

Hygiène sur le poste de travail

Il importe que tu respectes les règles suivantes pour que les bactéries et autres germes n'aient aucune chance dans la cuisine:



1. Porte des vêtements propres, éventuellement un tablier de cuisine.

2.

Si tu as les cheveux longs, attache-les.



3.

Mets de côté bagues, montres et bracelets.



5.

Couvre d'éventuelles plaies avec un pansement ou porte des gants en plastique.



4.

Lave-toi soigneusement les mains avec du savon: avant de commencer, après chaque passage aux toilettes et après t'être mouché.e ou avoir éternué.



Sécurité sur le poste de travail

Voici quelques règles à respecter pour éviter autant que possible les accidents en cuisine:

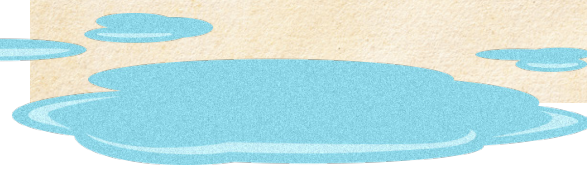
1.

Ramasse et jette immédiatement les aliments et les déchets qui tombent sur le sol.



2.

Essuie immédiatement les boissons et autres liquides renversés.



3.

Utilise les appareils électriques (p. ex. les bouilloires) uniquement avec un adulte.

