



Gelateria



Formation à la manipulation correcte de la glace

Sommaire

INTRODUCTION	6
1. BACS	
Assortiment Gelateria / Les trois aspects de nos produits / L'assortiment glacier parfait	10
Sélection optimale des parfums dans le congélateur	11
2. CONGÉLATEURS	
Aperçu: congélateurs Gelateria	14
Règles d'or de l'emplacement des congélateurs / Branchement des congélateurs / Température	16
Nettoyage quotidien	17
Nettoyage hebdomadaire / Nettoyage mensuel	18
Entretien mensuel	19
3. DOSAGE	
Hygiène personnelle	22
Hygiène lors du dosage	23
Allergènes	24
Placement des produits	25
Compartiments du congélateur / Température	26
Variétés pour compartiments plus chauds / Variétés pour compartiments plus froids	27
Décoration	28
Étiquettes à planter	29
Dosage correct / Lavage des ustensiles	30
L'école du dosage	31
4. RÈGLES D'OR	
Règles d'or concernant l'utilisation du congélateur	34
Règles d'or concernant la manipulation de la glace	35

Introduction





L'expérience Gelateria

Bienvenue dans l'univers des sensations de Gelateria. La glace Gelateria raconte une histoire inspirée par des ingrédients authentiques issus de tous les horizons et qui, par leur combinaison, enchantent les papilles de leurs arômes les plus subtils. Chacune des saveurs Gelateria témoigne à elle seule de la passion et du savoir-faire avec lesquels nous créons les parfums de nos glaces et les fabriquons avec un soin extrême. De sa fabrication jusqu'à la présentation du produit final, l'ensemble de la gamme Gelateria se voue à la délectation sensorielle des papilles. Chaque parfum nous régale de l'un de ces moments précieux où nous fuyons le quotidien pour un monde merveilleux. Si la glace est «l'histoire», alors Gelateria est le «livre» dans lequel vos clients peuvent découvrir un nouveau monde.

Nous chérissons ces moments précieux en famille ou entre amis où nous tissons cette complicité. Mais cela n'est pas si simple, car nous sommes tous occupés et vivons tous dans notre propre bulle. Chez Gelateria, conscients de l'importance de ces instants magiques de partage, nous avons à cœur de les sublimer avec ces arômes intenses, cette qualité optimale de nos ingrédients et cette consistance délicate qui dépassent toutes les attentes. Nos créations doivent interpeller les sens de vos clients, et faire de ce moment partagé un événement partagé.

Gelateria est synonyme de qualité aussi bien en termes d'ingrédients que d'élaboration, allée à une solide expérience. Vous trouverez dans cette plaquette tout ce qui est important pour combler vos hôtes. Posons donc ensemble les fondements qui feront de Gelateria la plus belle expérience. Participez et découvrez tout ce qu'il faut savoir sur le dosage!



Doser correctement

Gelateria s'est fixé pour objectif d'offrir ces moments spéciaux aux clients. Si l'on souhaite que cette magie prenne vie, le travail sur le point de vente est tout aussi important que le produit lui-même. C'est pourquoi nous souhaitons vous proposer tout notre savoir-faire afin de vous aider à donner vie à la dégustation idéale d'une glace.

Contenu des supports de formation:

- 1. Produit.** Informations sur le produit, sur l'assortiment de glaces de Gelateria et sur le bon choix des parfums.
- 2. Nos congélateurs.** Informations sur nos congélateurs Gelateria: congélateurs livrables, consignes de nettoyage et d'entretien.
- 3. Dosage.** Informations sur le dosage: hygiène, allergènes et transposition dans le congélateur.
- 4. Règles d'or.** Récapitulatif des règles les plus importantes.

1. Baos





Assortiment Gelateria

L'assortiment Gelateria propose 18 parfums sous trois aspects différents.

