

PREPARATION DES ACTIVITES DIDACTIQUES

NOM ET PRENOM: pirson jordan

DATE: 2020

ECOLE: Inds 2^{ème} et 3^{ème} degrés

CLASSE: 4PSS

NOMBRE D'ELEVES: 15

DUREE: 2x50'

INTITULE DE L'ACTIVITE : L'ENTRETIEN DU FOUR

BRANCHE : FPVQ – Maintenance de l'habitation

A. MACRO-COMPETENCE(S) VISEE (S) (INTENTIONS PEDAGOGIQUES OU DIRECTIVES DU PROGRAMME)

- Organiser, réaliser les tâches domestiques diversifiées : - entretenir une corbeille de linge ; - ordonnancer, réaliser l'entretien de diverses pièces d'habitation et/ou de l'environnement immédiat.
- Assurer des travaux de rénovation, d'embellissement

B. COMPETENCES SPECIFIQUES DEVELOPPEES

Justifier l'importance de l'entretien d'un four

Nommer les différents produits qui seraient utiles lors de l'entretien d'un four et expliquer leurs propriétés

Choisir et justifier un produit d'entretien en fonction du contexte

Différencier les produits naturels aux produits industriels

Reproduire et justifier la marche à suivre de l'entretien d'un four de façon autonome

PRE-REQUIS

Les types de salissures

Les produits d'entretien en fonction de la nature des tâches (lipidiques, glucidiques, protéiques,...)

PLAN GENERAL DES SEQUENCES (SUITE D'ACTIVITES EN STAGE)

(JOURS)	DUREE	ETAPES DE L'ACTIVITE OU DE LA SEQUENCE (TITRES)	BUTS OU OBJECTIFS

SOURCES : DOCUMENTS ET AUTRES RESSOURCES UTILISES

ANONYME/Entretien un four au quotidien/ In : www.linternaute.fr (online)

Disponible sur : <<http://www.linternaute.com/bricolage/pratique/electromenager/divers/3588/entretenir-un-four-au-quotidien.html>>

ANONYME/Nettoyer un four . In : www.toutpratique.com (online)

Disponible sur : <<http://www.toutpratique.com/8-Cuisine/143-Four-et-grille-de-four-nettoyage-utilisation-et-problemes/411-Nettoyer-un-four.php>>

ANONYME/Nettoyer un four avec du bicarbonate ! . In : www.grands-mères.net (online)

Disponible sur : <<http://www.grands-meres.net/nettoyer-un-four/>>

Anabelle / Ces substances que vous cache Décap' Four . : www.consoglobe.com (online)

Disponible sur : <<http://www.consoglobe.com/ces-substances-que-vous-cache-decapfour-cg>>

MATERIEL DIDACTIQUE UTILISE EN CLASSE

- Des photos de préparations cuites au four
- Deux photos de four : un sale et un propre
- Une bombe de décap four (pour la montrer aux élèves et leur permettre de lire les précautions d'utilisation)
- Synthèse : Des étiquettes reprenant la marche à suivre pour l'application de l'entretien du four électrique

PLAN - ORGANISATION DU TABLEAU

J.D.C. : L'entretien du four	
Produits Bicarbonate de soude (6càs) Eau (2càs) + 1 seau Vinaigre Du détergent	Matériel Une balayette + ramassette propre 2 Lavettes + une éponge 2 Seaux (ou bols) Une cuillère (pour mélanger) Un essuie de vaisselle propre Des « essuie-tout »

Photos d'ingrédients dont la cuisson se fait au four :

Photos de deux fours (un sale et un propre) :

Photos de la marche à suivre pour l'application :

Réponses de la feuille élève dans l'ordre

DESCRIPTION DETAILLEE DE L'ACTIVITE

TIMING	METHODE SCENARIO - DEROULEMENT - ACTIVITES DU PROF / DES ELEVES	MATIERE NOTIONS ASSOCIEES (MOTS-CLES)
10'	<p>Entrée en classe + Introduction sur le four</p> <p><u>Consigne :</u></p> <p>Je vais disposer sur le tableau des images de préparations spéciales. Reconnaissez-vous ces préparations ?</p> <p><u>Mise en commun :</u></p> <p>Ces préparations ont toutes un point en commun. Réfléchissez-y et levez le doigt avant de répondre. Très bien ! C'est bien juste ! En effet, ces préparations ont été cuites dans un four traditionnel.</p>	<p>1. Les préparations (cuites au four)</p> <p>Dinde farcie, cookies, pizza maison, gratin dauphinois, pomme au four, courgettes farcies</p> <p>Ces préparations ont toutes été cuites dans un four !</p>
10'	<p>Analyse d'images</p> <p><u>Consigne :</u></p> <p>Maintenant, je vais disposer deux autres photos au tableau.</p> <p><u>Mise en commun :</u></p> <p>Que constatez-vous ? Très bien. Ces fours sont-ils différents ? Si oui, en quoi ? Bien. Si vous deviez faire une des préparations ci-dessus, quel four choisiriez-vous ? Pour quelles raisons ?</p> <p><u>Synthèse :</u></p> <p>Considérez donc que le four de la classe est très encrassé et que nous devons l'utiliser pour faire un gâteau. Qu'allons-nous donc faire en premier ? C'est ce que nous allons faire !</p>	<p>2. Les différences entre un four entretenu et un four encrassé</p> <p>Ce sont deux fours Oui, ils sont différents : il y a un propre et un sale Le propre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moins de risques de microorganismes - Les résidus vont carboniser et donner de mauvaises saveurs à la préparation - Les gaz carboniques peuvent être cancérigènes - Pour des raisons hygiéniques et esthétiques - Un four trop encrassé est un four moins fonctionnel - .. <p>Le nettoyer</p>
10'	<p>Journal de classe</p> <p>Vous pouvez donc prendre vos journaux de classe et y inscrire ce que je note au tableau</p>	<p>3. L'entretien du four traditionnel – Partie théorique</p> <p>FPVQ Maintenance : L'entretien du four</p>

