



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 : L'HYGIENE PERSONNELLE EN CUISINE

COMPETENCES LANGAGIERES :

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

APTITUDES TRAVAILLEES : compréhension écrite



	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 : L'HYGIENE PERSONNELLE EN CUISINE

Activité 1


- 1) Quel est le titre du document page 1 ? (Cochez la bonne réponse)
 - Les règles d'hygiène
 - Les normes d'hygiène
 - L'hygiène personnelle
 - L'hygiène en cuisine

- 2) A qui s'adresse ce document ? (Cochez la bonne réponse)
 - Au chef cuisinier
 - Aux personnes qui travaillent en cuisine
 - Aux personnes qui font le ménage
 - Aux clients

- 3) Quand on travaille en cuisine, que faut-il avoir ? (Cochez les bonnes réponses)
 - Une hygiène parfaite
 - Les mains sales
 - Des bijoux
 - Une tenue de travail propre

- 4) Quand on travaille en cuisine, comment faut-il être ? (Cochez la bonne réponse)
 - Malade
 - En bonne santé
 - Fatigué
 - Content

- 5) Quand on travaille en cuisine, que faut-il faire avec ses mains ? (Cochez les bonnes réponses)
 - Les essuyer dans du papier à usage unique
 - Les essuyer dans un torchon ou sur son tablier
 - Les laver
 - Brosser les ongles

	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 : L'HYGIENE PERSONNELLE EN CUISINE

6) Quand on travaille en cuisine, que faut-il porter ? (Cochez la bonne réponse)

- Un chapeau
- Un bonnet
- Une coiffe
- Un casque

7) Quand on travaille en cuisine, que faut-il soigner ? (Cochez la bonne réponse)


- Ses blessures
- Son apparence
- Son langage
- Ses collègues

8) Quand on travaille en cuisine, que faut-il enlever ? (Cochez les bonnes réponses)

- Ses lunettes
- Ses bijoux
- Sa montre
- Ses chaussures

9) Quand on travaille en cuisine, qu'est-ce qu'il ne faut pas faire ? (Cochez les bonnes réponses)

- Manger
- Parler
- Fumer
- Courir

	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 : L'HYGIENE PERSONNELLE EN CUISINE

Activité 2

2.1. Observez l'image ci-dessous.



- 1) Que montre cette image ? (Cochez la bonne réponse)
 - Le protocole à suivre pour laver les plans de travail
 - Le protocole à suivre pour se laver les mains
 - Le protocole à suivre pour laver la vaisselle
 - Le protocole à suivre pour laver les fruits ou les légumes

- 2) Ce protocole a combien d'étape ? (Cochez la bonne réponse)
 - 3 étapes
 - 4 étapes
 - 5 étapes
 - 6 étapes



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 : L'HYGIENE PERSONNELLE EN CUISINE

3) Reliez chaque photographie ci-dessous au pictogramme et au texte qui lui correspond.



•

•



•

**Frotter les ongles,
les mains et les
poignets**



•

•



•

**Se mouiller les
mains**



•

•



•

Rincer



•

•



•

Savonner




•

•



•

Sécher

	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 : L'HYGIENE PERSONNELLE EN CUISINE

2.2. Remettez dans l'ordre les étapes ci-dessous en les recopiant dans les cadres blancs du document page 7.

- Essuyer ses mains avec des serviettes à usage unique. En aucun cas, s'essuyer sur un torchon ou sur son tablier.
- Se brosser le bout des ongles.
- Se mouiller les mains sous l'eau courante.
- Jeter la serviette dans une poubelle à commande non manuelle.
- Bien rincer sous l'eau courante.
- S'enduire les mains de savon liquide antibactérien en effectuant des mouvements friction/rotation.



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 : L'HYGIENE PERSONNELLE EN CUISINE

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

LAVAGE DES MAINS

POURQUOI SE LAVER LES MAINS ?

Même en bonne santé, nous sommes tous porteurs de microbes sur la peau, dans le nez, la gorge ou les intestins, ...

La meilleure façon de prévenir la contamination des produits est de se laver régulièrement et correctement les mains.

COMMENT SE LAVER LES MAINS ?

1



2



3

4



5



6