



## FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

RÉCEPTIONNER, CONDITIONNER ET STOCKER DES PRODUITS

### FICHE : CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE DES PRODUITS À LEUR RÉCEPTION

#### COMPETENCES LANGAGIERES :

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

#### APTITUDES TRAVAILLEES :

- compréhension orale
- compréhension écrite
- production écrite

#### Document vidéo : « Réceptionner des marchandises »

Source : <https://www.youtube.com/watch?v=ZnJPKBdHPqw>




#### Document support : tableau de conformité des températures (© 2016 GECCO Food Service)

	Aliments	Température conforme	Tolérance* Température (recommandation)	Température non conforme (Refus)
Surgelés	Crèmes glacées, glaces, viandes hachées et préparations de viandes congelées, produits de la pêche	≤ -18°C	-17,9°C à -15°C	> -15°C
Congelés	Autres denrées alimentaires congelées	≤ -12°C	-11,9°C à -8,9°C	> -9°C
Produits frais	Viandes hachées, et préparations à base de viandes hachées, viandes séparées mécaniquement, Poissons sous glace, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés.	≤ + 2°C		> + 2°C
	Viandes crues fraîches, sous-vide, abats d'ongulés, poissons crus s/vides charcuteries s/vides, plats cuisinés, 5 <sup>ème</sup> gamme	≤ + 3°C	+ 3,1°C à + 4,9°C	> + 5°C
	Produits de 4 <sup>ème</sup> gamme, Préparations de viande, viandes d'ongulés, ovo-produits, lait cru et autres denrées très périssables	≤ + 4°C	+ 4,1°C à + 4,9°C	> + 5°C
	Produits laitiers et charcuteries cuites (saucisson, jambon cru)	≤ + 6°C	+ 6,1°C à + 7,9°C	> + 8°C






Vérifier la température de stockage recommandée par le fabricant.

\* Les températures de tolérance permettent d'éviter un refus mais la non conformité doit être enregistrée comme telle.

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

 **Activité 1**  
 Regardez le document vidéo et répondez aux questions suivantes en cochant la bonne réponse

1. Quel type de thermomètre est utilisé pour vérifier la température des aliments ?

				
Un thermomètre infrarouge	Un thermomètre médical classique	Un thermomètre auriculaire	Un thermomètre à sonde	Un thermomètre médical digital
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Avant chaque utilisation du thermomètre, que faut-il faire ?

- Tremper la sonde dans un verre d'eau
- Essuyer la sonde avec du papier absorbant
- Désinfecter la sonde avec une lingette désinfectante

3. Quelle est la température de la viande ?


- 2,1°C
- 2,2°C
- 2,3°C

4. D'après le tableau de conformité des températures, la température de la viande est-elle conforme ?

- Oui
- Non
- Je ne sais pas

5. Après avoir contrôlé la température, que fait le cuisinier ? (Plusieurs réponses possibles)

- Il remplit la fiche de réception du produit et signe le bon de livraison
- Il note la température du réfrigérateur sur une feuille
- Il nettoie le thermomètre et la sonde avec une lingette désinfectante

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

## Activité 2



Observez les étiquettes des produits projetées par votre formateur. Écrivez les noms des produits dans la colonne qui correspond à leur température maximum de conservation

À conserver à -18°C	À conserver entre 0°C et 2°C

À conserver entre 0°C et 3°C	À conserver entre 0°C et 4°C

## Activité 3



Avec votre formateur, lisez la liste de produits ci-dessous puis, en vous aidant du tableau de conformité des températures, indiquez si leur température est conforme ou non conforme

Produits	Température à réception	Conformité
Blancs de poulet	5,4°C	Non conforme
Escalopes de veau	2,6°C	
Steaks hachés surgelés	-18°C	
Yaourts	5,8°C	
Oeufs	4,3°C	
Crème glacée	-19,3°C	
Fromage	8,5°C	



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

RÉCEPTIONNER, CONDITIONNER ET STOCKER DES PRODUITS

FICHE : CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE DES PRODUITS À LEUR RÉCEPTION

## Images pour l'activité 2

**Pour les clients(es) RAD à conserver**  
**à +3°C après livraison**

Produit : Beignet aux pommes  
LOT N°108211

Date de reconditionnement : 06/04/2011  
A consommer jusqu'au: 11.04.2013  
DLC du produit : 23/03/2012  
Réalisé par : Jerome

**A CONSERVER A -18° C**

FR  
62.119.633  
CE

**LARDONS FUMES EG**  
**1Kg SOUS GAZ**

INGREDIENTS : POITRINE DE PORC ; SEL ;  
SIROP DE GLUCOSE ; DEXTROSE ; AROMES ;  
ANTIOXYGENE : E316 ; CONSERVATEUR : E250.

