

Fiche d'analyse technique

**Objectifs :**

- L'utilité de la tenue professionnelle.
- Comment porter une tenue professionnelle ?

## THÈME : La tenue professionnelle

### 1. Comment et pourquoi porter ma tenue professionnelle ?

Les normes **HACCP** en cuisine sont très réglementées. C'est pourquoi il est indispensable pour tous les établissements proposant un service de restauration de **se plier à un certain nombre de normes d'hygiène**.

**HACCP** signifie : Hazard Analysis Critical Control Point. **En français, cela se traduit par système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.**

En cuisine, toute personne peut être **source de contamination pour les aliments préparés**. Ainsi, l'état de santé, l'hygiène corporelle, la tenue de travail et la formation sont des critères importants pour assurer une meilleure maîtrise de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments.

Pour éviter ces risques, **il est impératif pour toute personne travaillant dans une zone où des denrées alimentaires sont manipulées, de porter une tenue de travail propre et adaptée**, et de se couvrir de la tête aux pieds. L'objectif étant naturellement de limiter toute contamination microbienne.

### 2. De quoi se compose la tenue de travail réglementaire ?

<p><b>Une veste de cuisine</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De couleur claire, elles doivent pouvoir se déboutonner rapidement en cas de brûlures.</li> <li>• Dans l'idéal, la veste de cuisine ne doit pas comporter de boutons boules ; il faut donc <b>privilégier les boutons pression voire les Fermetures éclair</b>.</li> <li>• Elle ne doit pas comporter de poche au-dessus de la taille et <b>doit assurer une couverture optimale du corps pour empêcher toute contamination des denrées alimentaires</b> par la transpiration, les poils, etc.</li> </ul>
<p><b>Un pantalon de cuisine</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il doit être de couleur claire et doit pouvoir être enlevé facilement et rapidement.</li> <li>• Il ne doit comporter ni poche ni revers, car ceux-ci sont de véritables nids à poussière et bactéries, synonyme de risques de contamination.</li> </ul>
<p><b>La toque de cuisinier ou coiffe</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Outre son aspect esthétique, emblème de la profession de cuisinier, la toque de cuisinier est également et surtout portée pour des questions d'hygiène. La tête, et notamment les cheveux, est un véritable nid à microbes et <b><u>le port d'une coiffe est impératif</u></b>.</li> </ul>

<p><b>Le tablier de cuisine</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accessoire non obligatoire, <b>il doit être changé tous les jours si vous faites le choix d'en porter un.</b></li> </ul>
<p><b>Des chaussures de sécurité de cuisine</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ces chaussures de travail doivent être à la fois <b>résistantes et antidérapantes.</b></li> <li>• Elles doivent impérativement <b>comporter une coque de protection</b>, car les personnels de cuisine sont exposés à des risques de chutes d'objets parfois lourds.</li> <li>• Pour des raisons naturelles d'hygiène et de sécurité, elles doivent <b>être entièrement fermées.</b></li> <li>• Aucune couleur n'est imposée, mais <b>il est préférable de les choisir blanches, pour afficher une propreté parfaite</b></li> </ul>

### 3. Torchon : Quelle est la solution la plus adaptée dans les cuisines professionnelles ?

<p><b>Torchon en tissu</b></p> 	<p><b>Le torchon "tissu" est toléré en cuisine</b>, car la réglementation prévoit des obligations de résultat et non de moyens, <b>mais il n'est pas pour autant recommandé.</b> Certes, le torchon en tissu présente une dimension écologique, car il n'est pas à usage unique, il peut être lavé et réutilisé. Cependant, les torchons en tissu peuvent être des véritables viviers pour les bactéries pathogènes. S'ils sont mal utilisés, les torchons sont source de contamination croisée.</p> <p><b>Il faut faire attention à ne pas utiliser un torchon en tissu pour essuyer toutes les surfaces : mains, assiettes, ustensiles de cuisine...</b> Cela peut devenir contaminant pour les denrées alimentaires. Les torchons en tissu véhiculent alors une grande quantité de germes.</p>
<p><b>Torchon non tissé</b></p>	<p><b>C'est un mélange de fibres naturelles et de fibres synthétiques assemblées de manière aléatoire</b> (autre que le tissage ou le tricotage)</p> <p><i>Il remplace "le torchon de cuisine". Résistant à la chaleur, on peut s'en servir comme manique.</i></p>
<p><b>Torchon à usage unique</b></p>	<p><b>Il permet de respecter au mieux les règles d'hygiène et par conséquent les principes HACCP.</b> Il est résistant à la déchirure, aussi bien à l'état sec qu'à l'état humide. Il est doux, non pelucheux et d'une grande rapidité et capacité d'absorption. Il peut également servir de peau de chamois pour essuyer sans traces ni rayure toutes les surfaces brillantes (inox, chrome...).</p>

