

Section 2 du « Formulaire de gestion par le temps » Exemple de procédure détaillée

1. Exemples de produits visés :

- Pizza garnie : pâte, sauce, salami, fromage, champignons, poivron.
- Pizza au poulet : pâte, sauce barbecue, fromage, poulet, poivron, oignon.
- Pizza mexicaine : pâte, sauce, fromage, poulet, oignon, jalapeño, maïs.
- Pizza aux trois fromages : pâte, sauce, fromages cheddar, suisse et emmental.
- Pizza au pesto : pâte, pesto, fromage de chèvre, oignon caramélisé.

2. Exemples d'étapes de préparation :

- Pétrir et façonner la pâte.
- Préparer les ingrédients (couper les légumes, râper le fromage, etc.).
- Assembler les ingrédients pour chacune des variétés de pizza.
- Cuire les pizzas au four à 260 °C (500 °F) durant 12 minutes.
- Munir chaque plaque de pizza d'une étiquette.
- Couper la pizza en pointes et la disposer dans le présentoir vitré.
- Réchauffer les pointes de pizza au four à 260 °C (500 °F) pendant 1 ou 2 minutes juste avant le service.
- Éliminer les pointes de pizza non vendues après une période de **quatre heures**.

3. Exemple d'étiquette et de registre (moyens de gestion du temps) :

Produit : Pizza mexicaine
Date : 3 décembre 2017
Heure fin cuisson : 11 h 15
Heure d'élimination : 15 h 15

Registre de gestion par le temps des pizzas
Date : 3 décembre 2017

Variété de pizza	Nombre de pointes	Heure de fin de cuisson	Heure d'élimination	Quantité éliminée
Mexicaine	12	11 h 15	15 h 15	1
Pesto	12	11 h 45	15 h 45	0