

	<b>FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE</b>
	RÉCEPTIONNER, CONDITIONNER ET STOCKER DES PRODUITS
	<b>FICHE : CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE DES RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS</b>

**COMPETENCES LANGAGIERES :**

- comprendre les consignes et le mode opératoire
- connaître le lexique des ustensiles, du matériel et de l'équipement
- renseigner des documents professionnels

**APTITUDES TRAVAILLEES :**

- compréhension orale
- compréhension écrite
- production écrite



**Activité 1**

Avec votre formateur, prenez connaissance des données qui figurent dans les tableaux suivants (pages 2 à 8 ou projetés par votre formateur)



**Activité 2**

A partir des données des tableaux, remplissez les documents intitulés *Fiche de contrôle des températures* (pages 9 et 10 ou distribués par votre formateur)

		<p>Réfrigérateur Cuisine</p> 	
		<p>Réfrigérateur Réserve</p> 	
		<p>Congélateur 1</p> 	

		<p>Congélateur 2</p> 	
		<p>Saladette</p> 	
		<p>Réfrigérateur Cuisine</p> 	

		<p>Réfrigérateur Réserve</p> 	
		<p>Congélateur 1</p> 	
		<p>Congélateur 2</p> 	

		<p>Saladette</p> 	
		<p>Réfrigérateur Cuisine</p> 	
		<p>Réfrigérateur Réserve</p> 	

		<p>Congélateur 1</p> 	
		<p>Congélateur 2</p> 	
		<p>Saladette</p> 	



		<p>Réfrigérateur Cuisine</p> 	
		<p>Réfrigérateur Réserve</p> 	
		<p>Congélateur 1</p> 	

		<p>Congélateur 2</p> 	
		<p>Saladette</p> 	



**FICHE DE CONTROLE DES TEMPERATURES      MOIS :**

Jour	FRIGO CUISINE		SALADETTE		FRIGO RESERVE		CONGELATEUR 1		CONGELATEUR 2		SIGNATURE DU VERIFICATEUR
	Matin	Soir	Matin	Soir	Matin	Soir	Soir	Matin	Soir	Matin	
01											
02											
03											
04											
05											
06											
07											
08											
09											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											



## RELEVES QUOTIDIENS DES TEMPERATURES

Mois :

Meuble de froid	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

### RAPPEL DES TEMPERATURES

0 à 2°C : Viandes hachées

0 à 3°C : viandes, charcuteries, plats cuisinés, 4<sup>ème</sup> gamme, produits en cours de décongélation, préparations froides, pâtisserie

0 à 6°C : beurre, œufs, fromages

0 à 8°C : fruits, légumes, boissons, semi-conserves

-18°C : tous produits congelés ou surgelés

KALYS - 39 Bld. Robert Schuman, 93190 Livry-Gargan – Tél. : 01.43.10.21.66 - Email : [sas.kalys@orange.fr](mailto:sas.kalys@orange.fr) - Site : [www.kalys-hygiene-alimentaire.com](http://www.kalys-hygiene-alimentaire.com)