



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 DE LA FRITEUSE

COMPETENCES LANGAGIERES :

- comprendre les consignes d'un protocole d'hygiène
- connaître le lexique des ustensiles, du matériel et de l'équipement

APTITUDES TRAVAILLEES :

- compréhension orale
- compréhension écrite

Vidéo : « Comment nettoyer et désinfecter correctement une friteuse ? »

Source : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-friteuse-Nettoyage-Desinfection>



Activité 1

Observer les images projetées par votre formateur et indiquez le nom du matériel utilisé pour nettoyer la friteuse dans la liste ci-dessous

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....
- 7.....
- 8.....
- 9.....
- 10.....



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 DE LA FRITEUSE

		
Brosse	Torchon	Papier absorbant
		
Lavette	Paille de fer	Eponge
		
Gants de ménage	Gants de protection	Du dégraissant
		
Masque de protection	Centrale de nettoyage	Un chinois étamine
		
Du détergent	Du liquide vaisselle	Des récipients

	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 DE LA FRITEUSE



Activité 2

Remettez dans l'ordre les différentes étapes du protocole de nettoyage de la friteuse

Etape 1 : image**D**.....

Etape 2 : image

Etape 3 : image

Etape 4 : image

Etape 5 : image

Etape 6 : image

Etape 7 : image

Etape 8 : image

Etape 9 : image

Etape 10 : image

Etape 11 : image

Etape 12 : image

Etape 13 : image

Etape 14 : image

Etape 15 : image

Etape 16 : image

Etape 17 : image

Etape 18 : image



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 DE LA FRITEUSE



A

Mettre les gants.



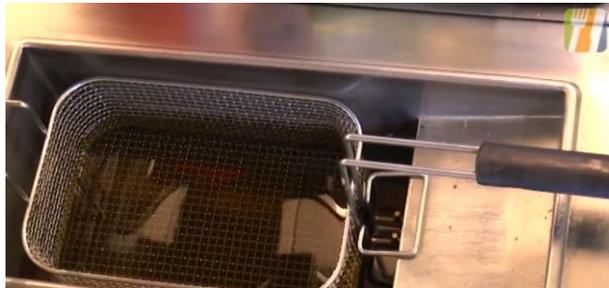
B

Retirer le panier et les grilles.



C

Rincer les résidus avec de l'eau à 40 ou 50 degrés.



D

Laisser refroidir la friteuse éteinte en fin de service.



E

Placer un autre récipient qui recevra l'eau de rinçage



F

Ajouter la bonne dose de dégraissant dans la friteuse remplie d'eau.



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 DE LA FRITEUSE



G

Frotter les parties grasses avec la brosse.



H

Essuyer avec le papier absorbant.



I

Filtrer l'huile.



J

Vider l'eau.



K

Enlever les résidus avec un papier absorbant.



L

Remettre de l'huile, les grilles et le panier.



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 DE LA FRITEUSE



M

Réserver l'huile dans un autre endroit.



N

Lire les recommandations d'utilisation et de dosage des produits.



O

Replacer les grilles et le panier.



P

Sécher avec la lavette.



Q

Rincer à l'eau claire.



R

Porter à ébullition et laisser agir 5 minutes.