	<p>Ensuite, je vais vous distribuer les feuilles de théorie. En premier, vous pouvez mettre comme titre : L'entretien du four traditionnel.</p> <p>Pendant que je prépare le matériel, vous pouvez recopier sur votre feuille tout ce que j'ai noté au tableau (réponses orales des élèves à mes questions)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➔ - Moins de risques de microorganismes - Les résidus vont carboniser et donner de mauvaises saveurs à la préparation - Les gaz carboniques peuvent être cancérigènes - Pour des raisons hygiéniques et esthétiques - Un four trop encrassé est un four moins fonctionnel - ..
	<p>Analyse d'un produit et de son étiquette</p> <p><u>Mise en commun</u></p> <p>Il existe sur le marché un produit spécial pour bien nettoyer les fours. Connaissez-vous ce produit ? Qui en a déjà utilisé ? Et qui pourrait l'expliquer aux autres ? (Sinon, je l'explique moi-même)</p> <p>Y a-t-il des précautions à prendre ?</p> <p>Juste après avoir nettoyé les fours, ceux-ci vont être utilisés pour cuire des préparations. Est-il alors intéressant d'utiliser « Décap Four » ?</p> <p><u>Synthèse :</u></p> <p>Que devrions-nous donc utiliser ?</p> <p>Alors, après ce que vous avez lu, quand est-il plus intéressant d'utiliser « Décap Four » ?</p>	<p>4. Les produits d'entretien adaptés au nettoyage du four traditionnel</p> <p>Le Décap' Four</p> <p>Il s'agit du Décap' four</p> <p>C'est un produit très agressif (corrosif, toxique et inflammable) qui est utilisé pour nettoyer les fours, et bien d'autres surfaces (vitres, surfaces planes, surfaces carbonisées,...)</p> <p>Ce produit est fabriqué avec de la soude caustique (d'où sa propriété nettoyante des surfaces carbonisées) et d'autres substances toxiques : Butane, propane (gaz), Monoéthanolamine (MEA) (liquide corrosif). Il est donc très nocif pour l'environnement mais également pour l'être humain.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maintenir hors de portée des enfants ; - Maintenir à l'écart de toute flamme ; - Utiliser dans une zone bien ventilée, aérée ; - Porter des gants lors de son utilisation. <p>Non, parce que ce produit dégage des gaz toxiques qui risquent de nuire à notre préparation</p> <p>Des produits plus sains, plus naturels.</p> <p>Lorsque le four est vraiment très encrassé, quand les salissures sont carbonisées et quand on n'a pas forcément le temps de laisser poser un produit plus naturel.</p> <p>Le Décap' four est très corrosif, il va nettoyer le four très rapidement</p>

	<p>Analyse d'un texte</p> <p><u>Consigne :</u> Je vais vous distribuer un texte informatif sur le décap' four. Ensemble nous allons le lire et essayer de comprendre pourquoi aujourd'hui nous avons plutôt préféré utiliser des produits naturels.</p> <p>Les élèves lisent le texte</p> <p><u>Mise en commun + synthèse :</u> Qu'avez-vous compris ?</p> <p>Bien, et par rapport aux produits que nous avons utilisés aujourd'hui, quelle(s) comparaison(s) pouvons-nous faire (Complétez le tableau)</p>	<p>Le décap' four et l'environnement</p> <p>Le décap four est un produit nocif pour l'humain et l'environnement. C'est un produit qui dégage énormément de gaz toxiques qui peuvent entraver notre respiration et nous irriter les yeux. Il faut l'utiliser avec des précautions (voir-ci-dessus) et surtout dans un endroit aéré. Il n'est pas pratique pour nous dans le sens où nous allons directement utiliser le four après son entretien.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits naturels sont moins chers - Produits naturels sont moins nocifs - Produits naturels n'entravent pas les saveurs lors des cuissons suivantes - Produits naturels ne nécessitent pas forcément un temps d'action - Produits naturels ne sont pas inflammables <p>Produits naturels ne nuisent pas à l'environnement</p>
20'	<p>Rappel / Appel aux connaissances</p> <p><u>Mise en commun :</u> Bien, avec ce que nous avons vu tout au long de l'année, avez-vous des idées de produits d'entretien que nous pourrions utiliser pour nettoyer le four ?</p>	<p>5. Les produits d'entretien adaptés au nettoyage du four traditionnel</p> <p style="text-align: center;">Les produits naturels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du vinaigre pour la vitre : Le vinaigre est un dégraissant et un liquide bactéricide. Il nous permettra d'avoir une belle vitre brillante. (L'ammoniac aurait également nettoyé la vitre correctement mais son utilisation dans un four n'est pas

