

FCP Préposé Fermeture

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

Prend sur le support le seau et la pelle à glaçons

VIDER

Vide le bac à glaçons de la zone service à l'aide de la pelle et du seau

RETIRER/NETTOYER

Retire le bac à glaçons

Nettoie le dessous du bac à glaçons à l'aide d'un chiffon aseptisé

LAVER/ASEPTISER/RINCER

Lave, aseptise et rince le bac, le couvercle, la pelle en inox et son support selon les 7 étapes du lavage à la plonge

REPOSITIONNER

Repositionne le bac à glaçons avec son couvercle

- Boissons gazeuses hors ABS

DEMONTER

Démonte les nozzles et les diffuseurs puis les met à tremper dans une solution aseptisante

BROSSER/ESSUYER/RINCER

Brosse autour de chaque vanne et à l'intérieur avec la solution aseptisante

Essuie le corps de la vanne avec un chiffon propre et aseptisé puis vérifie l'intérieur de chaque vanne et s'assure de sa propreté

Brosse chaque nozzle et diffuseur avec la solution aseptisante puis les remet à tremper 5mn

Rince les nozzles et les diffuseurs à l'eau chaude

REMONTER

Se lave les mains selon la procédure avant de remettre les diffuseurs et les nozzles

Replace les diffuseurs puis les nozzles

FAIRE COULER/VERSER

Fais couler chaque boisson pendant 3 secondes environ et jette le produit

Verse 2 grands gobelets d'eau chaude dans le bac égouttoir de la tourelle

NETTOYER

Nettoie les éléments extérieurs (y compris le bac égouttoir) à l'aide de l'aseptisant et d'un chiffon propre et aseptisé



- **Boissons gazeuses ABS 1.0**

METTRE/DEVISSE/RETIRER

Mets l'ABS en mode « MANUAL »

Dévisse les vis et retire le couvercle du convoyeur

Retire le convoyeur, la grille et le panneau de protection d'éclaboussures

VERSER/ESSUYER

Verse de l'eau tiède dans le bac

Essuie le bac et les capteurs avec un chiffon aseptisé

RETIRER/ESSUYER

Retire le joint de son logement et l'essuie avec un chiffon aseptisé

NETTOYER/BROSSER

Nettoie les pièces démontées à la plonge selon les 7 étapes du lavage à la plonge

Nettoie les surfaces extérieures de l'ABS avec un chiffon propre et aseptisé

REMONTER

Remonte la grille dans le bon sens

Remonte le convoyeur en mettant l'axe d'entraînement dans l'emplacement prévu

Remonte le couvercle et visse modérément

Remonte le panneau protection d'éclaboussures

Appuie sur « ENTER » pour repositionner correctement le convoyeur

RETIRER

Tourne et tire vers le bas le nozzle et le diffuseur

NETTOYER/ASEPTISER/RINCER

Plonge le nozzle et le diffuseur dans une solution aseptisante maximum 15mn

Nettoie le nozzle et le diffuseur avec le goupillon puis rince à l'eau claire

LUBRIFIER

Lubrifie légèrement les joints du diffuseur

REPLACER

Remplace le diffuseur en vérifiant au préalable que le déflecteur de sirop est présent et correctement vissé dans le corps du diffuseur

Remplace le nozzle

VERIFIER/REEMPLIR

Appuie sur la taille de gobelets à remplir

Retire les gobelets abimés

Désassembler les gobelets entre eux

Positionne sa main sous le porte gobelets puis laisse tomber les gobelets par petits groupes dans le porte gobelets en remplissant jusqu'à l'étiquette de niveau maximum

Remet le couvercle du porte gobelets

ANNULER

Annule les commandes en cours de l'ABS avant de mettre en automatique



- Boissons gazeuses ABS 2.0

PREPARER/RETIRER

Passe l'ABS en mode manuel

Enlève le couvercle en desserrant les vis et en soulevant vers le haut

Retire le convoyeur en le soulevant vers le haut

Retire la grille en la soulevant vers le haut

Retire le nozzle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis en tirant vers le bas

Retire le diffuseur en le tirant verticalement vers le bas

VERIFIER

S'assure que le joint protection d'eau est correctement installé

VERSER/RINCER

Verse de l'eau chaude dans le trou de vidange puis le rince avec de l'eau gazeuse

NETTOYER/ASEPTISER

Lave le panneau de protection et nettoie toutes les zones extérieures de la machine à l'aide de savon et d'un chiffon propre