Les trois aspects de nos produits



Montagne



Dunes



Révolution

L'assortiment glacier parfait

L'assortiment parfait se compose de variétés traditionnelles parmi lesquelles se sont glissées de nouvelles saveurs à la mode. Les clients manifestent certes un intérêt pour les variétés tendance, mais ils reviennent toujours aux parfums traditionnels comme le chocolat, la fraise ou la vanille. C'est pourquoi un assortiment parfait se doit de combiner les deux, à savoir tendance et tradition, dans une proportion que l'on peut choisir en fonction du point de vente.

Voici le palmarès des 10 parfums préférés des consommateurs suisses:

Vanille	Stracciatella
Triple chocolat	Noix
Café	Croquant à la banane
Fraise	Yaourt-Fruits des bois
Pistache	Sorbet à la framboise



Sélection optimale des parfums dans le congélateur

L'assortiment parfait en prenant pour exemple le congélateur Jamaica

- Choisissez 8 parfums principaux qui ne doivent manquer dans aucun assortiment. Par exemple: vanille, chocolat, fraise, stracciatella, framboise, citron, pistache et croquant à la banane.
- Choisissez 2 parfums locaux. Par exemple: noix et yaourt-fruits des bois.
- Choisissez 2 ou 3 parfums tendance. Par exemple: yaourt glacé, gâteau au fromage et à la fraise, spagnola.

Mélange de l'onctueux et du fruité



2. Congélateurs





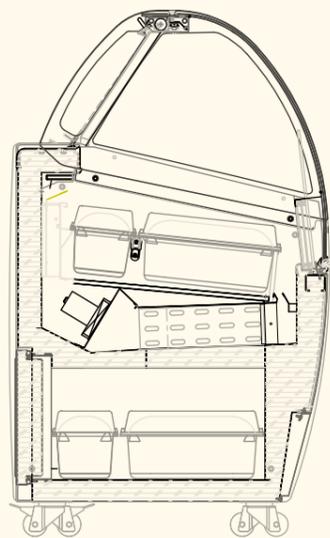
Aperçu: congélateurs Gelateria

Jamaica

Pour les points de vente où les produits doivent être présentés bien visiblement, nous proposons la gamme de congélateurs Jamaica. Le système de réfrigération par air pulsé rend la série Theater un peu plus exigeante et nécessite de maîtriser les rudiments du dosage.

Nombre de bacs: 10 ou 13

- 1 Excellente vue sur les produits
- 2 Eclairage par le haut avec des diodes
- 3 La vitrine frontale s'ouvre facilement pour le nettoyage
- 4 Réfrigération par air pulsé
- 5 Roulettes renforcées
- 6 Poignées latérales pour un déplacement facile



JAMAICA 10 À RÉFRIGÉRATION PAR AIR PULSÉ

Nombre de bacs: 10
Fournisseur: ISA (IT)
Volume net: 255
Dimensions: 1530 x 788 x 1304
Consommation électrique (kWh / 24h): ligne 17.7

