

## LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Objectif

Décoder et utiliser le plan de nettoyage et de désinfection



### Situation Professionnelle

Chaque semaine en TP production alimentaire ou en TP service, vous nettoyez et désinfectez les locaux et les équipements en suivant des protocoles de nettoyage et de désinfection.

Pour connaître le protocole correspondant à votre activité d'entretien, votre professeur vous demande de consulter un plan de nettoyage et de désinfection affiché en cuisine. Vous enregistrez ensuite votre travail sur la tablette.

La réglementation en matière d'hygiène exige la mise en place d'un ensemble de documents pour assurer un suivi efficace des opérations de nettoyage et de désinfection.

### Document 1 LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Le plan de nettoyage et de désinfection précise les protocoles qui doivent être menés pour maintenir la propreté et l'hygiène des locaux et du matériel dans chaque secteur de la cuisine, du self et des annexes (vestiaires, sanitaires...).

Obligatoire, il indique également les mesures de contrôle à mettre en œuvre. Le plan de nettoyage et de désinfection doit être à jour, écrit de manière claire et précise, et affiché pour être accessible à tous.

*CAP PSR Ed. Nathan technique*

## ACTIVITÉ 1 : LES INFORMATIONS DU PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION









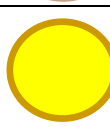
**1. Regarder et écouter** la vidéo suivante :

<https://www.youtube.com/watch?v=GrvKoNP0ybk&t=15> (jusqu'à 1'25s)

**2. Par binôme, choisir et se positionner devant un plan de nettoyage.**

**3. Placer les gommettes au bon endroit selon le tableau présenté page 2.**

**4. Appeler le professeur pour validation.**

Les éléments du plan de nettoyage	Couleur de la gommette
Où ? Le secteur, la zone concernée...	
Quoi ? Liste des éléments à nettoyer : surface ou matériel	
Quand ? Fréquence et/ou moment du nettoyage	
Avec ? Le nom du produit utilisé (dosage, température)	
Comment ? Le mode opératoire (les étapes du travail)	
Les EPI ? Les équipements qui permettent de me protéger	
Le protocole Document indispensable en TP pour effectuer toutes les étapes du nettoyage	



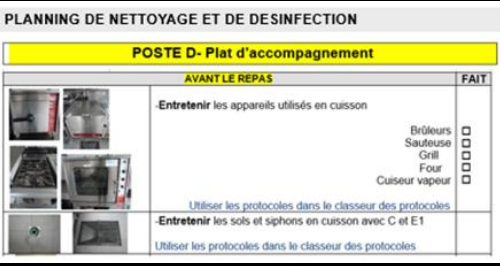
## MÉMO

Noter ci-dessous les informations transmises sur le plan de nettoyage :

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**ACTIVITÉ 2 : LES DOCUMENTS DE SUIVI DU NETTOYAGE ET DE LA DÉSINFECTION**

**Compléter** le tableau ci-dessous en replaçant le numéro de l'étiquette qui correspond au nom du document puis à son rôle :

Document	Nom du document	Rôle
		
		
		

Protocole ④	Il regroupe les activités de nettoyage (entretien) dont je suis responsable en TP ②
Pour chaque équipement ou surface il décrit le mode opératoire, le matériel et les produits, les EPI à porter. ⑤	Plan de nettoyage et de désinfection ①
Planning de nettoyage ⑥	Pour une zone de la cuisine, il précise tous les équipements et surface qu'il faut nettoyer dans cette zone. ③

## PLAN DE NETTOYAGE CUISINE PÉDAGOGIQUE LYCÉE BRANLY

adadémie Nantes		CUISSON EQUIPEMENTS			les fiches techniques et les fiches de nettoyage							Observations
Quand	Produit	Dosage	T°C max	EPI	Application produit	Action	Temps de contact	Rinçage	Raclage Essuyage	Séchage	Obligation	
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	Frôter avec une lavette jaune	15 min	Rincer	Essuyer	Laisser sécher	Protocole n°14	
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	
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	
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	
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	
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	



# ☆☆ TESTEZ-VOUS



À partir du plan de nettoyage ci-dessus, **indiquer** :

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.