ACADÉMIE
DE NANCY-METZ

Liberté
Égalité
Fraternité



GESTION DU PLATEAU TECHNIQUE
HAS EN SEGPA

Repères et Bonnes Pratiques **2026**

SOMMAIRE

PRÉAMBULE

INTRODUCTION

1 Obligations réglementaires

1.1 Paquet hygiène 9
1.2 Méthode HACCP 9
1.3 Guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) 9
1.4 Plan de maîtrise sanitaire (PMS) 9
1.5 Conclusion 10

2 Organiser son plateau technique

2.1 La Méthode 14
2.1.1 Organisation et concertation avant l'utilisation du plateau technique . 14
2.1.2 Initier les élèves à la réalisation et l'application des protocoles 15
2.2 Le matériel 16
2.2.1 Gérer le matériel 16
2.2.2 Gérer les produits 17
2.2.3 La trousse des secours et les numéros d'urgence 18
2.3 La main d'œuvre 19
2.4 Le milieu 20
2.4.1 Étudier les locaux, définir les marches en avant 20
2.4.2 Gérer les déchets 20
2.4.3 Gérer les nuisibles 21
2.4.4 Sécurité du plateau technique : cuisine, entretien du linge, entretien des locaux 22
2.5 La matière première 23
2.5.1 Réception des denrées sèches ou fraîches 23
2.5.2 Effectuer la traçabilité des denrées 24
2.5.3 Gérer et vendre des produits et objets confectionnés 25
2.5.4 Le contrôle et le suivi 26

3 Exemples de séquences et séances

3.1 Les étapes à planifier 30
3.2 Séquence 1 : la tarte au chocolat 32
3.2.1 Séance 1 : découvrir la recette 32
3.2.2 Séance 2 : faire ses courses de manière responsable 34
3.2.3 Séance 3 : préparation culinaire 35
3.3 Séquence 2 : à la découverte du métier de pâtissier 36
3.3.1 Organisation des séances 36
3.3.2 Moyens et ressources 37
3.3.3 Notions transversales abordées 37
3.3.4 Évaluation 37

4 CONCLUSION

5 ANNEXES

A 1 Le plan de maîtrise sanitaire 41
A 2 Exemples des sources de contamination (référentiel HACCP) 41
A 3 Machines dangereuses 42
A 4 Plan des locaux et schéma des circulations 43
A 5 Charte des droits et devoirs d'un plateau HAS 45
A 6 Étapes à suivre en production culinaire (ordre chronologique) 47
A 7 Mise en place des dispositifs de premiers secours 49
A 8 Tenue professionnelle - exigences et recommandations 50
A 9 Tenues professionnelles et entretien du linge 51
A - tenues professionnelles par activité 51
B - entretien des tenues et du linge de l'atelier 52
A 10 Lavage des mains avant, pendant et après production culinaire 53
A 11 Gestion des gants 55
A – utilisation des gants 55
B - retrait des gants en toute sécurité 56
A 12 Gestion des déchets et nuisibles 57
A 13 Traçabilité des produits 58
A 14 Plats témoins 60

A 15 Gérer les allergènes et les allergies. 61
A 16 Réception des marchandises. 62
A 17 Relevés des températures 63
A 18 Zone déconditionnement des denrées. 64
A 19 Déboîtage 65
A 20 Décontamination des fruits et légumes 66
A 21 Taillage et épluchage des fruits/légumes 68
A 22 Hygiène des œufs (coquilles et ovoproduits) 70
A 23 Congélation/décongélation et culture microbienne 71
A 24 Cellule de refroidissement 72
A 25 Température des plats servis. 73
A 26 Le plan de nettoyage/désinfection des surfaces et équipements 74
A 27 Entretien plan de travail : bio-nettoyage par pulvérisation ou méthodes des deux seaux 76
Méthode 1 : par pulvérisation 76
Méthode 2 : avec deux seaux 77
A 28 Entretien du sol 78
Méthode 1 : entretien du sol avec centrale de lavage 78
Méthode 2 : entretien du sol avec des seaux 79
Méthode 3 : entretien du sol avec chariot à presse 80
Méthode 4 : entretien du sol avec mop pré-imprégné 81
A 29 Lavage de la vaisselle 82
Méthode 1 : lavage de la vaisselle avec lave-vaisselle 82
Méthode 2 : lavage manuel de la vaisselle. 83
A 30 Entretien d'appareils électriques (réfrigérateur, four...). 85
A 31 Utilisation des produits chimiques 86
A 32 Suivi des anomalies 88
A 33 Les non-conformités observées fréquemment sur les plateaux technique d'HAS en segpa 89

Bibliographie

Lexique

PRÉAMBULE & INTRODUCTION

Préambule

Enseigner en SEGPA (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté), dans le champ Hygiène-Alimentation-Services (HAS), représente un défi exigeant, mais riche en liberté pédagogique. Les activités liées aux ateliers culinaires, à l'entretien des locaux et du linge constituent de véritables leviers pour développer les compétences du socle commun, préparer les élèves à leur future formation, tout en renforçant leur savoir-être, essentiel à leur insertion sociale et professionnelle.

Ce guide s'adresse à l'ensemble des enseignants intervenant sur les plateaux techniques du champ HAS, qu'ils soient titulaires ou contractuels, débutants ou expérimentés. Il a pour vocation de proposer un **cadre méthodologique clair et des outils opérationnels** pour une prise en main sécurisée, structurée et progressive du plateau technique.

Vous y trouverez notamment :

— les exigences en matière d'**hygiène corporelle et de prévention des risques**,
— les principes d'**organisation et de maintenance des locaux**,
— des repères pour la **gestion pédagogique des repas ou goûters**,
— des **fiches techniques modifiables** prêtes à l'emploi,
— une **organisation type** pour construire et animer vos séquences en autonomie.

Introduction

Le champ professionnel HAS articule l'acquisition de compétences fondamentales du socle commun de connaissances, de compétences et de culture avec la mise en œuvre de savoir-faire préprofessionnels, dans un environnement où l'hygiène, la sécurité, l'ergonomie et l'économie occupent une place centrale.

L'objectif de cet enseignement n'est pas de former des professionnels qualifiés du secteur, mais bien de **préparer les élèves à leur orientation future**, en valorisant leurs aptitudes, leur autonomie et leur capacité à s'inscrire dans une dynamique de projet. Les plateaux techniques du champ HAS constituent ainsi des **supports pédagogiques** privilégiés pour développer des compétences transversales et favoriser la réussite des élèves.

Cet enseignement contribue à la préparation :

— du **Certificat de Formation Générale** (CFG) (Code de l'Éducation, articles D332-23 à D332-29),
— du **Diplôme National du Brevet** (DNB), série professionnelle (Note de service du 2 septembre 2025),
— et de l'**accès à des formations qualifiantes** relevant de diplômes de niveau 3 ou 4.

Ce guide a été élaboré pour accompagner les enseignants dans l'**exploitation fonctionnelle et réglementaire du plateau technique**, en mettant à leur disposition :

1. les **obligations réglementaires et institutionnelles** en vigueur ;
2. une **compréhension et une application concrète de la démarche des 5M** (Main-d'œuvre, Milieu, Matériel, Méthode, Matière) ;
3. un **présentation de situations de non-conformité** assorties de solutions concrètes ;
4. des **fiches techniques imprimables**, modulables selon vos besoins, pour encadrer les pratiques quotidiennes sur les plateaux ;
5. des **documents à adapter pour élaborer le Plan de Maîtrise Sanitaire** en cas de vente de produits culinaires ou de préparation d'un menu pédagogique servi aux clients.



Obligations réglementaires

Pour garantir l'hygiène et la sécurité des préparations sur un plateau technique, il est essentiel de comprendre comment les cadres réglementaires s'articulent entre eux.

1.1 Paquet Hygiène

Cadre réglementaire européen

→ **Définit les règles sanitaires obligatoires pour la production, la transformation et la distribution des denrées alimentaires.**

Objectif : **assurer la sécurité des consommateurs**
(Ministère de l'agriculture et de la souveraineté, s.d).

1.2 Méthode HACCP

Démarche d'analyse des dangers

→ **Permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les risques alimentaires à chaque étape de la production.**

Objectif : **mettre en œuvre une maîtrise concrète des risques**
(https://doi.org/10.4060/cc6246fr, s.d.).

1.3 Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

Procédures applicables sur le terrain

→ **Traduisent la réglementation et la méthode HACCP en gestes professionnels : hygiène des mains, nettoyage, stockage, tenue, etc.**

Objectif : **appliquer efficacement les règles au quotidien**
(Ministère de l'agriculture et de la souveraineté, s.d).

1.4 Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Document de synthèse et de traçabilité

→ **Centralise l'ensemble des mesures prises pour garantir l'hygiène.**

— Plan HACCP

— Fiches procédures (nettoyage, réception, conservation, circuits et plans de circulation)

— Enregistrements (températures, traçabilité).

Ce document répond à des **enjeux réglementaires, sanitaires, pédagogiques** et **organisationnels**, et garantit un cadre commun de bonnes pratiques d'hygiène. La rédaction d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire** (PMS) est **obligatoire** lorsque la préparation culinaire :

— nécessite des denrées à risques (viande, produit carnés crus, poisson crus, fruits de mers crus, œufs crus, lait pasteurisé...)

— et/ou, est **destinée à être consommée par une personne extérieure** au plateau technique, c'est-à-dire toute personne autre que l'enseignant HAS et les élèves ayant participé à la réalisation.

Pour faciliter sa rédaction, consulter un exemple de PMS, s'appuyer sur le PMS de la restauration scolaire de l'établissement (lorsqu'il y en a une) et/ou utiliser les annexes de ce guide.

A noter : en imprimant l'ensemble des annexes 1 à 32 de ce guide, vous pouvez constituer un PMS en adaptant les documents à la réalité de l'atelier.

1.5 Conclusion

En conclusion, les obligations réglementaires permettent d'assurer la sécurité des aliments. L'instruction technique DGAL/SDASSA/2024-528 indique que pour répondre à cet objectif les exploitants du secteur alimentaires "doivent mettre en place et d'appliquer un **Plan de Maîtrise Sanitaire** sur la base de procédures fondées sur les **principes HACCP**. Toutefois, les règlements prévoient qu'une souplesse suffisante doit exister pour que ces dispositions puissent s'appliquer dans toutes les situations, (...)", ce qui s'appellent les **mesures de flexibilité** selon l'instruction technique DGAL/SDASS/2018-924 annexe 1.

Ces mesures doivent rester basées sur l'analyse de risque. La meilleure façon d'y parvenir est une approche intégrée qui tient compte des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de la méthode HACCP.

Sur un plateau technique HAS, la mise en place et l'application du paquet hygiène peut s'effectuer comme présenté dans le tableau suivant.

