



## Vitrine réfrigérée : les points à vérifier

publié le 15/07/2016

### Descriptif :

Un article intéressant et utilisable sur le pôle Gérer en bac pro commerce (Hygiène et sécurité)

### La vitrine réfrigérée permet de proposer à votre clientèle des boissons et des préparations culinaires

**froides.** La présence de cet équipement permet une petite restauration ou de devenir un endroit de rencontre.

Pour tirer le meilleur parti de sa vitrine réfrigérée, il faudra bien lire le mode d'emploi. Des aspects précis sont à vérifier de façon régulière afin d'offrir la meilleure prestation.

### Vérifiez la température de la vitrine réfrigérée

Lors de l'achat de votre vitrine réfrigérée, vous avez pris soin de consulter l'amplitude de températures acceptables. En général, cet équipement peut s'utiliser entre zéro et quatre degrés. Chaque jour, il est indispensable de vérifier qu'elle est bien réglée. Développer ce réflexe est essentiel car il va vous garantir que les denrées qui se trouvent à l'intérieur seront toujours parfaitement conservées. Dès que vous proposez des aliments, vous devez respecter des règles de réfrigération.

### Contrôlez le givre présent

Le givre est un fléau dans une vitrine réfrigérée. Il ne permet pas aux clients de voir correctement les préparations gourmandes que vous proposez. Les capacités de réfrigération sont également transformées. Le givre risque d'endommager les aliments et de ne pas permettre une conservation optimale. Il est donc indispensable de veiller à l'enlever régulièrement pour garantir un bon fonctionnement.

### Faites un tri quotidien

Dès lors que vous proposez des produits frais ou chauds dans le domaine alimentaire, vous devez être vigilant quant à la date de péremption. Chaque jour, prenez le temps de vérifier vos produits pour être certain qu'ils sont encore propres à la consommation. Tous ceux dont la date est dépassée doivent immédiatement être enlevés pour ne pas être vendus. Observez également l'état des autres préparations. Vous devez estimer, même si la date est valable, si leur niveau de fraîcheur est encore acceptable afin de ne proposer que de bons produits à la clientèle.

### Veillez à une bonne disposition des aliments



Académie  
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.