

FCP Filtrage de l'huile

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.

Ne discute pas avec un collègue

Garde une posture dynamique

FILTRER L'HUILE

S'assure que l'équipement est disponible et fonctionnel: Équipement de Protection Individuel (EPI) en bon état, bac de vidange assemblé correctement, parties propres et sèches.

Respecte la procédure de filtrage de l'huile selon la fiche PEP de l'équipement présent en restaurant

Respecte l'ordre de filtrage des huiles: frites/ Deluxe Potatoes/ Patty de chèvre/ produits à base de poulet/ Filet-o-Fish

NETTOYER

Nettoie le sol une fois le filtrage effectué dans toutes les cuves

Informe le responsable de toute fuite ou endommagement de l'équipement.

S'assure que le bac de vidange a été démonté et nettoyé correctement sans délai

Nettoie les EPI et les range à l'endroit dédié

PROCEDURE DE CHANGEMENT DE L'HUILE

Couvre les cuves voisines à l'aide des couvercles pour éviter tout risque de brûlures

Veille à ce que l'ordinateur de cuisson soit à l'arrêt

Respecte la procédure de changement de l'huile en suivant les étapes de la fiche PEP:

- Vide l'huile et applique la procédure de récupération des huiles usagées
- Enlève les particules d'aliments et tout excès de graisse avec de l'essuie-tout

Nettoie et rince les résidus de panure principaux à l'aide d'un peu d'eau chaude et de l'embout du Fryer Tool puis évacue l'eau

Applique du McD Friteuses sur l'embout pad légèrement humide et frotte les parois de la cuve jusqu'à élimination des traces et résidus de carbone

S'assure que l'équipement est disponible et fonctionnel: EPI, McD Friteuses, outils de nettoyage des friteuses, essuie-tout, chiffons gril



Frotte les résistances à l'aide la tête brosse du Fryer Tool jusqu'à élimination des traces et résidus de carbone

Rince à l'eau claire et avec un chiffon gril afin d'éliminer tous résidus et traces de produit. Jette à l'égout l'eau restante dans le bac de vidange

Veille à ne pas vidanger l'eau dans les cuves de récupération des huiles usagées

NETTOYER/ REMPLIR

Nettoie le sol à l'aide de la brosse et de la mop

Procède au remplissage manuel de la cuve jusqu'à 2cm en dessous du niveau maximum



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 Mettre un panneau «sol glissant» dès que nécessaire Utiliser l'équipement adéquat (EPI) Prévenir les brûlures par le respect des procédures	Sécurité Alimentaire	Comment assurer la sécurité alimentaire à ce poste ? Se laver les mains au moins toutes les heures et dès que nécessaire Porter un uniforme propre et complet Laver, aseptiser les ustensiles de cuisine au moins toutes les 4 heures Respecter l'ordre de filtrage des friteuses
Propreté	Comment assurer la propreté à ce poste ? Utiliser un chiffon propre et aseptisé (s'assurer du stockage des vaporisateurs d'aseptisant en plonge en dehors des périodes de nettoyage de fond après chaque rush) Nettoyer le poste au fur et à mesure y compris le sol Utiliser les produits de nettoyage adéquats et s'assurer du stockage de ces produits à l'endroit dédié après utilisation Laver et aseptiser les ustensiles et équipements après utilisation et les ranger à l'endroit dédié		

Date :

Formateur :

Équipier en formation:

Signature
Formateur :

Signature Équipier :

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

OUI

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

NON

Pour accéder à Training tracker: suivi de la Formation Equipiers sur Campus, clique ici