

-> **Port du casque**

-> **Passage obligatoire au lave-bottes**

-> **Veiller à la fermeture des portes des ateliers**

-> **N'utiliser que les stylos et marqueurs distribués par l'entreprise (stylos monoblocs non démontables)**

-> **N'utiliser que les couteaux et les cutters pelicans distribués par l'entreprise**

ETAPE	TACHES DETAILLEES	POINTS DE VIGILANCE	ENREGISTREMENTS
PRISE DE POSTE	* Prendre connaissance du planning de cuisson * Récupérer les fiches process traçabilité (FPT) fabrication * Préchauffer les marmites * Préchauffer les cellules de fumage et alimenter les générateurs en bûches	Ne pas introduire d'agrafes, de trombones, ... dans les ateliers	
CUISSON DE NUIT	* Vérifier les VP (valeur pasteurisatrice) et les températures à cœur des cuissons de nuit sur l'ordinateur * Retranscrire les informations sur les FPT fabrication * Sortir les chariots des cellules et les ranger dans le frigo jambons		X
CUISSON/FUMAGE EN CELLULE	* Placer les chariots dans les cellules dédiées au produit * Si cuisson, piquer la sonde de température de la cellule dans un produit * Lancer le programme de cuisson et/ou fumage * Retranscrire les paramètres de cuisson/fumage (heures début et fin, N° de la cellule, VP, T° à cœur) * Contrôler visuellement le produit en fin de cuisson * Sortir les chariots des cellules et faire refroidir les produits avant mise au frigo (douchage ou refroidissement statique) * Lancer en début d'après-midi les cuissons de la nuit	Respecter les cellules indiquées sur la FPT Piquer la sonde dans un produit le plus bas possible sur le chariot Pour les produits sensibles (boudins noirs, boudins blancs, produits pelés), vérifier le positionnement de la sonde au cours de la cuisson cf programme indiqué sur la FPT Contrôler le bon déroulement du fumage et/ou de la cuisson (durée, erreur, ...) Respecter la durée de douchage indiquée sur la FPT	X

ETAPE	TACHES DETAILLEES	POINTS DE VIGILANCE	ENREGISTREMENTS
CUISSON EN MARMITE	* Mettre la marmite à température * Plonger les produits dans la marmite, soit en bacs, soit dans la passoire * Mélanger régulièrement les produits à l'aide de l'écumoir * Pour les produits pochés, vérifier la tendreté des produits * Pour les autres produits, mesurer la température à cœur des produits à l'aide du thermomètre portable * Retranscrire les paramètres de la cuisson (heures début et fin, T° à cœur) sauf produits pochés * Sortir les produits pochés et les placer dans un chariot troué pour égoutage avant utilisation au cutter * Sortir la passoire à l'aide du palan * Mettre les produits en bacs * Identifier les bacs avec une étiquette traçabilité * Mettre les produits au frigo jambons ou les ramener au moulage pour conditionnement	Respecter la température indiquée sur la FPT Respecter les marmites à utiliser suivant les espèces cf T° à atteindre sur la FPT Contrôler le bon déroulement de la cuisson (durée, panne, ...)	X
CUISSON EN MARMITE DES PRODUITS COLORES	* Mettre la marmite à température * Mettre le colorant et le Nutracide dans la marmite * Plonger les produits dans la marmite * Mélanger régulièrement les produits à l'aide de l'écumoir * Mesurer la température à cœur des produits à l'aide du thermomètre portable * Retranscrire les paramètres de la cuisson (heures début et fin, T° à cœur) * Faire refroidir l'eau de la marmite pour accrocher les produits * directement sur chariot ou les transvaser dans une baignoire d'eau froide * Mettre les produits au douchage * Mettre les produits au frigo du milieu	Respecter la température indiquée sur la FPT Respecter les marmites à utiliser suivant les espèces Respecter les quantités indiquées sur la FPT Veiller à la température du bain : ne pas dépasser 72°C cf T° à atteindre sur la FPT Contrôler le bon déroulement de la cuisson (durée, panne, ...) Accrocher les produits le plus rapidement possible Respecter la durée indiquée sur la FPT	X

ETAPE	TACHES DETAILLEES	POINTS DE VIGILANCE	ENREGISTREMENTS
FIN DE POSTE	* Nettoyer l'intérieur des marmites * Ramener les bacs vides au lavage * Nettoyer et désinfecter le petit matériel (écumoir, sonde de température, ...) * Détartre l'extérieur des cellules, les bâtons et les bacs à bâtons 1x /semaine * Rincer et racler le sol régulièrement dans la journée * Ramener les feuilles d'enregistrement au chef d'équipe	<i>Porter les lunettes de protection</i>	