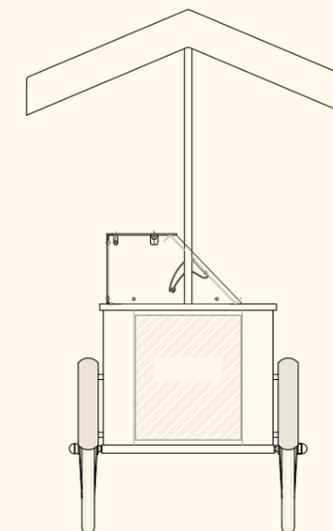
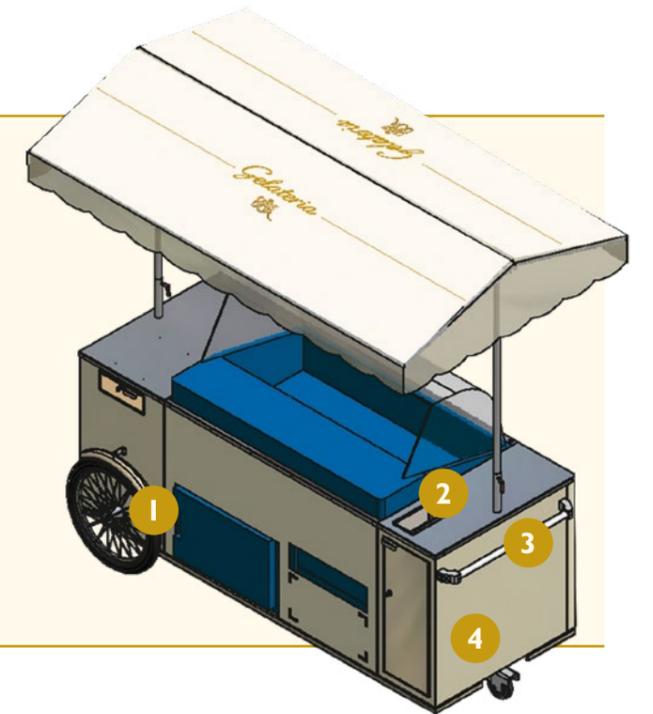


Carrettino

Le modèle Carrettino, qui a été conçu pour servir en extérieur, est parfait pour les points de vente quasi mobiles.

Nombre de bacs: 7

- 1 Mobilité grâce aux roues
- 2 Robinet d'eau et bac de lavage pour doseur
- 3 Pompe à eau et possibilité d'intégration d'un réservoir
- 4 Tuyau d'admission et d'évacuation



CARRETTINO

Nombre de bacs: 7
Double couche: 6
Fournisseur: ISA (IT)
Volume net: 104
Dimensions: 2000 x 1285 x 2081 mm
Consommation électrique (kWh / 24h): ligne 11.3





Règles d'or de l'emplacement des congélateurs

Pour un fonctionnement optimal des congélateurs et une qualité optimale des produits, respectez quelques règles simples:



Installer les congélateurs en intérieur et éviter la lumière solaire directe. La lumière solaire peut nuire au fonctionnement des congélateurs. Si un congélateur est installé en extérieur, il est crucial qu'il soit protégé (par exemple sous un parasol).



Ecartement autour du congélateur. Veillez à ménager un espace de ventilation suffisant autour du congélateur: 50 cm de chaque côté, 100 cm derrière, 60 cm au-dessus. A l'emplacement d'installation adéquat, l'air peut toujours circuler librement autour du congélateur. Ceci est capital pour la dissipation optimale de la chaleur afin que le compresseur ne surchauffe pas.



Installer à bonne distance des sources de chaleur. N'installez pas les congélateurs à proximité de sources de chaleur. L'air chaud dégagé par les sources de chaleur peut nuire à la température de l'intérieur du congélateur.



Installer à bonne distance des climatiseurs et ventilateurs. N'installez pas le congélateur à proximité de climatiseurs ni de ventilateurs. Les courants d'air peuvent nuire à la température de l'intérieur du congélateur.

Branchement des congélateurs

1. Veillez à ce que le panneau arrière du congélateur soit bien fermé.
2. Assurez-vous que le thermostat du congélateur est réglé conformément aux recommandations du fabricant.
3. Si le congélateur est muni d'un interrupteur intégré, enfoncez la fiche dans une prise murale, puis allumez le congélateur.

N'oubliez pas! Ne branchez pas le congélateur au moyen d'un adaptateur ni d'un connecteur enfichable flexible; en effet, aucun contact électrique optimal n'est alors garanti, ce qui peut entraîner une surchauffe. Cela constitue un risque pour la sécurité et peut provoquer des dégâts importants.

4. Avant de le remplir avec les bacs, assurez-vous que congélateur est suffisamment froid.
5. En cas de problèmes pour atteindre la température exigée, veuillez vous reporter au guide de dépannage.

