

Fiche de remise en température et maintien au chaud

Établissement :

Appareil :

Mois :

La règle : remonter le plat jusqu'à **+63 °C à cœur en moins d'1 heure**, puis le maintenir à **+63 °C minimum** jusqu'au service.

Date	Produit	Début		+63 °C atteint		Durée	Maintien au chaud		Si non conforme : ce que vous avez fait	Visa
		Heure	T° cœur	Heure	T° cœur		Heure	T° cœur		

Contrôlez la température pendant le maintien au chaud, et plus souvent si le plat reste longtemps en vitrine ou au bain-marie. Un plat déjà refroidi puis remis en température ne repart pas au refroidissement.