



ATELIER « CUISINE » recommandations

Les bons gestes : faire preuve de bons sens

Avant la préparation :

- ⇒ Préparation de la recette
- Choix des aliments (attention aux œufs qui ne doivent pas venir d'un poulailler familial)
- ⇒ Fraîcheur des matières premières
- ⇒ Conditions de transport et d'entreposage (protection/température)
- ⇒ Délai entre la préparation et la consommation le plus court possible
- ⇒ Nettoyage et désinfection des surfaces et de tout le matériel qui sera utilisé

Au moment de la préparation :

- ⇒ Tout sous la main
- ⇒ Rangement des produits d'entretien
- ⇒ Eloignement des animaux, des plantes vertes ...
- Tenue propre et adaptée (tablier, cheveux attachés, pas de bagues)
- ⇒ Attention aux plaies (utilisation de gants jetables), maladies respiratoires (rhume), digestives (gastro)
- ⇒ Lavage des mains (avec du savon liquide), essuyées (essuie-tout)
- ⇒ Restes non conservés

Après la préparation :

- ⇒ Conservation des étiquettes des matières premières
- ⇒ Conservation d'une part pour plat témoin, à conserver pendant cinq jours au réfrigérateur (en cas d'intoxication alimentaire collective)
- ⇒ Nettoyage et désinfection des surfaces et de tout le matériel utilisé

Exemple de produits à éviter :

- ⇒ Gâteau à base de crème chantilly ou pâtissière
- ⇒ Mousse au chocolat, tiramisu « maison »
- ⇒ Mayonnaise « maison »

Exemple de produits à privilégier :

- ⇒ Fruits frais ou en conserves
- ⇒ Gâteau au yaourt, génoise
- ⇒ Cakes
- ⇒ Biscuits secs, sablés, tuiles...