



Émetteur :	Service Cuisine et Diététique	Type de document :	Mode opératoire	
Titre :	Fonctionnement des fours de remise en température (page 1 → petit four / p 2 → grand four)	Référence :	CPN RES MOP 019	
		Version :	4	
		Page 1 sur 2	État :	Application
Annule et remplace la version 03-1 (aucun changement de contenu)				

Date de **mise à jour** : **Décembre 2016** (Délai de révision tous les **3 ans**)Diffusion : Version **électronique** : Intranet > Logiciel GEDVersion **papier** : Classeur **OFFICE ALIMENTAIRE** (Mise à jour par le cadre de santé)

Fonctionnement du PETIT FOUR de remise en température (TH1)



Interrupteur Général

=>Thermostat



Position barquettes (120°)



Position Frites

TOUJOURS LAISSER LE
THERMOSTAT SUR
POSITION BARQUETTES

Minuterie manuelle

(Prog 1 => 35 mns) (Prog 2 => 20 mns) (Prog 3 => 10 mns)

Lecture de l'étiquette des plats cuisinés

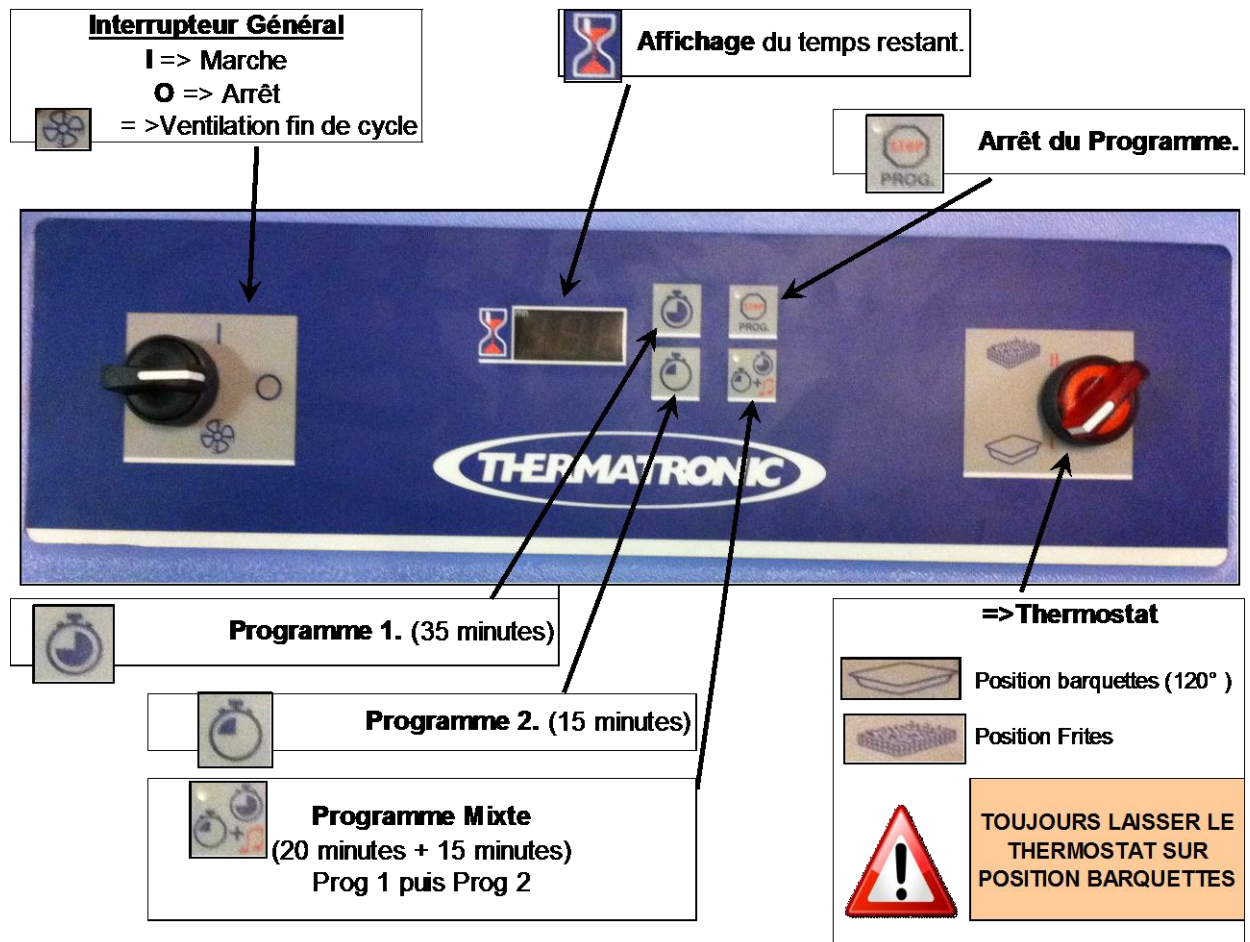
Intitulé du plat		Indication régime particulier
Nombre de portions		Pays d'origine pour la viande bovine
Méthode de remise en température		N° d'agrément sanitaire européen
Date de fabrication		Date limite de consommation
		T° de conservation du plat cuisiné