	<p>Et s'il y a des salissures non adhérentes dans le four... Comment allons-nous les ôter ? Et en ce qui concerne les plaques ?</p> <p>Très bien, je vous laisse recopier vos feuilles pendant que je vais préparer le matériel. Nous allons utiliser un mélange d'eau et de bicarbonate de soude pour le four, du vinaigre pour les vitres et du dégraissant pour les plaques.</p>	<p>conseillée). Il est également désodorisant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Du bicarbonate de soude pour l'intérieur : C'est un abrasif qui décroche facilement les impuretés des surfaces sur lesquelles il est appliqué De plus, c'est également dégraissant. - De l'eau : pour dissoudre le produit et par facilité d'application (lorsqu'il s'agit de poudres,...) - Du jus de citron : Désodorisant et bactéricide du à son pH très bas. <p>Avec une balayette propre et la ramassette Nous pouvons utiliser de l'eau et du détergent Si elles sont trop encrassées de salissures carbonisées, nous pouvons utiliser le mélange à base d'eau et de bicarbonate de soude.</p>
20'	<p>Démonstration</p> <p>Bien, venez près de moi et observez. Rappel : J'ai préparé deux seaux, un avec le mélange d'eau-bicarbonate et l'autre avec simplement de l'eau. Pourquoi ?</p> <p>Bien ! Et pourquoi ai-je alors utilisé deux lavettes ? Parfait. Maintenant que le matériel et les ingrédients sont prêts regardez attentivement ce que je vais faire :</p> <p>J'enlève les plaques. A votre avis, pourquoi ? Maintenant je peux commencer à nettoyer. Par quoi vais-je commencer ? Très bien ! Ensuite, je vais pouvoir passer au nettoyage humide. Je vais vous montrer une technique spéciale. Qui peut regarder et expliquer précisément aux autres ce que je vais faire ?</p> <p>Je ne vais pas rincer tout de suite pour laisser agir la préparation ? Que puis-je faire en attendant ? Comment ? Bien, je vais donc demander à un volontaire de bien vouloir nettoyer mes taques ! Comme lors d'une vaisselle ! Pendant que l'élève s'exécute, je réexplique pourquoi utiliser de l'eau tiède et du détergent</p>	<p>6. L'entretien d'un four traditionnel : Partie pratique</p> <p>Un bol avec la préparation détergente et l'autre seau d'eau juste pour le rinçage Une pour nettoyer et l'autre pour un rinçage optimal ! Retirer les plaques du four</p> <p>Pour une meilleure organisation, pour un gain de temps et d'énergie. Par balayer les salissures non adhérentes avec la ramassette Nettoyer du haut vers le bas, sans oublier les arêtes, pour une question d'organisation → On ne salira pas ce qui a déjà été nettoyé !</p> <p>On peut laver les plaques de cuissons Avec de l'eau tiède et du détergent pour vaisselle !</p> <ul style="list-style-type: none"> → Les glucides se dissolvent dans l'eau fort chaude mais les protéines elles coagulent à la chaleur, il est donc préférable d'utiliser de l'eau tiède. → Les lipides vont s'éliminer lors d'une émulsion qui se fera grâce au détergent et au mouvement mécanique

