

	Référence sommaire	Année : 2022
	2.12 Refroidissement rapide	Auteur : Sébastien GENDRE
	PROTOCOLE POUR LE REFROIDISSEMENT RAPIDE	Version : Observations : <i>Pour affichage</i>
Source :	PMS du Lycée hôtelier Alexandre DUMAS - ILLKIRCH	

Le refroidissement rapide correspond au passage de la température à cœur de l'aliment de + 63°C à + 10°C en moins de 2 heures

Pour cela, il faut :

- bien répartir la denrée alimentaire à plat dans un bac gastronorme,
- **limiter la hauteur de la denrée entre 4 et 5 cm,**
- **limiter le poids à 4 kg par étage (donnée de l'installateur),**
- enlever les ustensiles de service et les mettre à la plonge,
- bien répartir les bacs gastronorme dans la cellule sans dépasser la capacité de l'appareil,
- **séparer la viande et les jus de cuisson pour en faciliter leur refroidissement,**
- attention à la congélation des bords des plats, cela ralentit considérablement le refroidissement, il faut alors remuer le contenu,
- pour éviter la congélation des bords, il vaut mieux planter la sonde au bord du plat et arrêter le refroidissement à 4°C, le milieu sera alors à 10°,
- vous pouvez en milieu de refroidissement, sortir les plats, remuer le contenu avec une spatule propre pour homogénéiser la température,
- vérifier que la température atteigne rapidement 10°C à cœur au milieu du plat,
- joindre systématiquement la "fiche de réalisation culinaire" et noter obligatoirement l'heure d'entrée en cellule et la température à cœur du produit à refroidir.

Suite au refroidissement, filmer et réserver au frais la réalisation. Joindre obligatoirement la "fiche de réalisation culinaire" en complétant l'heure de sortie de la cellule et la température à cœur du produit. Signer le document.

Bien désinfecter la sonde avant de la planter au cœur du plat.

Durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance

La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder 3 jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie (source : Arrêté du 21/12/2009 sur les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail).