**Sous Vide Application Plan – CCP Log**

|  |  |
| --- | --- |
| **All competitors using Sous Vide Applications must complete a food safety plan (Sous Vide Application Plan – CCP Log). Please highlight the critical control points from the start of your contest to the end (modify the ingredients and timelines as needed for your specific application).**  **Please review the document "Guidelines for restaurant Sous Vide cooking safety in British Columbia" posted to the Skills Website for Sous Vice best practices and guidelines. Any competitor not posting a Sous Vide Application Plan will not have that product judged.** | |
| **Probe Ingredients & Timeline** | **Temperature** |
| Water Bath |  |
| Product Temperature – From Fridge |  |
| Product Temperature – After Preparation |  |
| Water Bath Starting Temperature |  |
| 15 Minutes |  |
| 30 Minutes |  |
| 45 Minutes |  |
| 60 Minutes |  |
| Holding in 75th Minute |  |
| Holding in 90th Minute |  |
| Holding in 105th Minute |  |
| Holding in 120th Minute |  |
| Resting Temperature |  |
| Serving Temperature |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **EQUIPMENT LIST** | |
| Circulator: |  |
| Refrigerator: |  |
| Thermometer: |  |
| Vacuum Packager: |  |

**Plan pour application sous-vide – enregistrement PPC (points de contrôle critiques)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tous les concurrents qui ont recours à des applications sous-vide doivent créer un plan de salubrité des aliments (plan pour application sous-vide – enregistrement PCC). Veuillez souligner les points de contrôle critiques dès le début de votre concours jusqu’à la fin (modifier les ingrédients et les frises chronologiques selon les besoins de votre application).**  **Veuillez consulter le document Lignes directrices pour la cuisson sous-vide dans les restaurants en Colombie-Britannique affiché sur le site Web de Compétences Ontario dans lequel se trouvent des pratiques exemplaires et directives. Si un concurrent omet de présenter un plan pour application sous-vide, ce produit ne sera pas évalué.** | |
| **Sonde – Ingrédients et frise chronologique** | **Température** |
| Bain d’eau |  |
| Température du produit –réfrigérateur |  |
| Température du produit – après la préparation |  |
| Température initiale du bain d’eau |  |
| 15 minutes |  |
| 30 minutes |  |
| 45 minutes |  |
| 60 minutes |  |
| Maintien à la 75e minute |  |
| Maintien à la 90e minute |  |
| Maintien à la 105e minute |  |
| Maintien à la 120e minute |  |
| Température de repos |  |
| Température de service |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **LISTE D’ÉQUIPEMENT** | |
| Circulateur : |  |
| Réfrigérateur : |  |
| Thermomètre : |  |
| Ensacheur sous-vide : |  |