	<p>Maintenant, je peux rincer le four avec la deuxième lavette et le seau d'eau propre. Vais-je également rincer du haut vers le bas comme nous l'avons fait pour le nettoyage ? Réfléchissez.</p> <p>Avec quoi puis-je essuyer le four ?</p> <p>En ce qui concerne la vitre, avec quel produit vais-je la nettoyer ? C'est un rappel !! Pourquoi ?</p> <p>Très bien !</p>	<p>(l'agitation) C'est la raison pour laquelle lors d'une vaisselle, nous utilisons de l'eau tiède et du détergent. Attention, l'action mécanique a également un rôle très important !</p> <p>Oui, on travaille toujours du haut vers le bas, afin de pouvoir ramasser les coulées sur la paroi la plus basse et non pas souiller les parois déjà rincées. Avec un drap de vaisselle propre.</p> <p>Avec du vinaigre imbibé sur des essuie-tout Le vinaigre est un dégraissant, un déodorisant mais également un liquide bactéricide. Il fera briller la vitre du four.</p>
5'	<p>Synthèse générale</p> <p><u>Consigne :</u> Avant de vous envoyer dans votre cuisine afin que vous fassiez chacun cette application, j'aimerais m'assurer que vous avez tous bien compris le déroulement à suivre. C'est pourquoi j'ai disposé des étiquettes sur le plan de travail et j'aimerais que vous les replaciez dans l'ordre chronologique pour une bonne marche à suivre Je vous laisse faire, vous n'avez que deux-trois minutes. Je vérifierai avec vous.</p> <p><u>Mise en commun + synthèse :</u></p> <p>Les élèves remettent les étiquettes dans l'ordre de la marche à suivre avant de partir travailler</p>	<p>6.1.L'entretien du four traditionnel : marche à suivre</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Préparer le matériel et les produits 2. Vider le four (retirer plaques,...) 3. Oter les salissures non adhérentes du four grâce à une balayette 4. Imbiber une lavette de la préparation bicarbonate-eau 5. Commencer à nettoyer la partie haute du four 6. Nettoyer les autres parois du four – de haut en bas 7. Laisser agir quelques minutes 8. Nettoyer les plaques au détergent 9. Rincer les plaques 10. Essuyer les plaques 11. Rincer le four avec une lavette imbibée d'eau propre (de haut en bas) 12. Essuyer le four 13. Imbiber un essuie-tout de vinaigre 14. Nettoyer la vitre du four (des deux côtés)

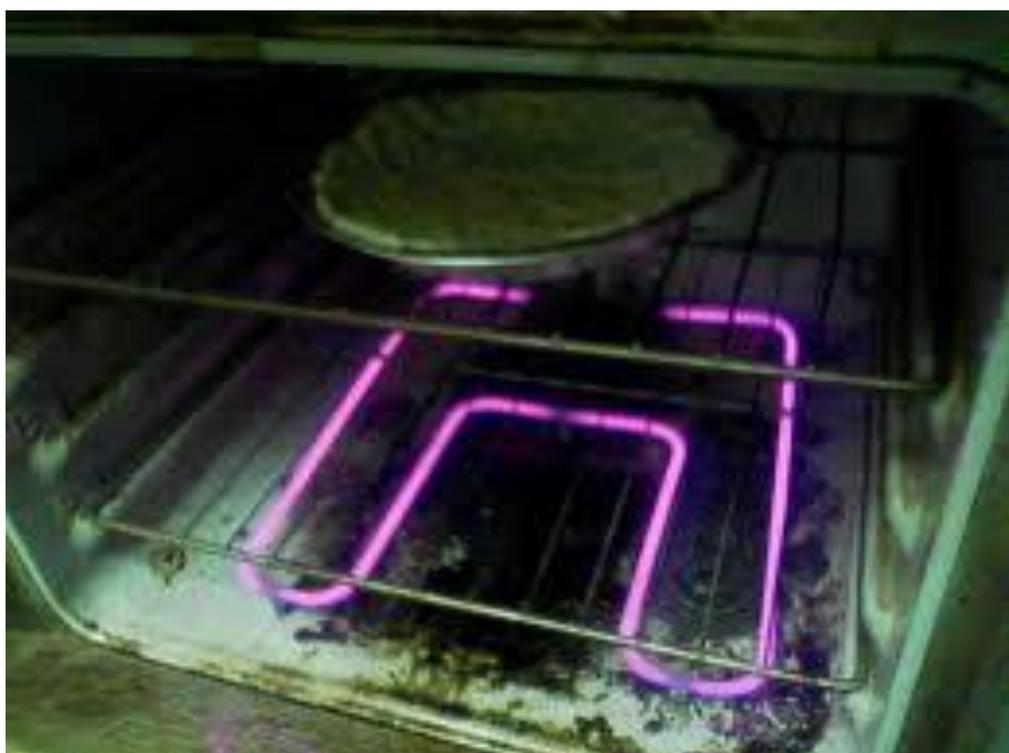
	<p>Je vais laisser les étiquettes en vue pour que vous puissiez numéroter les actions dans l'ordre sur vos feuilles, après l'application !</p>	<p>15. Remettre les plaques dans le four 16. Ranger les produits et le matériel</p>
20'	<p>Application par les élèves et vérification par le professeur + Rangement</p> <p>Je vais passer dans vos blocs vérifier que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vous avez une tenue correcte et adaptée au cours de maintenance - Que vous avez préparé matériel et produits avant de commencer à travailler - Vous respectez bien la marche à suivre : de haut en bas - Vous rincez correctement votre four - Le four est propre - Vous avez entretenu et rangé le matériel et les produits utilisés <p>N'oubliez pas de bien numéroter la marche à suivre sur votre feuille dès que vous avez terminé l'entretien.</p>	<p>6.2. L'entretien du four traditionnel : application</p>

