

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

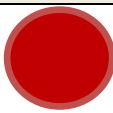
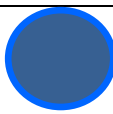
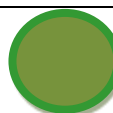
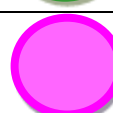


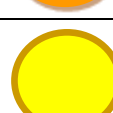
ACTIVITÉ 1 : LES INFORMATIONS DU PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION



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	Il regroupe les activités de nettoyage (entretien) dont je suis responsable en TP
	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
	Planning de nettoyage	Pour une zone de la cuisine, il précise tous les équipements et surface qu'il faut nettoyer dans cette zone.

PLAN DE NETTOYAGE CUISINE PÉDAGOGIQUE LYCÉE BRANLY

<div>  <div> CUISSON EQUIPEMENTS page 1 sur 3 </div> </div>											
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
BATEUR - 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 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
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 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.