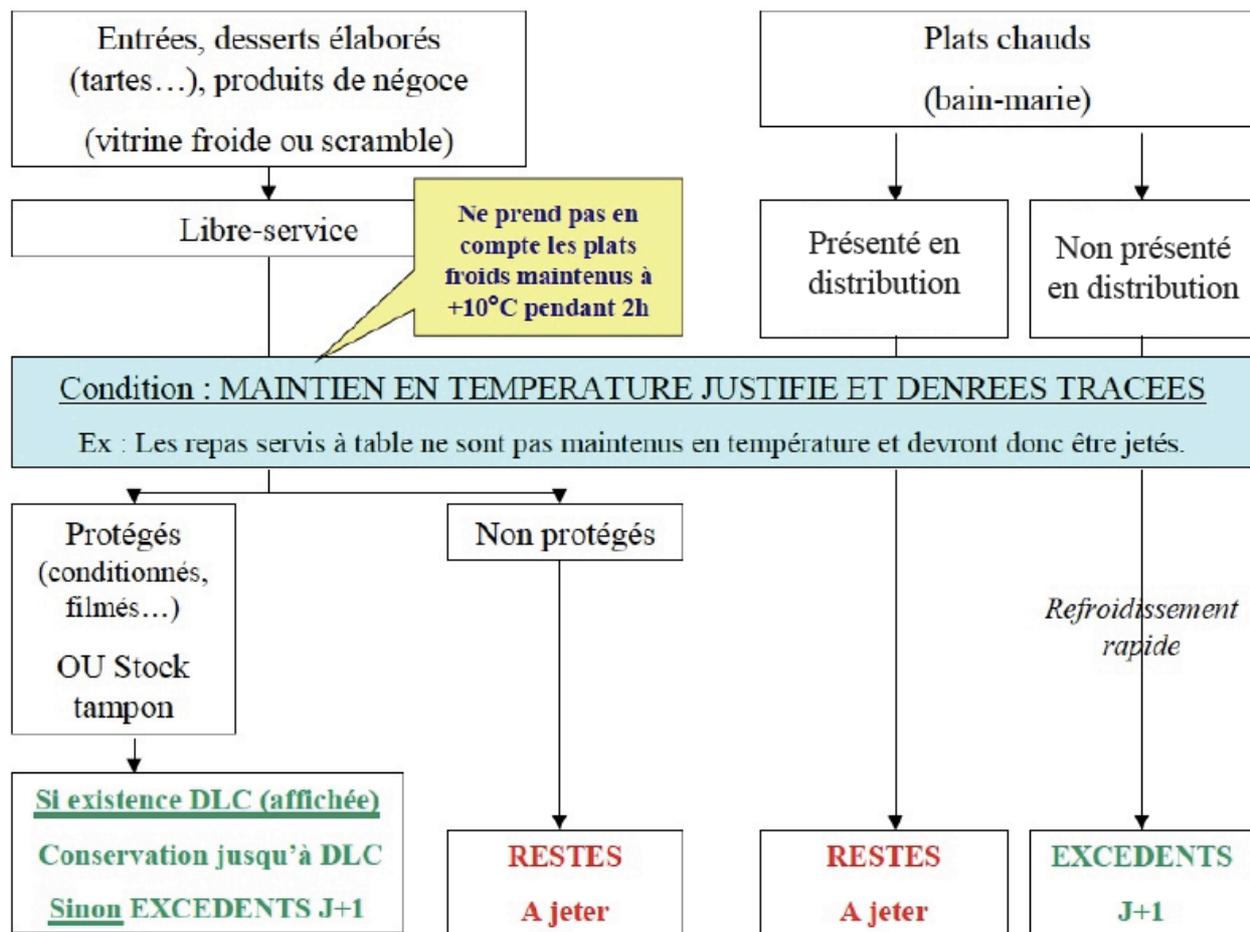


 <b>ACADÉMIE DE STRASBOURG</b> <i>Liberté Égalité Fraternité</i>	Référence sommaire	Année : 2022
	2.15 Gestion des « excédents »	Auteur : Sébastien GENDRE
	<b>PROTOCOLE POUR DÉFINIR UN PRODUIT EN EXCÉDENT</b>	Version :
Observations :		<i>Pour affichage</i>
Source :	PMS du Lycée hôtelier Alexandre DUMAS - ILLKIRCH	

### Diagramme pour définir un produit en excédent :



Les plats froids maintenus à +10°C pendant 2 heures ou plus doivent être jetés.

**Les excédents devront suivre le protocole de gestion des produits finis non vendus.**

Les produits alimentaires conditionnés et stables à température ambiante (ex : condiments, biscottes..., non entamés) peuvent être resservis au consommateur.