

NOM :  
PRENOM :

## Vie quotidienne

### L'hygiène de la cuisine



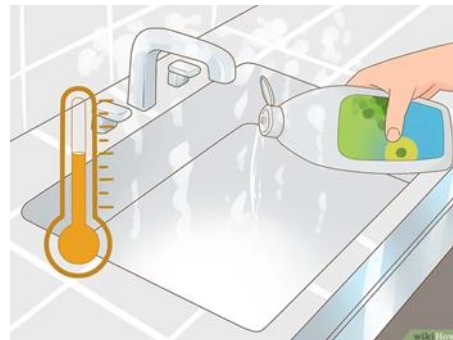
#### Objectifs de la séance :

- Expliquer le principe du lavage manuel de la vaisselle
- Expliquer les différentes étapes du lavage manuel de la vaisselle
- Expliquer les différentes règles d'hygiène lors du lavage manuel de la vaisselle
- Expliquer les différentes règles de sécurité à respecter dans une cuisine

*Regardons comment votre ami de classe se débrouille ! Expliquez les étapes de la démonstration dans l'encadré :*

NOM :  
PRENOM :

*Remets les différentes images dans l'ordre en mettant un numéro et explique l'étape :*



NOM :  
PRENOM :

Observe cette image.

Explique tous les éléments sur l'image qui sont inappropriés dans une cuisine (hygiène, sécurité,...)



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NOM :

PRENOM :

*Suite aux remarques que tu as faites sur l'image précédente, explique ce qui est important à respecter dans une cuisine au niveau de l'hygiène et de la sécurité*

**HYGIENE :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**SECURITE :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

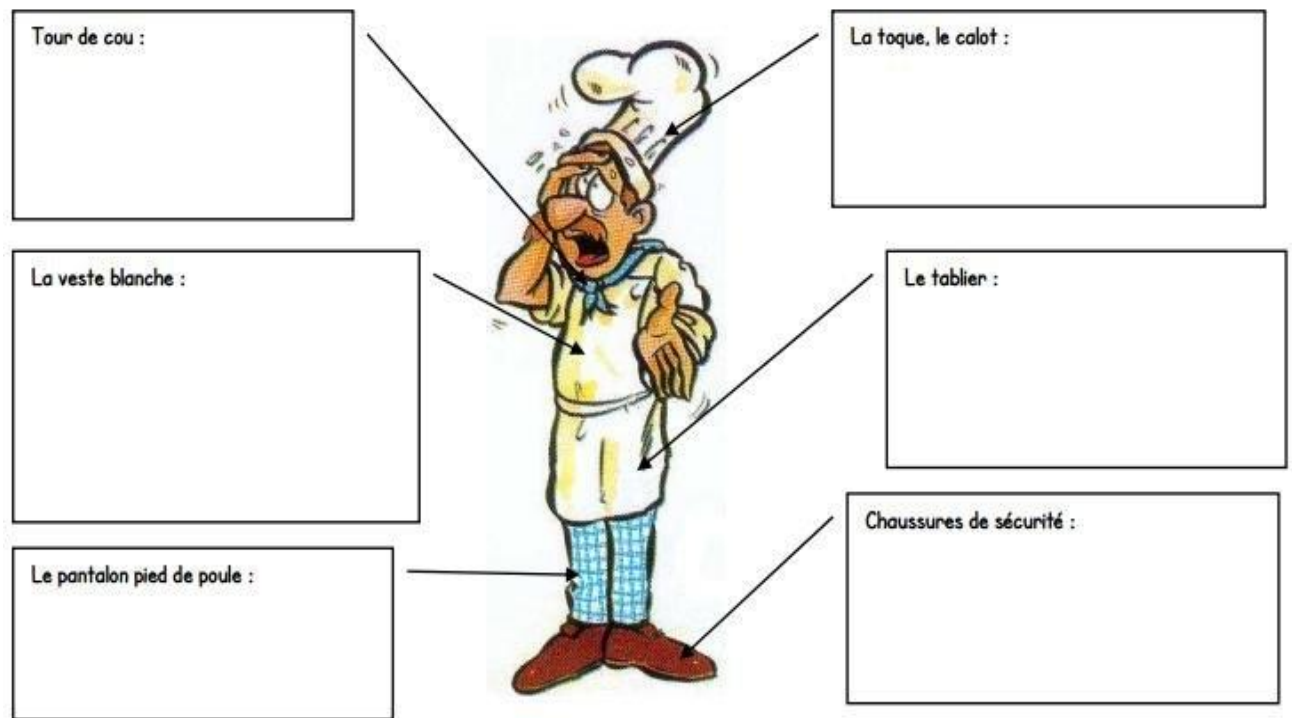
NOM :  
PRENOM :

*Lors des cours de vie quotidienne, tu devras mettre une tenue adaptée pour cuisiner afin de respecter les normes d'hygiène.*

*Sur l'image, explique la nécessité de chaque partie de la tenue du cuisinier*

### La tenue vestimentaire

La tenue professionnelle est nécessairement de couleur claire pour permettre de remarquer immédiatement l'état de propreté de celle-ci



---

### *Bibliographie :*

- <file:///C:/Users/justi/Downloads/serv-usag-pro3ans-01.pdf>  
(document PDF)
- <https://fr.wikihow.com/faire-la-vaisselle>