Cas d'activité SEGPA	Niveau de risque sanitaire estimé	Type de public / diffusion	Application de la flexibilité	Exigences PMS minimales	Points de vigilance
1. Cuisine + dégustation interne	Très faible	***Elèves + l'enseignant*** Cercle fermé, consommation immédiate	**Flexibilité maximale** possible	- BPH (lavage mains, tenue, propreté plan de travail) - Respect des températures (cuisson, conservation courte) - Nettoyage après activité - Fiche ingrédients/allergènes simplifiée	Pas de service extérieur → pas d'agrément sanitaire. Pas d'obligation de PMS complet
2. Menu pédagogique	Faible à modéré	***Personnel de l'établissement et/ou parents et/ou externes*** Diffusion limitée, consommation sur place	Flexibilité renforcée	- BPH strictes - Traçabilité simplifiée (origine produits, DLC/DDM) - Contrôle des températures de stockage et de cuisson - Plan de nettoyage et désinfection - Gestion des allergènes (information orale ou écrite)	Informer les convives en cas d'allergènes, s'assurer que la chaîne du froid est maîtrisée
3. Vente à emporter *(sandwichs, plats préparés, pâtisserie)*	Modéré à élevé	***Internes et/ou externes*** Sortie des denrées de la salle pédagogique → diffusion externe	**Flexibilité encadrée**, PMS adapté obligatoire	- Traçabilité renforcée (produits, date, destinataires) - Étiquetage minimal (DLC, allergènes) - Température maîtrisée pendant stockage et transport - Procédure simple en cas de non-conformité	Ce cas s'approche d'une remise directe → déclaration obligatoire si activité régulière
4. Manifestations ponctuelles *(portes ouvertes, cross…)*	Modéré (ponctuel)	Public plus large	**Flexibilité temporaire** (événementielle)	- Application stricte BPH - Contrôle température (cuisson, maintien, service) - Nettoyage renforcé avant et après - Liste des produits utilisés - Traçabilité minimale (tickets, étiquettes, registre)	Bien encadrer les élèves, vérifier la capacité de stockage et de maintien au chaud/froid

2

Organiser son plateau technique

Pour organiser son plateau, la méthode des 5 M est un outil essentiel pour le structurer et le sécuriser. Il s'agit d'une méthode qui met en évidence les causes potentielles d'un problème sur les produits alimentaires. Très utile dans le milieu de la restauration mais pas seulement, les 5M améliorent la maîtrise de la sécurité et de l'hygiène alimentaire des produits et denrées. Il s'agit de chercher des causes dans 5 domaines prédéfinis d'où le nom « les 5M ».

En appliquant cette méthode, les enseignants, qu'ils soient débutants ou confirmés, peuvent garantir une hygiène et une organisation optimale, tout en minimisant les risques sanitaires.

— **Méthode** : l'organisation avant, pendant et après les ateliers, les protocoles à appliquer, la gestion des températures, temps de préparation, le stockage en enceintes froides négatives ou positives.

— **Matériel** : Toutes machines ou équipements manuels ou électriques utilisés.

— **Main-d'œuvre** : Concerne le personnel qui utilise le plateau technique, former les élèves aux protocoles.

— **Milieu** : organisation de l'environnement de l'atelier, de la salle de service, du plateau technique, de la réserve, du vestiaire….

— **Matières premières** : Toutes denrées utilisées sur le plateau technique (cuisine).



source : https://growth-incubateur.com/wp-content/uploads/2023/07/schematisation-de-la-methode-des-5m.jpg

Conseil : Il est important de ne pas confondre la méthode HACCP avec la méthode des 5M. La méthode HACCP vise à repérer et maîtriser les dangers afin d'assurer la sécurité alimentaire, tandis que la méthode des 5M sert à identifier les causes possibles de dysfonctionnements. Cependant, le respect rigoureux des 5M constitue un appui essentiel pour mettre en œuvre efficacement le premier principe de la démarche HACCP.

2.1 La Méthode

2.1.1 Organisation et concertation avant l'utilisation du plateau technique

Avant de débuter sa mission en HAS, il est essentiel de consulter en priorité sa hiérarchie ainsi que le gestionnaire de son établissement afin de clarifier les modalités de fonctionnement. Ci-après les points essentiels à aborder dès le début de l'année.

Points clés à aborder	Détails
Budget attribué au champ HAS	Prendre connaissance des ressources financières disponibles pour planifier efficacement les activités pédagogiques.
Organisation de l'approvisionnement en denrées alimentaires	Identifier les responsables des achats et les protocoles en place dans l'établissement. Discuter des partenariats possibles avec la restauration scolaire pour les denrées sèches et fraîches (sucre, farine, huile, beurre). Fixer jours/heures de réception et conditions de prise en charge des produits frais en veillant strictement au respect de la chaîne du froid. Renseigner le document de traçabilité (relevé de température du fournisseur, en passant par le transport et jusqu'au stockage en chambre froide). Le chef d'établissement définit les modalités de l'approvisionnement en denrées alimentaires.
Entretien du plateau technique	Identifier les fréquences pour le nettoyage des sols et murs du plateau technique (comme pour toute salle de classe) (annexe 26) Identifier l'évacuation des déchets (annexe 12).
Prix des repas et modalités de paiement	Voter les tarifs lors du conseil d'administration. Les convives paient auprès du secrétariat général avant le repas (l'encaissement par les élèves souvent interdit). Communiquer clairement les dates des repas et les menus à l'avance. Possibilité de transformer occasionnellement la salle de cours adjacente en restaurant pédagogique.
Matériel nécessaire	Vérifier que le matériel et les équipements sont disponibles, adaptés et en quantité suffisante pour un fonctionnement optimal. Faire l'inventaire. Éliminer tout matériel interdit ou, le cas échéant, le lister et apposer une étiquette indiquant « non utilisable par les élèves » (annexe 3).
Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)	Demander à sa hiérarchie la mise à disposition du PMS et l'appliquer de façon stricte. Doit être accessible en version papier ou numérique en cas d'inspection d'hygiène ou sur demande du gestionnaire ou de la hiérarchie.
Respect des règles sur le plateau technique	Définir le protocole à suivre en cas de non-respect des règles par le personnel et les élèves (annexe 5).

2.1.2 Initier les élèves à la réalisation et l'application des protocoles

Les premiers cours en atelier HAS ont pour objectif la **mise en place** et **l'appropriation des protocoles** par les élèves. Avant d'entamer toute production culinaire ou activité d'entretien du linge, les élèves doivent comprendre les enjeux liés à la **sécurité, à l'hygiène, à l'ergonomie, à l'économie, au savoir-être, ainsi qu'à leurs droits et devoirs** dans le cadre du fonctionnement d'un plateau technique.

Mot-clé	Objectif pédagogique	Actions attendues / Contenus	Annexe associée
Charte des droits et devoirs	Faire comprendre les règles de fonctionnement sur le plateau technique	Rédaction et signature par l'élève, les parents et l'enseignant	Annexe 5
Exigences et recommandations	Connaître les objets à proscrire pour des raisons d'hygiène et de sécurité	Interdiction des montres, bijoux, bracelets, vernis, faux ongles…	Annexe 8
Tenues professionnelles	Comprendre l'utilité de la tenue et adopter une hygiène vestimentaire	Connaître sa composition, l'intérêt de la propreté et de la tenue complète	Annexe 9
Lavage des mains	Maîtriser les étapes, la fréquence et l'intérêt du lavage des mains	Étude du protocole, entraînement pratique, affichage dans le vestiaire	Annexe 10
Utilisation des gants	En cas de plaies/pansements sur les mains utilisation d'un produit chimique.	Eviter le gaspillage	Annexe 11 A
Retrait des gants	Maîtriser le retrait des gants dans un souci d'hygiène	Étude du protocole, entraînement pratique, affichage dans le vestiaire	Annexe 11 B
Bionettoyage	Maîtriser le nettoyage désinfection des surfaces et des équipements	Étude théorique, exercices pratiques, mise en œuvre réelle, compréhension des enjeux	Annexes 19 26 à 30
Déconditionnement	Mettre en place un plan de déconditionnement pour éviter la contamination	Élaboration d'un circuit propre/sale et respect de la procédure	Annexe 18
Décontamination des végétaux	Nettoyer et désinfecter les végétaux non cuits et non épluchés	Étude du protocole et application	Annexe 20
Marche en avant	Appliquer la marche en avant dans le temps et/ ou l'espace pour garantir l'hygiène alimentaire	Schéma des flux, mise en pratique lors des déplacements, organisation du plan de travail et prévention des contaminations croisées	Annexe 21
Gestion des déchets et nuisibles	Apprendre à trier, évacuer et gérer les déchets dans le respect des règles d'hygiène	Utilisation des poubelles adaptées, tri sélectif, bonnes pratiques de vidange	Annexe 12
Utilisation des œufs	Tester la fraîcheur des œufs et casser les œufs pour éviter une contamination croisée	Étude du protocole et application	Annexe 22
Gérer les allergènes	Identifier et connaître toutes les allergies des élèves. Signifier aux consommateurs les allergènes.	Consulter les Projets d'Accueil Individualisé (PAI). Éditer les étiquettes des produits	Annexe 15

2.2 Le Matériel

2.2.1 - Gérer le matériel

La gestion du matériel comprend son **inventaire**, son **stockage** et son **utilisation en toute sécurité**. Dans un atelier pédagogique, il est essentiel d'évaluer les risques liés à chaque équipement, car certains matériels sont interdits aux mineurs en raison de leur dangerosité selon l'article D.4153-28 du Code du Travail. Il est donc recommandé de se référer aux **textes réglementaires en vigueur** afin de s'assurer que les élèves ne manipulent pas d'équipements présentant des risques pour leur santé ou leur sécurité. Selon le Code du travail (Article D.4153-28), les machines présentant des **pièces mobiles dangereuses** ne doivent pas être utilisées par des mineurs, sauf dans le cadre de formations professionnelles spécifiques et sous dérogation stricte et uniquement pour les jeunes de 15 ans à 18 ans (annexe 3). Une évaluation des risques (document unique d'évaluation des risques professionnels) doit être réalisée par l'établissement pour juger de l'usage de ce type de matériel par les élèves.

Voici quelques exemples de non-conformités fréquemment observées, accompagnées de solutions adaptées

Non-conformité	Solutions proposées
Batteurs mélangeurs présents et accessibles sur les plans de travail or selon la réglementation seul l'enseignant est habilité à manipuler ce matériel.	Ranger le matériel en armoire sécurisée.
Présence d'un mixeur domestique endommagé.	Réformer (= supprimer de sa liste de matériel) et faire envoyer en déchetterie.
Robot coupe professionnel présent.	Trouver un matériel plus adapté à l'intérêt pédagogique des élèves. Apposer une étiquette « non utilisable par les élèves » si le matériel reste sur le plateau technique.
Gaufrier qui fait disjoncter.	Stopper l'usage, le signaler et le faire réparer par un personnel agréé ou remplacer le matériel.
Absence de trousse de secours pour effectuer les premiers soins.	Acheter une trousse de secours adaptée à l'atelier.
Absence de brosse à ongles au lave-mains	Mettre à disposition une brosse à ongles et afficher le protocole de lavage des mains de 30 secondes.
S'assurer des ongles courts et sans vernis sinon mettre des gants.	
Cuillère en bois pour cuisiner.	Éliminer tous les ustensiles en bois.
Câble avec mixeur dénudé	Mettre au rebus.

Conseil : Organiser une séance de rangement et d'inventaire à chaque semestre, afin de limiter les accumulations superflues. Un stockage désorganisé peut, à terme, devenir un encombrement important et représenter un risque pour la sécurité des élèves comme de l'enseignant.

2.2.2 - Gérer les produits

Mettre à jour la liste des produits d'entretien dans le respect de la réglementation et des règles de prévention et gérer de manière sécurisée leur stockage et leur utilisation (annexe 31).

Non-conformité	Solutions proposées
Règles	Tous les produits doivent porter un étiquetage conforme au règlement CLP (Règlement CE n° 1272/2008). Éliminer tout produit non étiqueté. Détenir la fiche des données de sécurité (FDS) de chaque produit.
Liste minimale des produits à prévoir	— Détergent désinfectant alimentaire (plans de travail, réfrigérateur, sol, murs, etc.) — Détergent pour les autres surfaces (vitres, sols, portes des autres salles) — Savon pour le lavage des mains — **Produit spécifique pour la décontamination des fruits et légumes ou vinaigre blanc** — Produit vaisselle pour la plonge — Gazes pré-imprégnées (pour le dépoussiérage des sols) — Détergent pour le linge — Produit détachant pour le linge — Eau déminéralisée (pour fers à repasser)
Stockage sécurisé	— Stockage **sous clé**, dans un local dédié — Respecter les **incompatibilités** de produits (rubrique 10.5 de la FDS) — N'acheter que les **quantités nécessaires** — Ranger les produits dès réception — Utiliser des **bacs de rétention** si possible pour prévenir les fuites
Utilisation sécurisée	— Disposer des **Fiches de Données de Sécurité (FDS)** de chaque produit (version papier ou numérique) — Informer sur : - les **risques** (irritations, intoxications…) - les **conditions de stockage** - les **Équipements de Protection Individuelle** (EPI) nécessaires — Respecter les principes de prévention collective : - Éliminer les produits inutiles — Remplacer par des **alternatives plus sûres ou plus respectueuses de l'environnement**
Démarche pédagogique	Cette gestion peut être **travaillée avec les élèves** pour leur apprendre à identifier, stocker et utiliser les produits d'entretien de manière responsable et conforme aux règles d'hygiène et de sécurité. Mettre en place des affiches (téléchargeables sur le site de INRS : Produits chimiques : les 9 pictogrammes de danger - Affiche INRS Utiliser en sécurité les produits chimiques d'entretien - Fiche INRS Risque chimique pendant les travaux de nettoyage - Fiche - INRS

2.2.3 - La trousse des secours et les numéros d'urgence

Avant toute activité sur un plateau technique HAS, la **mise en place de dispositifs de premiers secours** est indispensable pour garantir la sécurité de tous. Deux éléments doivent impérativement être disponibles : une **affiche avec les numéros d'urgence** (annexe 7) et une **trousse de secours complète et accessible**. Ces outils doivent être connus des élèves et du personnel pour assurer une intervention rapide et efficace en cas d'accident ou d'incident. Le tableau ci-dessous synthétise les points essentiels à respecter.

Élément	Contenu / Exigences	Référence / Remarques
Affiche des numéros d'urgence	— Obligatoire et visible — Doit mentionner au **minimum** : - SAMU : 15 - Pompiers : 18 - Centre antipoison régional - Nom/Contact du responsable d'atelier	Activité réalisable avec les élèves
Trousse de secours	— À demander à l'infirmier ou au gestionnaire — Doit être **accessible, complète et à jour** — Contenu minimum : - Désinfectant - Pansements - Compresses - Gants à usage unique - Solution saline - Ciseaux - Notice ou mode d'emploi	Réf. : Article R.4224-14 du Code du travail
Registre de blessures	— Obligatoire et attaché à la trousse — À renseigner **à chaque utilisation** : - Nature de la blessure - Soin apporté - Matériel utilisé	À conserver pour assurer la traçabilité
Vérification annuelle	— Mise à jour de la trousse **chaque année** — **Vérification des dates de péremption** des produits (désinfectants, compresses, etc.)	Peut être intégrée à la préparation de rentrée
Accessibilité & visibilité	— Affiche et trousse doivent être **clairement identifiées et visibles** — Le personnel et les élèves doivent connaître leur **emplacement** pour agir rapidement en cas d'urgence	En cas d'accident grave, d'incendie ou d'intoxication, ces éléments sont cruciaux

2.3 La Main d'œuvre

En atelier HAS, il est primordial de former au préalable les élèves aux **règles d'hygiène et de sécurité avant toute activité**. Cette **formation obligatoire**, exigée par l'article R.4224-14 du Code du travail, permet de limiter les risques de contamination et de garantir un cadre de travail sécurisé. Elle porte à la fois sur les gestes professionnels, le respect des règles sanitaires et l'apprentissage des comportements attendus dans un environnement technique alimentaire ou non.

Élément de formation	Contenu / Objectifs	Obligations / Remarques
Lavage des mains	Enseigner la fréquence, la technique, l'importance du geste (annexe 10)	Intégré dans tous les protocoles de manipulation de denrées
Tenue professionnelle	Port du tablier, chaussures de sécurité, cheveux attachés, ongles courts, absence de bijoux (annexe 9)	Obligatoire – toute infraction est sanctionnée
Comportements professionnels	Respect des consignes, discipline, posture, sécurité dans les gestes (annexe 5)	Inscrit dans les droits et devoirs du plateau technique
Formation pratique	Mise en situation sur les gestes techniques et protocoles	Ateliers progressifs en début d'année scolaire
Finalité pédagogique	Acquisition des compétences essentielles en sécurité et hygiène alimentaire, mais aussi les compétences transversales.	Formation indispensable à la progression pédagogique

Conseil : Les personnes extérieures doivent être informées des règles en vigueur sur le plateau technique et notamment les conditions d'entrée sur le plateau et d'utilisation de ce dernier.

2.4 Le Milieu

2.4.1 - Étudier les locaux, définir les marches en avant

L'étude des locaux est essentielle pour garantir un environnement de travail propre, sûr et fonctionnel. Elle vise à organiser l'espace de manière à respecter la démarche de la marche en avant, un principe fondamental en hygiène alimentaire qui limite les risques de contamination en assurant un déroulement logique et séquentiel des activités de préparation, cuisson et service.

La marche en avant permet d'éviter les croisements entre denrées crues, préparations en cours, produits finis et déchets, en optimisant la circulation des personnes et des produits (annexe 4). Cette organisation porte sur plusieurs niveaux : la pièce, le poste de travail et les appareils. Elle doit être prise en compte dans la conception et l'agencement du plateau technique pour garantir un environnement pédagogique sûr et efficace.

Type de marche en avant	Niveau	Description	Exemples concrets
	Pièce	Organisation physique des zones pour éviter les croisements et la contamination	Séparation claire des zones de préparation, cuisson, stockage, lavage et service
Marche en avant dans l'espace	Poste de travail	Positionnement des ustensiles et denrées pour un flux de travail logique	Placer les ustensiles avant l'épluchage, nettoyage avant taillage (annexe 21)
	Appareils	Gestion des appareils pour éviter le contact entre denrées crues et préparations	Réfrigérateur vidé et bio nettoyé avant d'y stocker les préparations
	Pièce	Utilisation séquentielle des espaces pour éviter le croisement des denrées	Nettoyer un plan de travail après usage avant d'y préparer un autre aliment
Marche en avant dans le temps	Poste de travail	Respect de l'ordre des opérations pour éviter les contaminations croisées	Épluchage suivi du nettoyage du plan de travail avant taillage (annexe 21)
	Appareils	Bionettoyage et préparation des appareils avant chaque usage	Bionettoyage du réfrigérateur entre deux utilisations

2.4.2 Gérer les déchets

Une bonne gestion des déchets est essentielle pour garantir l'hygiène et la sécurité sur un plateau technique. Le tri, le stockage temporaire et l'évacuation doivent répondre aux exigences sanitaires, environnementales et réglementaires locales. Cette tâche, bien encadrée, peut être valorisée comme un **levier pédagogique** de sensibilisation à l'écocitoyenneté auprès des élèves (annexe 12).

2.4.3 - Gérer les nuisibles

La présence de nuisibles (rongeurs, insectes, etc.) représente un risque majeur pour la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Sur un plateau technique, il est essentiel de mettre en place des **mesures de prévention rigoureuses** et de s'assurer d'une **vigilance quotidienne**. Une hygiène irréprochable, une organisation maîtrisée et une maintenance régulière des locaux permettent d'éviter leur apparition. La gestion des nuisibles doit également s'appuyer sur des **procédures documentées** et, si besoin, sur l'intervention d'un prestataire spécialisé (annexe 12).

Élément à surveiller	Actions recommandées
Locaux	Maintenir une propreté irréprochable : nettoyage régulier, absence de déchets oubliés.
Stockage des denrées	Utiliser des contenants hermétiques, surélever les denrées, vérifier les dates (DLC et DDM) et l'état des emballages et des denrées.
Entretien des équipements	Vérifier l'absence de résidus dans ou sous les appareils (four, friteuse, réfrigérateur).
Accès aux locaux	S'assurer que les portes, fenêtres et grilles sont en bon état et bien fermées.
Ordures et déchets	Sortie quotidienne des poubelles, nettoyage des conteneurs, couvercles fermés.
Signalement des traces suspectes	Repérer et déclarer immédiatement les excréments, traces de grignotage, odeurs.
Intervention d'un prestataire	Faire appel à une société agréée pour la dératisation ou désinsectisation si nécessaire.

2.4.4 - Sécurité du plateau technique : cuisine, entretien du linge, entretien des locaux

La sécurité sur un plateau technique HAS est une priorité absolue. Tous les risques liés aux activités qu'il s'agisse de la cuisine, de l'entretien du linge, du bionettoyage des locaux ou du lavage des vitres doivent être identifiés, évalués et rigoureusement tracés.

