

BIEN RÉFRIGÉRER VOS PRODUITS FRAIS PRÉPARÉS

Conserver vos aliments préparés dans le respect strict des règles d'hygiène pour limiter le gaspillage alimentaire.



POURQUOI RÉFRIGÉRER VOS PRODUITS PRÉPARÉS ?

COMMENT BIEN REFROIDIR SES PRODUITS DÉJÀ CUISINÉS ?

Le principe est de refroidir les aliments cuits, le plus rapidement possible. L'arrêté du 29 septembre 1997 impose que la température de vos denrées chaudes passe de + 63 °C à + 10 °C en moins de 2 heures (il s'agit de la température à cœur, et non en surface).

Votre établissement peut faire l'objet d'un contrôle sanitaire. Il est donc indispensable de garder une trace du processus de refroidissement de vos plats grâce à une fiche de suivi. Notez soigneusement l'heure et la température de départ, ainsi que l'heure à laquelle la température de + 10 °C a été atteinte. Le refroidissement a pris plus de 2 heures ? Vos produits doivent être consommés dans l'heure ou jetés.



ÉVIDEMMENT, TOUT DOIT TOUJOURS SE FAIRE DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE.

ADEME



Travailler en restauration, c'est faire face à l'inconnu. Beaucoup de restaurants ont un grand nombre de convives habitués. Le reste de leur clientèle est assez variable d'un jour à l'autre, d'une semaine à l'autre. Il est donc difficile d'ajuster au quotidien les quantités achetées et vendues. C'est d'autant plus vrai lorsque les plats sont cuisinés à partir de produits frais. Il est donc essentiel de bien réfrigérer les invendus et de réutiliser vos plats déjà cuisinés pour limiter le gaspillage alimentaire et assurer la rentabilité de votre établissement.



À QUELLE TEMPÉRATURE CONSERVER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES ?

Pour servir des produits préalablement préparés à vos clients, vous devez leur assurer une conservation optimale. Après le refroidissement, vos préparations culinaires doivent être conservées au frais, entre 0 et + 3 °C.

QUELS OUTILS UTILISER POUR LE REFROIDISSEMENT DE VOS DENRÉES ?

Le processus de refroidissement est important et demande une grande vigilance. Pour vous faciliter la vie, investissez dans une cellule de refroidissement. Programmable, vous pouvez régler la température à atteindre ou le temps de refroidissement.

Pensez également à vous munir de bacs Gastronormes. Grâce à leur format uniformisé, vous les passez facilement du four au réfrigérateur, sans avoir besoin de manipuler les aliments.

Des investissements indispensables pour réduire le gaspillage au sein de votre établissement !

RETROUVER TOUS LES USTENSILES NÉCESSAIRES À VOTRE CUISINE PROFESSIONNELLE SUR [METRO.FR](https://www.metro.fr)

NOS CONSEILS POUR ACCÉLÉRER LE REFROIDISSEMENT DE VOS PRODUITS



Conservez vos produits dans des contenants

PROPRES ET FROIDS



Coupez vos produits

EN PLUSIEURS PORTIONS



Conservez vos sauces dans des contenants distincts,

SANS LES MÉLANGER AUX VIANDES ET POISSONS



Utilisez de préférence des contenants peu profonds dont la matière assure

UN BON TRANSFERT THERMIQUE



Avant de fermer hermétiquement vos récipients,

LAISSEZ LA CHALEUR S'ÉVACUER



Pour un refroidissement plus rapide, placez les contenants

DANS UN BAIN D'EAU GLACÉE ET REMUEZ RÉGULIÈREMENT



Après refroidissement, disposez rapidement vos contenants

DANS UNE CELLULE OU UN BAIN GLACÉ

PRATIQUES ANTI-GASPI

D'AUTRES PRATIQUES ANTI-GASPI À ADOPTER

RESPECTEZ LES RÈGLES

en matière de congélation et de décongélation de vos produits

PROPOSEZ DES GOURMETS BAGS

à vos clients au lieu de jeter leurs restes

OFFREZ VOS INVENDUS

aux associations caritatives