

PREPARATION DES GLACIERES : MODE D'EMPLOI.

1. Prendre connaissance du nombre de glacières à préparer.
Les glacières porc, bœuf se différencient par le ruban couleur sur la poignée (avec : bœuf
sans : porc).

Préparation d'une catégorie (ou porc ou bœuf) à la fois.

2. Si besoin, laver les glacières à l'eau chaude savonneuse et disposer les séparément.

3. Avant de manipuler la viande, s'habiller :

- D'un tablier
- D'une charlotte
- De gants

4. Préparation des sachets.

Ouvrir le nombre de sachets plastiques correspondants au nombre de pièces de viande de même catégorie.

Exemple : Pour 40 glacières de porc :

- ouvrir 40 sachets (que je stocke dans une glacière propre) pour emballer les 40 rotis,

- puis ouvrir 40 sachets (que je stocke dans une autre glacière propre) pour emballer les 40 lots de côtes de porc,

- etc...

5. Remplir les sachets de viande et les disposer ouverts en position debout (ça évite les coulées de sang) dans la vitrine réfrigérée.

Penser à disposer les sachets de viande de manière à ce qu'au moment de remplir les glacières, les pièces les plus lourdes (rotis, côtes, etc...) se retrouvent au fond et les pièces les plus délicates (saucisses, chipolatas etc...) sur le dessus.

6. Remplir les glacières.

Chaque glacière sera composée des différentes pièces de viande prévues. Les sachets seront toujours positionnés ouverts et debout pour les mêmes raisons que précédemment. Ajuster au mieux de « l'à peu près » le poids des pièces de viande pour faciliter le travail au moment de la pesée, et restons concentrés pour éviter les erreurs.

7. Rangement des glacières au frais.

Après la pesée, les glacières seront rangées sans couvercles.

Par mesure d'hygiène, penser à rabattre le sachet du dessus (souvent la viande hachée) avant d'empiler les glacières dans la pièce réfrigérée.

8. Le geste final.

Un petit nettoyage de la vitrine et du plan de travail utilisé terminera notre action amapienne.