

SERVICE CUISINE

- ▶ Avant toute intervention, mettre ses éléments de protection et se laver les mains
- ▶ A l'aide des produits adéquats adapter le plan de nettoyage avec suivi : périodicité à déterminer en fonction du volume d'activité
- ▶ Lavage de mains toutes les 30 minutes
- ▶ Nettoyage des plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières, portes de réfrigérateurs, congélateurs, l'extérieur de la plonge, du matériel de cuisson.
- ▶ Limitation le nombre de personnes en cuisine (en limitant le nombre de plats au menu par exemple...)
- ▶ Respect de la distance minimale entre personnes (au moins 1 mètre) : attribuez une tâche précise à chacun pour éviter les interactions
- ▶ Attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels propres à chaque cuisinier (ustensiles, couteaux ...)
- ▶ Prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant

S'assurer du respect des plans de nettoyage selon protocole et de l'approvisionnement permanent des consommables (savons, gel, lingettes, sacs poubelle...)

Matériel mis à disposition :

- ▶ 2 Masques / personne / jour travaillé
- ▶ Savon liquide
- ▶ Gants
- ▶ Nettoyant désinfectant multi-surface et pour le sol
- ▶ Poubelle fermée à pédale