	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 – ZONE DE RÉCEPTION ET DE DÉCARTONNAGE

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 ? (Cochez la bonne réponse)

- Difotel
- Plan d'hygiène en restauration : réception - décartonnage
- Surfaces / Matériels

2) À quoi sert ce document ? (Cochez la bonne réponse)

- Noter les références des produits réceptionner
- Stocker des produits d'entretien
- Présenter les protocoles de nettoyage et de désinfection

3) À qui s'adresse ce document ? (Cochez la bonne réponse)

- Au personnel qui travaille dans la cuisine
- À une entreprise de nettoyage extérieure




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 –
ZONE DE RÉCEPTION ET DE DÉCARTONNAGE**

PLAN D'HYGIENE EN RESTAURATION											
RECEPTION - DECARTONNAGE											
SURFACES MATERIELS	FREQUENCE	PRODUIT DILUTION	PRECAUTIONS	METHODE D'APPLICATION			CONSEILS	RESPONS.			
Sol	UNE FOIS PAR JOUR	DETERQUAT DDM 1 à 2 %	GANTS T° : 55 °C	éliminer les résidus	faire une solution ou pulvériser	laisser agir 5 mn	brosser - frotter	rincer à l'eau potable	racler	faire tremper le matériel de nettoyage chaque jour	
Poignées Interrupt Sonde	UNE FOIS PAR JOUR	DETERQUAT AL pur		retirer une lingette	appliquer sur la surface	laisser agir 30 sec	NE PAS RINCER			vérifier à bien refermer la boîte de lingettes	
Mur	UNE FOIS PAR AN	DETERQUAT DDM 1 à 2 %	GANTS T° : 55 °C	attention aux prises	faire une solution ou pulvériser	laisser agir 5 mn	brosser - frotter	rincer à l'eau potable	racler	utiliser la frange de lavage à plat pour les grandes surfaces ou un mouilleur à vitres	
Chariot	UNE FOIS PAR SEMAINE	DETERQUAT DDM 1 à 2 %	GANTS T° : 55 °C	éliminer les résidus	faire une solution ou pulvériser	laisser agir 5 mn	brosser - frotter	rincer à l'eau potable	racler		
Balance	APRES CHAQUE UTILISAT°	DETERQUAT DDM 1 à 2 %	GANTS T° : 55 °C	éliminer les résidus	faire une solution ou pulvériser	laisser agir 5 mn	brosser - frotter	rincer à l'eau potable	racler		
Desinsectiseur	VACANCES SCOLAIRES (permanence)	DETERQUAT DDM 1 à 2 %	GANTS T° : 55 °C	débrancher	faire une solution ou pulvériser	laisser agir 5 mn	frotter	rincer à l'eau potable	racler	vider et nettoyer e bac récupérateur	
Table	UNE FOIS PAR JOUR	DETERQUAT DDM 1 à 2 %	GANTS T° : 55 °C	éliminer les résidus	faire une solution ou pulvériser	laisser agir 5 mn	brosser - frotter	rincer à l'eau potable	racler		
Sol (Bureau)	DEUX FOIS PAR SEMAINE	DETERQUAT DDM 1 à 2 %	GANTS T° : 55 °C	éliminer les résidus	faire une solution	appliquer le lavage à plat				faire tremper le matériel de nettoyage chaque jour	







	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 – ZONE DE RÉCEPTION ET DE DÉCARTONNAGE

Activité 2









D'après le plan de nettoyage et de désinfection de la zone de réception et de décartonnage, remettez dans l'ordre les différentes étapes du protocole en les numérotant







1) Protocole de nettoyage du sol :


 faire une solution ou pulvériser	 racler	 éliminer les résidus	 laisser agir 5 mn	 rincer à l'eau potable	 brosser - frotter
Etape n° ____	Etape n° ____	Etape n° ____	Etape n° ____	Etape n° ____	Etape n° ____

2) Protocole de nettoyage de la balance :

 faire une solution ou pulvériser	 laisser agir 5 mn	 brosser - frotter	 racler	 éliminer les résidus	 rincer à l'eau potable
Etape n° ____	Etape n° ____	Etape n° ____	Etape n° ____	Etape n° ____	Etape n° ____

3) Protocole de nettoyage du désinsectiseur :

 racler	 rincer à l'eau potable	 laisser agir 5 mn	 faire une solution ou pulvériser	 débrancher	 brosser - frotter
Etape n° ____	Etape n° ____	Etape n° ____	Etape n° ____	Etape n° ____	Etape 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 : PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION – ZONE DE RÉCEPTION ET DE DÉCARTONNAGE

Activité 3



D'après le plan de nettoyage et de désinfection de la zone de réception et de décartonnage, dans le tableau ci-dessous, cochez les fréquences de nettoyage des différentes surfaces

Surfaces	Après chaque utilisation	Une fois par jour	Une fois par semaine	Deux fois par semaine	Pendant les vacances scolaires	Une fois par an
Sol		X				
Poignées, interrupteurs et sonde						
Murs						
Chariot						
Balance						
Désinsectiseur						
Table						
Sol du bureau						