Température

Pour assurer onctuosité et facilité de dosage, nous recommandons de régler la température du congélateur sur -14°C . Pour l'entreposage des bacs, une température de -18°C est recommandée.



Nettoyage quotidien

Pour garantir une qualité de produit, une hygiène et une attractivité optimales, les congélateurs doivent être nettoyés régulièrement. Pour le nettoyage et l'entretien quotidiens, hebdomadaires et mensuels, suivez les instructions des listes de vérifications.

Vitrage

Nettoyez le vitrage avec des produits nettoyants pour vitres. Appliquez toujours le nettoyant sur un chiffon d'abord, puis nettoyez le vitrage avec le chiffon. N'utilisez pas d'eau du robinet, car la surface ne serait pas correctement nettoyée.

Nettoyage des bacs et des supports

Sortez les bacs un par un du congélateur et nettoyez les caissons des bacs et les supports. Enlevez les traces de glace à l'aide d'une serviette en papier humide, puis remettez les bacs dans le congélateur.



Intérieur

Nettoyez l'intérieur du congélateur à l'aide d'une lingette jetable ou d'une serviette en papier, d'un nettoyant doux et d'eau chaude.

Panneau avant et capots latéraux

Nettoyez le panneau avant et les capots latéraux avec des nettoyants adéquats. Ne nettoyez pas à l'eau du robinet.



Nettoyage hebdomadaire

Dégivrez le congélateur manuellement

1. Sortez tous les bacs du compartiment congélation et mettez-les immédiatement dans un congélateur ménager afin de ne pas interrompre le stockage réglementaire.
2. Pour lancer le cycle de décongélation, appuyez sur la touche Décongeler.
3. Eteignez l'appareil à la fin du cycle de décongélation (env. 10 minutes).
4. Retirez tous les accessoires amovibles manuellement (par ex. les tiroirs, grilles, récipients à glace, etc.).
5. Pour vous assurer que le givre ait complètement fondu, patientez au moins 30 minutes avant de commencer à nettoyer l'appareil. En conditions d'exploitation difficiles, assurez-vous que l'appareil soit complètement dégivré et attendez 2 à 3 heures avant de le rebrancher.
6. Nettoyez les surfaces latérales et le fond des récipients avec un nettoyant doux, de l'eau chaude et une lingette jetable ou une serviette en papier.
7. Remettez dans le congélateur les accessoires retirés.
8. Rallumez l'appareil et patientez un moment jusqu'à ce que le congélateur soit suffisamment froid.

Tous les congélateurs sont automatiquement dégivrés quotidiennement. Grâce au système de régulation thermique, le dégivrage automatique n'influe pas sur la température à l'intérieur du congélateur. Pour un fonctionnement impeccable du congélateur, le dégivrage manuel hebdomadaire est néanmoins d'une importance capitale.

Nettoyage mensuel

Nettoyage du groupe réfrigérant

Le groupe réfrigérant se trouve en bas à droite du dos du congélateur. Un groupe réfrigérant encrassé nuit à l'efficacité du congélateur, ce qui peut aboutir à de moindres performances et à une consommation électrique accrue. Pour éviter cela, nous recommandons de nettoyer le groupe réfrigérant une fois par mois.

1. Dévissez la grille protectrice à l'aide d'un tournevis puis mettez la grille et les vis en lieu sûr.
2. Nettoyez soigneusement le groupe réfrigérant à l'aspirateur afin d'éliminer la poussière et la saleté.
3. Revissez la grille protectrice sur le groupe réfrigérant.



Entretien mensuel

Avant de procéder à des tâches d'entretien, les congélateurs doivent toujours être séparés du circuit électrique. Les éléments protecteurs (grille et châssis) ne doivent être enlevés que par des collaborateurs qualifiés.

