MC 1: Hygiène, sécurité et environnement

Durée :

Objectif modulaire:

à l'issu de ce module le stagiaire devra être capable de suivre scrupuleusement les règles d'hygiènes professionnelles, corporelles et vestimentaires définies par la réglementation, il doit avoir un état d'esprit responsable faisant de l'hygiène un automatisme volontaire et une réaction spontanée.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر
Modifier avec WPS Office

[II- Hygiène corporelle et vestimentaire]

Le manipulateur doit se laver les mains :

- Avant le début de travail
- Après être allé aux toilettes
- Après avoir toucher un objet ou du matériel sale
- Après avoir manipulé de la viande crue
- Après avoir toussé, ou fumé, ou s'être mouché
- Après avoir manipulé des vidanges

Le comportement professionnel du manipulateur

- N'éternue pas sur les aliments
- Ne fume pas dans les zones de manipulation des aliments
- Éviter de de cracher
- Ne mange pas en travaillant
- Goûte en se servant d'une cuillère propre

Le comportement professionnel

- La plaie doit être recouverte d'un pansement étanche jusqu'à cicatrisation complète.
- En cas de maladie de peau, il doit porter un gant jetable.
- Le manipulateur ne doit pas être en contacte directe avec l'aliment lorsqu'il a :

- Une infection respiratoire

- Des troubles intestinaux

- Une maladie de peau

NOTE : le manipulateur peu porter un masque ou des gants pour éviter de contaminer les aliments à cause de sa maladie .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر
Modifier avec WPS Office

LA PROPRETÉ CORPORELLE

Bain quotidien

Lavage des cheveux

Brossage des dents

Mains propres, ongles court

Aucun vernis à ongles

LA TENUE VESTIMENTAIRE

Vêtements propres , appropriés et changés au moins une fois par jour

Tablier de protection si nécessaire

Cheveux entièrement recouverts d'un filet ou d'un bonne

Couvre barbe, s'il y a lieu

Aucun bijoux

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر
Modifier avec WPS Office

III- Hygiène de matériel

consignes relatives à l'hygiène du matériel et des locaux

- Vérifiez soigneusement le bon état d'étamage des récipients en cuivre.
- Nettoyez et désinfectez périodiquement les filtres des gaines d'aspirations et d'aération.
- Lavez, désinfectez et rincez régulièrement les éponges, les lavettes et les serpillères.
- Lavez, désinfectez et rincez soigneusement les accessoires du matériel mécanique (hachoir, cutter, mixer, fouet, trancheur universel, etc…)
- stérilisez par une ébullition prolongée les poches, les douilles et les étamines.
- Lavez, grattez, désinfectez et rincez tous les jours les billots et les planches à découper (évitez de les laisser sécher à plat)
- Ne répandez jamais de sciure de bois sur le sol et éviter le balayage à sec.
- Collectez tous les déchets et détritus dans des sacs étanches à usage unique, ou dans des récipients étanches munis de couvercles affectés au seul local de cuisine. Ces récipients seront nettoyés, désinfectés avant leur réintroduction en cuisine. Les déchets seront placés dans les poubelles dans la voirie munies de couvercle, qui ne doivent jamais pénétrer dans la cuisine. Celles-ci seront entreposées dans des locaux fermés, réservés à cet usage et maintenus à une température aussi basse que possible, bien ventilés et à l'abri des insectes et des rongeurs.
- Luttez énergiquement contre les insectes et les rongeurs.
- Ne laissez pas entrer des animaux en cuisine.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر
Modifier avec WPS Office

Tout matériel devrait répondre à la formule suivante :

Easy to clean, easy to keep clean = Facile à rendre propre, facile à garder propre

3- Nettoyage et entretien d'un restaurant

I - Entretien des locaux du mobilier :

Selon la nature du sol et du matériel employé, les techniques d'entretien varient :

A - Sols :

1 - Carrelages :

Après avoir balayé la pièce à l'aide d'un balai, on brosse le carrelage à l'aide d'un balai lave pont en utilisant une eau savonneuse (savon noir, ou eau chaude additionnée d'un produit détergent), on prend soin de ne pas mouiller exagérément, de ne pas souiller le bas des murs et les pieds des tables. Une serpillière très propre par de fréquents rinçages, est ensuite utilisée

pour éponger cette eau savonneuse. Sinon on utilisera des laveuses électriques qui permettent à la fois lavage, brossage, aspiration d'eau et séchage.

2 - Parquets :

Ils sont salissants et bruyants, ils nécessitent un entretien suivi. On trouve sur le marché des aspirateurs et des cireuses qui permettent à la fois de décaper les parquets et de les lustrer après encaustiquage. Les employés chargés des nettoyages ne doivent encaustiquer que sur un sol très net dépourvu de taches et bien dépoussiéré. Pour les vitrifiés, l'entretien se trouve très simplifié. Il suffit de dépoussiérer puis de faire disparaître les tâches avec une serpillière ou un balai éponge.

3 - Moquettes et tapis :

Le nettoyage s'effectue soit à l'aide d'un aspirateur puissant, soit à l'aide d'un balai mécanique :

– Passer l'aspirateur,

– Repérer les tâches éventuelles, les éliminer en utilisant soit une solution tiède d'alcali, soit un produit spécial. S'il s'agit de graisse, on peut utiliser de l'essence de térébenthine. On fera appel à un spécialiste périodiquement, ou on utilisera un shampooing spécial.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Modifier avec WPS Office

4 - Les plafonds :

Le personnel ne peut ici qu'effectuer un simple travail d'entretien courant en utilisant la « tête de loup ». Ce travail s'effectuera très tôt avant tous les autres.

5 - Vitres et glaces : Elles sont lavées et essorées en utilisant une peau de chamois :

– Soit avec de l'eau chaude additionnée d'alcool à brûler,

– Soit avec de l'eau chaude additionnée de vinaigre ,

– Soit avec des produits vendus dans le commerce. Dans tous les cas, faire briller avec un torchon doux, bien sec.

6 - Meubles :

La poussière doit être enlevée chaque jour à l'aide d'un chiffon doux, si les sièges sont recouverts de tissu, on utilise une brosse ou mieux encore un aspirateur. Toute trace de salissure sur les pieds de table, fauteuils et chaises doit évidemment disparaître.

Périodiquement on utilise le produit qui convient pour faire briller les meubles cirés ou vernis.

7 - Cuivres :

Le procédé d'entretien est assez proche de celui pratiqué pour l'argenterie. On trouve dans le commerce d'excellents produits à des prix intéressants.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر
Modifier avec WPS Office