

L'HYGIENE ET LA SECURITE EN CUISINE

Introduction

La qualité d'un mets est liée à la synthèse des produits qu'on voit, sent et goûte.

A ces facteurs sensoriels s'ajoutent des qualités diététiques et hygiéniques qui concourent à la réussite complètes du service.

Le cuisinier est tenu de fournir à sa clientèle une prestation de grande qualité hygiénique.

Il est donc obligatoire d'appliquer strictement les consignes d'hygiène vestimentaires, corporelles, professionnelles, celles relatives au matériel, aux locaux et à la sécurité.

I Consignes d'hygiène vestimentaire et corporelle

Le cuisinier est tenu de :

- Porter une tenue professionnelle complète et propre à chaque séance travaux pratiques.
- Changer de veste, de tablier et de torchon aussi souvent que nécessaire.
- Réserver uniquement son torchon pour la prise des récipients et des plats chauds.
- Porter une coiffe(toque, calot, charlotte) pour couvrir l'intégralité de la chevelure qui doit être soignée.
- Se Laver les mains avant chaque séance de travaux pratiques et après chaque phase de travail.
- Avoir les ongles courts et brossés régulièrement.
- Ne pas s'essuyer les mains avec son torchon.
- Utiliser des chaussures de travail résistantes, confortables et antidérapantes.
- Ne pas quitter son poste de travail avec sa tenue professionnelle.

II Consignes d'hygiène professionnelle

Le cuisinier doit :

- Maintenir son poste de travail propre et débarrasser tout ce qui inutile.
- Mettre immédiatement les denrées périssables en enceinte réfrigérée dès leur réception.

- Effectuer les épluchages dans un local à part si possible.
- Laver soigneusement les légumes et les fruits avant de les utiliser.
- Eviter d'éplucher les légumes sur la planche à découper.
- Laver soigneusement son poste de travail après les épluchages et l'éviscération des volailles et l'habillage des poissons.
- Débarrasser immédiatement les parures et les déchets dans des récipients étanches munis de couvercles.
- Vérifier soigneusement la qualité des denrées (étiquettes de salubrité, date limite de consommation, conseils d'utilisation).
- Refuser immédiatement tout ce qui lui paraît douteux (boîtes bombées, produits décongelés...).
- Nettoyer les couteaux après chaque utilisation.
- Vérifier Chaque jour le bon état de fonctionnement, la température et les consignes de dégivrage des appareils frigorifiques.
- Eviter de déposer les denrées à même le sol.
- Débarrasser les denrées dans des récipients de stockage appropriés.
- Eliminer systématiquement tous les emballages.
- Réserver les préparations dans des récipients de débarrassage.
- Eviter d'utiliser le matériel de cuisson ou de service pour réserver les préparations.
- Eviter de placer les légumes sablonneux en hauteur.
- Réduire strictement la durée de conservation des denrées ou des préparations culinaires en enceinte réfrigérée.
- Respecter la règle concernant le stockage : premier entré, premier sorti.
- Eviter de gêner la circulation de l'air froid entre les étagères de stockage.
- Couvrir toutes les denrées entreposées en chambre froide.
- Eliminer systématiquement après 24 heures de stockage, tous les plats cuisinés s'ils n'ont pas été soumis à un refroidissement rapide.
- Entreposer les divers types de produits carnés B. O. F, légumes dans des enceintes réfrigérées séparées et vérifier les températures de stockage correspondantes.
- Réaliser les sauces émulsionnées semi – coagulées(sauce hollandaise, sauce béarnaise) à l'approche du service.
- Eviter de confectionner une sauce émulsionnée sur le reste de la veille.
- Sortir de l'enceinte réfrigérée les denrées de la mise en place pour le service au dernier moment.
- Vérifier la température de bain de friture et filtrer l'huile régulièrement.

III Consignes relatives à l'hygiène du matériel et des locaux

Le cuisinier doit :

- Nettoyer périodiquement les gaines d'aération de la cuisine.
- Laver, désinfecter et rincer régulièrement les éponges, les lavettes et les serpillières.
- Laver, désinfecter et rincer soigneusement tous les accessoires du matériel mécanique (hachoir, mixeur, fouet, trancheur universel...).
- Stériliser par une ébullition prolongée les poches et les douilles.
- Laver, gratter, désinfecter et rincer tous les jours les planches à découper.
- Eviter le balayage de la cuisine à sec.
- Collecter tous les déchets dans des sacs étanches à usage unique ou dans des récipients étanches munis de couvercles affectés au seul local de cuisine.
- Nettoyer les récipients et les désinfecter avant de les réintroduire dans la cuisine.
- Eviter de fumer dans la cuisine.
- Lutter énergiquement contre les insectes et les rongeurs.
- Eviter l'entrée des animaux dans la cuisine.

IV Consignes de sécurité

- Pour assurer sa sécurité, celle de ses collègues et des clients, le cuisinier a l'obligation de :
- Porter une veste croisée de tissu en coton.
- Dissimuler à l'intérieur du tablier les cordons de la boucle pour éviter de s'accrocher.
- Porter des chaussures couvertes et antidérapantes.
- Vérifier l'intérieur des fours avant de les allumer.
- Ne pas laisser dépasser les poignées des récipients de cuisson à l'extérieur du fourneau, ni diriger vers une source de chaleur.
- Eviter de porter du matériel chaud à la plonge.
- Eviter de courir dans la cuisine.
- Diriger la pointe du couteau vers le sol quand il se déplace.
- Ranger soigneusement les couteaux dans le même sens.
- S'assurer avant de quitter la cuisine que tous les feux sont éteints et les vannes de gaz fermées.