

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



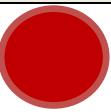
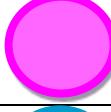
1. Regarder et écouter la vidéo suivante :

<https://www.youtube.com/watch?v=GrvKoNP0yb&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 |  |

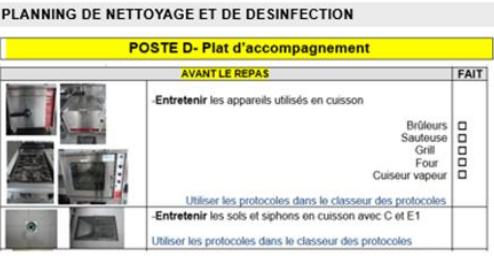
MÉMO

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

PLAN DE NETTOYAGE CUISINE PÉDAGOGIQUE LYCÉE BRANLY

| PRODUCTION ALIMENTAIRE CUISISON EQUIPEMENTS | | | | | | | | | | | les fiches techniques et les fiches de données | Obligation Observations |
|------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|----------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------|------------------|--------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------|
| | Quand | Produit | Dosage | T°C max | EPI | Application produit | Action | Temps de contact | Rinçage | Raclage Essuyage | Séchage | |
| 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 layette 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 layette 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 layette jaune | Laisser 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 layette 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 | X Pas de rinçage | Essuyer | Laisser sécher | Protocole n°13 |
| BRÛLEURS | 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 layette jaune | Laisser agir 5 min | Rincer | Essuyer | Laisser sécher | Protocole n°12 |



☆☆ TESTEZ-VOUS



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

écris

| | |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| 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. |