

Commandes allergie uniquement

Confirmez l'allergène exact à éviter avant de commencer.

Zone et matériel dédiés à la commande convenue

01 Vérifiez les ingrédients et la commande

Utilisez les recettes, étiquettes et registres d'allergènes à jour. En cas de doute, demandez au responsable.

02 Évitez le contact croisé avec les allergènes

Utilisez du matériel bien nettoyé et des ingrédients non entamés. Tenez les autres aliments à l'écart.

03 Identifiez et remettez clairement

Gardez le plat terminé couvert et à part. Vérifiez qu'il est servi au bon client.

Le matériel violet est un choix de l'établissement, pas une garantie. Si vous ne pouvez pas préparer le plat en toute sécurité, arrêtez et prévenez le responsable et le client.