

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 75 ^e minute	
Maintien à la 90 ^e minute	
Maintien à la 105 ^e minute	
Maintien à la 120 ^e minute	
Température de repos	
Température de service	

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