Type de danger	Situation/ Source	Description du risque	Réaction rapide / Mesures d'urgence
Chimique	Manipulation de produits nettoyants/ désinfectants	Irritation cutanée ou oculaire, inhalation, brûlures chimiques	- Porter des gants et des lunettes si nécessaire - En cas de contact : rincer à l'eau claire abondamment - En cas d'inhalation : aérer immédiatement - Contacter un médecin ou le centre antipoison si besoin
Électrique	Utilisation du fer à repasser ou de petits appareils de cuisine (mixeur, robot…)	Électrocution, choc électrique	- Débrancher immédiatement l'appareil - Ne jamais toucher la victime si elle est en contact avec la source - Utiliser un objet isolant pour couper le courant - Appeler les secours
Brûlures	Fer à repasser, plaque de cuisson, four	Brûlures superficielles ou graves	- Refroidir la zone brûlée sous l'eau tiède (15 minutes) - Ne pas percer les cloques - Couvrir avec une compresse stérile - Consulter un médecin selon gravité
Biologique	Manipulation de produits souillés, denrées périmées, linge contaminé	Contamination, infection (type Salmonelle, staphylocoque)	- Se laver les mains immédiatement - Changer de gants, de blouse - Isoler le produit suspect - Nettoyer et désinfecter les surfaces
Chute / glissade	Sol mouillé, objets laissés au sol	Entorses, fractures, hématomes	- Baliser et nettoyer immédiatement la zone - Porter des chaussures antidérapantes - En cas de chute : alerter l'adulte référent, surveiller et prévenir les secours si nécessaire
Coupures	Utilisation de couteaux ou outils tranchants (épluche-urs, mandoline)	Coupures légères à profondes	- Nettoyer la plaie, désinfecter - Apposer un pansement ou une compresse - En cas de coupure profonde, comprimer et consulter un médecin

2.5 La matière première

2.5.1 - Réception des denrées sèches ou fraîches

Le respect de la chaîne du froid est une étape fondamentale pour garantir la sécurité sanitaire des aliments périssables. Elle consiste à maintenir les denrées à une température adaptée depuis leur livraison jusqu'à leur utilisation. Une rupture dans cette chaîne peut entraîner le développement de micro-organismes dangereux. Former les élèves à cette notion est donc essentiel : ils doivent comprendre, manipuler et appliquer les règles relatives à la réception, au stockage et à la surveillance des températures des aliments.

Étape	Actions à réaliser	Objectif / Enjeu	Annexe associée
Choix des fournisseurs	Travailler avec des fournisseurs certifiés, fiables et respectueux des règles d'hygiène	Garantir la qualité sanitaire et la traçabilité des denrées	
Refus des dons non tracés	Refuser toute denrée provenant d'un particulier (œufs, fruits, légumes, viandes…) sans traçabilité	Éviter les risques sanitaires liés à des produits non contrôlés et non conformes à la réglementation	
Réception des produits	Vérifier la température à la réception, intégrité des emballages, dates limites	Prévenir les risques de contamination dès l'entrée des produits	Annexe 16
Stockage immédiat	Ranger les produits dans les zones froides selon leur nature, étiquetage, FIFO*	Maintenir les bonnes températures, limiter le gaspillage, faciliter la gestion	
Suivi des températures	Contrôler et noter les températures des réfrigérateurs et congélateurs régulièrement	Éviter toute rupture de la chaîne du froid (lutte contre la prolifération bactérienne)	Annexe 17

2.5.2 - Effectuer la traçabilité des denrées

La traçabilité des denrées alimentaires est un élément fondamental pour garantir la sécurité sanitaire et répondre aux exigences légales (Arrêté du 21 décembre 2009 – Annexes I et VI. Elle permet de suivre chaque aliment depuis sa réception jusqu'à sa consommation. Une gestion rigoureuse de la traçabilité limite les risques de contamination, facilite les retraits en cas d'alerte sanitaire, et permet une organisation efficace du stockage et de la consommation des denrées. Elle constitue également un excellent support pédagogique, en intégrant les élèves dans des démarches concrètes de sécurité alimentaire.

Objectif	Actions à mettre en place	Supports / Annexe
Suivi des denrées	— Noter l'origine, la date de réception, les conditions de stockage et le numéro de lot — Conserver ces infos jusqu'à disparition complète de la denrée	Annexe 16
Gestion des dates de péremption	— Appliquer la méthode FIFO (Premier Entré, Premier Sorti) — Ne jamais utiliser de produit au-delà de sa DLC	
Réactivité en cas de problème sanitaire	— Assurer un archivage clair pour retrouver rapidement les produits concernés — Suivre toutes les anomalies détectées	Annexe 16
Traçabilité	— Prendre en photo les emballages avec étiquetage visible	Annexe 16
Plat témoin	— Effectuer un plat témoin en cas de consommation par un tiers	Annexe 16
Suivi des commandes	— Joindre la fiche de commande avec le bon de livraison signé	Classeur de suivi
Gestion des stocks	— Réduire les volumes stockés pour limiter le gaspillage et la prolifération des nuisibles — Réduire la consommation d'énergie (réfrigérateur à vider avant les vacances)	Affichage + rappel pédagogique
Autres protocoles liés aux températures des denrées	— Congélation/décongélation — Cellule de refroidissement	Annexe 23 Annexe 24

2.5.3 - Gérer et vendre des produits et objets confectionnés

Les produits et objets réalisés dans le cadre des activités pédagogiques (repas, goûters, ventes, etc.) doivent être gérés selon des règles strictes pour **garantir leur sécurité sanitaire, leur qualité et leur traçabilité**. Cette gestion englobe le stockage, l'étiquetage, la conservation, et, le cas échéant, la vente ou distribution au public. Ces étapes permettent de former les élèves à des pratiques professionnelles tout en respectant la réglementation en vigueur.

Élément	Bonnes pratiques à respecter	Références réglementaires Remarques
Stockage / conservation	— Respect des températures réglementaires selon les types de produits — Éviter la contamination croisée	Arrêté du 21 décembre 2009 Annexe 17 Annexe 4
Identification / étiquetage	Chaque produit doit comporter : — Date de fabrication — Ingrédients — Conditions de conservation	Favoriser l'utilisation d'étiquettes claires et lisibles Annexe 15
Gestion des dates limites	Appliquer le principe FIFO (Premier Entré, Premier Sorti) pour éviter le dépassement des dates de péremption	Fiche de gestion des stocks à tenir à jour
Vente / distribution	— Respect des températures jusqu'à remise — Suivi rigoureux des produits carnés — Remise en température si nécessaire	Arrêté du 21 décembre 2009 Règlement CE n°853/2004 Annexe 25
Traçabilité	— Conserver les documents liés à la fabrication (fiche technique, liste des ingrédients, fournisseurs, etc.) — Conserver un plat témoin	Permet une réponse rapide en cas de problème sanitaire Annexe 13 Annexe 14 Annexe 16

2.5.4 - Le contrôle et le suivi

Selon l'arrêté du 21 décembre 2009, il est obligatoire de mettre en place un suivi régulier des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité afin de garantir la qualité sanitaire des préparations. Ce suivi comprend le contrôle des températures des aliments, le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), la propreté des équipements et locaux, ainsi que la gestion rigoureuse des allergènes. Pour assurer la traçabilité et faciliter le contrôle, un tableau d'auto-évaluation peut être utilisé et complété à chaque préparation culinaire

Aspect contrôlé	Description	Objectif	Annexe associée
Tableau d'auto-évaluation	Enregistrement systématique des contrôles et observations à chaque préparation	Assurer une traçabilité continue	
Contrôle des températures	Vérification régulière des températures des aliments	Prévenir la prolifération bactérienne	Annexe 16 Annexe 24 Annexe 25
Respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)	Application stricte des procédures d'hygiène dans la manipulation et préparation	Garantir la sécurité sanitaire	Annexes 6, 8 à 11, 18 à 22
Propreté équipements et locaux	Nettoyage et désinfection réguliers des surfaces, matériels et locaux	Éviter toute contamination croisée	Annexes 26 à 29
Gestion des allergènes	Identification, séparation et contrôle des allergènes dans les préparations	Protéger les consommateurs allergiques	Annexe 15





Exemples de séquences et séances

Organiser un goûter ou repas pédagogique nécessite une démarche d'alignement pédagogique. Cela implique de définir des objectifs clairs, de concevoir des activités permettant d'atteindre ces objectifs, et de mettre en place une évaluation critériée pour évaluer les compétences mises en œuvre. Les compétences ciblées peuvent être les compétences du socle commun de connaissances, de compétences et de culture ou des compétences de réalisation (tailler des légumes, ...). Dans tous les cas, il conviendra d'expliciter aux élèves les compétences ciblées afin de donner du sens aux apprentissages.

Il est également important de tenir compte de la complexité des recettes proposées et des techniques nécessaires à employer dans la progression.

Exemple de procédures à employer selon les recettes

Recette	Déconditionnement	Décontamination	Pesée	Cuisson four	Œufs	Traçabilité + plat témoin	Épluchage + taillage	Cuisson casserole	Cuisson micro-ondes
Kit à cookies	x		x						
Pain	x		x	x					
Cookies			x	x	x				
Gâteau au chocolat	x		x	x	x				x
Wraps	x	x	x				x		
Salade de fruits frais	x	x					x		
Salade composée	x	x			x		x	x	
Compote de fruits	x	x	x				x	x	
Crumble de fruits	x	x	x	x	x		x		
Crème	x		x	x	x			x	
Tarte aux pommes	x	x	x	x	x		x		
Pizza en vente	x	x	x	x	x	x	x		

Conseils :

Les recettes à base d'œuf non cuit sont vivement déconseillées par mesure de sécurité alimentaire, telle que mousse au chocolat, glaçage royal...

Les recettes devant être maintenues à une température inférieure à 6°C sont à proscrire si vous ne possédez pas deux réfrigérateurs. Une alternative consiste à effectuer un bio-nettoyage avant le stockage des produits finis frais. Les produits finis ne peuvent pas être stockés en même temps que des denrées brutes.

Les recettes nécessitant un refroidissement rapide sont également à proscrire si vous ne possédez pas de cellule de refroidissement.

3.1 Les étapes à planifier

Étapes	Objectifs	Exemples de Compétences évaluées
Définir le thème	Sensibiliser les élèves à une culture spécifique.	**FRANÇAIS : Cycle 3** *D1 Les langages pour penser et communiquer* Rechercher, Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit
Recherche et préparation	Présenter un pays et ses traditions culinaires.	**FRANÇAIS : Cycle 3** *D1 Les langages pour penser et communiquer* Rechercher, Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit
Planification des achats	Élaborer une liste de courses et respecter un budget défini.	**MATHÉMATIQUES : Cycle 3** *D1 Les langages pour penser et communiquer* Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, calculer.
Stockage des denrées	Respecter la chaîne du froid et la marche en avant.	**SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE : Cycle 3** *D2 Les méthodes et outils pour apprendre* Proposer, avec l'aide du professeur, une démarche pour répondre à une question de nature scientifique ou technologique.
Répartition des tâches	Organiser le travail de groupe pour préparer un menu complet.	**SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE : Cycle 4** *D2 Les méthodes et outils pour apprendre* Organisation du travail personnel *D3 La formation de la personne et du citoyen* Responsabilité, sens de l'engagement et de l'initiative
Préparation culinaire	Réaliser les plats dans les délais impartis tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.	**SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE : Cycle 3/ Cycle 4** *D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques Concevoir, créer, réaliser :* Réaliser en équipe tout ou une partie d'un objet technique *D2 Les méthodes et outils pour apprendre* Organisation du travail personnel Coopération et réalisation de projets *D5 les représentations du monde et de l'activité humaine* Imagine, conçoit et réalise des productions de natures diverses.

