|  |
| --- |
| **Name:** |
| **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 consumed.** |
| **Tous les concurrents qui utilisent les applications sous vide doivent dresser un plan de salubrité alimentaire (plan pour l’application sous vide – Registre des PCC). Veuillez souligner les points de contrôle critiques (PCC) entre le début et la fin du concours (modifiez les ingrédients et délais au besoin pour votre application particulière).****Veuillez prendre connaissance du document intitulé «*Guidelines for restaurant Sous Vide cooking safety in British Columbia »* affiché sur le site Web de Compétences Ontario pour connaître les pratiques exemplaires et directives concernant l’application sous vide. Le produit de tout concurrent qui ne présente pas un plan pour l’application sous vide ne sera pas consommé.** |
| **Probe Ingredients & Timeline / Ingrédients et délais** | **Monday / Lundi** |
| Water Bath / Bain-marie |  |
| Product Temperature – From Fridge / Température du produit – au moment de le sortir du réfrigérateur |  |
| Product Temperature – After Preparation / Température du produit – après la préparation |  |
| Water Bath Starting Temperature / Température initiale du bain-marie |  |
| 15 Minutes / 15 minutes |  |
| 30 Minutes / 30 Minutes |  |
| 45 Minutes / 45 Minutes |  |
| 60 Minutes / 60 Minutes |  |
| Holding in 75th Minute / Maintenue à la 75e minute |  |
| Holding in 90th Minute / Maintenue à la 90e minute |  |
| Holding in 105th Minute / Maintenue à la 105e minute |  |
| Holding in 120th Minute / Maintenue à la 120e minute |  |
| Resting Temperature / Température au repos |  |
| Serving Temperature / Température au moment du service |  |

|  |
| --- |
| **EQUIPMENT LIST** |
| Circulator / Circulateur : |  |
| Refrigerator / Réfrigérateur : |  |
| Thermometer / Thermomètre : |  |
| Vacuum Packager / Emballeur sous vide : |  |

|  |
| --- |
| **NOTES** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |