

SLSM, Service alimentaire, CHSLD Saint-Michel
Lexique – Secteur alimentaire 7554601

Codes	Horaire	Description Virtuo	Hrs	Route
T1	8H45-14H30	P1	J- 5.00	Courroie dîner: démarreur, monter chariots sur les unités Laverie déjeuner, aller chercher chariots souillés, chaudrons Laverie dîner et chaudrons
T2	7H00-15H30	P2	J- 7.75	Portionnement : dîner, souper, collations PM/HS Courroie dîner : desserts, breuvages, à cotés Courroie souper : démarreur Laverie dîner, entretien lave-vaisselle et chaudrons
T3	7H00-15H30	P3	J- 7.75	Monter chariots déjeuner sur les unités Portionnement breuvages chauds et soupes pour la journée Courroie dîner : vérificateur Laverie déjeuner et tri d'ustensiles Ménage, répartition des collations et rangement de commande
T4	8H30-14H15	P4	J- 5.00	Courroie matin: mets principaux, soupes Laverie déjeuner et chaudrons Laverie dîner et chaudrons
T6	11h00-19h30	P6	J- 7.75	Portionnement déjeuner Courroie souper : desserts, breuvages, à cotés Courroie déjeuner : rôties, oeufs Laverie souper, ménage et chaudrons
T8	12H15-19H00	P8	J- 6.00	Courroie souper: vérificateur, monter chariots sur les unités Portionnement, ménage et rangement de commande Courroie déjeuner : desserts, breuvages, à cotés Laverie souper
T10	11H00-19H00	P10	J- 7.25	Portionnement déjeuner Courroie souper : mets principaux et soupes Chaudrons, tri d'ustensiles et ménage Courroie déjeuner : vérificateur Laverie souper et aller chercher les chariots souillés sur les unités
T22	10H30-19H00	J	J- 7.75	Service de la cafétéria dîner et souper + manipulation de la caisse Préparation et portionnement du jus épais, préparation des rôties Courroie déjeuner : démarreur Chaudrons et entretien cafétéria
T17	6h00-14h30	J	J- 7.75	Préparation soupes, mets principaux, légumes, déjeuner Mise en place et appro. courroies (liaison froide) Rethermalisation et approvisionnement cafétéria dîner Rangement de commande, commande lait et inventaire viande
T18	8h30-17h00	J	J- 7.75	Préparation desserts, mets principaux, légumes, déjeuner Mise en place et appro. courroie (liaison froide) Rethermalisation et approvisionnement cafétéria souper Rangement de commande, commande et inventaire pain
T19	7h45-16h15 (fds seulement)	J	J-7.75	Préparation soupes, mets principaux, légumes, dessert, déjeuner Mise en place et appro. courroies (liaison froide) Rethermalisation et approvisionnement cafétéria dîner et souper
T25	7H45-15H45	J	J- 7.00	Adaptation et vérification de menus Inventaires et commandes Supervision production et distribution service alimentaire Veiller au respect de l'horaire et des règles d'hygiène/salubrité