Branchement correct sur le secteur

Vérifiez le branchement du congélateur sur le secteur afin d'éviter toute surchauffe et le risque d'incendie. Ne branchez PAS le congélateur sur le secteur au moyen d'un adaptateur ou de rallonges.

Câble électrique non endommagé

Vérifiez régulièrement que le câble électrique n'est pas endommagé. S'il s'avère endommagé, ne le changez PAS vous-même. Dans ce cas, adressez-vous à votre chargé de clientèle.

Portes du panneau arrière non endommagées

Vérifiez régulièrement que les portes du panneau arrière ne sont pas endommagées. En cas de dégâts, adressez-vous à votre chargé de clientèle. Des portes de panneau arrière fonctionnant correctement garantissent une consommation électrique optimale et une utilisation conforme du congélateur.

Grille protectrice non endommagée

Vérifiez régulièrement que la grille protectrice n'est pas endommagée. En cas de dégâts, veuillez vous adresser à votre chargé de clientèle. N'utilisez PAS l'appareil sans ces dispositifs protecteurs.

Au fil des besoins

Remplacer les diodes

Vérifiez régulièrement les diodes et en cas de dégâts, adressez-vous à votre chargé de clientèle afin qu'il les remplace.

3. Dosage





Hygiène personnelle

Toutes les personnes amenées à se trouver au contact de nourriture sont tenues de s'astreindre à une hygiène personnelle irréprochable. Tous les points de vente Gelateria doivent consigner les incidents en la matière et veiller à appliquer des normes d'hygiène personnelle strictes.

Les collaborateurs doivent respecter les normes hygiéniques suivantes:

- **Cheveux.** Ils doivent être attachés, l'idéal étant de porter un couvre-tête.
- **Habillement.** Seuls des vêtements adéquats, propres et protecteurs doivent être portés.
- **Mains et ongles.** Les mains doivent être lavées et nettoyées à intervalles réguliers en fonction des tâches effectuées (à savoir avant la manipulation de denrées alimentaires, après la manipulation de denrées crues, après le passage aux toilettes, après l'élimination de déchets, etc.). Les ongles des mains doivent être gardés courts et propres. Les extensions d'ongles, les faux ongles et les ongles vernis sont à éviter.
- **Accessoires.** Le port d'accessoires, bijoux et montres (hormis les alliances sobres) n'est pas permis.
- **Petites lésions.** Apposez un pansement imperméable et de couleur contrastée sur les coupures et égratignures de la peau visible. Les collaborateurs dont les coupures et égratignures sont infectées ne doivent manipuler aucune denrée alimentaire tant que ces infections subsistent.
- **Port de parfum.** Ne portez aucune fragrance forte telle que les parfums ou après-rasages.
- **Nourriture et boissons.** Ne permettez aux collaborateurs de se restaurer et de boire que dans les locaux désignés à cet effet.



Hygiène lors du dosage

La qualité des produits Gelateria ne peut être assurée que par une hygiène suffisante lors du dosage. Le lavage minutieux du doseur et l'utilisation systématique d'eau propre pour le dosage en font partie. L'eau de trempage doit toujours être fraîche et froide afin qu'aucun micro-organisme nocif ne puisse se former sur le doseur, ni dans l'eau.

Si l'on dispose d'eau courante potable:

Pour garantir une hygiène absolue, un raccordement à l'eau courante potable doit se trouver à côté du congélateur pour le lavage du doseur. Laissez l'excédent d'eau du doseur s'écouler à nouveau dans le récipient d'eau.

Pour essuyer le doseur, utilisez exclusivement des **serviettes en papier jetables**. N'essayez PAS l'eau avec un torchon, car cela peut entraîner l'apparition de microbes avec contamination croisée consécutive.

Si l'on ne dispose pas d'eau courante potable:

Si vous ne disposez pas d'eau courante, utilisez de l'eau dans un récipient et changez-la toutes les 30 minutes. Pour que l'eau reste fraîche, ajoutez-y de l'acide citrique à 1,5%.



