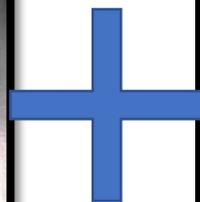


Les boites à Sanipousses Propre se trouvent sur la dernière étagère de la chambre froide positive



2. Enfiler une paire de gants :

- ✓ Réunir minimum 100g ou une portion de chaque préparations (AB/Entrée/Plat et garnitures/ dessert) dans la boite à SaniPousse :



3. Apposer l'étiquette en fonction du jour de la préparation :



4. Apposer une étiquette de fabrication sur le couvercle avec les informations suivante :



	Date.....		Heure.....
	Plat.....		
			T°.....
	Opérateur.....		
		Tél. 02 54 43 75 75	

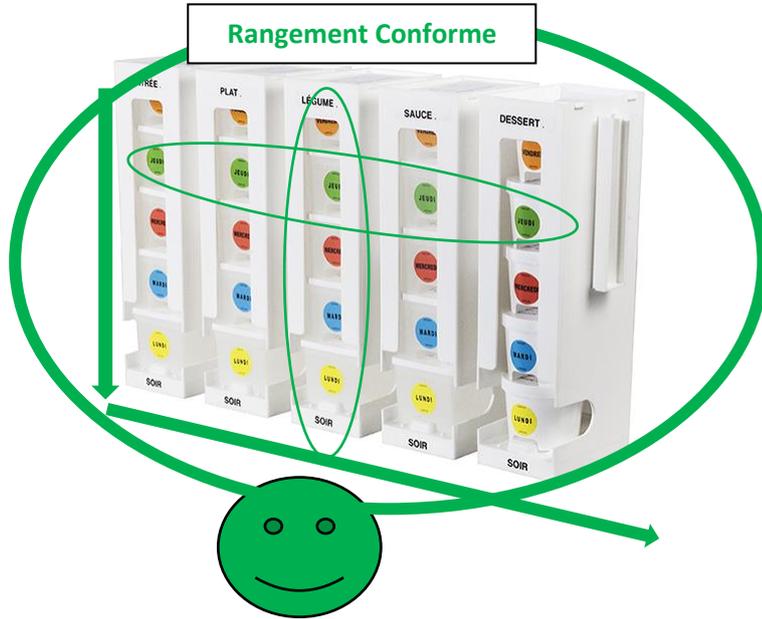
5. Rangement des Sanipousses :

- ✓ Par jours,
- ✓ Par Catégorie (Amuse-bouche, Entée, Plat, Dessert),
- ✓ Par Ateliers ; Cuisine pédagogique, cuisine d'initiation.

Rangement Non Conforme



Rangement Conforme



6. Vous avez une preuve que vos préparations ne sont pas impropres à la consommation en cas de Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC) ou de Maladies Infectieuses Alimentaires (MIA).

