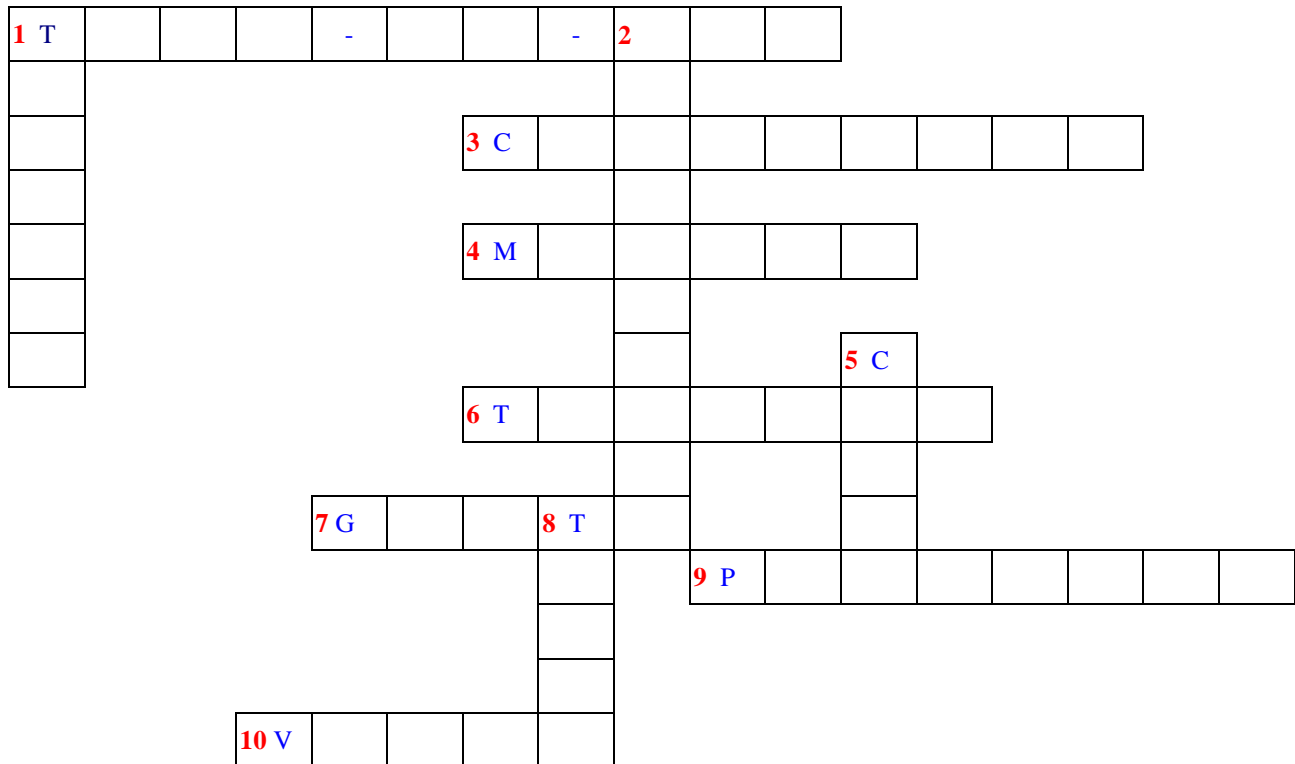


La tenue, le comportement et l'hygiène en cuisine

Les règles élémentaires d'hygiène stipulent que le cuisinier doit être habillé d'une tenue complète, propre, désinfectée et changée régulièrement.

Il ne doit en aucun cas venir et quitter son lieu de travail en tenue professionnelle et doit par conséquent disposer d'un vestiaire pour se changer.

1 La tenue du cuisinier.



Horizontale :

