

Vérification Tempering et Préparation

Pré-requis : L'équipier a suivi l'intégralité du module **Tempering et préparation** de la Crew Academy (minimum 1 modalité: Lire, Jouer ou Regarder) et a pratiqué sur le poste avec un formateur.

Utilise la vérification pour t'assurer que l'équipier est prêt à travailler en autonomie à ce poste.

Observe l'équipier pour vérifier qu'il adopte les comportements ou dispose des compétences indiquées en gras. Si ce n'est pas le cas, coche les comportements à améliorer :

1. Il est prêt à travailler (uniforme propre et en bon état, lavage des mains effectué...).

L'équipier n'est pas prêt à travailler sur le poste (mauvaise hygiène, non lavage des mains, uniforme sale ou abîmé, etc.).

Le poste n'est pas prêt (stock, propreté, équipement, sécurité).

2. Il s'assure que tous les produits sont encore bons à consommer et suit toujours la règle du premier entré, premier sorti (PEPS).

Les durées de conservation des produits n'ont pas été respectées.

La règle PEPS n'a pas été suivie.

Les DLC des produits et la règle PEPS ne sont respectées.

3. Il est capable d'expliquer les attentes des clients

N'est pas capable d'expliquer les attentes des clients.

N'est pas capable d'expliquer ce qu'il peut faire sur le poste pour influencer positivement l'expérience client.

4. Il respecte toutes les procédures en matière de sécurité, de sécurité alimentaire et de nettoyage.

Les procédures de sécurité alimentaire ne sont pas respectées (lavage des mains, chiffons aseptisés, durées de conservation, etc).

Les procédures de sécurité ne sont pas respectées (propreté, nourriture/boissons renversées, etc).

Les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire ne sont pas respectées.

5. Les chartes sont suivies pour assurer la décongélation et le tempering des produits.

Les chartes n'ont pas été suivies.

Les procédures du tempering est mal effectué.

Le temps de décongélation n'est pas respecté.

Les chartes ne sont pas suivies, les procédures du tempering et le temps de décongélation ne sont respectées.

6. Tous les produits ont des DLC secondaires et sont jetés lorsque la DLC est dépassée.

DLC secondaires non respectées ou non apposées.

Les produits ne sont pas jetés lorsque la DLC est dépassée.

DLC secondaire non apposée.

7. Toutes les zones de stockage sont propres et organisées.

Zones de stockage ni propres ni organisées.

N'identifie pas correctement la boisson chaude.

8. Les procédures appropriées de tempering et de décongélation sont respectées.

Procédures de tempering non respectées.

Procédures de décongélation non respectées.

Procédures de tempering et de décongélation non respectées.

9. Le poste est propre et sécurisé pendant tout le quart.

La propreté n'est pas assurée.

La sécurité du poste n'est pas assurée.

10. Tous les petits équipements (les cambros, les pinces, les spatules, etc) sont nettoyés et entretenus selon le processus de nettoyage et d'aseptisation du restaurant.

Les équipements ne sont pas nettoyés correctement.

Les équipements ne sont pas nettoyés régulièrement selon les instructions.

Les équipements ne sont ni correctement ni régulièrement nettoyés selon les instructions.



Date :

Formateur :

Equipier :

Signature Formateur :

Signature Equipier :