

FCP Préposé Ouverture

Validez les compétences de savoir-faire



Validez les compétences de savoir-être



TOUT AU LONG DE L'OBSERVATION

A conscience de l'image qu'il renvoie et adopte les bonnes attitudes
Sourit au client qui le regarde
Reste concentré tout au long de sa mission
Garde une posture dynamique

- Bac à glaçons

PRENDRE/LAVER/ASEPTISER/RINCER

Prend sur le support le seau et la pelle

Lave, aseptise et rince le seau et la pelle selon les 7 étapes du lavage à la plonge

UTILISER/ REPOSITIONNER

Utilise la pelle pour remplir le seau à glaçons

Repositionne la pelle à glaçons sur le support après utilisation

REEMPLIR/ REFERMER

Remplit le bac à glaçons sans en verser sur le sol

Ne replace pas de glaçons du seau dans la machine en cas de surplus mais les jette en plonge

Referme le bac à glaçons avec le couvercle

REPOSITIONNER

Repositionne le seau sur le support

- Jus d'orange

LAVER/ASEPTISER/RINCER

Lave, aseptise et rince les éléments de la tête de service et de la chambre de mélange selon les 7 étapes du lavage à la plonge

REMONTER

Remonte la tête de service et la chambre de mélange

VERIFIER

Vérifie la DLC du jus d'orange et sa température

POSITIONNER

Positionne la poche de jus d'orange sur le support

Positionne le support dans son logement

CONNECTER/CONSERVER

Connecte la poche à la tête de service

Conserve l'embout rouge dans un contenant propre et aseptisé dans l'enceinte de la machine à jus d'orange

METTRE EN SERVICE

Met en service le panneau de commande

AMORCER

Positionne un gobelet sous la tête de service

Appuie sur la commande de service jusqu'à ce que le mélange soit conforme

**- Garnitures Sundae/McFlurry****NETTOYER**

Nettoie la table dessert finishing

REMONTER

Remonte les pompes à topping

REEMPLIR/POSITIONNER/AMORCER

Remplit les bacs à topping

Positionne et amorce la pompe

Remplit les distributeurs à friandises en utilisant en priorité les sachets de friandises entamés.

- Shake et Sundae**VERIFIER/POSITIONNER**

Vérifie que la machine est en mode AUTO

Vérifie que les cuves de mix sont suffisamment remplies

Positionne les interrupteurs des bains-marie sur ON (si pompes à topping en place en plus de celles de la table finishing)

RETIRER

Retire les dispositifs de retenue de vanne à sirop, les bouchons d'orifices à sirop et les joints toriques

Retire le bouchon de la vanne de sortie

LAVER/ASEPTISER/RINCER

Aseptise les joints toriques, le bouchon du restricteur, les bouchons d'orifice à sirop, les dispositifs de retenue de la vanne de sortie, le support à gobelets à shake, le tiroir ramasse-gouttes avant et la grille.

Lave, aseptise puis rince avec de l'eau claire le bec de la porte, le centrifugeur entraîné, la lame du centrifugeur, les raccords de la conduite de sirop et les orifices de ports de sirop

Lave et aseptise les raccords de tête de sirop et la vanne en bec de canard.

REBRANCHER/POSITIONNER

Rebranche les flexibles à sirop sur la porte de la chambre de congélation.

Positionne l'embout sur la sortie du produit fini

Positionne le support à gobelets à shake, les tiroirs de récupération des gouttes et la grille

LAVER/ASEPTISER/RINCER

Lave, aseptise et rince le bec de la porte et le bas de la vanne de sortie côté Sundae

Aseptise l'extérieur de la machine à l'aide d'un chiffon propre et aseptisée

AMORCER/CALIBRER

Amorce et calibre les sirops côte Shake

Amorce la glace côtés Shake et Sundae



- Station Frites

ALLUMER/VERIFIER

Contrôle le bon niveau des cuves à froid ainsi que la présence d'un bidon d'huile suffisamment rempli pour les friteuses LOV

Allume les cuves frites, l'Arch Fry et les lampes chauffantes selon le plan d'allumage du restaurant

Vérifie la propreté des lampes et de la grille

APPROVISIONNER/VERIFIER

Approvisionne le poste à frites en emballages

Vérifie la propreté de la salière et le niveau de remplissage

APPROVISIONNER

Approvisionne l'Arch Fry en frites / potatoes

REGLER

Règle l'Arch Fry selon le niveau minimum frites défini

DECOUVRIR

Découvre les cuves avant l'utilisation

- Spatule à viande : Enlever la lame

PLACER

Place la lame dans les ergots de l'appareil

BLOQUER

Bloque la lame fermement en serrant la molette

DETACHER/TIRER

Détache la spatule de la lame en tirant fermement

DESSERER

Desserre la molette avant d'enlever la lame de la fente

- Spatule à viande : Insérer une nouvelle lame

OUVRIIR

Ouvre le couvercle de l'appareil

PRENDRE

Prend une nouvelle lame

PLACER

Place la lame dans les ergots de l'appareil face écrite vers le haut

SERRER

Serre la molette

ENFONCER

Enfonce la spatule dans la lame jusqu'au clic

DESERRER/SORTIR

Desserre la molette

Sort la spatule avec sa nouvelle lame



- Affutage des lames de grattoirs (appareil manuel)