Étapes	Objectifs	Exemples de Compétences évaluées
Décoration et service	Préparer la salle de service et accueillir les convives.	**MATHÉMATIQUES/FRANÇAIS : Cycle 3/Cycle 4** *D1 Les langages pour penser et communiquer* Utiliser les mathématiques pour résoudre quelques problèmes. Comprendre et s'exprimer à l'oral.
Service et interaction avec convives	Servir les plats, présenter le menu et interagir avec les convives.	**FRANÇAIS/MATHÉMATIQUES : Cycle 3** *D1 Les langages pour penser et communiquer* Comprendre et s'exprimer à l'oral. *D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques* Argumentation, raisonnement, analyse, calcul mental, écrit, exact, approché.
Nettoyage et rangement	Assurer la propreté des lieux après l'activité.	**SCIENCES ET TECHNOLOGIES : Cycle 4** D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques Conception, création, réalisation. D3 La formation de la personne et du citoyen Responsabilités individuelles et collectives.
Auto-évaluation et amélioration	Analyser les points forts et les axes d'amélioration.	**SCIENCES ET TECHNOLOGIES : Cycle 3** *D3 la formation de la personne et du citoyen* Expression de la sensibilité et des opinions, respect des autres, en utilisant un vocabulaire précis. *D2 : les méthodes et outils pour apprendre* Évaluer l'atteinte des objectifs.

Un goûter ou repas pédagogique permet de développer chez les élèves des compétences transversales (organisation, hygiène, expression orale, lecture, écriture, argumentation, justification calcul, travail d'équipe) tout en valorisant la diversité culturelle.

Cette activité favorise également l'acquisition d'un savoir-être indispensable dans le domaine professionnel. Il est important d'être concis et précis lors de la présentation du projet aux élèves, il ne s'agit en aucun cas de les faire cuisiner dans le but de les professionnaliser ou pour répondre à une simple demande d'activité culinaire. Par contre, certaines étapes sont à suivre lors de la production culinaire, annexe 6.

3.2 Séquence 1 : La tarte au chocolat

Situation : Vous devez préparer un goûter, une tarte au chocolat, en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie.

Durée : 3 séances de 3h. Public : classe de 4e

Objectif général : Réaliser la tarte au chocolat

3.2.1 Séance 1 : Découvrir la recette

— Souligner les verbes, inscrire le matériel à utiliser

— Répartir les rôles lors de la préparation

— Créer une grille d'autoévaluation

— **Objectifs** : Comprendre la recette et organiser son travail

— **Exemples de compétences évaluées** : FRANÇAIS Cycle 3 D1 - Les langages pour penser et communiquer - Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter



Exemple d'auto-évaluation – Tarte au chocolat

Ce que j'évalue (en lisant la recette + les images)	Je débute	Avec aide	Presque autonome	Autonome
1 - Je repère les **différentes parties** du document (titre, ingrédients, étapes, images/ pictos).				
2 - Je prélève des informations explicites : ingrédients, quantités, matériel.				
3 - Je prélève des informations explicites : temps, température, nombre d'étapes.				
4 - Je comprends le **vocabulaire** de la recette (ou je sais comment m'aider : demander, afficher, lexique).				
5 - Je comprends **l'ordre** grâce aux mots de liaison (d'abord, puis, ensuite, pendant que, enfin).				
6 - J'interprète les images/pictos (gestes, matériel, sécurité) et je les relie au texte (je "traduis" image <> texte).				
7 - Je mets en relation plusieurs informations du document pour agir (ex. quantité + étape + temps).				
8 - Je comprends aussi ce qui n'est pas écrit "mot à mot" (petites **inférences** nécessaires pour réussir).				
9 - Je contrôle ma compréhen-sion : je relis, je m'auto-ques-tionne, je vérifie si "ça a du sens".				
10 - Je peux **reformuler** avec mes mots les étapes essentielles avant de commencer (ou à un camarade).				

Auto-évaluation de l'élève

— Ce que j'ai bien fait : .....

.....

— Ce que je peux améliorer : .....

.....

— Leviers pour la prochaine séance : .....

.....

.....

3.2.2 - Séance 2 : Faire ses courses de manière responsable

Comparer les prix, quantités et caractéristiques des produits

Gérer un budget fixe sans le dépasser

Développer une attitude responsable face à la consommation (luttre contre le gaspillage alimentaire)

Objectifs : Commander les produits sur une plateforme numérique (site drive d'un supermarché)

Exemples de compétences évaluées : SYSTEMES NATURELS ET SYSTEMES TECHNIQUES Cycle 3 D4 Mener une démarche scientifique, résoudre des problèmes simples Extraire et organiser les informations utiles à la résolution d'un problème

Exemple de déroulement de l'activité

1. Préparation en classe (1h30)

Présentation des objectifs : consommer de manière responsable tout en respectant un budget et les quantités nécessaires

Constitution des groupes (2 à 3 élèves par groupe)

Attribution d'un menu à réaliser ou d'une liste de besoins précis (exemple : ingrédients pour une salade, un gâteau, un plat complet, etc.)

Présentation des consignes :

— Budget fixe par groupe : 20€ à 30€ maximum (selon la complexité du menu)
— Produits à privilégier : locaux, bruts, de saison, et avec peu d'emballages
— Comparaison des prix : les élèves doivent observer le prix au kilo ou à l'unité pour chaque produit
— Quantités précises à acheter (éviter le gaspillage)

Formation à l'utilisation d'un site de drive (démonstration en classe avec un exemple)

2. Mise en œuvre : Commandes en ligne par les élèves (30 min)

Chaque groupe se connecte à un compte Drive créé par l'enseignant (un compte par groupe)

Réalisation des achats sur la plateforme en ligne :

— Les élèves recherchent les produits nécessaires
— Ils comparent les prix et valident leur choix en respectant le budget fixé
— Une capture d'écran de leur panier est prise pour justifier leurs choix

Validation du panier par l'enseignant à la fin de la séance

3. Bilan en classe (1h)

Analyse des paniers :

— Vérification des produits achetés par rapport aux consignes
— Discussion sur les choix effectués (prix, labels, origine géographique, etc.)
— Identification des écarts éventuels par rapport au budget ou aux quantités prévues
— Discussion sur les enjeux de consommation responsable (pourrait faire l'objet d'une séance complémentaire) et de gestion budgétaire
— Réaliser la traçabilité des denrées sèches et fraîches
— Vérification des températures du réfrigérateur et congélateur.

3.2.3 - Séance 3 : Préparation culinaire

— **Répartition des tâches par binôme** : plonge, déconditionnement, production, service et traçabilité

— Mise en tenue professionnelle, lavage des mains, bionettoyage des plans de travail

— **Objectifs** : Appliquer les règles d'hygiène, travailler en équipe, respecter les délais

— **Exemples de compétences évaluées** : SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE Cycle 4 *D2 Les méthodes et outils pour apprendre* Organisation du travail personnel *D3 La formation de la personne et du citoyen* Responsabilité, sens de l'engagement et de l'initiative

Exemple de déroulement de l'activité

Heure	Activité	Objectifs	Compétences du socle commun	Compétences évaluées (disciplinaires & transversales)	Organisation des élèves / Répartition des rôles
09h00	Accueil des élèves, répartition des tâches et mise en tenue professionnelle	Organiser son travail, adopter une posture professionnelle	D2, D3, D5	Organisation du travail, initiative, savoir-être, travail en équipe	Répartition en binômes selon les zones (chaude, froide, lavage, préparation). Chef de poste par binôme.
09h10	Lavage des mains et bionettoyage des plans de travail	Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	D2, D3	Hygiène, rigueur, responsabilité	Chaque binôme nettoie sa zone. Vérification par le chef de poste.
09h30	Préparation culinaire	Réaliser une recette en respectant les étapes, les rôles attribués et les délais	D1, D2, D4	Organisation, respect des consignes, coopération, communication	4 postes : pesée/préparation, cuisson, dressage, plonge/nettoyage. Rotation possible.
10h00	Récréation				
10h15	Préparation culinaire (suite)	Poursuivre la réalisation en équipe	D2, D3, D4	Autonomie, communication, adaptation	Reprise des postes. Les chefs de poste gèrent le temps.
11h00	Cuisson, nettoyage et rangement du plateau technique, tri des déchets	Maintenir un environnement propre et respecter les protocoles	D2, D3, D4, D5	Responsabilité, respect des procédures, travail collectif	Les binômes nettoient leur zone. Tri déchets, désinfection, rangement.
11h30	Dégustation	Identifier les points forts et axes d'amélioration	D1, D2, D3	Argumentation, communication, esprit critique	Présentation orale de chaque binôme. Débriefing collectif.
11h40	Auto-évaluation et analyse intermédiaire	Identifier les réussites et pistes d'amélioration	D2, D3, D5	Auto-évaluation, réflexion critique, projection	Grille d'auto- évaluation individuelle, discussion en binôme, restitution rapide.
11h45	Nettoyage et rangement final	Clôturer la séance dans un espace propre et organisé	D3, D4, D5	Responsabilité, respect du matériel, travail collectif	Répartition : plonge, désinfection, rangement, déchets et sols.
11h55	Auto-contrôle final du travail / Auto-évaluation / Analyse	Valider la qualité du travail réalisé et se projeter sur les axes d'amélioration pour la prochaine séance	D2, D3, D5	Auto-contrôle individuel Esprit critique Respect du travail imparti Engagement personnel	Chaque élève complète la dernière partie de sa grille d'auto-contrôle (hygiène, organisation, savoir- être, respect des délais, qualité technique). Échange rapide en binôme + trace écrite pour la séance suivante. Durée : 10 min.
12h05	Fin du cours				

3.3 Séquence 2 : À la découverte du métier de pâtissier

Situation : Vous devez enquêter sur le métier de pâtissier afin de pouvoir réaliser et vendre des sablés personnalisés.