**Tous ces vêtements professionnels doivent être changés et lavés tous les jours, voire plus en cas de souillures ou si nécessaire. Vos vêtements de ville et vos vêtements de travail ne doivent absolument pas être en contact entre eux, ni rangés au même endroit.**

#### 4. Quelques adresses professionnelles

ECOTEL VICHY



LECLERC SARL



bragard.fr

<https://www.bragard.>

<https://www.bragard.fr/>

### LA TOQUE, CALOT, COIFFE ou CHARLOTTE /

Ils protègent non seulement les aliments de la chute des cheveux, mais aussi le cuisinier des flammes, graisses et fumées. Quelle que soit l'option choisie, il doit maintenir l'ensemble de la chevelure tout en étant aéré et permettre l'absorption de la transpiration.

### LA VESTE :

Elle n'agit pas comme un bouclier invisible pour protéger le cuisinier des blessures. La veste de chef peut quand même faire un excellent travail en évitant que la manche s'enflamme ou que la vapeur touche la veste au lieu de frapper directement la peau. Le tissu épais peut empêcher un outil pointu de déchirer la veste et votre peau. Il peut aussi empêcher les liquides bouillants de brûler gravement un cuisinier.

### LES CHAUSSURES DE SÉCURITÉ :

**1. Les chaussures de sécurité protègent votre pied contre des risques d'écrasement de 20 kg, faisant une chute de 1**



### LE TABLIER :

Il n'est pas obligatoire, mais bien utile pour protéger votre tenue professionnelle coûteuse des brûlures, des salissures, surtout lorsque vous allez ensuite saluer les clients en salle.

Il doit être changé tous les jours si vous faites le choix d'en porter un

### LE PANTALON :

Beaucoup négligent encore que le pantalon de cuisine fait partie des uniformes incontournables dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie. Il vous protège de la chaleur, des flammes et des éclaboussures, des sauces brûlantes, etc. En plus de garantir votre sécurité, un pantalon conçu pour cuisiner permet aussi de garder une hygiène irréprochable.

### LES CHAUSSURES DE SÉCURITÉ :

Grâce à leur fonction antidérapante, les chaussures de sécurité des cuisiniers bénéficient d'une meilleure accroche au sol que les chaussures traditionnelles.

## 5. Comment éviter les accidents ?

Dans une cuisine, l'homme est le principal vecteur de contamination microbienne.

	Bactéries au cm <sup>2</sup>
Mains lavées, mais non désinfectées	100 à 1000
Le cuir chevelu	~ 1 million
Les aisselles	~ 1 à 10 millions
La salive	~ 10 millions
Les sécrétions nasales	~ 10 millions
Les matières fécales	~ 100 millions

La présentation est le reflet de la personnalité, ayez donc toujours :

- Une tenue complète et propre.
- Une chevelure soignée et entièrement recouverte d'un couvre-chef.
- Les ongles coupés, courts et les mains soigneusement lavées et désinfectées.
- Retirez montres, bagues, bracelets, chevalières, gourmettes.
- En cas de blessure superficielle. Utilisez des gants à usage unique pour certaines préparations.
- Ne pas tousser ou éternuer au-dessus des aliments.
- **Il est interdit de fumer en cuisine.**

Le lavage, la désinfection et le séchage des mains.

Après avoir revêtu la tenue professionnelle, la deuxième obligation est le lavage, la désinfection et le séchage des mains avec une serviette à usage unique avant toutes manipulations de produits.





## Les différentes tenues professionnelles dans les différents corps de métiers

Chaque métier manuel ou de manutention possède une tenue professionnelle.

Plus il existe de risques, plus la tenue est exigeante.

Le respect du port de la tenue selon le métier pratiqué doit être imposé par l'employeur.

C'est aussi une manière d'être le mieux couvert par les assurances en cas d'accident (exemple : glisser sans chaussures de sécurité sur le lieu de travail).



### 6. Exemples de tenues selon la profession



Militaire



Pompier



Ouvrier du bâtiment



Médecin/chirurgien

## 7. Quiz – à vous de jouer

➤ 1 Quand on travaille en cuisine, que faut-il porter ? (Cochez la bonne réponse)

- Un chapeau
- Un bonnet
- Une coiffe
- Un casque

➤ 2 Quand on travaille en cuisine, que faut-il enlever ? (Cochez les bonnes réponses)

- Ses lunettes
- Ses bijoux
- Sa montre
- Ses chaussures

➤ 3 Quand on travaille en cuisine, qu'est-ce qu'il ne faut pas faire ? (Cochez les bonnes réponses)

- Manger
- Parler
- Fumer
- Courir.

➤ 4 Quand on travaille en cuisine, que faut-il avoir ? (Cochez les bonnes réponses)

- Une hygiène parfaite
- Les mains sales
- Des bijoux
- Une tenue de travail propre