

**Convive :**

ADULTE

**POUR 100 PORTIONS**

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	CIBOULETTE*	2,000	PIECE
	CORNICHONS BOCAL 1.6 KG*	0,200	KILO
	FROMAGE BLANC FERMIER BIO*	6,000	KILO

2	Base	Quantité	Unité de production
	KETCHUP TOMATE MAISON*	0,020	LITRE

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	MOUTARDE 1 KG*	0,400	KILO
	OIGNON ROUGE*	3,000	KILO
	OIGNON*	2,000	KILO
	PAIN BURGER BIO 100GR*	200,000	PIECE
	PERSIL FRAIS*	10,000	PIECE
	SALADE LAITUE ICEBERG*	3,000	KILO
	STEACK HACHE BBC 120 GR DE BOEUF 15 % SURG*	24,000	KILO
	TOMATE*	6,000	KILO
	VINAIGRE DE CIDRE 1 LITRE*	2,000	LITRE

	Unitaire	Total
<b>Poids brut</b>	0,672 Kg	67,200 Kg
<b>Unité de mesure</b>	0,640 Kg	64,00 Kg

**Diététique :**

<b>PROTIDES</b> (Gr)	<b>GLUCIDES</b> (Gr)	<b>LIPIDES</b> (Gr)	<b>CALCIUM</b> (Mg)	<b>VITAMINE</b> (Mg)
67,063	109,108	47,628	221,235	25,403
<b>FER</b> (Mg)	<b>ALCOOL</b> (Gr)	<b>SODIUM</b> (Mg)	<b>MAGNESI</b> (Mg)	<b>SUCRES</b> (Gr)
20,609	0,013	1 636,088	427,979	9,422
<b>FIBRES</b> (Gr)	<b>ACIDES</b> (Gr)			
13,113	18,540			
<b>KiloCalories</b>	1 133	<b>KiloJoules</b>	4 738	

**Notes :**

Sauce Fromage blanc : mélanger le fromage blanc avec les herbes hachées, le vinaigre de cidre, la moutarde, les oignons hachés et les cornichons hachés - réserver au frais - Laver et couper en rondelles les tomates et les oignons rouges - laver et découper en lanière la salade iceberg - cuire les steak hachés et les ranger dans des gastro avec du bouillon pour qu'ils ne sèchent pas - passer les pains burger au four pour les faire croustiller - les couper en deux - montage du burger: pain, ketchup maison, steak, salade, oignons rouge, tomate, sauce fromage blanc dans couvercle de pain et pain - planter le drapeau américain -

**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 maintenace 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 fraiches et les cruditées 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