

Diagramme 0 : Réception, Préparation des légumes et des condiments

Voir liste des condiments/légumes

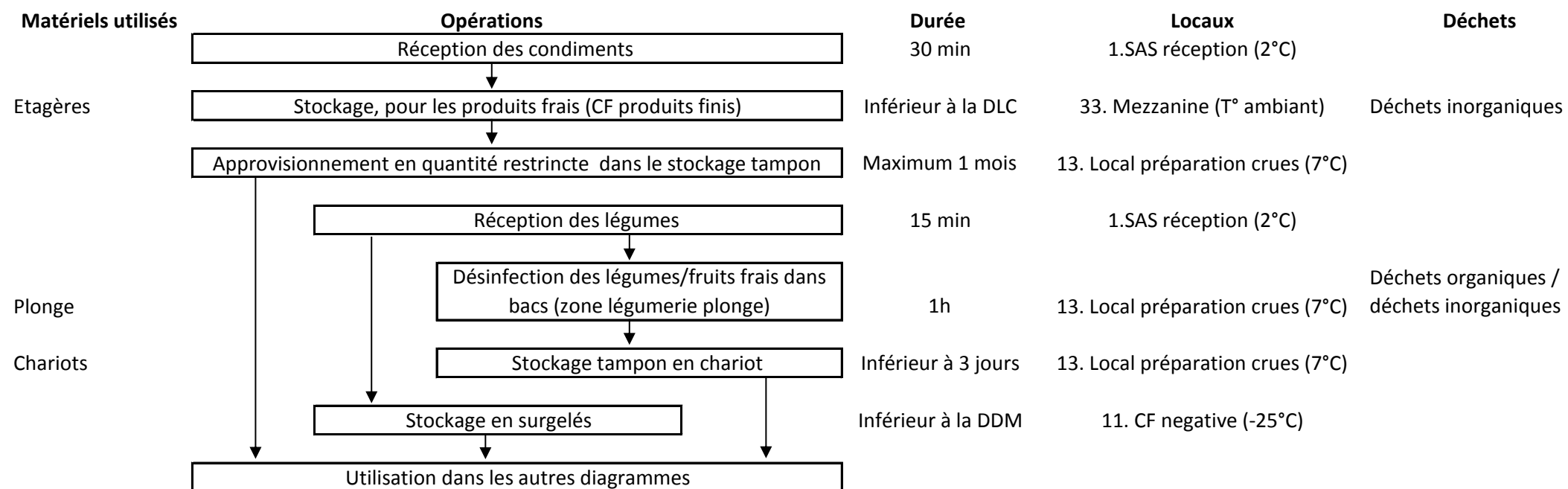


Diagramme N°1 : Boulette de poulet (yakitori)

Ingrédients : Poulet, sauce mirin (riz gluant, eau, alcool, koji de riz, sel) sauce SOJA (eau, graines de SOJA, BLE, sel), chapelure (farine de BLE, eau, levure, sel, gluten de BLE, extrait de malt), jus de citron, poivre, vinaigre blanc, ŒUF liquide, échalotte, oignon, gingembre, ciboulette

Réception des viandes/volailles : selon le diagramme de découpe de viande/volaille