RINCER/SECHER

Rince et sèche la lame du grattoir

INSERER/VISSER

Insère et visse la lame dans l'affûteur

AFFUTER

Affute la lame en la faisant glisser dans les deux sens

Affute uniquement la face supérieure

ELIMINER/ARRONDIR

Frotte délicatement le bord de la lame contre la lime pour éliminer les éventuelles particules de métal et arrondir les angles

VERIFIER

Vérifie que le bord soit rectiligne sinon répète les étapes 2 à 4

ELIMINER/LAVER/ASEPTISER/RINCER

Elimine la limaille de fer

Lave, aseptise et rince la lame suivant les 7 étapes du lavage à la plonge

- Affutage des lames de grattoirs (appareil électrique)

RINCER/SECHER

Rince et sèche la lame du grattoir

TENIR

Tient la lame entre le pouce et les autres doigts

PASSER/REPETER

Passe la lame dans le bloc 1 à gauche sur toute la longueur en un seul passage

Répète l'opération 3 fois

PASSER

Passe la lame dans le bloc 2 à gauche sur toute sa longueur en un seul passage

VERIFIER

Vérifie que le bord soit rectiligne sinon répète les étapes 3 à 4

ELIMINER/LAVER/ASEPTISER/RINCER

Elimine la limaille de fer

Lave, aseptise et rince la lame suivant les 7 étapes du lavage à la plonge



- Machine à café (si non effectué en fermeture)

ENCLANCHER/ VIDER

Enclenche un cycle de nettoyage

Vide le tiroir à marc puis le rince

LAVER/ ASEPTISER/ RINCER

Lorsque la machine en donne l'instruction procède au nettoyage selon les 7 étapes de la plonge du bac à lait

Lorsque la machine affiche le message, "Insérer la (les) pastille(s) de nettoyage", utilise le(s) produit(s) référencé(s) par les machinistes pour le nettoyage des circuits lait et café (1 ou 2 pastilles selon les machines)

Nettoie et aseptise la grille ainsi que la façade de la machine



Service	Comment exercez vous un impact sur le service ? Vérifie que l'équipement est disponible, propre et en bon état Veille à ce que le bac à glaçons soit rempli pour l'ouverture du restaurant chaque fois que nécessaire Amorce la distribution des garnitures Sundae et McFlurry avant le rush Veille à avoir la quantité suffisante de produits pour préparer les commandes des clients
Qualité	Comment agissez-vous sur la qualité ? Veille à ne pas remplir l'Arch Fry au-delà du rebord supérieur Veille à ne pas laisser les frites dans l'Arch Fry pendant plus de 30 mn en période creuse (si équipement non-réfrigéré) Vérifie le niveau d'huile Ecume l'huile avant son utilisation
Sécurité des personnes	Comment assurer votre sécurité à ce poste ? Porter des chaussures adaptées pour éviter les glissades et les chutes Essuyer les liquides renversés Prévenir les glissades et les chutes Changer les lames en utilisant le changeur de lames
Propreté	Comment assurer la propreté à ce poste ? Toujours disposer d'un chiffon propre et aseptisé, d'un vaporisateur de solution aseptisante Nettoyer le poste au fur et à mesure y compris le sol Nettoyer les tourelles à boisson au moins une fois par jour Laver les appareils après chaque utilisation
Sécurité Alimentaire	Comment assurer la sécurité alimentaire à ce poste ? Se laver les mains au moins une fois par heure et dès que nécessaire Porter un uniforme propre et complet Laver, aseptiser les pelles à glaçons et le seau au moins toutes les 4 heures Vider, laver, aseptiser le bac à glaçons une fois par jour Utiliser des récipients adéquats pour nettoyer et aseptiser les pièces (pas de gobelets) Respecter le temps d'aseptisation de 15 mn pour les pièces Ne pas laisser les pièces en immersion dans la solution aseptisante au-delà de 15 mn Jeter le premier jus d'orange Vérifier la DLC des produits S'assurer que la température de l'air de la machine à jus d'orange est comprise entre 1° C et 4°C Respecter le PEPS lors du réapprovisionnement Protéger et conserver entre 1°C et 4°C tout produit entamé Veille à ce qu'il n'y ait aucun carton présent en zone cuisine Laver et aseptiser les ustensiles de cuisine au moins toutes les 2 heures Ne jamais affuter les lames de grattoir dans la zone cuisine Affuter les grattoirs au moins 4 fois/jour (5 fois/jour pour les restaurants proposant le petit déjeuner) S'assurer que les bords des lames sont lisses et dépourvus de particules de métal



Date :

Formateur:

Équipier en formation :

Validation des Compétences de savoir-faire et de savoir être + Connaissances des standards du poste:

OUI

NON

Si NON, merci d'indiquer ci-dessous les notions ou compétences à approfondir

Pour accéder à Training tracker: suivi de la Formation Equipiers sur Campus, clique [ici](#)