

La tenue professionnelle



- C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel
- C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie

Situation professionnelle

Cette année, vous intégrez le lycée Jean Monnet à Yzeure (Allier) pour commencer votre future formation de cuisinier. Votre professeur va, tout au long de l'année, vous former sur les métiers de la restauration. Cette formation commence par votre tenue professionnelle, outil indispensable à votre futur métier.

Problématique

Vous avez déjà tous vu des cuisiniers, ils portent tous une tenue professionnelle, peut-être de couleurs différentes, de formes différentes, etc. **Mais pourquoi avoir une tenue professionnelle en restauration ?**

Synthèse

À la fin de la séance, vous allez comprendre pourquoi la tenue professionnelle est importante, les raisons de la porter, les règles à respecter.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

Notez ici toutes les informations que vous avez retenues sur la tenue professionnelle.

.....

.....

.....

.....

Atelier de production



- 1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier**
[La tenue professionnelle de cuisine](#)
- 2. Production de groupe (protocoles)**
- 3. Synthèse de l'atelier.**
- 4. Fiche d'analyse technique**
- 5. Pour aller plus loin :**

Comment éviter les accidents ?

RISQUES	PRÉVENTIONS
Les coupures	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas se déplacer en tenant un couteau, la pointe en avant. • Ne pas désosser en tenant la pointe du couteau vers soi. • Ne pas mettre d'ustensile tranchant dans la plonge. • Ranger soigneusement ses couteaux.
Les chutes	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir des chaussures de sécurité. • Ne pas courir dans la cuisine. • Maintenir les sols toujours propres et secs.
Les brûlures	<ul style="list-style-type: none"> • Crier « chaud devant » si nécessaire. • Ne pas mettre en hauteur un récipient contenant un liquide. • Ne pas laisser les poignées des récipients en dehors du plan de travail. • Ne pas jeter un aliment pour le cuire. • Avertir ses collègues lorsqu'un matériel sort du four.
Les électrocutions	<ul style="list-style-type: none"> • Ne mouiller aucune installation électrique. • Débrancher les appareils avant de les nettoyer
Les explosions	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer les vannes de gaz à la fermeture des cuisines. • Laisser la porte du four ouverte lorsqu'il est éteint
Les incendies	<ul style="list-style-type: none"> • Changer régulièrement l'huile de la friteuse. • Laver régulièrement les hottes. • Ne pas utiliser l'extincteur à eau pour la friteuse.