N'oubliez jamais de travailler dans le respect des dispositions sanitaires locales de l'autorité compétente.

Allergènes

Lors du dosage, il existe un risque important de contamination croisée des différents produits par des allergènes. Ceci peut survenir aussi bien directement via le doseur ou via l'eau de trempage que par la proximité immédiate des bacs ouverts.

Les consommateurs doivent être informés du risque d'allergènes au moyen d'écriteaux parfaitement visibles où ils sont invités à se renseigner auprès des serveurs sur les allergènes contenus dans les produits. Dans le cas où un client souhaiterait davantage de données, un classeur contenant les explications sur les ingrédients et des informations sur les allergènes doit être tenu à disposition sur le point de vente. Toutes les étiquettes Gelateria des bacs contiennent des informations concernant les allergènes. La mention «Exempt d'allergènes» n'est pas possible.

Les règles d'or de la minimisation de la contamination croisée:

- Enlevez les couvercles des bidons, nettoyez-les et séchez-les et conservez-les dans un endroit protégé. Dans la mesure du possible, conservez les couvercles séparément les uns des autres.
- Utilisez toujours le même couvercle pour un produit. Pour vous faciliter la tâche, le nom du produit figure sur chaque couvercle.
- Utilisez un doseur propre à chacun parfum et si nécessaire, lavez-le à l'eau courante (pas dans le récipient d'eau). Si cela n'est pas possible, il convient d'attirer l'attention du client sur le risque d'allergènes accru qui en découle.
- Après chaque variété, lavez le doseur à l'eau courante (pas dans le récipient d'eau). Si cela n'est pas possible, il convient d'attirer l'attention du client sur le risque d'allergènes accru qui en découle.

Placement des produits

Le placement des produits dans le congélateur fait partie des tâches les plus délicates du domaine de la vente de crème glacée en portions. Dans les pages suivantes, vous allez découvrir tout ce qu'il faut savoir pour garantir aussi bien la qualité optimale des produits que la sécurité des clients.

Supports des congélateurs

Utilisez toujours des supports adéquats pour le congélateur. Les supports appropriés assurent la stabilité et l'onctuosité des produits car la circulation de l'air dans le congélateur n'est pas entravée. Si des supports sont endommagés ou s'il en manque, demandez-en de nouveaux à votre chargé de clientèle.





Compartiments du congélateur

Les différents compartiments du congélateur ont des températures différentes. Mettez les bacs dans les compartiments adéquats pour préserver la qualité optimale des produits. En fonction des produits, pour préserver leur qualité, ils doivent être mis dans les compartiments plus chauds ou plus froids du congélateur.

Mettez les sorbets et les parfums des glaces fruitées dans les compartiments plus froids du congélateur, et les parfums des glaces riches et crémeuses dans les compartiments plus chauds. L'écart thermique entre ces compartiments du congélateur est d'environ 1 à 2°C. Vous trouverez ci-après des informations sur les compartiments plus chauds et plus froids des différents congélateurs.

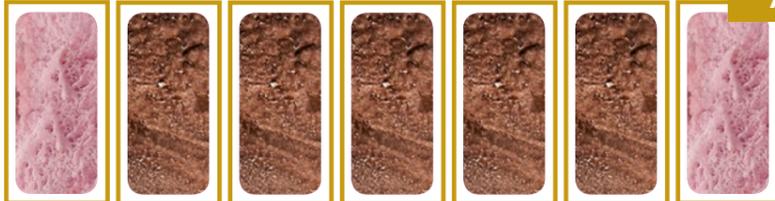
Plus chaud



Plus froid



Carrettino à réfrigération statique, 7



ASSORTIMENT DE 7

Jamaica à réfrigération par air pulsé, 10 à 13



ASSORTIMENT DE 10 à 13



Variétés pour compartiments plus chauds



Mettez les parfums des glaces crémeuses dans les compartiments plus chauds du congélateur:

