

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 avertir 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**