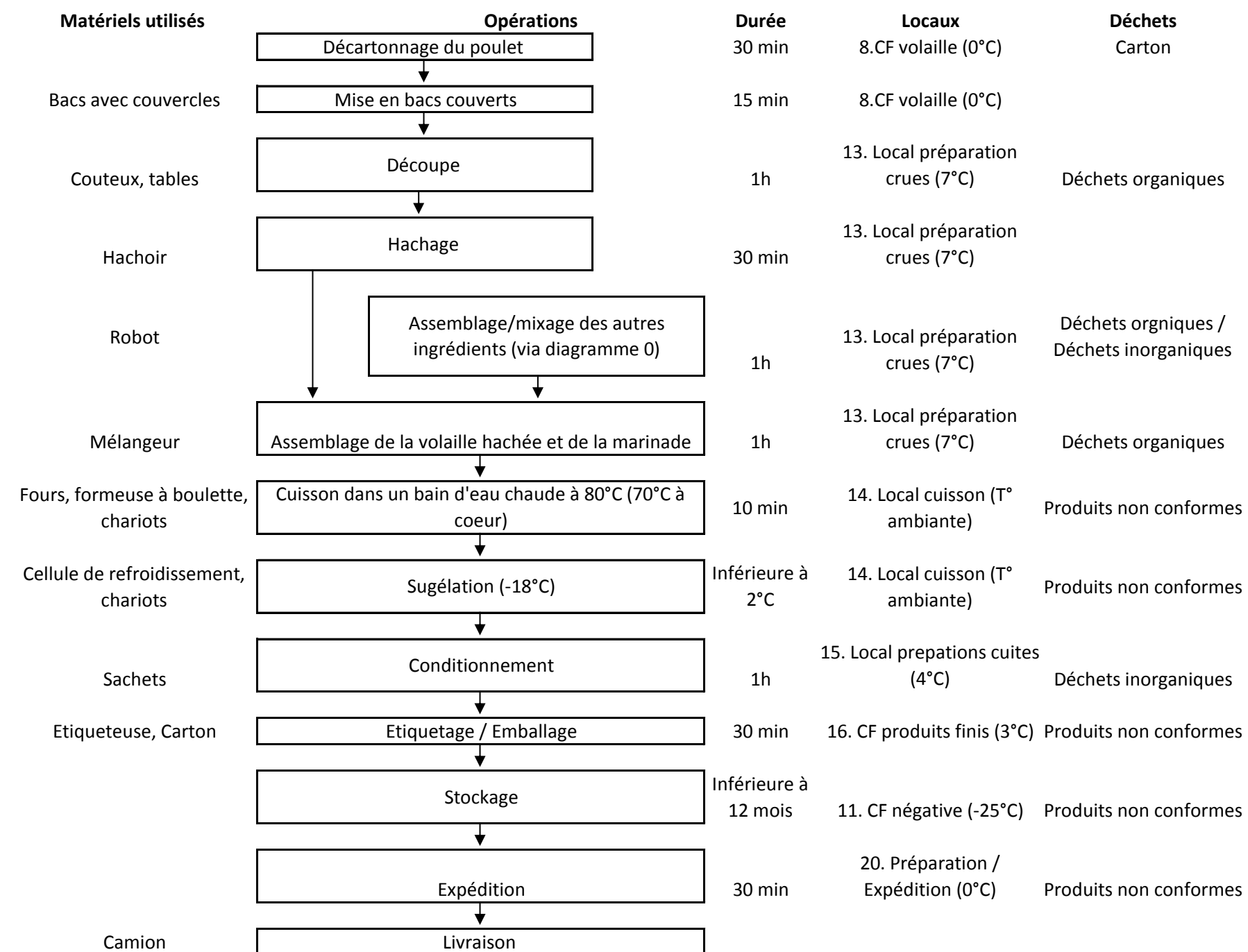


Diagramme N°2 : Brochette bœuf fromage

Ingrédients : Paleron de bœuf cuit mariné (sauce mirin (riz gluant, eau, alcool, koji de riz, sel), sauce SOJA (eau, graines de SOJA, BLE, sel), vinaigre de riz, jus de citron vert, sucre de palme, huile de SESAME), fromage

Réception des viandes/volailles : selon le diagramme de découpe de viande/volaille

