

Classe :

FICHE DE CONTROLE DE LA RECEPTION

| | |
|----------------------------|-------------|
| Date : | Heure : |
| Nom du responsable HACCP : | Signature : |
| Nom du professeur : | Signature : |

| | POINTS A CONTROLER | OUI | NON | REMARQUES / OBSERVATIONS | |
|--|--------------------------------|-----|-----|--------------------------|--|
| TRANSPORT DES DENREES | Nett Desinf du chariot | | | | <u>Marchandises non prises au magasin :</u> <i>(préciser les quantités en stock dans le placard)</i> |
| | Nett Desinf du bac | | | | |
| | Tps de transport inf à 10 min | | | | |
| AIRE DE RECEPTION | Nett. Desinf du plan réception | | | | |
| | Propreté Balances | | | | |
| | Propreté local | | | | |
| STOCKAGE EPICERIE | Propreté réserve | | | | |
| | Entreposage ordonné | | | | |
| STOCKAGE APPAREILS DE FROID | Propreté ch. froide | | | | <u>Manque de Marchandises :</u> <i>(préciser les quantités par rapport au bon de commande)</i> |
| | Temp ch. froide + 3°C | | | | |
| | Entreposage correct | | | | |
| PRODUITS 5^{ÈME}, 4^{ÈME}, 3^{ÈME}, 2^{ÈME} GAMME | Propreté des emballages | | | | |
| | Bon état des emballages | | | | |
| | Relevé DLC/DLUO | | | | |
| | Relevé Temp. produits | | | | T°C : |
| PRODUITS 1^{ÈRE} GAMME | Bon état de fraîcheur | | | | |
| | Bonne quantité | | | | |
| | Propreté des produits | | | | |
| RECEPTIONNAIRE | Respect des normes d'hygiène | | | | |

Classe :

FICHE DE TRACABILITE DES PRODUITS

Date :

Nom du responsable HACCP :

Nom du professeur :

ETIQUETTES A COLLER

Procéder au relevé des températures des produits suspects :

Produit :

T°C :

Produit :

T°C :

Classe :

FICHE DE RELEVÉ DES TEMPERATURES DES APPAREILS DE FROIDS

Date :

Nom du responsable HACCP :

Nom du professeur :

| | Chambre froide réception | Chambre froide conditionnement | Armoire réfrigérée sous marbre | Remarques | |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-----------|--|
| MATIN | | | | | |
| <u>Début de TP</u> | | | | | |
| <u>Fin de préparation</u> | | | | | |
| APRES-MIDI | | | | | |
| <u>Début de TP</u> | | | | | |
| <u>Fin de préparation</u> | | | | | |
| Signature responsable HACCP | | | | | |
| Signature Professeur | | | | | |

Classe :

FICHE DE SUIVI DE LIAISON

Date :

Nom du responsable HACCP :

Nom du professeur :

LIAISON FROIDE : Les plats cuisinés seront refroidis en sortie de cuisson en moins de 2 heures de +63°C à + 10°C.

1^{er} plat :

PRODUIT CHAUD :

Température :

Heure :

PRODUIT REFROIDI :

Température :

Heure :

2nd plat :

PRODUIT CHAUD :

Température :

Heure :

PRODUIT REFROIDI :

Température :

Heure :

SIGNATURES :

Responsable HACCP :

Professeur :

LIAISON CHAUDE : Les plats cuisinés seront conservés à > 63°C jusqu'à l'heure du service

1^{er} plat :

PRODUIT CHAUD :

Température :

Heure :

PRODUIT REFROIDI :

Température :

Heure :

2nd plat :

PRODUIT CHAUD :

Température :

Heure :

PRODUIT REFROIDI :

Température :

Heure :

SIGNATURES :

Responsable HACCP :

Professeur :

Classe :

FICHE DE RELEVÉ DE TEMPERATURE DES PLATS LIVRÉS

Date :

Nom du responsable HACCP :

Nom du professeur :

1^{er} plat :

Température de livraison :

Heure de livraison :

Quantité livrée :

SIGNATURES :

Responsable HACCP :

Professeur :

2nd plat :

Température de livraison :

Heure de livraison :

Quantité livrée :

SIGNATURES :

Responsable HACCP :

Professeur :

Classe :

FICHE HACCP DU PRODUIT FINI

Date :

Nom de l'agent responsable :

| Plat 1 : | | | | | | Plat 2 : | | | | | |
|--|-----|-----|-------|-------|-----------|---|-----|-----|-------|-------|-----------|
| OPÉRATION EFFECTUÉES | OUI | NON | FROID | CHAUD | REMARQUES | OPÉRATION EFFECTUÉES | OUI | NON | FROID | CHAUD | REMARQUES |
| Stockage du produit fini (en attente de livraison) | | | | | | Stockage du produit fini (en attente de livraison) | | | | | |
| Préparation du conteneur Nettoyage/ Désinfection Grilles, Plateries (chauffées, refroidies) | | | | | | Préparation du conteneur Nettoyage/ Désinfection Grilles, Plateries (chauffées, refroidies) | | | | | |
| Relevé de température (avec thermosonde) | | | | | | Relevé de température (avec thermosonde) | | | | | |
| Livraison En moins de 30 min Avec remise en températures des plats | | | | | | Livraison En moins de 30 min Avec remise en températures des plats | | | | | |

Classe :

FICHE DE CONTROLE D'ENTRETIEN

ZONE : RÉCEPTION

Nom du responsable HACCP :

Noms du groupe :

Date et heure :

Objectifs : sans déchets, sans salissures adhérentes, sans traces

| | Chariot de transport | Bacs en polypropylène | Plans de travail | Bac de lavage | Balances | Chambre froide | Placards | Sol | Grilles d'évacuation |
|--------------------------------|----------------------|-----------------------|------------------|---------------|----------|----------------|----------|-----|----------------------|
| SIGNATURE DU RESPONSABLE HACCP | | | | | | | | | |
| SIGNATURE DU PROFESSEUR | | | | | | | | | |

Remarque : placards vaisselle et denrées ordonnés et propres.