Essuie l'égouttoir et le panneau à l'eau avec un chiffon propre pour enlever tout résidu savonneux

Vaporise de l'aseptisant tout autour de l'égouttoir et du panneau. Laisse sécher pendant 5mn

Retire le joint du diffuseur

Prépare un seau d'eau savonneuse

Place le nozzle, le diffuseur et le joint dans la solution savonneuse. Laisse tremper 15mn

Rince les composants du nozzle dans de l'eau tiède pour enlever les résidus savonneux

Vaporise de l'aseptisant sur le nozzle, le diffuseur et le joint

Essuie la buse et le diffuseur avec un chiffon doux puis laisse sécher pendant 5mn

Lave le convoyeur et la grille dans de l'eau savonneuse tiède puis rincer à l'eau claire

REMONTER/ALIGNER

Réinstalle la grille. Aligne sur les encoches dans l'égouttoir

Réinstalle le convoyeur. Aligne l'arbre d'entraînement à l'accouplement moteur sur le côté gauche

Réinstalle le couvercle. Aligne les 3 vis moletées et les serre sans forcer

Réinstalle le joint dans le diffuseur

Réinstalle le diffuseur

Réinstalle le nozzle en le poussant vers le haut et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre

Passe l'ABS en mode automatique



<p>- Jus d'orange</p> <p>POSITIONNER/BASCULER/RINCER Positionne un gobelet vide sous la tête de service Bascule l'interrupteur de rinçage sur 0 (OFF) Rince en appuyant sur la commande de service jusqu'à obtenir de l'eau claire</p> <p>DECONNECTER/REFERMER/RANGER Déconnecte la poche de jus d'orange de la tête de service Referme la poche de jus d'orange avec l'embout rouge propre et aseptisé Range la poche de jus d'orange dans la chambre positive</p> <p>DEMONTER Démonte la tête de service et la chambre de mélange</p> <p>LAVER/ASEPTISER/RINCER Lave, aseptise et rince les différentes pièces de la machine selon les 7 étapes du lavage à la plonge Aseptise le joint de la porte et autour du logement de la tête de service</p> <p>NE PAS ETEINDRE/FERMER N'éteint pas l'interrupteur de la jus d'orange Ferme la porte</p> <p>LAISSER SECHER Laisse sécher les pièces de la machine sur un plateau propre et aseptisé</p>	
<p>- Garnitures Sundae/McFlurry</p> <p>ETEINDRE Eteins les bains-marie</p> <p>RETIRER Retire les pompes à topping</p> <p>FILMER Filme les bacs à topping s'il reste du topping sinon les emmène en plonge pour lavage</p> <p>LAVER/ASEPTISER/RINCER Lave, aseptise et rince les pompes à topping selon les 7 étapes du lavage à la plonge puis laisse sécher les pompes à topping sur un plateau propre et aseptisé</p> <p>DEMONTER/LAVER/ASEPTISER/RINCER Démonte, lave, aseptise et rince les distributeurs à friandises selon les 7 étapes du lavage à la plonge deux fois par semaine (jette et note en perte les friandises des distributeurs)</p> <p>ESSUYER Essuie le support à friandises avec un chiffon propre et aseptisé</p>	

**- Côté Shake Taylor****REEMPLIR**

Remplis le réservoir avec un mélange frais jusqu'à la ligne sur la pale de l'agitateur afin d'assurer le bon déroulement du cycle de chauffe

RETIRER

Retire le couvercle du réservoir à mélange, le porte gobelet, le tiroir ramasse-gouttes et le déflecteur

Appuie sur le symbole de calibrage pour empêcher temporairement la pale de l'agitateur de tourner puis avec des mains aseptisées retire la pale de l'agitateur du réservoir

Retire l'embout de service de la sortie de la porte

LAVER/ASEPTISER/RINCER

Lave, aseptise puis rince selon les 7 étapes de lavage à la plonge les pièces précédemment démontées ainsi que les bouchons d'orifices à sirop, le bouchon du bec et le joint torique du bouchon du bec

PLACER/LAISSE SECHER

Place le bouchon du restricteur, le déflecteur, le tiroir ramasse-gouttes et le porte gobelets sur une surface propre et sèche et laisse sécher à l'air jusqu'au lendemain matin ou jusqu'à ce que le cycle de chauffe soit terminé

INSTALLER

Appuie sur le symbole de calibrage pour stopper temporairement le moteur d'entraînement de l'agitateur

Avec des mains aseptisées, réinstalle la pale de l'agitateur et le plot d'entraînement dans le réservoir

