

**Convive :**

ADULTE

**POUR 100 PORTIONS**

| 1 | Marchandise                             | Quantité | Unité de production |
|---|---|----------|---------------------|
|   | AIL GRANULE SURG*                       | 0,100    | KILO                |
|   | AIRELLES*                               | 1,000    | KILO                |
|   | BEURRE RI 250GR*                        | 0,500    | KILO                |
|   | CAROTTE CRUE BIO*                       | 1,000    | KILO                |
|   | CELERI TETE*                            | 1,000    | KILO                |
|   | ESCALOPE DE DINDE 80G*                  | 100,000  | PIECE               |
|   | HACHIS PORC ET VEAU*                    | 2,000    | KILO                |
|   | JUS DE POULET 750 GR*                   | 0,500    | KILO                |
|   | LAIT 1/2 ECREME NATURE CUISINE 10 L*    | 1,500    | LITRE               |
|   | LARDONS DES FUMES S/CARTILAGE*          | 1,000    | KILO                |
|   | LAURIER*                                | 0,050    | KILO                |
|   | MAIS DOUX - BTE 3/1*                    | 1,000    | KILO                |
|   | OEUF LIQUIDE ENTIER*                    | 2,000    | LITRE               |
|   | OIGNON*                                 | 1,000    | KILO                |
|   | PAIN SANDWICH EXTRA LARGE NATURE 28 TR* | 38,000   | TRANCHE             |
|   | PAPRIKA*                                | 0,100    | KILO                |
|   | PERSIL PLAT*                            | 3,000    | PIECE               |
|   | POMME BIO REINETTE 65/70*               | 1,000    | KILO                |
|   | THYM MONDE SECHE 220 GR*                | 0,050    | KILO                |

|                 | Unitaire | Total     |
|-----------------|----------|-----------|
| Poids brut      | 0,237 Kg | 23,700 Kg |
| Unité de mesure | 0,200 Kg | 20,00 Kg  |

**Diététique :**

|               |               |              |              |               |
|---------------|---------------|--------------|--------------|---------------|
| PROTIDES (Gr) | GLUCIDES (Gr) | LIPIDES (Gr) | CALCIUM (Mg) | VITAMINE (Mg) |
| 6,243         | 13,544        | 9,815        | 67,161       | 11,168        |
| FER (Mg)      | ALCOOL (Gr)   | SODIUM (Mg)  | MAGNESI (Mg) | SUCRES (Gr)   |
| 1,059         | 0,000         | 301,510      | 17,403       | 4,231         |
| FIBRES (Gr)   | ACIDES (Gr)   |              |              |               |
| 1,807         | 4,357         |              |              |               |
| KiloCalories  | 167           | KiloJoules   | 700          |               |

**Notes :**

Le jour même : Cuire les escalopes de dinde en sauteuse dans le beurre - mettre sur le côté en maintenant au chaud.  
La veille : Laver et éplucher les fruits et les légumes et les couper en petite brunoise au robot coupe - Laver et hacher le persil plat - Faire tremper le pain coupé en morceaux dans le lait chaud - Faire revenir les lardons en sauteuse et y ajouter la brunoise de fruits/légumes, saler puis cuire à feu vif durant 5mn - Dans le batteur disposer le pain, la viande hachée, les légumes sautées, les oeufs, le persil haché et le maïs - Pétrissez le tout et ajouter l'assaisonnement et les épices - Déposer +- 2.5KG de farce dans les bacs gastro 65 et mettre à cuire au four à 110° entre 4 et 5 heures - Une fois cuit appliquer la procédure de refroidissement - Trancher à froid avant la remise en T° pour poser l'escalope par dessus - Pour la sauce: Faire un jus de poulet auquel on ajoutera la marmelade de cranberries - réduire la sauce et y ajouter un peu de crème en fin de cuisson - rectifiez l'assaisonnement et maintenir au chaud.

**HACCP :**

**- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES**

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avvertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG, 07-ENR-NONCONFORM-PROD, 08-ENR-NONCONFORM-OFF**

- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**

- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.
- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE**; **ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON** ;**ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

#### - RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.
- attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenance du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.
- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**
- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**