



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 SOLS

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 : « Nettoyage et désinfection des sols »

Source : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Protocole-de-nettoyage-et-de,531>



	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 SOLS



Activité 1

Remettez dans l'ordre les différentes étapes du protocole de nettoyage et de désinfection des sols

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



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 SOLS



A

Retirer la grille d'évacuation et jeter les débris à la poubelle.



B

Vérifier l'arrivée d'eau dans la centrale de désinfection.



C

Brosser autour des pieds de table et dans les angles.



D

S'assurer que les surfaces hautes ont été nettoyées et désinfectées.



E

Passer la raclette pour évacuer l'eau.



F

Asperger le sol de produit.



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 SOLS



G

Mettre la centrale de désinfection en position rinçage.



H

Raclar les déchets qui sont sur le sol et les jeter dans l'égout.



I

Passer la raclette autour de l'égout et sur la grille d'évacuation.



J

Positionner la centrale de désinfection en mode lavage.



K

Brosser le sol énergiquement.



L

Laisser agir 5 à 10 minutes.



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 SOLS



M

Rincer le sol en poussant la solution de produit vers l'égoût.



N

Rincer la grille, la cloche et la bouche d'évacuation à l'eau



Activité 2

Observer les images ci-dessous et indiquez le nom des équipements utilisés pour nettoyer les sols dans la liste qui suit

		
Balais plat	Lave-pont	Balais Faubert
		
Raclette	Nettoyant inox	Détergent
		
Gants de ménage	Gants jetables	Eponge



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 SOLS

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

Activité 3



Le cuisinier donne plusieurs recommandations concernant l'étape 11 : passer la raclette pour évacuer l'eau. Indiquez ce qu'il faut faire ou ne pas faire en cochant les cases :



Ce qu'il faut faire



Ce qu'il ne faut pas faire

- Positionner la raclette derrière soi.
- Positionner la raclette devant soi.
- Tirer l'eau.
- Pousser l'eau.
- Egoutter la raclette régulièrement.
- Egoutter la raclette quand vous avez terminé.
- Démarrer par l'endroit le plus proche.
- Démarrer par l'endroit le plus loin.