| Réglementation Archives  | ConsignesConseils  | Auteur  | Utilisateur  | Fréquence de mise à jour  | Fréquence d’utilisation  | Ressources  | Durée d’archivage  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Protocole de [Prétraitement (marquer, blanchir, rôtir)](https://drive.google.com/file/d/1qBzfwV6kFBl2Mn7Bhj14bmgFeQA84sN0/view?usp=sharing) | Afficher un protocole bonnes pratiques d’hygiène [Prétraitement (marquer, blanchir, rôtir)](https://drive.google.com/file/d/1qBzfwV6kFBl2Mn7Bhj14bmgFeQA84sN0/view?usp=sharing) | Référent PMSEquipe pédagogiqueResponsable de la production en cuisine | EnseignantsElèvesAgents | 1 fois par an | A chaque prétraitement  |  |  |