Installe le couvercle du réservoir

RETIRER

Soulève les goupilles de retenue et retire les vannes à sirop

NETTOYER

Nettoie les orifices de ports de sirop en brossant chaque pièce avec la solution nettoyante pendant 60 secondes

Nettoie le bec de la porte, le bas du centrifugeur entraîné, la lame du centrifugeur et les raccords de la conduite de sirop en brossant chaque pièce avec la solution nettoyante pendant 60 secondes

S'aseptise les mains puis retire les dispositifs de retenue de la vanne à sirop pour nettoyer ceux-ci ainsi que les orifices de retenue en les brossant avec la solution nettoyante

RE-INSTALLER

Ré-installe les dispositifs de retenue de vannes à sirop

RINCER

Rince chaque orifice de sirop avec la solution aseptisante durant 10 secondes

Rince le bec de porte avec la solution aseptisante

**REEMPLIR**

Remplis le bouchon de la vanne avec la solution aseptisante et installe le bouchon sur le bas de la porte

INSTALLE

Installe les bouchons d'orifices à sirop

ASEPTISER

Aseptise les raccords de tête de sirop puis essuie l'extérieur des raccords de tête de sirop avec un chiffon propre et aseptisé

- Côté Shake Carpigiani K3**POSER**

Pose un seau vide au-dessous de la tête de service

REEMPLIR/ESSUYER/PLONGER/NETTOYER

Remplis un seau avec de la solution Kay 5 aseptisante tiède

Essuie avec un chiffon propre et aseptisé les poches de sirop puis les déconnecte et les pose délicatement sur un plateau propre et aseptisé

Plonge les connecteurs sirops dans la solution aseptisante préalablement préparée

Nettoie le support des poches à sirops ainsi que les portes et l'intérieur de l'armoire avec un chiffon propre et aseptisé

PRESSER/REPETER

Presse 2 fois une touche distribution Shake et laisse passer la solution aseptisante jusqu'à ce que la solution sorte claire puis presse STOP

Répète cette étape pour toutes les lignes à sirops

DEMONTER/NETTOYER/ASEPTISER/REMONTER

Retire le porte-gobelets, le plateau à gouttes, les tiroirs d'égouttement latéraux et les couvercles de la cuve puis les nettoie, les rince, les aseptise et les remonte

Nettoie et aseptise les portes, le support gobelet, les couvercles, les portillons, le panneau frontal de commande, les côtés et le dessus de la machine

RINCER

Sors les connecteurs de la solution aseptisante et les plonge dans un seau d'eau claire froide préalablement nettoyé et aseptisé

Presse 2 fois une touche distribution Shake et rince la ligne de sirop avec l'eau claire durant 1mn puis sors le connecteur de l'eau et purge entièrement la ligne

Presse STOP et répète cette étape pour toutes les lignes à sirops

**RETIRER**

Tire la plaque de sortie en bas de la porte en sens inverse des aiguilles d'une montre puis enlève le joint torique en tenant le centrifugeur pour qu'il ne tombe pas

Enlève le support avec les valves des sirops, les 8 joints avec l'extracteur et les soupapes puis nettoie l'ensemble selon les 7 étapes de lavage à la plonge en utilisant le goupillon pour le support soupapes

LUBRIFIER/INSERER/INSTALLER

Lubrifie et insère les 8 joints toriques sur le support avec les valves des sirops

Insère les 4 soupapes à lèvres sans les lubrifier

Installe le support des valves sur la machine

Lubrifie et insère le joint torique de la plaque de sortie puis le fixe sur la plaque de sortie en la tournant légèrement

APPUYER/BANCHER/AMORCER

Appuie sur la touche PROD

Branche les poches de sirop sur les connecteurs et les positionne correctement dans leur compartiment

Pose un seau vide au-dessous de la tête de service

Appuie sur la touche STOP puis 2 fois sur une touche distribution Shake et fais couler jusqu'à ce que le jet de sirop soit régulier

Appuie sur la touche STOP puis répète cette étape pour tous les parfums.

