



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

FICHE : NETTOYAGE ET DESINFECTION DES SURFACES

OBJECTIF LANGAGIER :

- comprendre les consignes et les commandes
- connaître le lexique des ustensiles, du matériel et de l'équipement

APTITUDE TRAVAILLEE : compréhension écrite

▪ **Activité 1 :**

Ecrire dans les cadres blancs l'action qui correspond aux photographies (les photographies sont mises dans l'ordre du nettoyage).

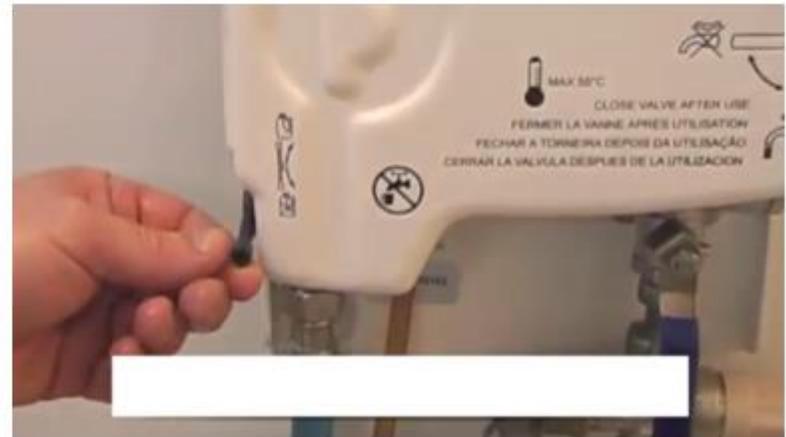
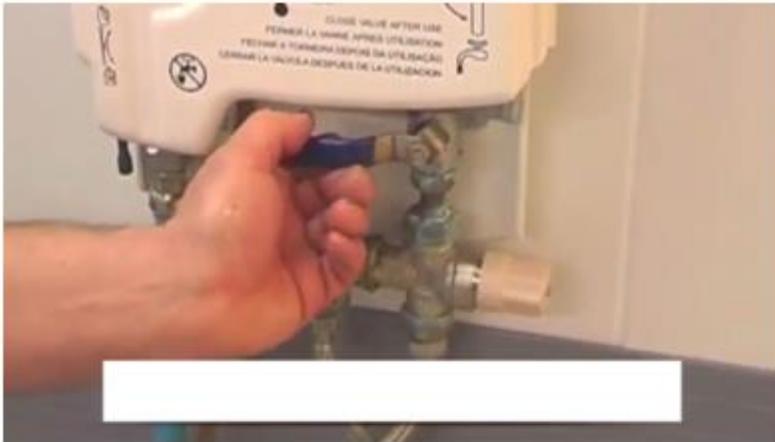
- Emarger les feuilles d'enregistrement du plan de nettoyage
- Sélectionner la position « rinçage »
- Appliquer selon vos besoins un produit de finition inox
- Contrôler l'arrivée d'eau et de la mousse
- Appliquer sur les surfaces à nettoyer
- Laisser agir 5 à 10 minutes
- Sélectionner la position « lavage »
- Ouvrir la vanne d'alimentation
- Rincer les surfaces à l'eau potable
- Racler les surfaces
- Essuyer les bords avec du papier à usage unique
- Ranger le matériel
- Fermer la vanne d'alimentation
- Frotter et brosser les surfaces



FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

FICHE : NETTOYAGE ET DESINFECTION DES SURFACES

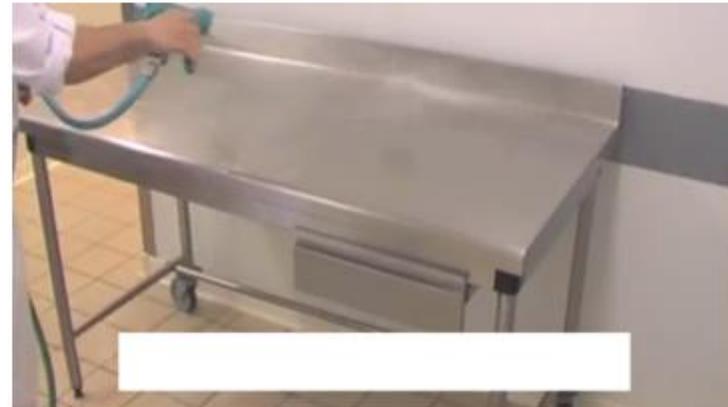
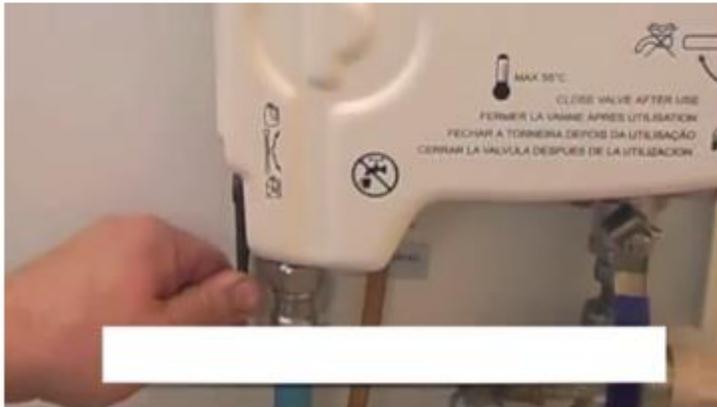
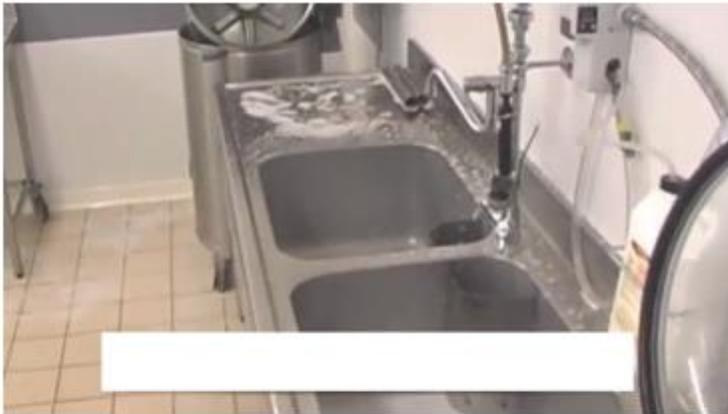




FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

FICHE : NETTOYAGE ET DESINFECTION DES SURFACES





FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX)

FICHE : NETTOYAGE ET DESINFECTION DES SURFACES