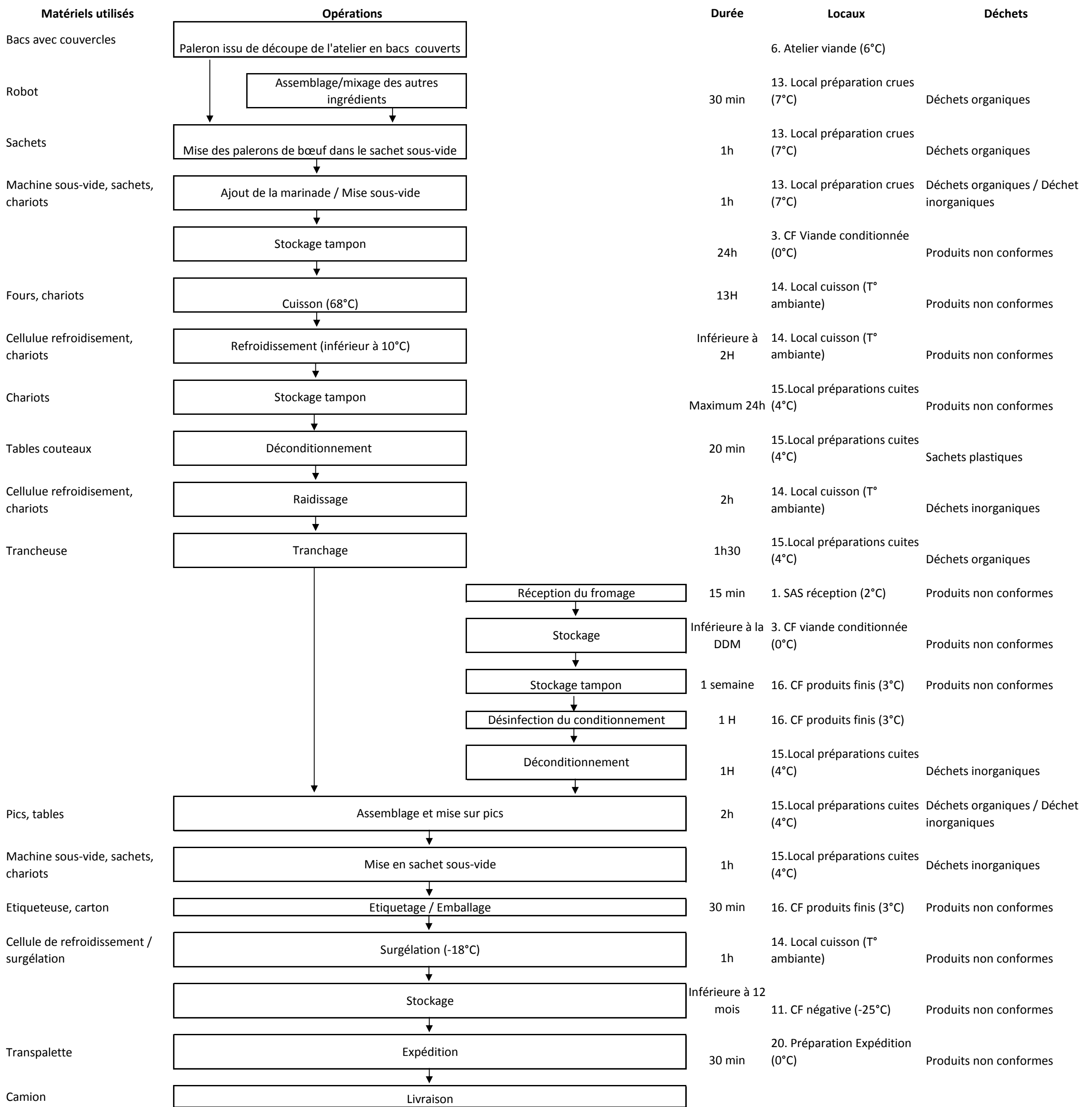


Diagramme N°3 : Brochette poulet yakitori

Ingrédients : Poulet, poireau

Réception des viandes/volailles : selon le diagramme de découpe de viande/volaille

Matériels utilisés	Opérations	Durée	Locaux	Déchets
	Décartonnage du poulet	30 min	8.CF volaille (0°C)	Carton
Bacs avec couvercles	Mise en bacs couverts	15 min	8.CF volaille (0°C)	
Tables couteaux, chariots	Découpe, parage du poulet	1h	13. Local préparation crues (7°C)	Déchets organiques
Cellule de refroidissement	Raidissage	30 min	14. Local cuisson (T° ambiante)	
Tables couteaux	Parage, découpe de cubes	2h	13. Local préparation crues (7°C)	Déchets organiques
Tables couteaux	Découpe des poireaux (préparés selon le diagramme 0)	1h	13. Local préparation crues (7°C)	Déchets organiques
Pics, tables	Assemblage sur pics	3h	13. Local préparation crues (7°C)	Déchets organiques / déchets inorganiques
Machine sous-vide, sachets	Mise sous-vide	30 min	13. Local préparation crues (7°C)	Déchets inorganiques
Cellule de refroidissement/surgélation	Surgélation (-18°C)	2H	14. Local cuisson (T° ambiante)	Produits non conformes
Etiqueteuse carton	Etiquetage / Emballage	20 min	16. CF produits finis (3°C)	Produits non conformes
	Stockage	Inférieure à 12 mois	11. CF négative (-25°C)	Produits non conformes
	Expédition	30 min	20. Préparation Expédition (0°C)	Produits non conformes
Camion	Livraison			

