



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 : SE NETTOYER LES MAINS

COMPETENCES LANGAGIERES :

- comprendre les consignes et les commandes orales d'un protocole de nettoyage
- connaître le lexique du matériel et de l'équipement de nettoyage

APTITUDES TRAVAILLEES : compréhension orale – compréhension écrite

Vidéo en ligne :

TheFabcook

Cours de cuisine : Le lavage des mains


<https://www.youtube.com/watch?v=ZvTfX13eafE>



Activité 1 : découverte du document vidéo

Qu'est-ce qui est expliqué dans la vidéo ? (Cochez la bonne réponse)

- Comment désinfecter un plan de travail
- Comment nettoyer ses mains
- Comment laver les aliments
- Comment utiliser des gants

	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 : SE NETTOYER LES MAINS

▪ **Activité 2 : le lexique lié au nettoyage des mains**



Question 2.1 : Dans la vidéo, le chef cuisinier donne le nom de plusieurs objets. Entourez les images qui correspondent aux noms que vous entendez.



Question 2.2 : Dans la vidéo, le chef cuisinier donne le nom de plusieurs objets. Dans le tableau ci-dessous, entourez la forme écrite des mots que vous avez entendus.

brosse pour les ongles	savonnette	savon bactéricide	brosse à dents
essuie-tout jetable	poubelle à commande au pied	serviette	eau de javel



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 : SE NETTOYER LES MAINS



Question 2.3 : Observez l'image ci-dessous et associez les numéros au nom des objets.



La poubelle : n° _____

Le savon : n° _____

L'essuie-tout : n° _____

Le lave-main : n° _____



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 : SE NETTOYER LES MAINS

▪ Activité 3 : ce qu'il faut faire pour se laver efficacement les mains.



Question 3.1 : Associez les actions avec les images.

Se mouiller les mains / se rincer les mains

•

•



Prendre du savon

•

•



Se frotter les mains

•

•



Frotter entre les doigts

•

•



Faire le tour des poignets

•

•



Brosser les ongles

•

•



Tapoter ses mains

•

•













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 : SE NETTOYER LES MAINS



Question 3.2 : Numérotez les images pour remettre dans l'ordre les différentes étapes à suivre pour se laver les mains.

			
se brosser les ongles	se mouiller les mains	tapoter ses mains	faire le tour des poignets
N° _____	N° 1	N° _____	N° _____
			
prendre du savon	se rincer les mains	frotter entre les doigts	se frotter les mains
N° _____	N° _____	N° _____	N° _____