Croquant à la banane

Confiture de lait

Spagnola

Yaourt à la grecque

Café

Gâteau au fromage et à la fraise

Yaourt-fruités des bois

Triple Choc

Pistache

Vanille

Stracciatella

Noix

Variétés pour compartiments plus froids



Mettez les sorbets, les glaces à l'eau et les variantes alcoolisées dans les compartiments plus froids du congélateur:

Sorbet au citron

Sorbet aux framboises

Rhum raisins

Fraise

Décoration

La décoration des glaces accentue la sensation pure du produit. Une poignée d'ingrédients suffisent à réaliser la décoration parfaite. Voilà un moyen bon marché d'apporter une touche de perfection à la dégustation d'une glace pour votre client.

- N'utilisez que des ingrédients frais.
- Les décorations des glaces attirent l'attention du client sur le congélateur. Les bacs de glace décorés paraissent frais, délicieux et irrésistibles.
- Changez d'ingrédients décoratifs tous les jours.
- Disposez les ingrédients frais sur la glace de la partie avant du bac. Ainsi, ils restent frais plus longtemps et cela facilite le service.
- Décorez avec les ingrédients principaux du parfum en question.

Mélange de baies pour Yaourt-Fruits des bois



Fraises pour la glace à la fraise



Mélange de copeaux de chocolat pour Triple-Choc



Étiquettes à planter

Pensez à étiqueter les parfums dans votre congélateur. Pour vos clients, cela facilite le choix de leur parfum préféré.



Doser correctement

Veillez à utiliser les ustensiles adéquats pour le dosage.



Cuillère à glace



Doseur à pince

L'astuce du pâtissier-glacier:

Pour un résultat parfait, utilisez la cuillère à glace (aucun résidu de glace n'adhère au dos du doseur)

Pour le doseur, une taille d'1/30 est recommandée. Le tableau ci-contre vous indique combien de boules vous pouvez faire en moyenne:

Nombre de boules par récipient selon la taille du bac		1/30
2.4l		44
5l		92
5.5l		101

Laver les ustensiles

Les ustensiles de dosage doivent être rincés à l'eau courante. Pour sécher le doseur, il faut uniquement utiliser des serviettes en papier jetables. N'utilisez pas de torchons à vaisselle, car cela peut entraîner l'apparition de microbes avec contamination croisée consécutive.

Les doseurs ne sont pas tous lavables en machine car la température élevée risquerait de les abîmer. Lisez attentivement les instructions de lavage.

L'école du dosage



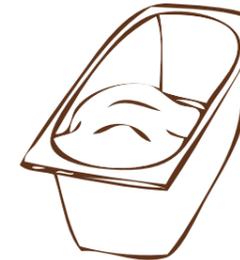
1. Garnissez toujours la boule horizontalement (en biais par rapport au bac). Commencez la première boule par la première rangée devant vous.



2. Lors du dosage, restez dans une zone de trois largeurs du doseur. Prélevez la deuxième boule dans la deuxième rangée juste derrière et la troisième boule dans la troisième rangée.



3. Puissez ensuite dans les trois rangées de la surface vers le fond. Ne commencez à puiser dans le deuxième tiers du bac qu'une fois que ces trois rangées sont servies.



4. Au besoin, nettoyez les résidus de glace sur le pourtour du bac avec une serviette en papier.



5. A la fin de la journée de vente, refermez toujours les récipients avec le couvercle correspondant.

Attention:



Lors du service, veillez à ne pas toucher le pourtour des bacs avec le doseur.



Pour conserver la décoration de la glace, ne puissez pas verticalement.

