

Selon vous, quels conseils faut-il suivre ?

- a Placez les nouvelles livraisons derrière les fournitures déjà stockées.
- b Ne laissez pas la nourriture hors du réfrigérateur pour une longue durée.
- c Les restes d'aliments peuvent être conservés s'ils sont refroidis lentement.
- d Ne mettez jamais les boîtes de conserve ouvertes dans le frigo.
- e La nourriture peut être stockée sur le sol.
- f Les aliments avec une date limite de consommation se détériorent rapidement.

Le stockage des aliments

Comprendre comment **stocker et conserver les aliments** peut aider à être plus **efficace** dans la gestion des fournitures, **gagner du temps** et de l'argent, **assurer la sécurité alimentaire** et **prévenir la contamination**.

La règle du « **premier livré, premier utilisé** » est fondamentale pour la sécurité et la qualité alimentaire. Quand une livraison arrive, le nouvel aliment doit passer derrière les aliments déjà stockés qui doivent être utilisés en premier, aussi bien dans la chambre froide qu'en réserve sèche. Cette règle consiste également à **étiqueter tous les aliments** avec la date de livraison, afin d'en garantir la fraîcheur et de permettre au personnel de trouver rapidement ce qu'il cherche sans devoir laisser les portes du lieu de stockage ouvertes. En effet, lors de la préparation des aliments, les marchandises ne doivent pas rester longtemps en dehors du réfrigérateur. D'autre part, les restes de nourriture doivent être **refroidis rapidement, conservés au réfrigérateur** et consommés dans les deux jours suivant la cuisson.

Conservez les aliments dans des **contenants hermétiques**, car une fois que les aliments entrent en contact avec l'air, ils commencent à se détériorer. Faire cela permet d'accroître leur durée de vie et de maintenir la sécurité et la qualité alimentaires. En outre, on ne devrait jamais mettre des boîtes de conserve ouvertes dans le réfrigérateur car le métal peut en contaminer le contenu. Les aliments avec un risque élevé de contamination, tels que la viande et les volailles crues, doivent être conservés aussi bas que possible dans la chambre froide pour éviter que leur jus ne s'écoule sur les autres aliments. Toutefois, aucun aliment ne devrait être stocké sur le sol, car l'eau, la poussière ou d'autres substances pourraient s'infiltrer dans l'emballage et le contaminer.

Il est conseillé de **ne pas surcharger le réfrigérateur** et de **le nettoyer régulièrement** pour garantir de bonnes conditions de stockage. Les dates limites de consommation apparaissent sur les aliments ayant une longue durée de conservation. Il peut être dangereux de manger les aliments après cette date. **Les dates de péremption doivent être respectées**. En cas de doute sur la fraîcheur du produit, jetez-le pour éviter le risque d'intoxication alimentaire.



Compréhension écrite

2 Lisez le texte, puis complétez les phrases.

- 1 Pour gérer efficacement les fournitures, vous devez savoir _____
- 2 Le « premier entré, premier sorti » est une règle qui protège _____
- 3 Le nouvel aliment doit être rangé _____
- 4 L'étiquetage de tous les aliments avec la date de livraison garantit _____
- 5 Le personnel de cuisine devrait éviter de laisser _____
- 6 Les restes doivent être consommés dans les _____
- 7 Une fois entrés en contact avec l'air, les aliments _____
- 8 Le métal des boîtes de conserve peut _____
- 9 L'eau, la poussière ou d'autres substances peuvent s'infiltrer _____
- 10 Lorsque vous avez des doutes sur la fraîcheur des aliments, _____