

Règles

Règles à respecter

inscription obligatoire au répertoire des métiers + potentiellement à la CCI

- Respect des normes d'hygiènes concernant le nettoyage et la désinfection des lieux de confection, la cuisson, la conservation des aliments

Guide des bonnes pratique d'hygiène en pâtisserie: <https://nuage.grap.coop/s/R6k2cBrpDpqmoB3>

- Respect des règles de sécurité en matière d'incendie ou d'accès des personnes handicapées
- **Affichage des prix selon les pains, les prix à la pièce et le prix au kilo -->**
l'affichage du prix du pain doit être visible de l'extérieur
- **Réglementations stricte encadrant les noms donnés aux pains.** En effet, il y a une réglementation pour certains pains : tradition, pain au levain, pain de seigle (différent du pain au seigle). Également, attention à l'appellation "cuit au feu de bois", qui implique obligatoirement que la flamme passe dans la chambre de cuisson (= chauffe directe). Sinon, il faudra jouer sur les mots (four chauffé au bois)
- Surface de travail : selon Emmanuel (accompagnateur), les surfaces en bois sont interdites car non-inertes (ou non lessivables ?). Dérogation concernant le pétrin en bois du fait de son caractère traditionnel.

Revision #2

Created 9 April 2024 07:56:10 by Maxime Jouve

Updated 17 April 2024 14:54:54 by Maxime Jouve