



CE QUE JE DOIS RETENIR

1 L'office de restaurant



2 Les locaux destinés au nettoyage

Les hôtels-restaurants peuvent être équipés de 3 plonges aux objectifs différents.

La plonge	La plonge	La plonge
On y entrepose et nettoie la vaisselle sale. Une fois propre, elle est ensuite rangée à l'office de restaurant.	Souvent installée au bar, elle est équipée d'une machine à laver qui assure le lavage des verres dans une eau non souillée par les déchets de la vaisselle.	Située près des cuisines, on y nettoie, désinfecte et stocke tous les ustensiles lourds utilisés par les cuisiniers : marmites, poêles, rondaux, plaques à rôtir, etc.

3 L'hygiène corporelle en hôtellerie-restauration

Dans tous les métiers de l'alimentation, une hygiène corporelle et vestimentaire impeccable est indispensable pour ne pas indisposer les et ses

La propreté des mains est particulièrement importante pour éviter de contaminer les aliments avec des qui peuvent rendre les clients malades.

Les cheveux sont eux aussi couverts de micro-organismes dus à la pollution de l'air ambiant : ils doivent être ou

Des lave-mains réglementaires en état de marche doivent être mis à la disposition du personnel. Ils sont équipés des éléments ci-dessous :

- Instructions de lavage des mains
- Essuie-mains à
- Savon liquide
- Lave-mains à commande
- Brosse à
- pour les essuie-mains