



FICHE DE POSTE

RESPONSABLE FABRICATION

TACHES A EFFECTUER

Auto-
Contrôle

AVANT LE DEBUT DU SERVICE

1	Mettre la charlotte et se laver les mains.	<input type="checkbox"/>
2	Laver et désinfecter le plan de travail.	<input type="checkbox"/>
3	Se relaver les mains.	<input type="checkbox"/>
4	Préparer les denrées : - Déconditionner - Peser si nécessaire	<input type="checkbox"/>
5	Préparer le matériel nécessaire à la fabrication.	<input type="checkbox"/>
6	Appeler le professeur pour vérifier les denrées sur le poste de travail.	<input type="checkbox"/>
7	<u>Se laver les mains autant de fois que nécessaire</u> tout au long de la fabrication (toutes les 20 min maximum).	<input type="checkbox"/>
8	Ranger dans le réfrigérateur de jour les denrées qui doivent rester au frais en attente de préparation.	<input type="checkbox"/>
9	Laver, trier et décontaminer si nécessaire les végétaux	<input type="checkbox"/>
10	Réaliser la préparation (+ plat témoin) en suivant la fiche de protocole dans l'ordre.	<input type="checkbox"/>
11	<u>Ranger, laver et désinfecter le plan de travail</u> autant de fois que nécessaire tout au long de la fabrication.	<input type="checkbox"/>
12	Refroidir si nécessaire en cellule de refroidissement.	<input type="checkbox"/>
13	Dresser et maintenir à la bonne température la préparation.	<input type="checkbox"/>
14	Conditionner et étiqueter le plat témoin. Refroidir si nécessaire et maintenir au froid.	<input type="checkbox"/>
15	Nettoyer et ranger tout le matériel utilisé, ainsi que le plan de travail.	<input type="checkbox"/>