| Réglementation Archives | Consignes Conseils | 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 PMS  Equipe pédagogique  Responsable de la production en cuisine | Enseignants  Elèves  Agents | 1 fois par an | A chaque prétraitement |  |  |