Durée : 6 séances de 3h

Public : classe de 3e

Objectif général : Découvrir le métier de pâtissier

3.3.1 - Organisation des séances

Séances	Activités prévues	Objectifs pédagogiques	Exemples de compétences du socle
1. Introduction et découverte du métier	— Présentation vidéo ou visite virtuelle / réelle d'une pâtisserie — Fiche métier à remplir en groupe	— Découvrir les missions du pâtissier — Identifier les compétences et qualités requises — Comprendre le parcours de formation	— D1 les langages pour penser et communiquer D4 les systèmes naturels et les systèmes techniques D5 les représentations du monde et l'activité humain)
2. Analyse d'une fiche technique de recette (les sablés)	— Lecture et compréhension d'une fiche recette professionnelle — Identification des matières premières et du matériel	— Lire une fiche technique alimentaire — Identifier les dangers microbiologiques — Respecter les règles d'hygiène et de sécurité	— D1 les langages pour penser et communiquer D2 les méthodes et outils pour apprendre — D3 la formation de la personne et du citoyen — D4 les systèmes naturels et les systèmes techniques
3. Allouer un budget virtuel aux élèves pour réaliser leurs courses	— Se connecter sur le site d'un drive — Faire ses courses	— Gérer son budget — Faire les courses en privilégiant les produits locaux	— D4 les systèmes naturels et les systèmes techniques
4. Préparation et réalisation des sablés	— - Réalisation par binômes avec rôles définis : pesée, préparation, façonnage, cuisson	— Appliquer les règles d'hygiène (lavage mains, tenue) — Organiser son poste de travail de façon ergonomique — Respecter les consignes et adapter son geste	— D2 les méthodes et outils pour apprendre — D3 la formation de la personne et du citoyen — D4 les systèmes naturels et les systèmes techniques

Séances	Activités prévues	Objectifs pédagogiques	Exemples de compétences du socle
5. Personnalisation et packaging	— Décoration des sablés (lettres, formes liées à l'orientation) — Emballage individuel avec étiquetage réglementaire	— Développer la créativité et le soin — Appliquer une démarche qualité et réglementaire — Comprendre l'importance du visuel	— D1 les langages pour penser et communiquer — — D5 les représentations du monde et l'activité humain)
6. Calcul du coût de revient / logistique vente	— Calcul du prix de revient d'un sablé — Réflexion sur le prix de vente / bénéfice	— Comprendre la notion de coût et d'économie — Participer à une activité de type mini-entreprise	— D2 les méthodes et outils pour apprendre — D5 les représentations du monde et l'activité humain)
7. Restitution et bilan / lien avec l'orientation	— Rédaction d'un compte-rendu de projet (affiche, oral, diaporama) — Rencontre possible avec un professionnel (intervention ou visio)	— Exprimer ses ressentis et compétences mobilisées — Se projeter dans un métier / une formation — Apprendre à parler de soi et de ses acquis	— D1 les langages pour penser et communiquer D4 les systèmes naturels et les systèmes techniques D5 les représentations du monde et l'activité humain)

3.3.2 Moyens et ressources

— Plateau technique HAS équipé (four, poste de travail, matériel pâtisserie)
— Fiches métiers (ONISEP ou autres)
— Vidéos métier (ex. : « Ce n'est pas sorcier », ONISEP, Orient'est, Parcours Avenir)
— Fiches techniques adaptées aux élèves
— Balance, ingrédients simples et peu coûteux

3.3.3 Notions transversales abordées

— TIAC
— Sécurité en atelier (sorties de four, objets coupants)
— Ergonomie (posture, répartition des tâches)
— Économie (éviter le gaspillage, coût des matières premières)
— Respect des consignes, autonomie, coopération

3.3.4 Évaluation

— Auto-évaluation des élèves
— Évaluation formative : implication, autonomie, respect des consignes
— Évaluation finale :
  - Fiche métier élaborée
  - Participation à la présentation à la vente



Conclusion

Au-delà des exigences sanitaires, les plateaux techniques constituent de véritables espaces pédagogiques où les élèves développent des compétences de réalisation et des compétences du socle commun de connaissances, de compétences et de culture. En français, ils travaillent la lecture, la rédaction de texte et la présentation orale des recettes. En mathématiques, ils pratiquent des calculs de proportionnalité, des conversions d'unités, ainsi que le calcul d'aires et de périmètres de figures géométriques. En Éducation Morale et Civique (EMC), ils prennent conscience de l'importance de la préservation des ressources, notamment en eau et de l'importance du tri des déchets afin favoriser le recyclage. En géographie, ils situent sur une carte les pays d'origine des recettes réalisées, enrichissant ainsi leur culture générale.

Il est également essentiel de leur faire découvrir un large éventail de CAP et métiers, au-delà du champ HAS, afin d'élargir leurs perspectives d'orientation professionnelle.

Pour vous accompagner dans cette mission, mobilisez les ressources disponibles : guides de bonnes pratiques, documents réglementaires, collègues référents départementaux, le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) de votre établissement... Ces outils et personnes ressources aident à assurer un fonctionnement efficace et sécurisé de notre plateau technique.

L'organisation ponctuelle d'activités pédagogiques, telles que goûters ou repas thématiques, permet d'appliquer ces principes dans un cadre convivial et formateur, tout en maîtrisant les contraintes liées à la sécurité sanitaire

5

Annexes

L'ensemble des annexes proposées sont des propositions. Elles sont à adapter et compléter selon la configuration et les pratiques au sein du plateau technique HAS.

Annexe 1 : Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Tout professionnel de l'alimentation a une obligation de résultat (servir des plats sains), mais peut choisir les moyens à mettre en œuvre pour y parvenir.

Ce PMS **décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des productions par rapport aux dangers biologiques, physiques et chimiques (**Annexe 2**).**

La mise en place de ce PMS s'appuie sur la réglementation en vigueur, le règlement (CE) n° 852/2004 ainsi que sur l'arrêté du 21 décembre 2009 et tient compte des contraintes des locaux. Les personnes concernées par le PMS sont :

- Le chef d'établissement
- Le professeur du champ professionnel Hygiène Alimentation Services (HAS)
- Les élèves
- Les professeurs accompagnants les élèves
- Les agents d'entretien des locaux
- Les agents techniques
- Le Directeur Adjoint Chargé des SEGPA
- Toute personne entrant dans les locaux du plateau technique.

Annexe 2 : Exemples des sources de contamination (référentiel HACCP)

5M	Risque microbiologique	Risque chimique	Risque physique
Matières premières	DLUO dépassée	Présence de myco-toxines dans les noix	Présence d'un insecte dans une matière première en vrac
Main d'œuvre	Blessure infectée ou maladie du personnel	Pommade toxique sur les mains	Perte ou chute d'un bijou (bague, boucle d'oreille)
Méthode	Croisements de légumes non nettoyés avec denrées prêtes à la consommation	Flacon mal étiqueté contenant un détergent	Matériel mal entretenu pouvant blesser
Matériel	Couteau mal nettoyé	Libération d'huile de machine	Chute d'un bouton ou pièce d'une machine
Milieu	Présence de moisis-sures sur les murs	Contamination par les dioxines	Bris d'un tube de néon

Annexe 3 : Machines dangereuses

Les précautions à prendre pour l'usage des équipements du plateau technique HAS sont les suivantes :

— Certains équipements peuvent être utilisés uniquement sous **surveillance stricte** par des adultes formés.
— Certains de ces équipements **nécessitent** le port **d'équipements de protection individuelle** (gants, tabliers ignifugés, maniques, etc.), obligatoire pour certaines utilisations.
— Pour tout équipement non **manipulé par les élèves**, les démonstrations doivent être faites par l'enseignant, avec une distance de sécurité suffisante.

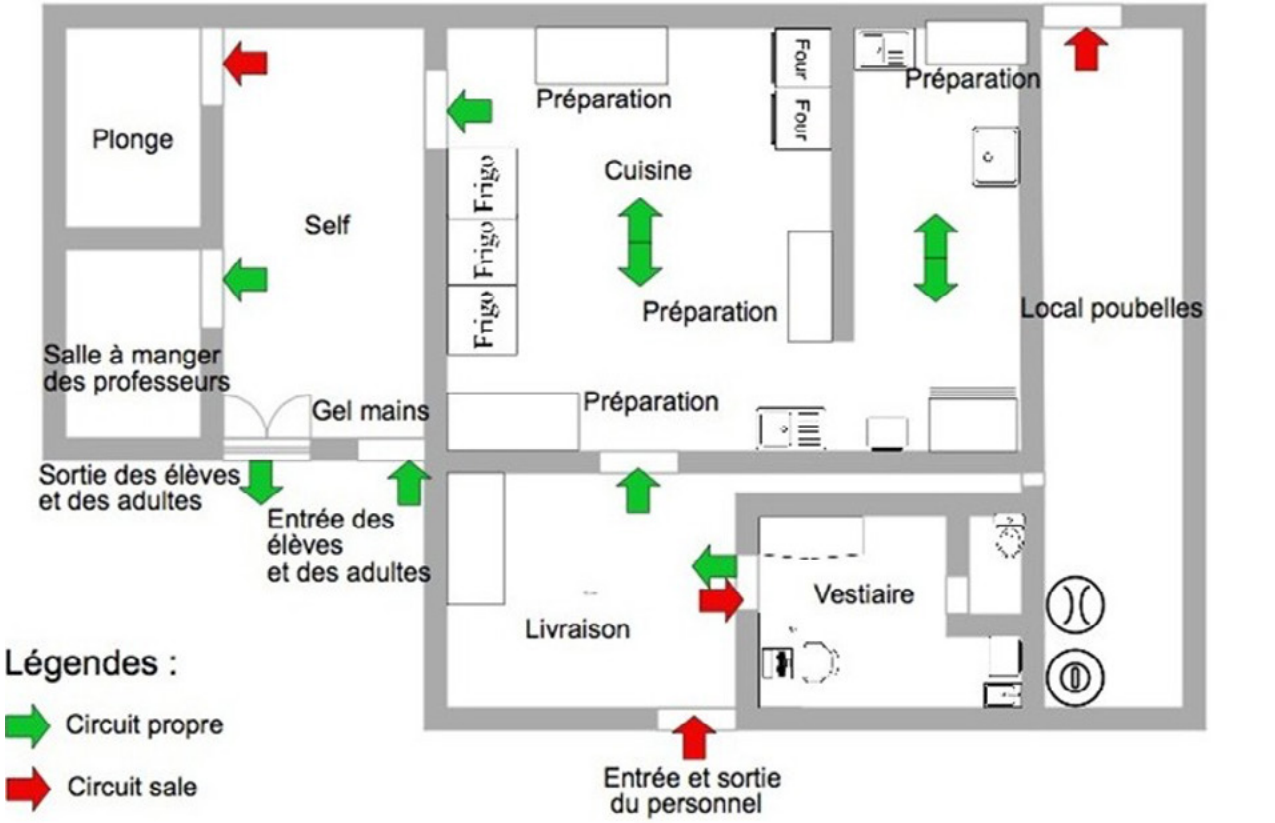
Ces mesures visent à prévenir tout accident et à assurer un environnement d'apprentissage sûr pour les élèves. Ci-après, un tableau présentant les risques et les recommandations par type d'équipement.

