

Module A



« En route ... »

Pour une découverte du monde de l'hôtellerie et de la restauration

Fiche 10

L'entretien des 30.000 km



Date : / /

Votre environnement de travail doit, comme tout matériel, être entretenu. C'est pourquoi à chaque veille ou avant-veille de vacances, une séance de nettoyage des locaux est organisée.

*Pour notre première séance de nettoyage, nous en profiterons pour faire **un rangement et un inventaire des matériels** que nous avons utilisés.*

En respectant le protocole de nettoyage joint, vous vous organisez en groupe de 4 personnes :

- **Groupe 1** pour le nettoyage de la salle de TA I.
- **Groupe 2** pour le nettoyage des matériels en plonge TA
- **Groupe 3** pour l'inventaire des matériels et le réassort de ceux-ci

En fin de séance, nous prendrons le temps de finaliser le document listant les noms et utilités des matériels de la cuisine TA I

ALLOCHEF.LESITE



Protocole de nettoyage

Fiche de procédure

Opérations de nettoyage courant

☺ Qui ? La personne chargée d'assurer les opérations de nettoyage

🕒 Quand ? En fin de service et ou après chaque utilisation du matériel

💠 Quoi ? Plan de travail, façades de frigo, lave main.

🔧 Comment ?



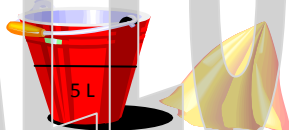
❖ Diluer, dans le seau bleu, la dose produit nécessaire pour 5 L d'eau chaude.
Ajouter dans le seau rouge 5 l d'eau chaude.



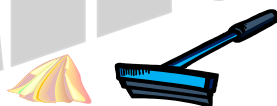
❖ Appliquer le produit sur les surfaces à nettoyer en utilisant une lavette propre et le seau bleu.



❖ Laisser agir 5 min.



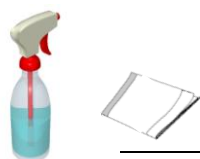
❖ Rincer avec une lavette les surfaces, en utilisant le seau rouge. (renouveler l'eau chaque fois que nécessaire).



❖ Racler en utilisant les raclettes spécifiques, préalablement désinfectées avec une lingette désinfectante.



❖ Laisser sécher



❖ Appliquer le produit spécial inox, sur toutes les surfaces en acier inoxydable.



Protocole de nettoyage

Fiche de procédure

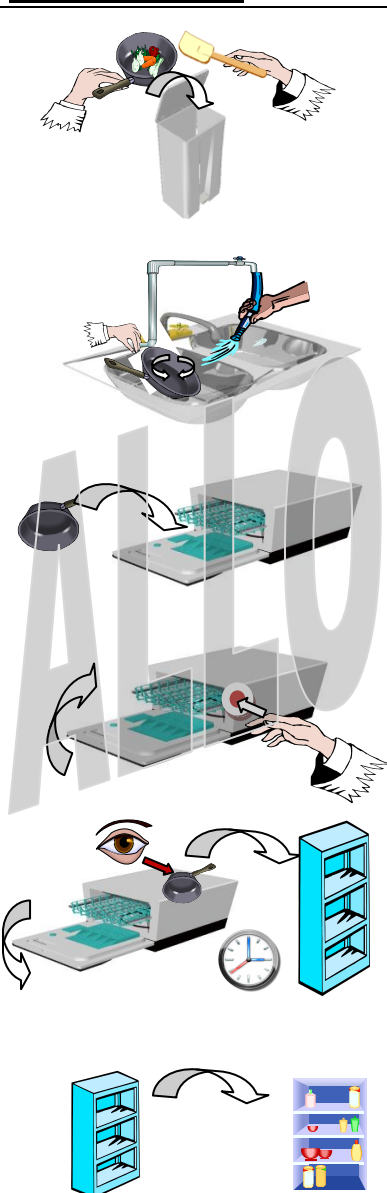
Utilisation du lave-batterie


☺ Qui ? La personne responsable de la plonge batterie du jour

🕒 Quand ? Après chaque utilisation du matériel, pendant le service.

💎 Quoi ? Petit matériel de cuisson, de préparation et de stockage, ...

🔧 Comment ?



- ❖ Si nécessaire, en début de service, mettre en route le lave-batterie en se référant à la fiche d'utilisation du matériel.
- ❖ A l'aide d'une corne ou d'une spatule, ôter tous les résidus pouvant être encore présents dans les matériels à laver. Les jeter à la poubelle.
- ❖ Passer tous les matériels sous le jet d'eau chaude.
- ❖ Frotter les matériels les plus souillés avec un tampon grattant ou une paille de fer (cf procédure manuelle).
- ❖ Déposer les matériels sur leur face souillées sur le panier du lave-batterie
- ❖ Fermer le capot du lave-batterie
- ❖ Mettre en route le lave-batterie en appuyant sur le bouton . Laisser finir le cycle complètement, un signal sonore retentit.
- ❖ Ouvrir le capot du lave-batterie.
- ❖ Retirer les matériels propres (**vérifier l'état de propreté des matériels, les relaver si nécessaire**) et les déposer face interne sur l'étagère à clayette de séchage.
- ❖ Laisser sécher
- ❖ Ranger par taille les matériels en respectant le plan de rangement, face interne sur les étagères à clayettes.
- ❖ En fin de service, vidanger et nettoyer le lave-batterie en se référant à la fiche d'utilisation du matériel



