



## Plan d'application sous-vide-journal CCP

**Tous les concurrents utilisant des applications sous-vides doivent remplir un plan de sécurité alimentaire (plan d'application sous-vide-journal CCP). Veuillez mettre en évidence les points de contrôle critique du début à la fin de votre concours (modifiez les ingrédients et les délais en fonction de votre application spécifique).**

**Veuillez consulter le document " Lignes directrices de salubrité pour la cuisson sous vide dans les restaurants en Colombie-Britannique" affiché sur le site web des Compétences Canada pour connaître les meilleures pratiques et directives sous-vides. Tout concurrent qui ne publie pas de plan d'application sous-vide n'aura pas ce produit dégusté.**

<b><u>Ingrédients de la sonde et chronologie</u></b>	<b><u>Jeudi 28 mai, 2026</u></b>
Bain-Marie	
Température du produit – au réfrigérateur	
Température du produit- après préparation	
Température de départ du bain-marie	
15 Minutes	
30 Minutes	
45 Minutes	
60 Minutes	
Tenu à la 75e Minute	
Tenu à la 90e Minute	
Tenu à la 105e Minute	
Tenu à la 120e Minute	
Température de repos	
Température sous vide	

## LISTE D'ÉQUIPEMENT

Circulateur:		
Réfrigérateur:		
Thermomètre:		
Emballeur sous vide:		