

FICHE TECHNIQUE

REALISATION D'UNE COMPOTE



Objectif : réaliser une compote pour un usager donné en respectant les règles d'hygiène

Matériels	Fonctions
Contenants : ramequins	Contenir la salade de fruits
Bassine	Contenir les fruits non lavés
1 assiette	Contenir les fruits lavés
1 petite casserole	Contenir les fruits coupés
Bac à déchets	Recevoir les épluchures
Couteau	Tailler les fruits
Planche à découper	Déposer les fruits pendant le tranchage
Econome	Eplucher les fruits
Vide pomme	Oter la partie centrale (pépins) des pommes
1 cuillère à café	Mélanger les fruits
1 presse purée Ou mixeur plongeur	Ecraser les fruits cuits Mixer les fruits cuits

Denrées
3 Pommes
1/2 cuillère à café de cannelle
3 cuillères à soupe d'eau

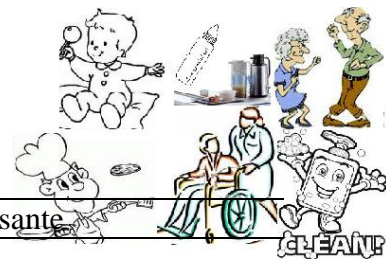
Pour 2 personnes

Produits	Fonctions
Etiquettes de traçabilité et scotch	Respecter la péremption des denrées Identifier la préparation d'un usager donné

Activités préparatoires	Exigences et Justifications
1. Désinfecter le plan de travail	<i>Respect du protocole</i> Enlever les micro-organismes
2. Se laver les mains	<i>Respect du protocole</i> Limiter le risque de contamination manu portée
3. Préparer le matériel puis les denrées 3.1. Sortir tout le matériel puis les denrées 3.2. Vérifier l'état des fruits 3.3. Vérifier la Date de Durabilité Maximale de la cannelle en poudre, si elle est neuve noter la date d'ouverture ou si elle est entamée, la vérifier	<i>Matériel adapté à l'usager et à la préparation (taille, forme...)</i> <i>Aucun oubli de matériel et de denrées</i> <i>Denrées non abimées</i> <i>Etiquette de traçabilité complétée</i>
4. Remplir l'étiquette de traçabilité de la préparation	<i>Nom et prénom de l'usager, dénomination de la préparation, date et heure de la préparation</i> Assurer la traçabilité

Mode opératoire	Exigences et Justifications
5. Laver les fruits dans une bassine d'eau	Enlever les salissures visibles
6. Eplucher les fruits et enlever les pépins	<i>Fruits sans pépins</i> Qualité gustative
7. Tailler les pommes en gros cubes et les placer dans la casserole	<i>Utilisation de la planche à découper</i> <i>Respect marche en avant</i> Limiter le risque de contamination
8. Ajouter dans la casserole l'eau puis mettre cuire (10 à 15 minutes)	<i>Quantité respectée</i> Eviter la carbonisation des fruits
9. Mélanger de temps en temps	Eviter à la préparation d'accrocher dans la casserole
10. En fin de cuisson, écraser ou mixer et ajouter la cannelle	<i>Mélange homogène</i> <i>Quantité respectée</i>
11. Dresser dans un ramequin individuel	<i>Pas de coulure</i>

FICHE TECHNIQUE



	Présentation agréable, appétissante
12. Filmer et étiqueter le contenant	<i>Traçabilité assurée</i> Identifier la préparation d'un usager donné
13. Stocker à l'endroit approprié avant une consommation la plus proche possible	<i>Conserver en chambre froide à moins de +4°C</i> limiter l'oxydation des constituants alimentaires et donc préserver les vitamines
Activités de remise en état du poste de travail	Exigences et Justifications
14. Laver manuellement le matériel utilisé	<i>Vaisselle propre et sèche</i>
15. Ranger le matériel utilisé	<i>Matériel propre et rangé au bon endroit</i>
16. Bionettoyer le plan de travail et l'évier	<i>Poste de travail remis en état</i>

Consignes de sécurité

- Port de la tenue professionnelle (blouse blanche, charlotte, pantalon blanc, chaussures de sécurité +/- gants de ménage)

Compte-rendu

- Fiche d'auto-appréciation et cahier de liaison complétés