CONDITIONNE SOUS ATMOSPHERE PROTECTRICE  
A CONSOMMER APRES CUISSON  
A CONSERVER A + 4°C MAXI

A CONSOMMER JUSQU'AU : VOIR EMBALLAGE

RIX/AU KG	POIDS NET	RIX/PAQUET
-----------	-----------	------------

**1,000Kg**

subret  
44.180.004  
CEE

Produit élaboré  
en France

44540 SAINT MARS LA JAILLE  
FRANCE

3 276230 007935

**LES PECHERIES LE LEVIER. TEL 06 22 51 63 40**

**NOIX DE ST JACQUES**

(Pecten Maximus)

Pêché : Baie de ST Brieuc

FAO 27 VII Manche et mer celtique

Pêche en plongée sous-marine

A conserver entre 0 et 2 degrés

Pêché le : ..... POIDS. **0.000 KG**

Emballé le : .....

D.L.C. : .....

N° du lot : .....

FR  
22.168.001  
CE



**FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE**

RÉCEPTIONNER, CONDITIONNER ET STOCKER DES PRODUITS

**FICHE : CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE DES PRODUITS À LEUR RÉCEPTION**

<p>CONSERVER A -18 DEG UN PRODUIT DECONGELE NE DOIT PAS ETRE RECONGELE</p> <p><b>SOUS VIDES</b></p> <p>INGREDIENTS : SEL POIVRE EPICES TRIPES AGNEAU OIGNON TOMATE CAROTTES AROME PIEDS VEAU FARCE VIANDE GRAS PORC</p> <p>POIDS NET : <b>0.155 KG</b></p> <p>EMB LE : 04MAR11 DLC : 16MAR11</p> <p><b>SARL PIPAY</b> 120, Chemin de traux 30100 ALES TEL : 04.66.52.52.52</p>	<p><b>GAEC DE VALBORGNE</b></p> <p>30940 ST ANDRE DE VALBORGNE TEL: 06 89 89 89 89</p>  <p>CONSERVER ENTRE 0 &amp; 3 DEG</p> <p>No DE LOT: 123456789010 EMBALLE LE: 14MAR11</p> <p><b>GRAS DOUBLE CUISIN</b></p> <p>INGREDIENTS : SEL POIVRE EPICES TRIPES DE BOEUF OIGNONS CAROTTES TOMATES PIEDS DE VEAU AROMES</p> <p>0.555 kg 100.00 €/kg</p> <p><b>55.50€</b></p>  <p>0 004587 053507</p>
--	--

**PIECES A FONDUE**

VIANDE BOVINE

Type: MIXTE  
Ne: Irlande  
Atelier: Irlande  
Agrnt Ateli ...

Eleve: Irlande  
Categorie: BOEUF  
Abattoir: Irlande  
Agrnt Abattoir: 268  
Lot : 000005444

Emballé le 30/12/14 A consommer jusqu'au 03/01/15  
Prix au kg 10.50 €/kg

Poids net 0.974 kg

**PRIX A PAYER 10.23 €**



0203060 067109

a conserver entre 0° et +3°C

© PF / Gringant.com (2014)



## FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

RÉCEPTIONNER, CONDITIONNER ET STOCKER DES PRODUITS

FICHE : CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE DES PRODUITS À LEUR RÉCEPTION

GAEC DE LABORIE 19550  
LAPLEAU 055/5275556

**TENDRON DE VEAU**

LIEU D'ABATTAGE FRANCE N 15 (194 001 CE)  
LIEU DE DECOUPE FRANCE N 15 (194 001 CE)  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉE ECOCERT F 32600  
VIANDE BOVINE CATÉGORIE VEAU



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LOT: 1937294681

A CONSOMMER JUSQU'AU: **15.04.15**

EMBALLÉ LE: **25.03.15**

POIDS NET: **0,22** € / kg **14,00**


**3,08€**

CONSERVER ENTRE 0 ET +3°C

FR  
15 094 001  
CE

**Intermarché**

Rayon Boucherie



VIANDE BOVINE  
CÔTE\*\*\*  
À GRILLER

ORIGINE: IRLANDE  
CATÉGORIE: -  
TYPE: Viande  
LIEU D'ABATTAGE: IRLANDE  
N° D'ABATTOIR: IE 2732  
LIEU DE COUPE: IRLANDE  
N° DE COUPE: IE 2732  
LOT: U92180075

À CONSERVER ENTRE 0 ET +3 C


Emballé le 26/08/19

À consommer jusqu'au **30/08/19**

Poids net **0,696** kg

Prix unitaire **21,90** €/kg

PRIX À PAYER **15,24** €



107  
2 886819 099972