4. Règles d'or



Règles d'or concernant l'utilisation du congélateur

Installer le congélateur

- Installez le congélateur en intérieur.** Évitez la lumière solaire directe.
- Ménagez une marge suffisante tout autour du congélateur.** 50 cm de chaque côté, 100 cm derrière, 60 cm au-dessus.
- Ne mettez pas le congélateur à côté de sources de chaleur ou de ventilateurs.**
- Ne branchez la fiche que sur des prises reliées à la terre.** N'utilisez AUCUN adaptateur ni AUCUNE rallonge.

Nettoyage quotidien

- Nettoyez les bacs et les supports.** Enlevez les traces de glace avec une lingette jetable ou une serviette en papier.
- Nettoyez le vitrage par l'intérieur et l'extérieur.** Retirez les produits et nettoyez le verre avec une lingette jetable et un nettoyant destiné à cet effet.
- Nettoyez le panneau avant et les capots latéraux.** Nettoyez les capots avec une lingette jetable ou une serviette en papier et un nettoyant doux.
- Nettoyez l'intérieur.** Enlevez la glace de l'intérieur avec une lingette jetable ou une serviette en papier.

Utilisation quotidienne

- Vérifiez la température dans le congélateur.** La température recommandée est de -14°C .
- Veillez à ce que le congélateur soit propre** avant que le service ne commence.
- Vérifiez si du givre s'est formé.** Assurez-vous que l'intérieur du congélateur est exempt de givre.
- Maintenez les portes hermétiques fermées.** N'ouvrez les portes hermétiques que pour servir.

Entretien hebdomadaire et mensuel

- Dégivrez le congélateur manuellement chaque semaine.** Éteignez l'appareil et nettoyez-en l'intérieur.
- Nettoyage mensuel du groupe réfrigérant.** Retirez les grilles et aspirez la poussière.
- Vérification mensuelle du câble électrique.** Assurez-vous que le câble n'est pas endommagé et qu'il est convenablement branché.
- Vérification mensuelle des portes et grilles.** Vérifiez si les portes et grilles hermétiques sont endommagées.

Règles d'or concernant la manutention de la glace

Hygiène personnelle

- Lavez-vous toujours les mains.** Lavez-vous les mains au savon et avec une solution désinfectante et essuyez-les avec une serviette en papier avant de manipuler de la glace.
- Portez des vêtements propres et protecteurs.** Portez des vêtements protecteurs et veillez à ce que vos cheveux soient couverts.
- Gardez vos ongles courts et propres.** Ne portez ni vernis ni extensions sur vos ongles.
- Surveillez les coupures et égratignures.** Recouvrez les coupures et égratignures avec un pansement imperméable de couleur contrastée.

Préparation de la glace

- Introduisez les supports et les cadres dans le congélateur.**
- Mettez les parfums dans les compartiments correspondants du congélateur:** variétés crémeuses dans les compartiments plus chauds, sorbets et glaces fruitées dans les compartiments plus froids.
- Décorez la glace.** Décorez-la avec des ingrédients frais.

Dosage

- Lavez les doseurs à l'eau courante potable fraîche.** Si vous utilisez de l'eau dans un récipient, changez l'eau toutes les 60 minutes.
- Puisez toujours horizontalement.** Puisez sur une largeur de trois doseurs afin de préserver l'aspect de la surface de la glace.
- Laissez l'excédent d'eau s'écouler du doseur, puis séchez-le avec une serviette en papier.**
- Nettoyez les bacs et les cadres.** Enlevez les traces de glace avec une lingette jetable ou une serviette en papier.
- Invitez les clients à se renseigner sur les allergènes des produits.** Gardez les informations sur les allergènes à portée de main afin de pouvoir donner des renseignements.
- Ne puisez ni verticalement ni le long du cadre.**
- Refermez les produits avec les couvercles correspondants.** A la fin de la journée de vente, refermez chacun des bacs avec le couvercle correspondant.

Gelateria

Visitez notre site Web!

Vous trouverez sur notre page d'accueil toutes les informations concernant les nouveautés,
les produits et les supports publicitaires actuels: www.lusso-business.ch

