|  |  |
| --- | --- |
| **Tous les concurrents qui utilisent les applications sous vide doivent dresser un plan de salubrité alimentaire (plan pour l’application sous vide – Registre des PCC). Veuillez souligner les points de contrôle critiques (PCC) entre le début et la fin du concours (modifiez les ingrédients et délais au besoin pour votre application particulière).**  **Veuillez prendre connaissance du document intitulé *Guidelines for restaurant Sous Vide cooking safety in British Columbia* affiché sur le site Web de Compétences Ontario pour connaître les pratiques exemplaires et directives concernant l’application sous vide. Le produit de tout concurrent qui ne présente pas un plan pour l’application sous vide ne sera pas consommé.** | |
| **Ingrédients et délais** | **Lundi 6 mai 2019** |
| Bain-marie |  |
| Température du produit – au moment de le sortir du réfrigérateur |  |
| Température du produit – après la préparation |  |
| Température initiale du bain-marie |  |
| 15 minutes |  |
| 30 minutes |  |
| 45 minutes |  |
| 60 minutes |  |
| Maintenue à la 75e minute |  |
| Maintenue à la 90e minute |  |
| Maintenue à la 105e minute |  |
| Maintenue à la 120e minute |  |
| Température au repos |  |
| Température au moment du service |  |

**LISTE D’ÉQUIPEMENT**

|  |  |
| --- | --- |
| Circulateur : |  |
| Réfrigérateur : |  |
| Thermomètre : |  |
| Emballeur sous vide : |  |