OUTIL DIDACTIQUE











1. Préparer le matériel et les produits

2. Vider le four (retirer plaques,...)

3. Oter les salissures non adhérentes du four grâce à une balayette

4. Imbiber une lavette de la préparation bicarbonate-eau

5. Commencer à nettoyer la partie haute du four

6. Nettoyer les autres parois du four – de haut en bas

7. Laisser agir quelques minutes

8. Nettoyer les plaques au détergent

9. Rincer les plaques

10. Essuyer les plaques

11. Rincer le four avec une lavette imbibée d'eau propre (de haut en

bas)

12. Essuyer le four

13. Imbiber un essuie-tout de vinaigre

14. Nettoyer la vitre du four (des deux côtés)

15. Remettre les plaques dans le four

16. Ranger les produits et le matériel

L'ENTRETIEN D'UN FOUR TRADITIONNEL

1. Les préparations (cuites au four)



Reconnaissez-vous ces préparations ? Quelles sont-elles ?

- une dinde rotie
- Une pizza maison
- Une pomme au four
- Un cookie
- Un gratin dauphinois
- Une courgette farcie

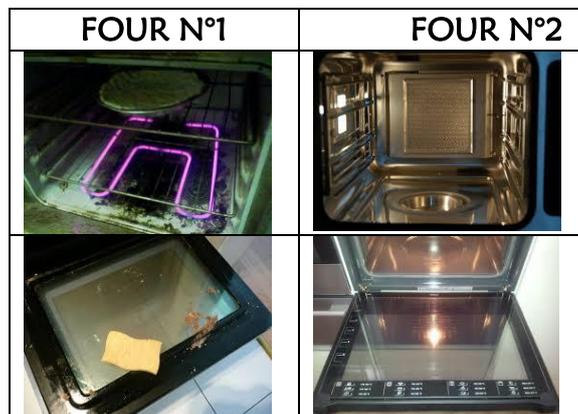
Ces préparations ont toutes un point en commun. Quel est-il ?

Elles ont été cuites au four/ dans un four

2. Analyse d'image : Quelle est la différence entre ces deux fours

À la page suivante, vous trouverez deux photos. Analysez-les et répondez aux questions.

	IMAGES « 1 »	IMAGES « 2 »
Quoi ?	Four très encrassé	Four propre
Lequel choisir ?		X
Pourquoi le choisir (ou non)?	<ul style="list-style-type: none"> - Risques de contamination des microorganismes - Les résidus vont carboniser et donner de mauvaises saveurs à la préparation - Les gaz carboniques peuvent être cancérigènes - Un four trop encrassé est un four moins fonctionnel - Dégagement de nuages de fumée bleue 	<ul style="list-style-type: none"> - Moins de risques de microorganismes - Pour des raisons hygiéniques et esthétiques - Pas de dégagement d'odeur - Pas de fumée bleue toxique
Que faire en cas de besoin?	Le nettoyer	/



4. Les produits d'entretien adaptés au nettoyage du four traditionnel

INFO: *Il existe sur le marché un produit bien spécial pour nettoyer les fours. Il s'agit du **Décap' Four**. Il se trouve facilement dans les grandes surfaces*



4.1. Analyse d'un texte informatif : Le décap' four, l'environnement et nous.

« Avec un nom pareil, on se doute bien que Decap'Four ne se contente pas d'être agressif avec la saleté ! Si *Henkel*, son fabricant, vante sa formule ultra puissante et le nettoyage en 5 min top chrono des surfaces les plus encrassées, l'entreprise fait bien de mettre en garde quant aux précautions d'utilisation.



Disons le tout de suite, Décap' four n'est pas du tout, mais alors pas du tout écologique ! Mais ça, l'entreprise ne cherche pas à le cacher. Il suffit de lire l'étiquette pour comprendre qu'on parle d'un produit aux propriétés toxiques. La bombe aérosol Décap'Four contient en effet une préparation de nettoyage basée sur une combinaison d'hydroxyde de sodium, de sels alcalins, d'agents de dégraissage et de tensioactifs. La formule est même déposée au centre anti-poison(1), c'est pour dire...

Liste des composants de Decap'Four Express :

- Hydroxyde de sodium

Il s'agit ni plus ni moins de soude caustique (d'où le Ph de 14). La soude caustique peut des brûlures graves et des lésions oculaires. L'inhalation d'hydroxyde de sodium peut également provoquer des irritations des muqueuses respiratoires.

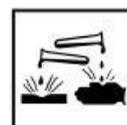
- Butane et propane

Les bombes aérosols sont des récipients sous pression contenant du butane et du propane (des gaz naturels mais fossiles) et des COV (composés organiques volatils) très courants et qui polluent l'air intérieur. Les risques sont très variables, allant du gêne olfactif aux effets mutagènes ou à une diminution de la faculté respiratoire.

