

La Chaîne du froid en images ...



1



Livraison des marchandises et réception en chambre froide (4 chambres séparées : - 21°C pour les chambres de congélation, + 6°C dans le local des fruits et légumes, + 3°C dans le local viande et dans le local Beurre, Oeufs, Fromage). 70% des produits travaillés sont des produits frais. Ils passeront ensuite dans le local de décartonnage : aucun carton ne rentre en cuisine, tout est désinfecté dans ce local.



2



Zones de préparation des aliments : préparation chaude à 63°C et préparation froide dans un local réfrigéré à 10°C, puis mise en barquette et étiquetage.

3



Cellule de refroidissement : la température des aliments doit redescendre à 10°C en moins de 2 heures et allotissement dans une zone réfrigérée à + 10°C.

4



Zone de stockage : les aliments sont placés en zone de stockage à + 3°C pour livraison sur les sites le lendemain matin.

5

Transport des repas vers les cuisines satellites dans un véhicule réfrigéré à + 3°C.