Classe :

FICHE DE CONTROLE D'ENTRETIEN

ZONE : LEGUMERIE

Nom du responsable HACCP :

Noms du groupe :

Date et heure :

Objectifs : sans déchets, sans salissures adhérentes, sans traces

| | Bacs de lavage | Plans de travail | éplucheuse | Murs en faïence | Poubelle avec goulotte | Sol | Grilles d'évacuation |
|--------------------------------|----------------|------------------|------------|-----------------|------------------------|-----|----------------------|
| SIGNATURE DU RESPONSABLE HACCP | | | | | | | |
| SIGNATURE DU PROFESSEUR | | | | | | | |

Remarque : remettre un sac poubelle propre en place

Classe :

FICHE DE CONTROLE D'ENTRETIEN

ZONE : FROIDE

Nom du responsable HACCP :

Noms du groupe :

Date et heure :

Objectifs : sans déchets, sans salissures adhérentes, sans traces

| | Bacs de lavage | Plans de travail | Coupe légumes Batteurs mélangeur | Murs en faïence | Planches à découper | Robot (combiné Universel) | Etagère blanche | Sol | Grilles d'évacuation |
|--------------------------------------|----------------|------------------|--|--------------------|------------------------|---------------------------------|--------------------|-----|-------------------------|
| SIGNATURE DU RESPONSABLE HACCP | | | | | | | | | |
| SIGNATURE DU PROFESSEUR | | | | | | | | | |

Remarque :

- Les ustensiles du batteur et du coupe-légumes sont rangés dans les conteneurs bleus
- Les plus gros accessoires sont filmés

Classe :

FICHE DE CONTROLE D'ENTRETIEN

ZONE : CHAUDE

Nom du responsable HACCP :

Noms du groupe :

Date et heure :

Objectifs : sans déchets, sans salissures adhérentes, sans traces

| | Marmite | Poly-cuiseur | Four à air pulsé | Four à micro-ondes | Plans de travail piano | Sol | Grilles d'évacuation |
|--------------------------------|---------|--------------|------------------|--------------------|------------------------|-----|----------------------|
| SIGNATURE DU RESPONSABLE HACCP | | | | | | | |
| SIGNATURE DU PROFESSEUR | | | | | | | |

Remarque : vérifier le rangement des grilles du four

Classe :

FICHE DE CONTROLE D'ENTRETIEN

ZONE : CONDITIONNEMENT

Nom du responsable HACCP :

Noms du groupe :

Date et heure :

Objectifs : sans déchets, sans salissures adhérentes, sans traces

| | Conteneurs isothermes + grilles | Plans de travail | Thermo-sonde | Chambre froide | Marbre + armoire réfrigérée | Cellule de refroidissement | Armoire à couteau | Murs en faïence | Sol | Grilles d'évacuation |
|--------------------------------|---------------------------------|------------------|--------------|----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|-----------------|-----|----------------------|
| SIGNATURE DU RESPONSABLE HACCP | | | | | | | | | | |
| SIGNATURE DU PROFESSEUR | | | | | | | | | | |

Remarque : vérifier le rangement des grilles froides et du matériel de conditionnement

Classe :

FICHE DE CONTROLE D'ENTRETIEN

ZONE : PLONGE

Nom du responsable HACCP :

Noms du groupe :

Date et heure :

Objectifs : sans déchets, sans salissures adhérentes, sans traces

| | Bacs de plonges | Plans de travail | Matériel De lavage de la vaisselle | Chariots de transport | Paniers | Lave vaisselle | Murs en faïence | Sol | Grilles d'évacuation |
|--------------------------------|-----------------|------------------|------------------------------------|-----------------------|---------|----------------|-----------------|-----|----------------------|
| SIGNATURE DU RESPONSABLE HACCP | | | | | | | | | |
| SIGNATURE DU PROFESSEUR | | | | | | | | | |

Remarque : vérifier le rangement des placards batterie et produits.

Classe :

FICHE DE CONTROLE D'ENTRETIEN

ZONE : HYGIÈNE

Nom du responsable HACCP :

Noms du groupe :

Date et heure :

Objectifs : sans déchets, sans salissures adhérentes, sans traces

| | Lave - mains | Poubelle du lave-mains | Murs en faïence | Poubelle alimentaire | Sol local poubelle | vestiaire | Poubelle en salle 5 | Ascenseur |
|--------------------------------|--------------|------------------------|-----------------|----------------------|--------------------|-----------|---------------------|-----------|
| SIGNATURE DU RESPONSABLE HACCP | | | | | | | | |
| SIGNATURE DU PROFESSEUR | | | | | | | | |

Remarque :

- Remettre des sacs poubelles propres
- Remettre des serviettes à usage unique
- Vérifier le niveau du savon bactéricide