Decap'four est donc vendu en **aérosol**. Or ce conditionnement accroît les risques car l'aérosol propulse de fines gouttelettes du produit qui restent en suspension dans l'air et peuvent être facilement inhalées ou venir en contact avec la peau et les yeux.

- Monoéthanolamine (MEA), ou 2-aminoéthanol

C'est un liquide visqueux, incolore, hygroscopique (il absorbe l'humidité) à l'odeur d'ammoniaque (ou démoniaque 😊). Le MEA sert à neutraliser certains gaz. Il sert d'ingrédient de base dans la production de détergents, émulsifiants, produits pharmaceutiques... Il est irritant pour les voies respiratoires et pour les yeux. Corrosif, il attaque la peau et les yeux, pouvant même entraîner de graves lésions oculaires. »¹



¹ Texte repris du site : Anabelle / Ces substances que vous cache Décap' Four. 10/2012. In : www.consoglobe.com (online)
 Disponible sur : « <http://www.consoglobe.com/ces-substances-que-vous-cache-decapfour-cg> »

4.2. Les produits naturels (rappel)

Citez des idées de produits d'entretien utiles et « saints » pour nettoyer le four

- Bicarbonate
- Eau
- Argile blanche
- Détergent
- Vinaigre
- Jus de citron (déodorisant)

4.3. Comparaison entre le Décap' Four et le Bicarbonate de soude

	BICARBONATE DE SOUDE	DECAP' FOUR
Caractéristiques	Abrasif doux Dégraissant Désodorisant Détachant	Produit corrosif, toxique et inflammable Puissant détergent
Précautions	Gants si peau facilement irritable	Maintenir hors de portée des enfants Maintenir à l'écart de toute flamme Utiliser dans une zone bien ventilée, aérée Porter des gants lors de son utilisation.
Prix		
Utilisation ultérieure directement possible ?	Oui	Non
Temps d'action	Dépend de la saleté	Très rapide, quelques minutes seulement
Actions sur la santé	Aucune	brûlures graves lésions oculaires irritations des muqueuses respiratoires gène olfactif effets mutagènes diminution de la faculté respiratoire.
Nocivité pour l'environnement	Non	Oui
Autres		

5. Entretien du four traditionnel – Partie pratique

5.1. Entretien du four traditionnel : Application

MATERIEL	PRODUITS
Une balayette + ramassette propre	Bicarbonate de soude (6càs)
2 Lavettes + une éponge	Eau (2càs) + 1 seau
2 Seaux (ou bols)	Vinaigre
Une cuillère (pour mélanger)	Du détergent
Un essuie de vaisselle propre	
Des « essuie-tout »	

TECHNIQUE	JUSTIFICATIONS
1. Se mettre en tenue correcte Préparer le matériel et les produits	Éviter des tâches ou des blessures +/- grave par la manipulation des produits Gain de temps et d'énergie, moins de déplacement et de risque d'erreur
2. Vider le four (retirer plaques,...)	Pour une meilleure organisation : gain de temps → d'énergie Pour un nettoyage optimal
3. Oter les salissures non adhérentes du four grâce à une balayette	Les salissures non adhérentes peuvent s'enlever par un simple balayage sec, ou même humide (dans le cas de poussières)
4. Imbiber une lavette de la préparation bicarbonate-eau	Afin de mieux l'appliquer La lavette humide retiendra mieux la solution qu'une lavette sèche Les propriétés du bicarbonate de soude sont : <ul style="list-style-type: none"> • soluble dans l'eau • peu soluble dans l'alcool • fongistatique • abrasif doux • légèrement alcalin • produit non inflammable
5. Commencer à nettoyer la partie haute du four	Meilleure organisation : toujours du haut vers le bas pour faire redescendre les éventuelles salissures et ne pas salir ce qui a déjà été nettoyé
6. Nettoyer les autres parois du four – de haut en bas	Idem « point 5 »
7. Laisser agir quelques minutes	Pour que le bicarbonate puisse exploiter ses propriétés au maximum (on peut éventuellement laisser poser toute une nuit si le four est vraiment encrassé). Le temps d'action va permettre le développement optimal des réactions du bicarbonate avec les salissures
8. Nettoyer les plaques au détergent et avec une éponge	Les plaques ont été en contact avec la nourriture, il est donc évident qu'elles soient lavées pour éviter la multiplication des bactéries (car les 5 conditions de développement sont remplies)
9. Rincer les plaques	Pour éliminer les salissures qui ont été émulsionnées avec le détergent et l'action mécanique du frottement
10. Essuyer les plaques	Afin d'éviter de laisser des traces et pour éviter également la croissance des microorganismes (dans le cas où il resterait des microéléments nutritifs)
11. Rincer le four avec une lavette imbibée d'eau propre (de haut en bas)	Afin d'éliminer la solution eau-bicarbonate ainsi que les salissures adhérentes qui étaient sur les

