



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 : LA TENUE PROFESSIONNELLE

COMPETENCES LANGAGIERES :

- comprendre les consignes et les recommandations en termes d'hygiène
- connaître le lexique des ustensiles, du matériel et de l'équipement

APTITUDES TRAVAILLEES :

- compréhension orale
- compréhension écrite

Vidéo : « La tenue professionnelle de cuisine »

Source : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-tenue-professionnelle-de>



Activité 1

Regardez le document vidéo et identifiez les différents éléments qui composent la tenue professionnelle de cuisine en associant l'image au nom de l'objet

- | | | |
|-----------|---|------------------------------|
| Image n°1 | • | • La toque |
| Image n°2 | • | • La veste croisée |
| Image n°3 | • | • Le tablier |
| Image n°4 | • | • Les torchons |
| Image n°5 | • | • Les chaussures de sécurité |
| Image n°6 | • | • Le calot |
| Image n°7 | • | • Le pantalon pied-de-poule |
| Image n°8 | • | • La charlotte |
| Image n°9 | • | • Le tour de cou |



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 : LA TENUE PROFESSIONNELLE



1



2



3



4



5



6




7



8



9

	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 : LA TENUE PROFESSIONNELLE



Activité 2

Observez bien la photo projetée par votre formateur et écrivez le nom des éléments numérotés dans la liste ci-dessous

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.

Activité 3




Regardez à nouveau le document vidéo et répondez aux questions suivantes en cochant la bonne réponse (les questions et les réponses peuvent être lues pas votre formateur si besoin)

1. Après avoir mis la veste, il faut...
 - boutonner les manches au niveau des poignets.
 - retrousser les manches au-dessus des poignets.
 - retrousser les manches jusqu'aux coudes.

2. Pour mettre correctement le tablier, il faut...
 - le retourner jusqu'à ce qu'il arrive au niveau des chevilles.
 - le retourner jusqu'à ce qu'il arrive au niveau des genoux.
 - le retourner jusqu'à ce qu'il arrive à mi-cuisse.

3. On noue le tablier...
 - devant soi.
 - derrière soi.
 - sur le côté.

	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 : LA TENUE PROFESSIONNELLE

4. Le nœud du tablier doit être...
 - visible.
 - placé dans le revers du tablier.
 - placé à l'intérieur du tablier.

5. Le tour de cou peut être préparé...
 - chaque matin.
 - juste avant de le mettre.
 - lors du repassage.

6. Le tour de cou doit être placé...
 - à l'intérieur de la veste.
 - à l'extérieur de la veste.

7. La toque, la charlotte ou le calot doivent...
 - couvrir le front.
 - couvrir les oreilles.
 - envelopper l'intégralité des cheveux.

8. Les torchons seront mis à disposition...
 - près d'un évier.
 - sur le plan de travail.
 - à la ceinture du tablier.



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 : LA TENUE PROFESSIONNELLE

IMAGE POUR L'ACTIVITE 2

