

	Référence sommaire	Année : 2022
	2.14 Distribution des produits finis	Auteur : Sébastien GENDRE
	PROTOCOLE DE GESTION DES PRODUITS FINIS NON VENDUS	Version :
Observations :		<i>Pour affichage</i>
Source :	PMS du Lycée hôtelier Alexandre DUMAS – ILLKIRCH	

Les excédents des produits finis DU JOUR non vendus, **seront obligatoirement détruits et jetés si l'enseignant ne peut garantir le suivi intégral du refroidissement complet et de l'enregistrement sur e-pack hygiène dans les temps impartis.** (Voir protocole de refroidissement).

Durant le service

=> Maintenir les préparations à la bonne température et les couvrir (protéger avec un couvercle).

Après le service (et non mise en vitrine)

- => Séparer les sauces, gelées ou jus de cuisson des préparations.
- => Puis réaliser un refroidissement rapide en respectant très attentivement le protocole de refroidissement rapide.
- => Renseigner la mise en refroidissement sur e-pack HYGIÈNE.
- => Protéger et étiqueter les préparations en excédent.
- => Conserver 24 heures MAXIMUM à une température < 4°C.



Ne JAMAIS réintroduire dans les préparations des éléments ayant circulé en salle ou exposés dans une assiette.

Il en va de même avec les sauces !