	parois du four
12. Essuyer le four	Idem « point 10 »
13. Imbiber un essuie-tout de vinaigre	Pour ne pas user trop de vinaigre inutilement Le vinaigre est un bon dégraissant et il est également bactéricide et déodorisant
14. Nettoyer la vitre du four (des deux côtés) avec l'essuie-tout imbibé	Idem point 13. C'est donc un produit idéal pour nettoyer des vitres lorsque l'usage d'ammoniac ou d'alcool à brûler n'est pas recommandé
15. Remettre les plaques dans le four	Pour une bonne organisation (moins de perte de temps par la recherche de celles-ci par la suite)
16. Ranger les produits et le matériel	Gain de temps et de déplacements → d'énergie pour la prochaine fois.



1. Les préparations (.....)



Reconnaissez-vous ces préparations ? Quelles sont-elles ?

-
-

.....
 -
 -

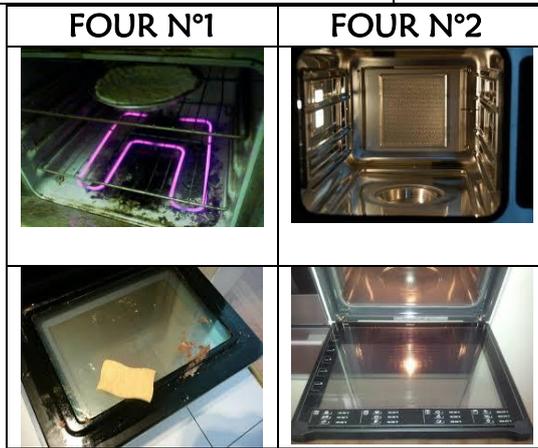
Ces préparations ont toutes un point en commun. Quel est-il ?

.....

2. Analyse d'image : Quelle est la différence entre ces deux

À la page suivante, vous trouverez deux photos. Analysez-les et répondez aux questions.

	IMAGES « 1 »	IMAGES « 2 »
Quoi ?		
Lequel choisir ?		
Pourquoi le choisir (ou non)?	- - - - - - -	- - - - - - -
Que faire en cas de besoin?		



3. Les produits d'entretien adaptés au nettoyage du four traditionnel

INFO: *Il existe sur le marché un produit bien spécial pour nettoyer les fours. Il s'agit du* *Il se trouve facilement dans les grandes surfaces*



a. Analyse d'un texte informatif : Le décap' four, l'environnement et nous.

« Avec un nom pareil, on se doute bien que Decap'Four ne se contente pas d'être agressif avec la saleté ! Si *Henkel*, son fabricant, vante sa formule ultra puissante et le nettoyage en 5 min top chrono des surfaces les plus encrassées, l'entreprise fait bien de mettre en garde quant aux précautions d'utilisation.



Disons le tout de suite, Décap' four n'est pas du tout, mais alors pas du tout écologique ! Mais ça, l'entreprise ne cherche pas à le cacher. Il suffit de lire l'étiquette pour comprendre qu'on parle d'un produit aux propriétés toxiques. La bombe aérosol Décap'Four contient en effet une préparation de nettoyage basée sur une combinaison d'hydroxyde de sodium, de sels alcalins, d'agents de dégraissage et de tensioactifs. La formule est même déposée au centre anti-poison(1), c'est pour dire...



Liste des composants de Decap'Four Express :

- **Hydroxyde de sodium**
Il s'agit ni plus ni moins de soude caustique (d'où le Ph de 14). La soude caustique peut des brûlures graves et des lésions oculaires. L'inhalation d'hydroxyde de sodium peut également provoquer des irritations des muqueuses respiratoires.
- **Butane et propane**
Les bombes aérosols sont des récipients sous pression contenant du butane et du propane (des gaz naturels mais fossiles) et des COV (composés organiques volatils) très courants et qui polluent l'air intérieur. Les risques sont très variables, allant du gêne olfactif aux effets mutagènes ou à une diminution de la faculté respiratoire.
Decap'four est donc vendu en **aérosol**. Or ce conditionnement accroît les risques car l'aérosol propulse de fines gouttelettes du produit qui restent en suspension dans l'air et peuvent être facilement inhalées ou venir en contact avec la peau et les yeux.
- **Monoéthanolamine (MEA), ou 2-aminoéthanol**
C'est un liquide visqueux, incolore, hygroscopique (il absorbe l'humidité) à l'odeur d'ammoniaque (ou démoniaque 😬?). Le MEA sert à neutraliser certains gaz. Il sert d'ingrédient de base dans la production de détergents, émulsifiants, produits pharmaceutiques... Il est irritant pour les voies respiratoires et pour les yeux. Corrosif, il attaque la peau et les yeux, pouvant même entraîner de graves lésions oculaires. » ²

b. Les produits naturels (rappel)

