

ACTIVITÉ 3 TESTEZ-VOUS

PLAN DE NETTOYAGE CUISINE PÉDAGOGIQUE LYCÉE BRANLY

CUISSON EQUIPEMENTS		les fiches techniques et les fiches de maintenance											
page 1 sur 3		Quand	Produit	Dosage	T°C max	EPI	Application produit	Action	Temps de contact	Rinçage	Raclage Essuyage	Séchage	Obligation Observations
FRITEUSE	Après chaque utilisation	 DÉCAPANT FOUR LIQUIDE FOUR	 Prêt à l'emploi ou à diluer (à 50%).	 70°C max	 	 Appliquer le produit dans la friteuse	 Frotter avec une lavette jaune	 15 min	 Rincer	 Essuyer	 Laisser sécher	Protocole n°14	
BATTEUR - MELANGEUR	En fin de production	 NETTOYANT DESINFECTANT ALIMENTAIRE	 1%	 20/50°C	 	 Préparer le produit dans le seau jaune à l'aide de la centrale et mettre l'eau dans un seau vert	 Appliquer avec une lavette jaune	 Laisser agir entre 5 min	 Rincer	 Essuyer	 Laisser sécher	 Protocole n°15	
CELLULE DE REFROIDISSEMENT	En fin de production	 NETTOYANT DESINFECTANT ALIMENTAIRE	 1%	 20/50°C	 	 Préparer le produit dans le seau jaune à l'aide de la centrale et mettre l'eau dans un seau vert	 Appliquer avec une lavette jaune	 Laisser alaisser agir 5 min	 Rincer	 Racler avec une raclette jaune	 Laisser sécher	 Protocole n°5	
SAUTEUSES - MARMITES	En fin de production	 NETTOYANT DESINFECTANT ALIMENTAIRE	 1%	 20/50°C	 	 Préparer le produit dans le seau jaune à l'aide de la centrale et mettre l'eau dans un seau vert	 Appliquer avec une lavette jaune	 Laisser agir 5 min	 Rincer	 Essuyer	 Laisser sécher	Protocole n°10	
PLAQUE GRILLADE	Après chaque utilisation	 GLOSS® VINAIGRE BLANC 18° 5 LITRES	 Prêt à l'emploi	 Température ambiante		 Appliquer le produit sur le grill	 Brosser avec une brosse jaune	 5 minutes	 Pas de rinçage	 Essuyer	 Laisser sécher	Protocole n°13	
BRÔLEURS	En fin de production	 NETTOYANT DESINFECTANT ALIMENTAIRE	 1%	 20/50°C	 	 Préparer le produit dans le seau jaune à l'aide de la centrale et mettre l'eau dans un seau vert	 Appliquer avec une lavette jaune	 Laisser agir 5 min	 Rincer	 Essuyer	 Laisser sécher	Protocole n°12	

POLE 1 : TECHNOLOGIE

1 / 2

Le plan de nettoyage et de désinfection

CONTEXTE 2 : RU Courtaisière.....PRÉNOM :DATE :

ACTIVITÉ 3 TESTEZ-VOUS

Indiquer dans le tableau suivant et à partir du plan de nettoyage de la page précédente :

Le protocole à utiliser pour nettoyer le brûleur	
Les EPI à porter pour nettoyer la friteuse	
La zone de la cuisine dans laquelle le plan de nettoyage est affiché	
Le produit à utiliser pour nettoyer la cellule de refroidissement	
La fréquence de nettoyage des brûleurs	

Relier chaque document/outil à son lieu de stockage et son rôle

Lieu de rangement	Document ou outil	Rôle
Affichage en cuisine ●	● Protocole ●	● Dans chaque zone de la cuisine, il indique tous les équipements ou surface qu'il faut nettoyer dans cette zone
Classeur (armoire à linge) ●	● Plan de nettoyage et de désinfection ●	● Il indique la procédure à suivre pour chaque équipement ou surface afin d'effectuer un nettoyage efficace
À demander au professeur ●	● Fiche de traçabilité du nettoyage (tablette) ●	● Il permet d'informer que le travail a été effectué.