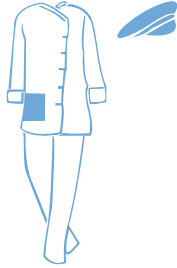


## 1. LA LIAISON CHAUDE

### Pense-bête



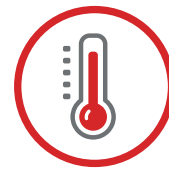
Tenue de travail propre



Mains propres

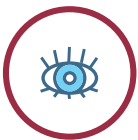


Étuves, bain-marie, plaques chauffantes propres et fonctionnels

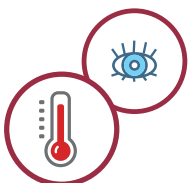


Maintien au chaud à  $T^{\circ}\text{C} \geq$  ou  $\equiv$  à  $+63^{\circ}\text{C}$  tout au long du service

## Points clés & Points de contrôle



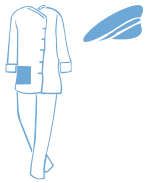
- Ne laisser en liaison chaude que les **produits qui seront servis et les quantités nécessaires** pour le service.
- **Maintenir au chaud** tout au long du service (au bain marie, étuve, ...) à une température supérieure ou égale à  $63^{\circ}\text{C}$ .



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

## 2. LA LIAISON FROIDE

### Pense-bête



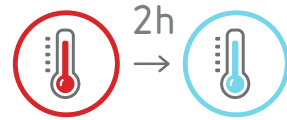
Tenue de travail propre



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 - de 2h.



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



- **Enregistrer la durée et la température** de fin de refroidissement 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 2ème fois.  
- **Répartir les produits** dans les cellules 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.



- 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

