Partie 1 : la tenue et le comportement professionels :

 **Thème 2 : le personnel**

**Objectif :** connaitre les règles essentielles d’hygiène corporelle et vestimentaire et des points de comportement spécifiques en cuisine.

1. **La tenue de cuisine :**

En cuisine, il est indispensable de respecter un certain nombre de règles d’hygiène corporelle et vestimentaire afin d’assurer une qualité sanitaire aux préparations.

La tenue professionnelle de cuisine a évolué, en effet, elle est plus confortable, elle change de couleur, de style mais est dans tous les cas ininflammable, propre et de préférence de couleur claire afin de voir rapidement les tâches ! Cette tenue est obligatoirement portée dans les ateliers mais jamais à l’extérieur.



**Coiffe** (toque, calot, charlotte) : évite que les cheveux tombent sur les aliments.

**Veste de cuisine** : en coton, elle sert à protéger des brulures.

**Pantalon de cuisine** En coton et souvent en pied de poule.

**Chaussure de sécurité :** En cuir sans lacets, semelle antidérapante. Elle évite les chutes et protège le pied en cas de chute d’objets.

**Tour de cou** : permet d’absorber la transpiration et protège contre le changement de température.

**Tablier :** Sert à protéger des brulures et salissures (peut-être à bavette)

1. **Les règles d’hygiène corporelle et les comportements adaptés au métier :**

Le métier de cuisinier oblige une hygiène corporelle et vestimentaire impeccable car elle est essentielle pour la sécurité hygiénique des préparations. Des règles simples sont à respecter.

|  |  |
| --- | --- |
| **Interdictions** | * De porter des bijoux,
* De fumer en cuisine,
* Utiliser sa tenue en dehors de son travail,
* Tousser, éternuer au-dessus des aliments,
* Travailler avec une plaie non soignée et non recouverte d’un doigtier,
* Goûter avec les doigts.
* Utiliser des torchons
 |
| **Obligations** | * Avoir les mains propres, les ongles courts et brossés,
* Travailler avec une tenue professionnelle,
* Utiliser des maniques pour sortir les plats chauds,
* Utiliser des gants jetables pour la fabrication, le conditionnement préparations froides
* Utiliser une cuillère pour goûter.
 |

**Partie 2** : la sécurité

**Objectif**: prévenir les risques sur le lieu de travail.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Risques | Prévention individuelle | Prévention collective |
| Chutes | Porter des chaussures de sécurité ;Ne pas courir ;Ne pas encombrer le passage. | Avoir un sol antidérapant |
| Coupures | Respecter les procédures d’utilisation du matériel ;Utiliser les protections. | Formation du personnel |
| Brûlures | Utiliser des gants thermiques | Avoir du matériel aux normes |
| Risques liés à la manutention | Adopter les bonnes postures ;Ne pas porter des charges trop lourdes | Mettre à disposition les équipements (diable, chariots…) |
| Risques chimiques | Respecter les notices ;Porter des gants | Afficher les procédures de nettoyage |
| Risques électriques | Débrancher les appareils avant de nettoyer ;Ne pas manipuler les appareils électriques les mains mouillées. | Appareils aux normes actuelles |
| Incendies | Garder son calme | Afficher les consignes ;Posséder alarme et extincteurs adaptés |