Citez des idées de produits d'entretien utiles et « saints » pour nettoyer le four

-
-
-

4. Comparaison entre le Décap' Four et le Bicarbonate de soude

	BICARBONATE DE SOUDE	DECAP' FOUR
Caractéristiques		
Précautions		

² Texte repris du site : Anabelle / Ces substances que vous cache Décap' Four. 10/2012. In : www.consoglobe.com (online)
Disponible sur : « <http://www.consoglobe.com/ces-substances-que-vous-cache-decapfour-cg> »

Prix		
Utilisation ultérieure directement possible ?		
Temps d'action		
Actions sur la santé		
Nocivité pour l'environnement		
Autres		

6. Entretien du four traditionnel – Partie pratique

6.1. Entretien du four traditionnel : Marche à suivre

Numérotez par ordre chronologique

- Nettoyer la vitre du four (des deux côtés)
- Essuyer les plaques
- Imbiber une lavette de la préparation bicarbonate-eau
- Nettoyer les plaques au détergent
- Ranger les produits et le matériel
- Rincer les plaques
- Préparer le matériel et les produits
- Vider le four (retirer plaques,...)
- Rincer le four avec une lavette imbibée d'eau propre (de haut en bas)
- Remettre les plaques dans le four
- Imbiber un essuie-tout de vinaigre
- Commencer à nettoyer la partie haute du four

- Laisser agir quelques minutes
- Essuyer le four
- Nettoyer les autres parois du four – de haut en bas
- Oter les salissures non adhérentes du four grâce à une balayette

5. Entretien du four traditionnel : Application

MATERIEL	PRODUITS
Une balayette + ramassette propre	Bicarbonate de soude (6càs)
2 Lavettes + une éponge	Eau (2càs) + 1 seau
2 Seaux (ou bols)	Vinaigre
Une cuillère (pour mélanger)	Du détergent
Un essuie de vaisselle propre	
Des « essuie-tout »	

TECHNIQUE	JUSTIFICATIONS
6. Se mettre en tenue correcte Préparer le matériel et les produits	Éviter des tâches ou des blessures +/- grave par la manipulation des produits Gain de temps et d'énergie, moins de déplacement et de risque d'erreur
2. Vider le four (retirer plaques,...)	Pour une meilleure organisation : gain de temps → d'énergie Pour un nettoyage optimal
3. Oter les salissures non adhérentes du four grâce à une balayette	Les salissures non adhérentes peuvent s'enlever par un simple balayage sec, ou même humide (dans le cas de poussières)
4. Imbiber une lavette de la préparation bicarbonate-eau	Afin de mieux l'appliquer La lavette humide retiendra mieux la solution qu'une lavette sèche Les propriétés du bicarbonate de soude sont : <ul style="list-style-type: none"> • soluble dans l'eau • peu soluble dans l'alcool • fongistatique • abrasif doux • légèrement alcalin • produit non inflammable
5. Commencer à nettoyer la partie haute du four	Meilleure organisation : toujours du haut vers le bas pour faire redescendre les éventuelles salissures et ne pas salir ce qui a déjà été nettoyé
6. Nettoyer les autres parois du four – de haut en bas	Idem « point 5 »
7. Laisser agir quelques minutes	Pour que le bicarbonate puisse exploiter ses propriétés au maximum (on peut éventuellement laisser poser toute une nuit si le four est vraiment encrassé). Le temps d'action va permettre le développement optimal des réactions du bicarbonate avec les salissures
8. Nettoyer les plaques au détergent et avec une éponge	Les plaques ont été en contact avec la nourriture, il est donc évident qu'elles soient lavées pour éviter la multiplication des bactéries (car les 5 conditions de développement sont remplies)
9. Rincer les plaques	Pour éliminer les salissures qui ont été émulsionnées avec le détergent et l'action mécanique du frottement
10. Essuyer les plaques	Afin d'éviter de laisser des traces et pour éviter également la croissance des microorganismes (dans le cas où il resterait des microéléments nutritifs)

11. Rincer le four avec une lavette imbibée d'eau propre (de haut en bas)	Afin d'éliminer la solution eau-bicarbonate ainsi que les salissures adhérentes qui étaient sur les parois du four
12. Essuyer le four	Idem « point 10 »
13. Imbiber un essuie-tout de vinaigre	Pour ne pas user trop de vinaigre inutilement Le vinaigre est un bon dégraissant et il est également bactéricide et déodorisant
14. Nettoyer la vitre du four (des deux côtés) avec l'essuie-tout imbibé	Idem point 13. C'est donc un produit idéal pour nettoyer des vitres lorsque l'usage d'ammoniac ou d'alcool à brûler n'est pas recommandé
15. Remettre les plaques dans le four	Pour une bonne organisation (moins de perte de temps par la recherche de celles-ci par la suite)
16. Ranger les produits et le matériel	Gain de temps et de déplacements → d'énergie pour la prochaine fois.