



MANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS

pour les barbecues des personnes âgées

Avec l'arrivée des températures plus chaudes, vos résidents se réjouiront certainement d'un barbecue. Un événement réussi peut être organisé avec des ressources limitées. Voici quelques conseils pour assurer la sécurité de vos résidents et de votre personnel, ainsi qu'une liste de produits préférés entièrement cuits pour le barbecue de Maple Leaf!

DÉCONGÉLATION ET CONSERVATION

- Préalablement sortir les produits entièrement cuits Maple Leaf du congélateur. Les retirer de leurs boîtes et les décongeler dans leurs emballages sur un plateau au réfrigérateur à 4 °C (40 °F) ou moins pendant 24 à 48 heures (*le produit doit être entièrement tempéré pour une meilleure performance*)
- Le produit décongelé doit être conservé dans son emballage d'origine scellé ou dans un récipient hermétique de service alimentaire jusqu'à sa mise en production

MISE EN PLACE

- Marquer les pinces avec du ruban de couleur pour indiquer ce qui suit :
 - **CRUS** pour la manipulation du produit hors de l'emballage et jusqu'à la température de cuisson entre 74 °C (165 °F) et 79 °C (175 °F)
 - **CUITS** pour le transfert du produit cuit du barbecue vers le petit pain ou l'assiette
 - **CONDIMENTS** pour la collecte de sachets de condiments individuels
- Choisir un « format de base » avec seulement un petit pain et des sachets de condiments ou un « format gourmet » avec des ingrédients frais (oignons hachés, tomates en tranches, cornichons ou fromage râpé)
- Déterminer les besoins de la station de barbecue et les ajuster en fonction de votre opération
- Avoir sous la main des gants, un thermomètre de poche, du désinfectant pour les mains, une station de lavage des mains et des serviettes en papier en quantité suffisante pour assurer un environnement de travail propre et sanitaire

CUISSON (1 personne désignée pour la cuisson)

- À l'aide de pinces réservées aux produits **CRUS**, placez les produits décongelés sur le barbecue préchauffé
- Faire griller le produit pendant environ 4 à 5 minutes en le retournant pour obtenir des marques de grill égales
- À l'aide d'un thermomètre numérique, vérifiez que la température interne se situe entre 74 °C (165 °F) et 79 °C (175 °F)

PRENDRE LA COMMANDE

- Demandez au personnel de soutien de prendre la commande du résident, y compris sa demande de condiments.

Exemples :

- *Hot Dog avec deux sachets de ketchup, un sachet de moutarde et des oignons hachés*
- *Burger avec cornichon, un sachet de moutarde et petit pain grillé*

SERVIR (1 personne désignée pour servir)

- Une fois que le produit est cuit et à la bonne température interne, à l'aide d'une main gantée, retirer le petit pain du sac et le placer dans une assiette. Ouvrir le petit pain à l'aide de la pointe de la pince réservée aux produits **CUITS** et placer la viande sur le petit pain

- Ajouter les garnitures fraîches requises avec des pinces réservées aux **CONDIMENTS**
- Ajouter des sachets de condiments dans une petite tasse ou une pochette en papier pour que le résident ou le personnel de soutien puisse le mettre dans le hot dog ou le burger



Les produits entièrement cuits

pour le barbecue les plus populaires chez

les personnes âgées

Saucisses fumées entièrement cuites – Produits classiques pour le barbecue

Code Maple Leaf	Description de produit	Format de l'emballage
13404	SAUCISSES FUMÉES SCHNEIDERS 5 po 12/lb	2 x 2,72 kg
13641	SAUCISSES FUMÉES SCHNEIDERS 6 po 10/lb	2 x 2,72 kg
13633	SAUCISSES FUMÉES SCHNEIDERS 6 po 6/lb	2 x 2,72 kg
82210	SAUCISSES FUMÉES MAPLE LEAF 7 po 8/lb	2 x 2,72 kg
13684	SAUCISSES FUMÉES SCHNEIDERS 7 po 8/lb	2 x 2,72 kg
11096	SAUCISSES FUMÉES TOUT BŒUF SCHNEIDERS 7 po 8/lb	2 x 2,72 kg
13605	SAUCISSES FUMÉES <i>NATURAL</i> SCHNEIDERS 7 po 5/lb SANS GLUTEN	2 x 2,72 kg
13612	SAUCISSES FUMÉES <i>NATURAL</i> SCHNEIDERS 7 po 8/lb SANS GLUTEN	2 x 2,72 kg
82220	SAUCISSES FUMÉES ORDINAIRES MAPLE LEAF 7 po 5/lb	2 x 2,72 kg

Saucissons sans peau entièrement cuits - Pour une option copieuse et savoureuse

38954	SAUCISSONS DEBRAZZINI 7 po 4/lb 4 oz	4 x 1,36 kg
24563	SAUCISSONS OKTOBERFEST 7 po 4/lb 4 oz	4 x 1,36 kg
63185	SAUCISSONS ITALIENS 7 po 4/lb 4 oz	4 x 1,36 kg
25191	SAUCISSONS DE DINDE 7 po 4/lb 4 oz	4 x 1,36 kg
25256	SAUCISSONS AU CHEDDAR SMOKIES 7 po 4/lb 4 oz	4 x 1,36 kg

Burgers entièrement cuits – Facile à préparer, délicieux à manger

41522	BURGERS DE BŒUF GRILLÉS 3 oz	1 x 4,54 kg
41610	BURGERS DE BŒUF GRILLÉS 4 oz	1 x 4,54 kg
55692	BURGERS DE DINDE ENTIÈREMENT CUITS 3 oz	2 x 2,27 kg
64170	BURGERS DE BŒUF CUITS HALAL MINA 3,5 oz	1 x 4,54 kg

Protéines à base végétale – Délicieuses options végétaliennes

00107	BURGERS VÉGÉTALIENS 113 g	1 x 4,54 kg
31238	SAUCISSES FUMÉES VÉGÉTALIENNES 85 g	6 x 680 g
31235	SAUCISSONS À L'ITALIENNE VÉGÉTALIENS 92 g	1 x 4,54 kg
31237	SAUCISSONS AUX POMMES ET À LA SAUGE VÉGÉTALIENS 92 g	1 x 4,54 kg

À ne pas oublier - Autres produits préférés entièrement cuits

41434	ESCALOPETTES DE BŒUF BARBECUE 3 oz	2 x 2,27 kg
72230	ESCALOPETTES DE PORC BARBECUE 3 oz	2 x 2,27 kg
56170	CUISSES DE POULET DE RÔTISSERIE	3,6 kg (moy)
21355	HAUTS DE CUISSE DE POULET ASSAISONNÉS SÉLECTIONS SANTÉ 3 oz	2 x 2 kg
30299	PORC GENRE AILES DE POULET 2 oz	2 x 2,27 kg
31704	CÔTES DE FLANC DE PORC ST-LOUIS (12 CÔTES PAR CARRÉ)	7,0 kg (moy)
30298	MIGNONS DE PORC 5 oz	2 x 2,27 kg