Rédacteur : Hervé GEORGES**Chemin** : Qual > Gest doc > Logig-tab > Affiche MOP 19 Fours

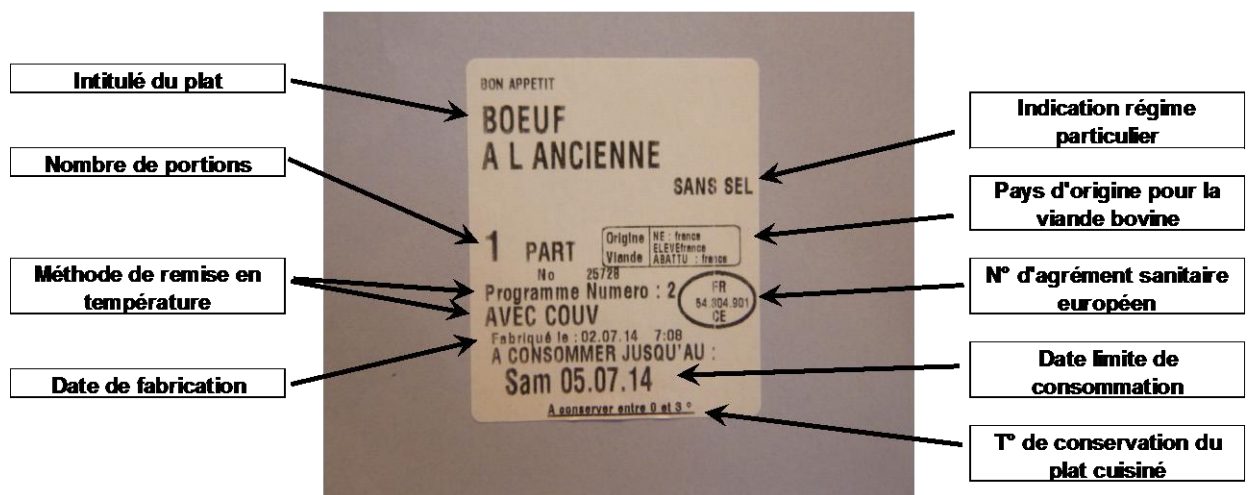
Émetteur :	Service Cuisine et Diététique	Type de document :	Mode opératoire	
Titre :	Fonctionnement des fours de remise en température (page 1 → petit four / p 2 → grand four)	Référence :	CPN RES MOP 019	
		Version :	4	
		Page 2 sur 2	État :	Application
Annule et remplace la version 03-1 (aucun changement de contenu)				

Date de **mise à jour** : **Décembre 2016** (Délai de révision tous les 3 ans)Diffusion : Version **électronique** : Intranet > Logiciel GEDVersion **papier** : Classeur **OFFICE ALIMENTAIRE** (Mise à jour par le cadre de santé)

Fonctionnement du **GRAND FOUR** de remise en température (**TH3**)



Lecture de l'étiquette des plats cuisinés

**Rédacteur** : Hervé GEORGES**Chemin** : Qual > Gest doc > Logig-tab > Affiche MOP 19 Fours