


|   |   |
|---|---|
|  | <b>FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE</b>                              |
|   | CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX) |
|   | <b>FICHE : PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DE LA CUISINE</b>                                 |

#### COMPETENCES LANGAGIERES :

-comprendre les consignes et les recommandations en termes d'hygiène

-connaître le lexique des ustensiles, du matériel et de l'équipement

-lire un tableau à entrées multiples

**APTITUDES TRAVAILLEES : compréhension écrite**

### **Activité 1**

- 1) Quel est le titre du document page 2 à 4 ? (Cochez la bonne réponse)
  - Plan de nettoyage et de désinfection : cuisine
  - Consignes de nettoyage pour la cuisine
  - Murs Protocole n°1
  
- 2) À quoi sert ce document ? (Cochez la bonne réponse)
  - Transmettre des recettes de cuisine
  - Vendre des produits d'entretien pour la cuisine
  - Présenter les protocoles de nettoyage et de désinfection de la cuisine
  
- 3) À qui s'adresse ce document ? (Cochez la bonne réponse)
  - À tout le personnel qui travaille dans la cuisine
  - À une entreprise de nettoyage
  - Aux cuisiniers et aux plongeurs



## 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 : PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DE LA CUISINE















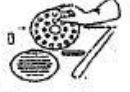


| PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION : CUISINE   |   |                                  |                          |                           |                           |                      |                         |  |                         |
|--|---|----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------|-------------------------|--|-------------------------|
| QUOI   | AVEC  | QUAND                            | COMMENT                  |                           |                           |                      |                         |  | QUI                     |
| Murs<br>Protocole n°1  | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse, éponge<br>Chiffon jetable             | Une fois par jour (avant le sol) | Se protéger              | Pulvériser<br>Ou<br>Laver | <br>Brosser ou Frotter    | <br>Laisser agir 5mn | Rincer                  | <br>Évacuer<br>Laisser sécher  | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Plafond<br>Protocole n°2   | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse, éponge<br>Chiffon jetable             | Une fois par mois (avant le sol) | Se protéger              | Laver                     | <br>Laisser agir 5mn      | <br>Laisser agir 5mn | Rincer (lavette humide) | Laisser sécher   | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Sol<br>Protocole n°3   | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Balais brosse<br>raclette                              | Après le service                 | <br>Éliminer les déchets | Pulvériser<br>Ou<br>Laver | <br>Laisser agir 5mn      | Brosser              | Rincer                  | Évacuer avec la raclette<br>Laisser sécher<br><br>Nettoyer le siphon | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Plan de travail<br>Table inox<br>Protection inox<br>Étagères inox<br>Marbre<br>Protocole n°6 | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse, éponge<br>Raclette<br>Chiffon jetable | Après le service                 | Se protéger              | <br>Éliminer les déchets  | Pulvériser<br>Ou<br>Laver | <br>Laisser agir 5mn | Rincer                  | Racler<br>Essuyer laisser sécher<br><br>Sécher                       | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Poubelle<br>Protocole n°7  | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse, éponge<br>Chiffon jetable             | Après le service                 | Enlever le sac           | <br>Éliminer les déchets  | Pulvériser<br>Ou<br>Laver | <br>Laisser agir 5mn | <br>Brosser ou frotter  | Rincer<br>Replacer un sac propre                                     | CUISINIERS<br>PLONGEURS |



## 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 : PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DE LA CUISINE

| PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION : CUISINE        |   |   |  |  |   |   |   |   |                         |
|---|---|---|--|--|---|---|---|---|-------------------------|
| QUOI  | AVEC  | QUAND   | COMMENT  |  |   |   |   |   | QUI                     |
| Poste lavage mains<br>Protocole n°8                   | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse, éponge<br>Chiffon jetable | Après le service  | Se protéger  | Pulvériser<br>Ou<br>Laver  | <br>Laisser agir 5mn | <br>Brosser ou frotter | <br>Rincer<br>(lavette humide)<br>Laisser sécher       | Remplir de savon bactéricide<br>Vérifier la présence de papier et de la brosse à ongles   | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Hotte aspirante et filtres<br>Protocoles n° 9         | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse<br>Chiffon jetable         | 1 fois par semaine                                      | Se protéger  | <br>Démonter les grilles   | Pulvériser<br>ou<br>Faire tremper   | <br>Laisser agir 15mn  | <br>Brosser ou frotter                                 | <br>Rincer, sécher, remonter                     | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Four Piano<br>Protocole n°10                          | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse, éponge<br>Chiffon jetable | Après le service  | Se protéger  | <br>Éliminer les déchets   | Pulvériser<br>Ou<br>Laver   | <br>Laisser agir 15mn  | <br>Brosser ou frotter                                 | <br>Rincer<br>(lavette humide)<br>Laisser sécher | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Four Micro-onde Salamandre Toasteur<br>Protocole n°12 | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse, éponge<br>Chiffon jetable | Après le service  | Se protéger  | <br>Éliminer les déchets | Pulvériser<br>Ou<br>Laver   | <br>Laisser agir 5mn | <br>Brosser ou frotter<br>Rincer<br>(lavette humide) | Laisser sécher  | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Machine A Laver<br>Lave verres<br>Protocole n°11      | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse, éponge<br>Chiffon jetable | Après le service<br><br>détartrage une fois par semaine | <br>Démonter les pièces amovibles | <br>Éliminer les déchets | Pulvériser<br><br>Laver<br>ou<br>Faire tremper  | <br>Laisser agir 5mn | Brosser<br>Rincer<br>Sécher<br>Remonter   |   | CUISINIERS<br>PLONGEURS |





## 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 : PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DE LA CUISINE

| PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION : CUISINE |   |   |                                   |                           |  |  |                           |  |                         |
|--|---|---|-----------------------------------|---------------------------|--|--|---------------------------|--|-------------------------|
| QUOI   | AVEC  | QUAND   | COMMENT                           |                           |  |  |                           |  | QUI                     |
| Friteuse<br>Protocole n°13                     | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse, éponge<br>Chiffon jetable | Quand nécessaire<br><br>( lors du changement d'huile )                    | Se protéger                       | <br>Vidanger              | Laisser tremper le bac à huile et le panier dans la solution toute la nuit | <br>rincer                                 | Sécher<br>Remplir d'huile |  | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Bac Plonge<br>Protocole n°14                   | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse, éponge<br>Chiffon jetable | Après le service  | Se protéger                       | <br>Éliminer les déchets  | Pulvériser<br>Ou<br>Laver  | <br>Laisser agir 5mn                       | <br>Rincer                |  | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Poignée Porte Interrupteur<br>Protocole n°15   | Lingette désinfectante  | Une fois par jour   | Nettoyer<br><br>Laisser sécher    |                           |  |  |                           |  | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Matériel de nettoyage<br>Protocole n° 16       | Dégraissant<br>Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède   | Avant rangement   | Vérifier l'état du matériel       | Éliminer le matériel HS   | Laisser tremper<br><u>15 mn</u>  | rincer                                     | Égoutter<br>ranger        |  | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Réfrigérateur Congélateur<br>Protocole n°17    | Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse, éponge<br>Chiffon jetable                | 1 fois par mois   | Vider<br><br>Éliminer les déchets | <br>Éliminer les déchets  | Pulvériser<br>Ou<br>Laver  | <br>Laisser agir 5mn                       | <br>frotter               | Rincer<br>(lavette humide)<br>sécher<br>REPLACER | CUISINIERS<br>PLONGEURS |
| Machine à glaçons<br>Protocole n° 18           | Désinfectant<br><a href="#">Lire notice d'utilisation</a><br>Eau tiède<br>Gants<br>Brosse<br>Chiffon jetable                        | Une fois par semaine<br><br><u>détartrage</u><br><u>une fois par mois</u> | <br>Éliminer les déchets          | Pulvériser<br>Ou<br>Laver | <br>Laisser agir 5mn   | Brosser<br>Rincer à l'eau claire<br>Sécher |                           |  | CUISINIERS<br>PLONGEURS |




|   |   |
|---|---|
|  | <b>FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE</b>                              |
|   | CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX) |
|   | <b>FICHE : PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DE LA CUISINE</b>                                 |

**Activité 2**  
 D'après le plan de nettoyage et de désinfection de la cuisine, remettez dans l'ordre les différentes étapes du protocole en les numérotant





