

Programme de gestion d'aliments sans gluten vous accompagne à tous points critiques du processus: du choix des ingrédients, en passant la préparation des menus et des plats jusqu'au service dans l'assiette.

L'engagement de l'équipe de direction et l'innovation sont les clés du succès.

Créer un menu sans gluten à partir des éléments existants de votre environnement

Équipement, surfaces de travail, stockage et méthode de cuisson.

Identifier les points critiques de contamination croisée pour toutes les options sans gluten

Équipement, surfaces de travail, stockage, manutention et service.

Équipement dédié La création du menu sans gluten devrait prendre en considération l'équipement disponible et être élaboré de façon à réduire le besoin de recourir systématiquement à de l'équipement dédié qui devrait être utilisé uniquement lorsque la contamination croisée ne peut pas être évitée.

Service à la clientèle Doit pouvoir répondre aux questions des clients portant sur les options sans gluten offertes

Ingrédients et fournisseurs

Assurez-vous qu'ils sont sans gluten.

Contre la contamination croisée par la créativité

Stockage: contenants hermétiques. Pensez différemment: papier d'aluminium pour la cuisson, mijoteuse. Préparation: la séquence, période de la journée, etc.

Former les employés

Du service à la clientèle aux cuisiniers, tous doivent comprendre les processus de contrôle des options sans gluten offertes.

Contrôler La direction et les employés doivent respecter les normes du Programme de gestion d'aliments sans gluten afin de servir des options sécuritaires aux clients.



Le PGASG peut vous aider à offrir des options sans gluten de façon sécuritaire à partir de votre environnement existant.