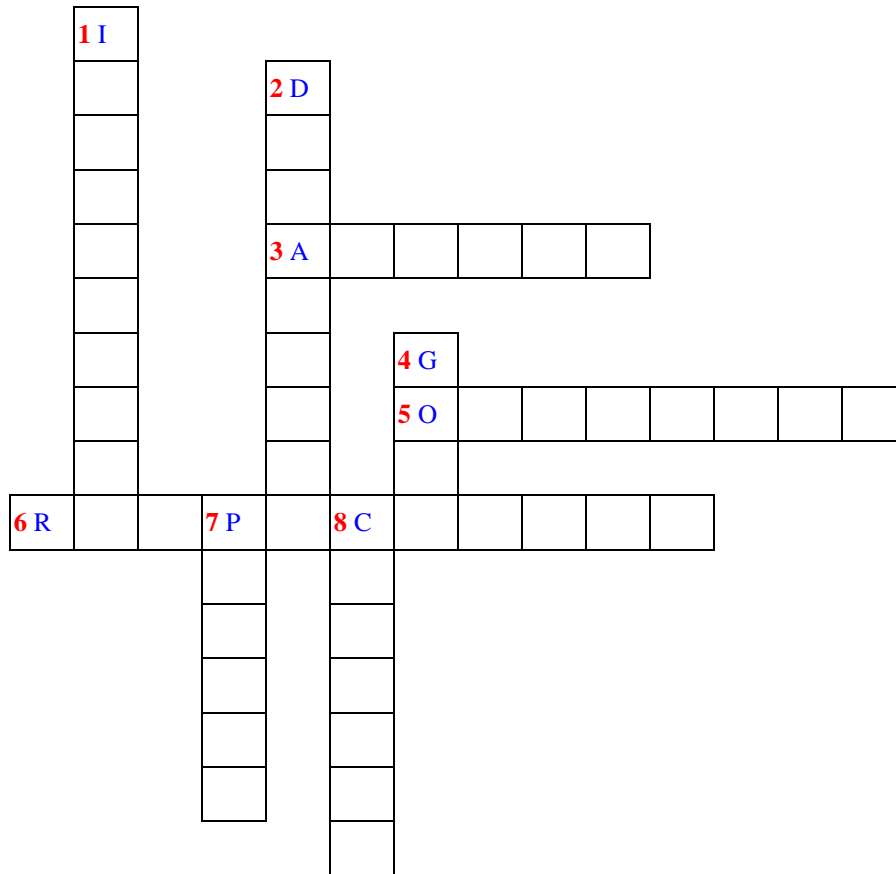
- 1 Retient la transpiration du cou.
- 3 Plus efficace qu'une toque.
- 4 Protection bucco-nasale.
- 6 Permet de prendre les récipients chauds.
- 7 Jetables, ils protègent les aliments d'une éventuelle contamination par les mains.
- 9 Traditionnellement en pied de poule.
- 10 Souvent en coton et traditionnellement blanche.

Verticale :

- 1 En coton, il protège des éclaboussures.
- 2 Antidérapantes.
- 5 Tissu inflammable composant généralement la veste.
- 8 Sur la tête.

2 Le comportement du cuisinier.

Pour s'intégrer dans la profession, le cuisinier doit faire preuve de quelques qualités.



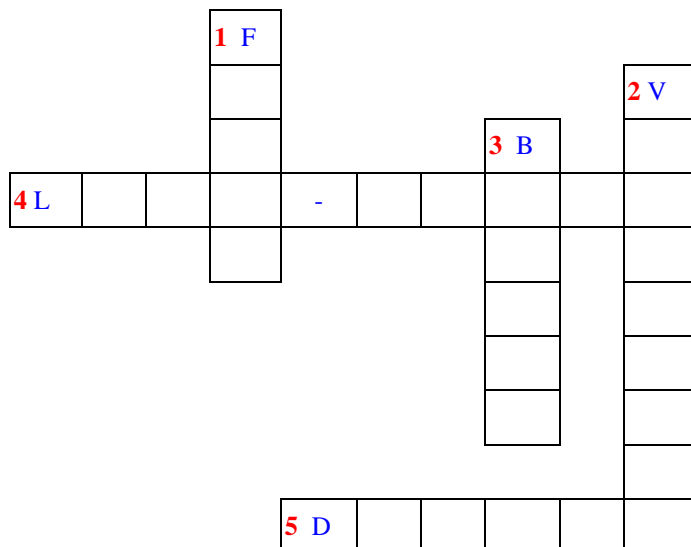
Horizontale :

- 3 Arriver et partir à l'heure. (être...)
- 5 Il faut l'être pour ne pas en mettre partout...
- 6 Témoigner du respect.

Verticale :

- 1 Action qui consiste à prendre des décisions.
- 2 Synonyme de rapide et volontaire.
- 4 En manquer est souffrir d'agueusie.
- 7 Indispensable en matière d'hygiène.
- 8 Etre capable de concevoir des recettes nouvelles voire inventives (être...)

3 L'hygiène élémentaire en cuisine.



Horizontale :

- 4 Tous doivent y passer avant de commencer à travailler et après une manipulation sale.
- 5 Doit être prise après la journée de travail.

Verticale :

- 1 Nocif, c'est interdit dans les locaux publics et depuis toujours en cuisine.
- 2 Local équipé de douches, d'un lave-mains, de toilettes, de casiers individuels et réservé au personnel (le...)
- 3 Doivent être retirés des doigts et des oreilles avant la prise du travail.