Équipements	Risque principal	Consigne élèves
Trancheuse à viande/ charcuterie	Coupure grave	Interdit, démonstration possible par l'enseignant.
Robot coupe-légumes	Coupure	Interdit, démonstration possible par l'enseignant.
Friteuse professionnelle	Brûlures huile chaude	Interdit aux élèves, seul l'enseignant peut frire.
Mixeur plongeant	Coupure	Interdit, démonstration possible par l'enseignant.
Pétrin/mélangeur planétaire	Blessure pièces mobiles	Interdit aux élèves, usage réservé à l'enseignant.
Ouvre-boîte électrique	Coupure	Interdit aux élèves, usage réservé au professeur.
Ouvre-boîte mécanique	Coincement doigts	Autorisé sous surveillance, gants anti-coupures.
Éplucheuse professionnelle	Coupures/ écrasement	Interdit aux élèves, démonstration par l'enseignant, épluchage manuel recommandé.
Calandre	Écrasement mains	Interdit aux élèves.
Plaques induction/ électriques/feu gaz	Brûlures	Usage sous surveillance, consignes de sécurité expliquées.
Four professionnel	Brûlures	Gants isolants obligatoires, démonstration avant usage.
Chalumeau de cuisine	Brûlures/incendie	Usage réservé à l'enseignant.
Fer à repasser /centrale vapeur/ presse	Brûlures, électrocution	Usage sous surveillance, matériel adapté, sols secs.
Couteaux professionnels	Coupures	Seuls couteaux adaptés à l'âge, formation préalable obligatoire.
Hachoirs à viande	Coincement/ écrasement	Interdit aux élèves, usage réservé à l'enseignant.
Autocuiseurs professionnels	Brûlures/explosion	Interdit aux élèves, usage réservé aux adultes formés.
Appareils sous vide	Pincement doigts	Interdit aux élèves, usage réservé au professeur.
Batteries/marmites	Blessures musculaires/chocs	Manipuler avec précaution, port de gants recommandé.

Consigne générale pour le matériel professionnel restant sur le plateau :

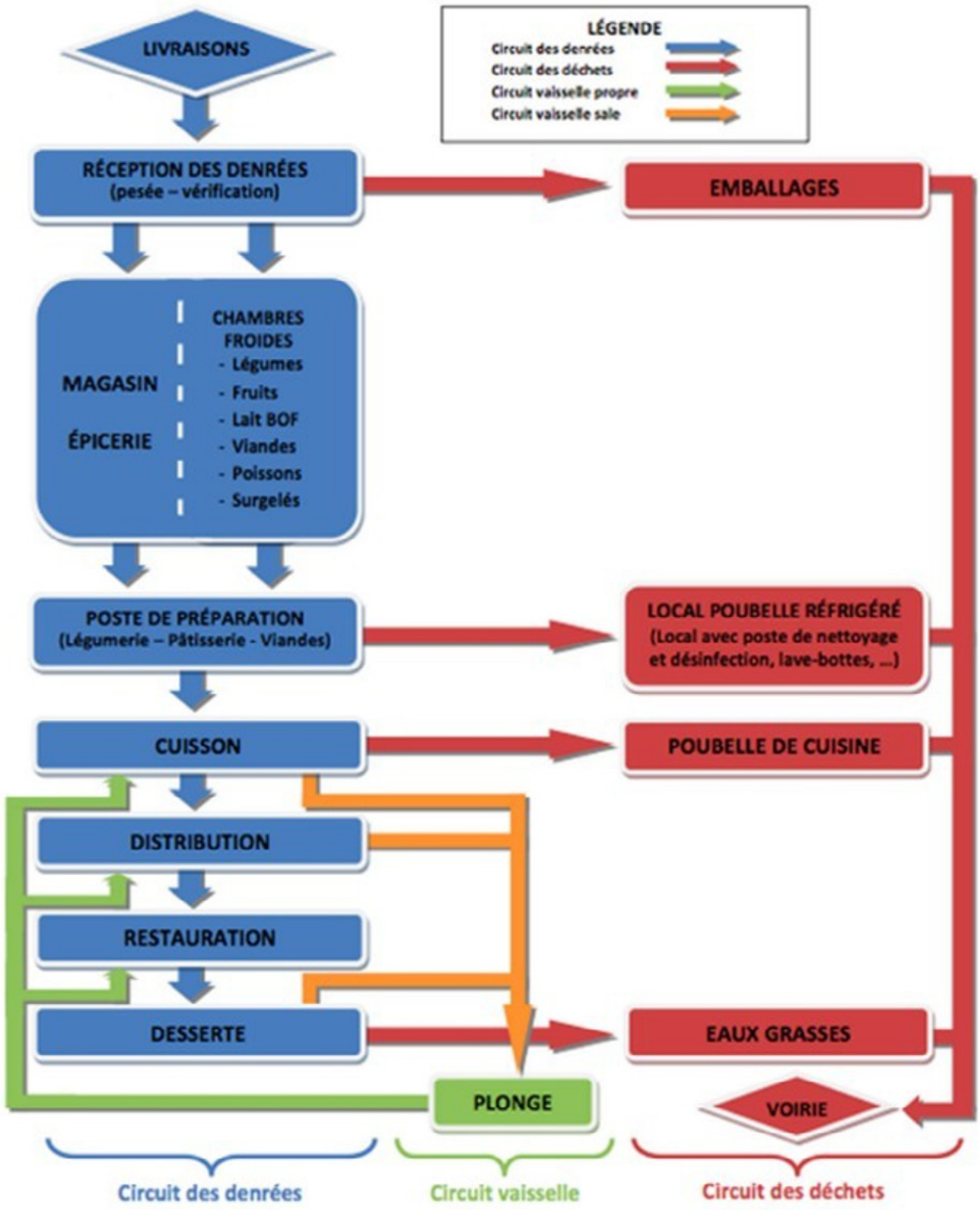
Si le matériel professionnel doit rester sur le plateau technique pour la formation des adultes, apposer un mot pour indiquer qu'il est strictement interdit aux élèves et que seul l'enseignant peut en faire la démonstration.

Annexe 4 : Plan des locaux



www.archifacile.fr

Annexe 4 : Schéma des circulations



Annexe 5 : Charte des droits et devoirs d'un plateau HAS

Une charte est élaborée afin de définir les règles sur le plateau technique HAS. Les règles concernent les comportements à avoir sur le plateau technique avant, pendant et après sont : .

Avant d'entrer sur le plateau technique

— Je viens propre, en tenue non ample.
— Je mets ma tenue professionnelle, cheveux attachés, sans bijoux.
— Si je suis malade (toux, angine, rhume) je mets un masque.
— Si j'ai une petite plaie à un doigt je mets un gant.

Pendant l'atelier

— Je respecte l'enseignant, les consignes, le matériel et les autres.
— Je respecte les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.
— Je respecte la marche en avant pour éviter les contaminations croisées.
— Je limite le gaspillage.
— J'utilise le plan de déconditionnement pour déposer mes denrées afin d'éviter de les ramener sur mon plan de travail.
— Je reste vigilant à la propreté (saletés, déchets) pour éviter les nuisibles.
— J'essaie, j'apprends, j'accepte le droit à l'erreur.

Après l'atelier

— Je laisse le poste, le sol et les vestiaires propres.
— Je fais des autocontrôles (je vérifie mon travail).
— Je gère le linge : lavé/séché/repassé ; sinon étendu (pas entassé).
— Je signale tout problème ou anomalie.

Mes droits

— J'ai le droit à l'erreur, c'est ainsi que j'apprends.
— L'atelier m'aide dans les apprentissages : calculer, écrire, rédiger, argumenter, justifier, expliquer, réaliser.
— Je développe des compétences utiles pour les stages : savoir-être, autonomie, respect du temps.

Conseil : Pour donner du sens à cette charte, il est utile de la construire avec les élèves.

Exemple de « CHARTE DES DROITS ET DEVOIRS » réalisée par les élèves :

Mon rôle :

— Je suis un(e) élève en situation professionnelle.
— Je dois adopter un comportement sérieux, respectueux et responsable.

MES DROITS (ce que je peux demander) :

Droit	Explication
Être formé(e)	J'ai droit à des explications claires pour comprendre les gestes techniques.
Poser des questions	Je peux poser des questions si je ne comprends pas.
Être respecté (e)	Personne ne peut se moquer de moi ou me rabaisser.
Être en sécurité	Le matériel, les produits et les gestes doivent garantir ma sécurité.

MES DEVOIRS (ce que je dois respecter) :

Devoir	Explication
Tenue correcte	Je porte une tenue propre, adaptée (blouse, chaussures fermées, cheveux attachés).
Hygiène irréprochable	Je me lave les mains, je retire les bijoux et je respecte les règles d'hygiène.
Écoute et concentration	Je reste attentif (ve) pendant les consignes et je me concentre sur ma tâche.
Rangement et propreté	Je nettoie, je range mon poste de travail après usage.
Tri et déchets	Je trie les déchets selon les consignes données.
Interdits	Je ne cours pas, je ne crie pas, je ne joue pas avec le matériel.
Téléphone interdit	Le téléphone est strictement interdit sur un plateau technique
Ponctualité	J'arrive à l'heure, prêt (e) à travailler.

Je m'engage à :

— Travailler **en équipe** et dans le respect des autres.
— Appliquer les **consignes d'hygiène, de sécurité et d'organisation.**
— Respecter le matériel, le plateau technique et les personnes.
— Prévenir mon enseignant en cas de problème ou de danger.

Annexe 6 : Étapes à suivre en production culinaire (ordre chronologique)

Avant la préparation

N°	Étapes	Explication : (Hygiène / Sécurité / Ergonomie / Économie)
1	Retirer tous les bijoux.	**Hygiène** : les bijoux retiennent des **micro-organismes** et empêchent un bon lavage des mains. **Sécurité** : risque de chute dans les aliments (corps étranger).
2	Vérifier les ongles : propres, courts, sans vernis (couper si besoin).	**Hygiène** : les micro-organismes se logent sous les ongles. **Sécurité** : le vernis peut se détacher et tomber dans une préparation.
3	Se laver les mains (protocole en 7 étapes) + sécher avec un usage unique (annexe 10).	**Hygiène** : les mains sont une source majeure de contamination : on limite la présence de micro-organismes. **Sécurité** : on protège les consommateurs.
4	Mettre la tenue professionnelle complète (blouse, charlotte, tablier, chaussures fermées propres) (annexe 9).	**Hygiène** : on limite la contamination (cheveux, vêtements). **Sécurité** : chaussures fermées = protection contre brûlures/chutes
5	Préparer le matériel de bionettoyage : seaux bleu/rouge, lavettes propres, produit DDA, gants réutilisables.	**Ergonomie** : tout est prêt, on évite les allers-retours. **Hygiène** : on évite le mélange propre/sale. **Économie** : on travaille efficacement sans pertes de temps.
6	Mettre les gants pour manipuler le produit d'entretien.	**Sécurité** : protection de la peau contre les produits chimiques.
7	Réaliser la dilution du produit DDA si nécessaire (doses de la fiche technique).	**Hygiène** : bon dosage = efficacité contre les micro-organismes. **Sécurité** : surdosage = produit agressif / résidus. **Économie** : éviter le gaspillage.
8	Bionettoyer les surfaces (détourage + godille) : plans, poignées, ba- lances… (annexe 26)	**Hygiène** : on enlève salissures + micro-organismes, surtout dans les zones touchées. **Sécurité** : diminution du risque de contamination croisée.
9	Ranger le matériel de bionettoyage dans la zone prévue (annexe 31).	**Hygiène** : pas de mélange avec le matériel alimentaire. **Ergonomie** : on retrouve tout facilement.
10	Retirer les gants et les jeter dans la poubelle adaptée (annexe 11).	**Hygiène** : les gants sont contaminés, on évite de re- salir le poste. **Sécurité** : gestion correcte des déchets.
11	Se relaver les mains (annexe 10).	**Hygiène** : on redevient "propre" avant de manipuler les aliments.

