



# FICHE DE POSTE

## RESPONSABLE HACCP

### TACHES A EFFECTUER

Auto-  
Contrôle

#### AVANT LE DEBUT DU SERVICE

1	Relever les températures de toutes les chambres froides avec le thermomètre à infrarouge (local stock, fabrication, conditionnement)	<input type="checkbox"/>
2	Sortir les denrées nécessaires aux préparations en vérifiant la qualité (emballage, DLC, ...) dans l'ordre chronologique : - épicerie - produits frais - surgelés à la demande	<input type="checkbox"/>
3	Contrôler le fonctionnement de la cellule de refroidissement rapide	<input type="checkbox"/>
4	Vérifier les DLC des denrées de la chambre froide BOF	<input type="checkbox"/>
5	Fermer, étiqueter puis ranger les denrées utilisées.	<input type="checkbox"/>
6	Nettoyer et ranger l'intérieur des placards à denrées en respectant le plan de réserve.	<input type="checkbox"/>
7	Compléter le document de traçabilité des produits.	<input type="checkbox"/>
8	Jeter les emballages de la semaine précédente, puis ranger la nouvelle barquette de traçabilité	<input type="checkbox"/>
9	Vérifier que tous les élèves aient réalisé leurs plats témoins	<input type="checkbox"/>
10	Réaliser les relevés de température des préparations sur le self à l'aide du thermomètre sonde et remplir la fiche HACCP	<input type="checkbox"/>

#### APRES LE SERVICE

11	Vérifier l'étiquetage des plats témoins, remplir la fiche HACCP.	<input type="checkbox"/>
12	Stocker les plats témoins et éliminer les anciens.	<input type="checkbox"/>
13	Vérifier le rangement de la vaisselle du secteur fabrication et au besoin participer au rangement	<input type="checkbox"/>
14	En fin de TP, relever les températures des chambres froides.	<input type="checkbox"/>