

Système d'élaboration des repas en restauration collective

Liaison froide :

- Refroidissement des plats **en moins de 2h** avec passage en température de + 63°C à cœur à + 10°C
- Stockage à + 3 °C pendant 3 jours maximum
- Livraisons en camion frigorifique
- Remise en température **en moins d'une heure** avec passage de + 10°C à + 63°C à cœur
- Service pendant 2h à + 63°C et élimination du reste

Liaison chaude :

- Pas de refroidissement des plats
- Après cuisson maintenir à + 63°C à cœur pendant 2 heures maximum
- Service et élimination des excédents

Particularité de la gestion des excédents

- Dans le respect de la DLC qui doit être précisée, il est possible de conserver toute denrée maintenue entre + 0°C et + 3°C et filmée et/ou couverte.
- Autrement dit, il est envisageable de conserver toute denrée ayant subi un stockage dans de bonnes conditions d'hygiène ; le reste est à éliminer.