06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Températures de référence

À afficher en cuisine. Les repères que toute l'équipe doit connaître, de la réception au service.



Mesurer à cœur, au point le plus épais, avec une sonde désinfectée entre chaque produit.

Stockage

Produit ou enceinte	Température
Denrées très périssables : viandes, poissons, plats cuisinés	0 à +4 °C
Viande hachée et préparations de viande	0 à +2 °C
Volailles et gibier	0 à +4 °C
Produits de la pêche frais sur glace fondante	0 à +2 °C
Autres produits réfrigérés	+4 à +8 °C
Congélateur et surgelés	−18 °C
Fruits et légumes frais	+8 à +12 °C
Réserve sèche	+15 à +20 °C, au sec

Process

Opération	Exigence
Cuisson à cœur — volaille, viande hachée, préparations	+63 °C minimum
Maintien au chaud jusqu'au service	+63 °C en permanence
Refroidissement rapide	+63 à +10 °C en moins de 2 h
Stockage après refroidissement	0 à +3 °C
Remise en température	+63 °C à cœur en moins d'1 h
Liaison froide pendant le transport	0 à +3 °C
Décongélation	Au réfrigérateur, 0 à +4 °C
Huile de friture — composés polaires	25 % maximum

Mesurer, pas estimer. Une sonde à cœur désinfectée entre chaque mesure, étalonnée une fois par an. Un thermomètre d'ambiance ne renseigne pas sur la température d'un produit.

formation-hygiene-restaurant.fr/ressources-gratuites

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.