Diagramme N°4 : Viandes cuites

Ingrédients : Viande (agneau, bœuf, veau, porc), légumes, condiments, épices

Réception des viandes/volailles : selon le diagramme de découpe de viande/volaille

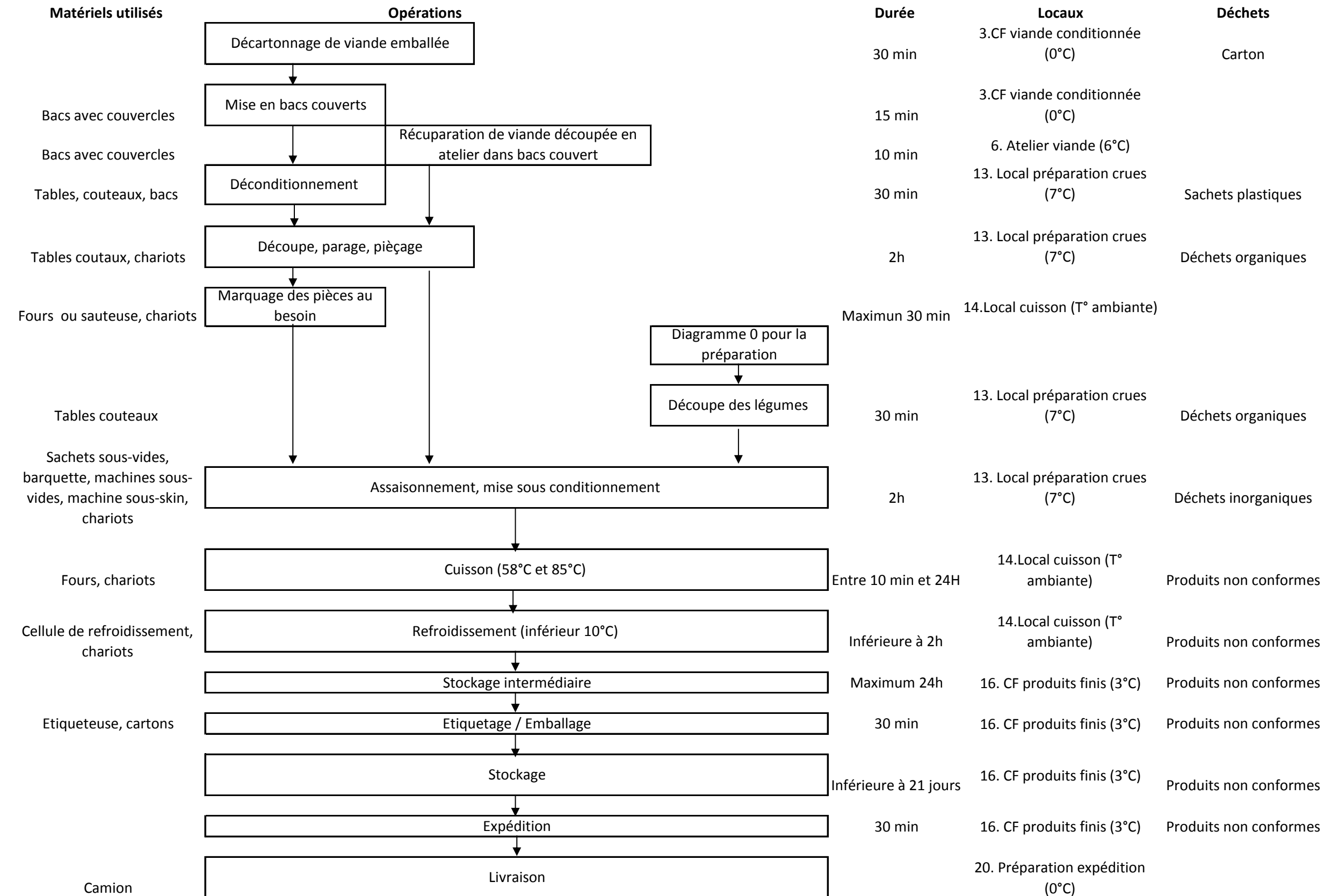


Diagramme N°5 : Volailles cuites

Ingrédients : Volailles (poulet, pintage, dinde, canard, canette), légumes, condiments, épices