S'assure du remplissage des cuves de mélange au niveau maximum

Appuie sur la touche PROD

- Côté Sundae**REEMPLIR/PLACER**

Remplis le réservoir avec un mélange frais jusqu'à la ligne sur la pale de l'agitateur

Place les éléments de chauffe de garniture en position OFF

DEPOSER/NETTOYER/ASEPTISER

Dépose, nettoie et aseptise le couvercle du réservoir

Appuie sur le le symbole de calibrage pour empêcher temporairement la pale de l'agitateur de tourner

Retire, brosse, nettoie puis aseptise la pale de l'agitateur du réservoir en plonge

Réinstalle la pale de l'agitateur et le couvercle du réservoir

Nettoie à l'aide de la brosse et de solution nettoyante APSC le bec de distribution et le bas de la vanne de sortie durant 60 secondes chaque

Rince le bec de la porte avec le flacon souple rempli de la solution aseptisante durant 10 secondes



Retire, brosse, nettoie et aseptise les bacs ramasse-gouttes

Réinstalle les bacs ramasse-gouttes

ESSUYER

Utilise un chiffon propre et aseptisé pour essuyer la porte de l'élément réfrigérant, le panneau avant et les autres parties présentant une accumulation d'humidité ou des substances alimentaires

S'ASSURER

S'assure que la machine est sur AUTO

- Carpigiani K503

OUVRIR/REEMPLIR

Ouvre les couvercles des bacs pour vérifier le niveau du mélange

Remplis le bac avec le mélange de glace et s'assure que l'écran n'affiche pas le message « AJOUTER MIX »

GARDER/RETIRER/OUVRIR

Garde la machine en modalité « PRODUCTION »

Retire les récipients et les pompes à topping

Ouvre le robinet de décharge pour faire couler l'eau du bac à topping chaud

RETIRER/NETTOYER/ASEPTISER/REPOSITIONNER

Nettoie et aseptise la zone toppings à l'aide d'un chiffon propre et aseptisé

Retire les couvercles des réservoirs puis les nettoie et les aseptise selon les 7 étapes de la plonge

Essuie la partie extérieure ainsi que les bords des réservoirs à l'aide d'un chiffon propre et aseptisé

Repositionne les couvercles des réservoirs sur la machine

Retire le bac ramasse-gouttes et les 2 tiroirs d'égouttement latéraux, les nettoie et les aseptise selon les 7 étapes de la plonge

Nettoie et aseptise la tablette au-dessous du bac ramasse-gouttes avec un chiffon propre et aseptisé puis replace le bac ramasse-gouttes et les tiroirs d'égouttement

Remplis un seau vide de solution aseptisante puis plonge un écouvillon dedans et nettoie plusieurs fois la zone de distribution du portillon

Vaporise de la solution aseptisante sur la partie de distribution, le portillon, sous le couvercle du piston et tout autour du portillon

Essuie le portillon, la zone du panneau avant autour du portillon et tout autre zone à proximité avec un chiffon propre et aseptisé



- Station Frites

ETEINDRE

Eteins les friteuses, l'Arch Fry et les lampes chauffantes

ECUMER/COUVRIR

Ecume les cuves

Couvre les cuves avec les couvercles

VIDER/RANGER

Vide les frites restantes de l'Arch Fry dans un récipient propre et aseptisé

Couvre le récipient puis le range dans la chambre négative

DEMONTER

Extrait les 2 réservoirs de l'Arch Fry

Retire les déflecteurs caoutchouc, les déversoirs de frites et le support des déversoirs

Retire les grilles des couloirs de distribution, le guide panières supérieur, la grille inférieure et le réceptacle inférieur

NETTOYER/ASEPTISER/RINCER

Lave et aseptise tous les éléments en suivant les 7 étapes de la plonge

Après dégivrage, utilise un chiffon humide pour nettoyer le distributeur avec une solution d'eau chaude et de McD ou UR plonge

Rince avec un chiffon humide le distributeur

Aseptise le distributeur à l'aide d'un chiffon propre et aseptisé

Rince avec un chiffon humide le distributeur puis laisse sécher à l'air libre

REPLACER

Remplace le réceptacle inférieur, la grille inférieure et le guide panières supérieur

Remplace les grilles des couloirs de distribution, le support des déversoirs, les déversoirs de produit, les déflecteurs caoutchouc et les 2 réservoirs

Referme la porte de l'unité réfrigérée

VIDER/JETER

Vide le bac à frites dans le bac gradué pour quantifier le poids des frites et/ou potatoes en perte puis les note sur la feuille de perte

Démonte le bac à frites

LAVER/ASEPTISER/RINCER

Lave, aseptise et rince les différentes pièces selon les 7 étapes du lavage à la plonge

DEMONTER

Démonte les filtres

LAVER/ASEPTISER/RINCER

Lave, aseptise et rince les filtres selon les 7 étapes du lavage à la plonge



- Machine à café (si non effectué en ouverture)

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