1) Protocole de nettoyage des murs :

|                                    |  |                    |  |               |  |
|------------------------------------|--|--------------------|--|---------------|--|
| <b>Pulvériser<br/>Ou<br/>Laver</b> | <br><b>Évacuer<br/>Laisser sécher</b> | <b>Se protéger</b> | <br><b>Brosser ou Frotter</b> | <b>Rincer</b> | <br><b>Laisser agir 5mn</b> |
| Etape n° ____                      | Etape n° ____  | Etape n° ____      | Etape n° ____  | Etape n° ____ | Etape n° ____  |


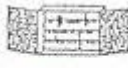


2) Protocole de nettoyage de la poubelle :


|  |                           |  |  |                                    |  |
|--|---------------------------|--|--|------------------------------------|--|
| <br><b>Éliminer<br/>les déchets</b> | <b>Enlever<br/>le sac</b> | <br><b>Laisser agir 5mn</b> | <b>Rincer<br/>Replacer un sac<br/>propre</b> | <b>Pulvériser<br/>Ou<br/>Laver</b> | <br><b>Brosser ou frotter</b> |
| Etape n° ____  | Etape n° ____             | Etape n° ____  | Etape n° ____                                | Etape n° ____                      | Etape n° ____  |

3) Protocole de nettoyage du four :

|                                    |  |   |                    |  |  |
|------------------------------------|--|---|--------------------|--|--|
| <b>Pulvériser<br/>Ou<br/>Laver</b> | <br><b>Éliminer<br/>les déchets</b> | <br><b>Laisser agir 15mn</b> | <b>Se protéger</b> | <br><b>Rincer<br/>(lavette humide)<br/>Laisser sécher</b> | <br><b>Brosser ou frotter</b> |
| Etape n° ____                      | Etape n° ____  | Etape n° ____   | Etape n° ____      | Etape n° ____  | Etape n° ____  |

4) Protocole de nettoyage du réfrigérateur et du congélateur :

|   |                                    |   |  |  |  |
|---|------------------------------------|---|--|--|--|
| <br><b>frotter</b> | <b>Pulvériser<br/>Ou<br/>Laver</b> | <br><b>Vider</b> | <br><b>Éliminer<br/>les déchets</b> | <b>Rincer<br/>(lavette humide)<br/>sécher<br/>REPLACER</b> | <br><b>Laisser agir 5mn</b> |
| Etape n° ____   | Etape n° ____                      | Etape n° ____   | Etape n° ____  | Etape n° ____  | Etape n° ____  |

|   |   |
|---|---|
|  | <b>FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE</b>                              |
|   | CONNAITRE ET RESPECTER LES REGLES DE L'HYGIENE ET DE LA SECURITE (ALIMENTATION, MATERIEL, LOCAUX) |
|   | <b>FICHE : PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DE LA CUISINE</b>                                 |

### Activité 3



D'après le plan de nettoyage et de désinfection de la cuisine, cochez les fréquences de nettoyage dans le tableau ci-dessous

| Surfaces                            | Après le service | Une fois par jour | Une fois par semaine | Une fois par mois |
|-------------------------------------|------------------|-------------------|----------------------|-------------------|
| Murs                                |                  | X                 |                      |                   |
| Plafond                             |                  |                   |                      |                   |
| Sol                                 |                  |                   |                      |                   |
| Plan de travail et table            |                  |                   |                      |                   |
| Poubelle                            |                  |                   |                      |                   |
| Poste lavage mains                  |                  |                   |                      |                   |
| Hotte aspirante                     |                  |                   |                      |                   |
| Four et piano                       |                  |                   |                      |                   |
| Micro-onde, salamandre et toaster   |                  |                   |                      |                   |
| Machines à laver la vaisselle       |                  |                   |                      |                   |
| Friteuse                            |                  |                   |                      |                   |
| Bac plonge                          |                  |                   |                      |                   |
| Poignées de portes et interrupteurs |                  |                   |                      |                   |
| Matériel de nettoyage               |                  |                   |                      |                   |
| Réfrigérateur et congélateur        |                  |                   |                      |                   |
| Machine à glaçons                   |                  |                   |                      |                   |