

## Vérification Cuisson des produits frits

Pré-requis : L'équipier a suivi l'intégralité du module Cuisson des produits frits 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. Décrit les critères Golden standards (apparence et goût) des produits frits.**

N'est pas capable d'identifier les différences visuelles entre les produits conformes et les produits non conformes.

N'est pas capable d'identifier les différences gustatives entre les produits conformes et les produits non conformes.

**2. Respecte les bonnes pratiques d'hygiène (se laver les mains, porter un tablier propre et avoir les cheveux attachés et couverts, si nécessaire).**

Apparence inappropriée (tablier sale ou manquant, cheveux détachés, uniforme incomplet).

Ne respecte pas les procédures de lavage des mains.

**3. Fait preuve d'initiative pour s'assurer que le poste soit propre et prêt pour son quart.**

Ne vérifie pas l'approvisionnement du poste (niveaux d'huile, produits surgelés).

Ne s'assure pas de la disponibilité et de l'état des équipements (panières, tiroirs UHC, plateaux de transfert, si nécessaire, etc.)

Ne vérifie pas la disponibilité de l'équipement (réglage, en marche et fonctionnel).

Ne s'assure pas de la propreté du poste (surfaces et équipement).

Ne vérifie pas que la cuve est propre et opérationnelle.

**4. Maintient la propreté du poste au fur et à mesure.**

Ne maintient pas la qualité de l'huile tout au long du quart (écumer l'huile pour éliminer les résidus, réagir aux demandes de filtrage automatique).

Ne suit pas les processus de nettoyage au fur et à mesure (essuyage des surfaces, nettoyage de l'équipement).

**5. Respecte et maintient les niveaux minimums tout au long du quart.**

Ne suit pas l'écran/les graphiques de l'UHC pour déterminer le bon produit et la bonne quantité à cuire et à maintenir tout au long du quart.

Ne vérifie pas l'UHC pour déterminer la quantité correcte de tiroirs à conserver tout au long du quart.

**6. Respecte les procédures de cuisson.**

N'utilise pas la bonne panier pour le bon produit.

Ne plonge pas les bonnes paniers dans les cuves dédiées.

Ne réagis pas aux minuteries ou aux alertes de la friteuse.

N'égoutte pas correctement les paniers avant de les transférer dans le tiroir UHC approprié.

Ne manipule pas délicatement les paniers lorsqu'il se déplace sur le poste.

**7. Respecte tous les principes de gestion de l'UHC et les temps de retenue des produits.**

Ne place pas correctement les tiroirs de produits dans leur emplacement dédié.

N'active pas la minuterie après avoir placé un tiroir dans un emplacement.



**Date :**

**Formateur :**

**Signature Formateur :**

**Equipier :**

**Signature Equipier :**