Protocole de nettoyage

Fiche de procédure

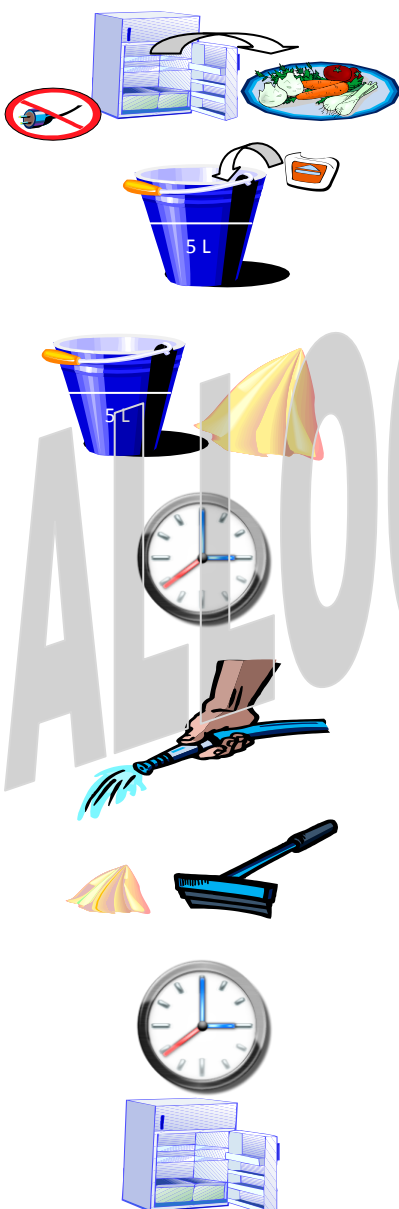
Opérations de nettoyage du matériel frigorifique

😊 Qui ? La personne chargée d'assurer les opérations de nettoyage

🕒 Quand ? En fin de service

💎 Quoi ? Cellule de refroidissement, Armoire froide,...

🔧 Comment ?



❖ Mettre hors tension les appareils. Oter tous les aliments pouvant rester à l'intérieur des appareils, les retourner au frigo du jour (**Désignés et datés**).

❖ Diluer, dans le seau bleu, la dose produit nécessaire pour 5 L d'eau chaude.

❖ Appliquer le produit sur les surfaces à nettoyer en utilisant une lavette propre et le seau bleu.

❖ Laisser agir 5 min.

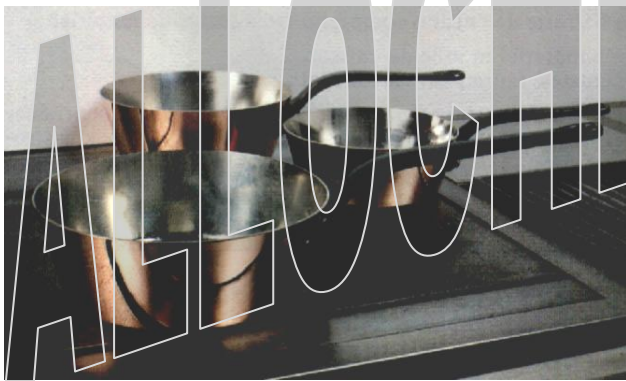
❖ Rincer en utilisant le jet de la centrale de nettoyage en mode « rinçage » (**Attention à ne pas mettre trop d'eau sur les évaporateurs**)

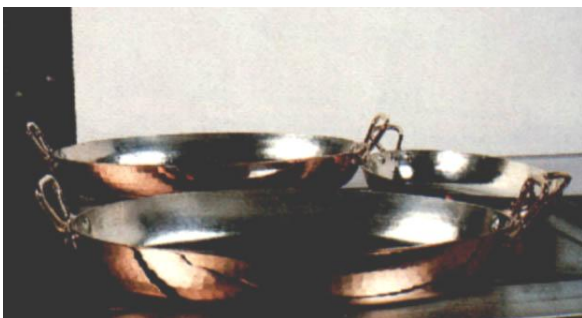
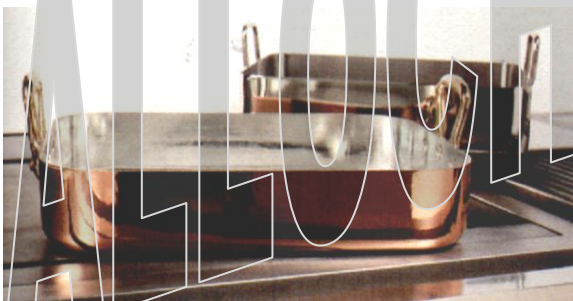
❖ Racler en utilisant les raclettes spécifiques, préalablement désinfectées avec une lingette désinfectante.

❖ Laisser sécher

❖ Laisser entre-ouvertes les portes des cellules

Les matériels de cuisson





Les ustensils de préparation



Seconde STHR

Quelles sont les caractéristiques des contextes de production culinaire ?