Réception des viandes/volailles : selon le diagramme de découpe de viande/volaille

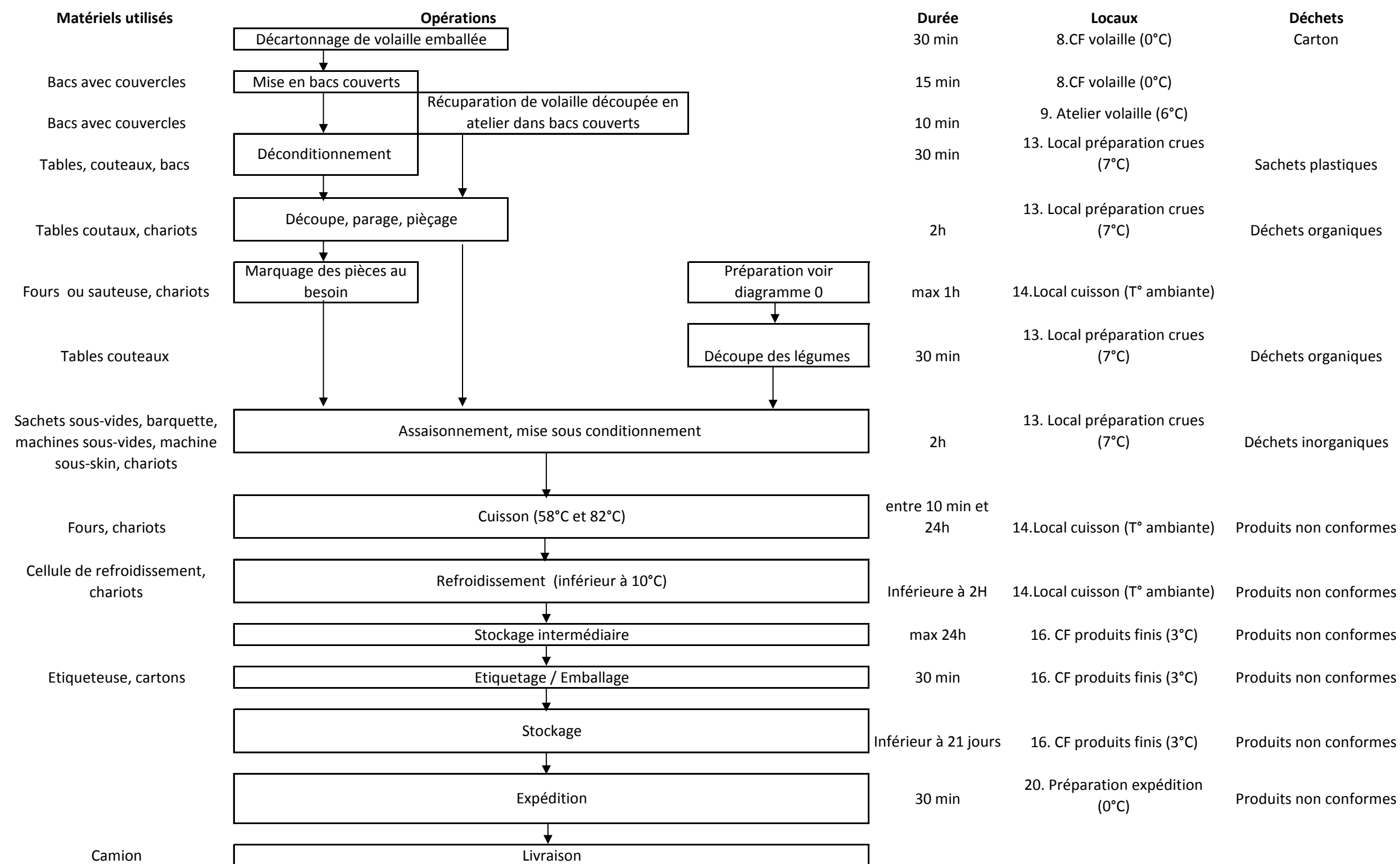


Diagramme N°6 : Plats en sauce

Ingrédients : Volailles (poulet, pintage, dinde, canard, canette)/Viande (agneau, bœuf, veau, porc), légumes, condiments, épices

Réception des viandes/volailles : selon le diagramme de découpe de viande/volaille