Mise en place de la fabrication

N°	Étapes (dans l'ordre)	Pourquoi ? (Hygiène / Sécurité / Ergonomie / Économie)
12	Préparer le matériel de cuisine nécessaire et le laver systémati- quement.	**Hygiène** : éviter les micro-organismes sur ustensiles. **Économie** : moins de risques d'erreur = moins de pertes.
13	Apporter les ingrédients sur un plateau et le poser sur le plan de déconditionnement (annexe 18).	**Hygiène** : les emballages sont "zone sale" : on protège la zone propre. **Ergonomie** : plateau = transport plus simple.
14	Peser/mesurer sur le plan de déconditionnement avec cuillère (ne pas verser du paquet).	**Hygiène** : paquet potentiellement contaminé. **Économie** : dosage précis = recette réussie, moins de gaspillage.
15	Trier les déchets dans les bonnes poubelles (annexe 12).	**Hygiène** : poste propre, moins de contamina- tion. **Sécurité** : pas d'encombrement au sol.
16	Réaliser la préparation en respectant la marche en avant : zone sale ≠ zone propre (annexe 21).	**Hygiène** : on évite la contamination croisée (sale → propre). Sécurité : organisation claire du poste.
17	Demander à l'enseignant d'enfourner.	**Sécurité** : le four présente un risque impor- tant de brûlure.

Pendant la cuisson

N°	Étapes (dans l'ordre)	Pourquoi ? (Hygiène / Sécurité / Ergonomie / Économie)
18	Faire la vaisselle : du plus propre au plus sale (annexe 29).	**Hygiène** : nettoyage plus efficace. **Économie** : eau et produit moins vite saturés.
19	Utiliser l'eau et le détergent avec modération.	**Économie** : limiter le gaspillage. **Hygiène** : trop de produit = rinçage difficile.
20	Sécher et ranger la vaisselle propre au bon endroit.	**Hygiène** : éviter l'humidité (développement de micro-organismes). Ergonomie : matériel prêt pour la suite.
21	Refaire un bionettoyage complet de la zone de travail (annexe 26).	**Hygiène** : poste propre et désinfecté. **Sécurité** : réduire les risques (salissures/glissades).

Après la cuisson

N°	Étapes (dans l'ordre)	Pourquoi ? (Hygiène / Sécurité / Ergonomie / Économie)
22	Observer le sol : • légèrement sale → balai plat + gaze préim- prégnée • très sale → lavage du sol (annexe 28)	**Sécurité** : éviter les chutes. **Hygiène** : limiter la contamination du local. **Économie** : on choisit la méthode adaptée, sans sur-nettoyage inutile.
23	Sortir les sacs poubelles + bionettoyer les supports.	**Hygiène :** limiter odeurs, nuisibles et micro-orga- nismes. **Sécurité :** local propre et dégagé.

Annexe 7 : Mise en place des dispositifs de premiers secours

Element	Contenu / Exigences	Référence / Remarques
Affiche des numéros d'urgence	— Obligatoire et bien visible — Doit mentionner au minimum : - SAMU : 15 - Pompiers : 18 - Centre antipoison régional - Nom et contact du responsable d'atelier	**Activité réalisable avec les élèves**
Trousse de secours	— À demander à l'infirmier ou au gestionnaire — Doit être accessible, complète et à jour — Contenu minimum : - Désinfectant - Pansements - Compresses - Gants à usage unique - Solution saline - Ciseaux - Notice ou mode d'emploi	**Article R.4224-14 du Code du travail**
Registre de blessures	— Obligatoire et attaché à la trousse — À remplir à chaque utilisation : - Nature de la blessure - Soin apporté - Matériel utilisé	**À conserver pour assurer la traçabilité**
Verification annuelle	— Mise à jour de la trousse chaque année — Vérification des dates de péremption des produits	**Peut faire partie de la préparation de rentrée**
Accessibilité & visibilité	— Accessibilité & visibilité — Affiche et trousse clairement identifiées et visibles — Le personnel et les élèves doivent connaître leur emplacement	**Éléments cruciaux en cas d'accident, d'incendie ou d'intoxication**

Annexe 8 : Tenue professionnelle - Exigences et recommandations

Par tenue professionnelle, on entend les vêtements professionnels portés, l'hygiène personnelle, les accessoires et le comportement.

Pour l'hygiène personnelle, les élèves sont incités à se doucher régulièrement, notamment avant une production culinaire.

Aspect d'hygiène corporelle	Exigences et recommandations
	— Ses habits personnels : propre, facile à enfiler sous la tenue professionnelle, sans manches amples, ne traîne pas au sol. — La tenue professionnelle en coton : protège contre les brûlures, les coupures et empêche la contamination des aliments.
	— Ongles courts, propres, sans vernis, ni faux ongles
	— Mains et poignets sans bijoux, montres ou bracelets — Oreilles sans boucles d'oreilles lourdes et/ou imposantes
	— Maquillage léger, pas de faux cils, cheveux long attachés
	— Porter des gants réutilisables pour l'entretien des locaux — Porter des gants jetables pour prévenir la contamination croisée, lors de la manipulation de viande ou de poisson crus ; ou lorsque la main présente des coupures ou plaies. Remplacer les gants après contact avec des aliments potentiellement contaminés ou après une tâche non alimentaire.
	— En cas de rhume ou de toux, porter un masque sur le plateau technique.

Annexe 9 : Tenues professionnelles et entretien du linge

A - Tenues professionnelles par activité

Tenue de cuisine	Tenue de service	Tenue entretien du linge ou des pièces
— Charlotte ou calot — Blouse en coton à pression avec manches longues pour les cuissons — Pantalon en coton — Chaussures de sécurité avec semelles antidéra-pantes, embout renforcé et sans lacet — Tablier en coton — Masque si rhume ou toux — Gants pour : le bionet-toyage	— Tablier — Chaussures de sécurité	— Blouse en coton — Chaussures de sécurité avec semelles antidéra-pantes, embout renforcé et sans lacet — Gants de ménage lors — d'usage de produit ou de ramassage de déchets
		

Les **kits visiteurs**, composés de blouse, charlotte et sur-chaussures, sont portés à chaque intervention pour assurer la **protection et la sécurité** et sont destinés aux visiteurs.

B - Entretien des tenues et du linge de l'atelier

Élément à entretenir	Qui	Quand	Comment
Tenue professionnelle	Élèves	Après chaque séance de TP	— Détachage manuel préalable si besoin (détachant linge) — Lavage à **60 °C minimum pendant 45 min** avec une **lessive détergente désinfectante (bactéricide et dégraissante)** — Cycle de séchage à **180 °C** — Repassage à **180 °C** minimum (coton) — Stockage du linge sale dans un **panier ou sur un étendoir réservé** — La lessive doit être accompagnée de sa **fiche technique pour sensibiliser aux risques d'utilisation**.
Chaussures de sécurité	Élèves	Tous les trimestres et/ou après chaque séance si nécessaire	— **Lavage** des chaussures — **Brossage des semelles, rinçage** — **Séchage avec papier à usage unique**
Lavettes, torchons, serpillières, franges	Élèves	Après chaque séance de TP	— **Lavage séparé des franges et serpillières** — **Lavage à 60 °C minimum pendant 45 min avec la même lessive détergente désinfectante** — **Séchage complet, puis stockage dans un bac propre identifié**
Kit visiteur : jeté après usage (non stocké) **Chaussures de prêt** : stockées dans une armoire spécifique, nettoyées et désinfectées après chaque utilisation			
Source : GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT DES ÉTABLISSEMENTS Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sur les plateaux techniques, 2021			

Annexe 10 : Lavage des mains avant, pendant et après production culinaire

La formation en Hygiène Alimentaire précise que, pour tout établissement avec un plateau technique, il est obligatoire de mettre à disposition des élèves une affiche d'hygiène des mains. Celle-ci est affichée à côté du lave-mains et est visible et accessible pour tous les élèves.

Le lavage des mains est effectué par toute personne participant à une activité de préparation culinaire sur le plateau technique.

Le matériel de lavage des mains

La cuisine doit avoir un lave-mains réglementaire ; elle doit donc posséder :

— un distributeur de papier à usage unique (pas d'appareil électrique soufflant)
— un distributeur de savon (désinfectant)
— une brosse à ongles
— un lavabo à commande non manuelle (à commande fémorale ou à capteur)
— une poubelle à ouverture non manuelle.

La procédure de lavage et séchage des mains

La bonne méthode pour se laver les mains sans oublier les zones délaissées et en détruisant le plus possible de bactéries est la suivante :	
	1. Enlever montre, bagues et autres bijoux.
	2. Mouiller les mains et les poignées abondamment.
	3. Appliquer une à deux doses de savon (doux ou désinfectant).
	4. Frotter paume contre paume par mouvement de rotation.
	5. Frotter le dos de la main gauche avec un mouvement d'avant en arrière exercé par la paume droite et vice versa.
	6. Frotter les espaces interdigitaux paume contre paume doigts entrelacés, en exerçant un mouvement en arrière.
	7. Frotter les dos des doigts en les tenant dans la paume des mains opposées avec un mouvement d'aller-retour latéral.
	8. Frotter le pouce de la main gauche par rotation dans la paume renfermée de la main droite et vice-versa.
	9. Frotter la pulpe des doigts de la main droite par rotation contre la paume de la main gauche et vice versa.
	10. Se brosser les ongles.
	11. Se rincer les mains à l'eau.
	12. Prendre un papier à usage unique, sécher ses mains (ne pas utiliser de sèche-mains soufflant, qui propage et développe les bactéries), puis jeter le papier dans la poubelle sans la toucher pour l'ouvrir.

La fréquence du lavage des mains

En restauration, il y a des moments précis où il est indispensable de se laver les mains :

— Quand on entre dans la cuisine
— Après avoir manipulé les poubelles
— Après avoir toussé, s'être mouché ou s'être touché le visage ou les cheveux
— Après être allé(e) aux toilettes
— Après avoir manipulé des produits à risque (œufs, poulet…).



Source : Étape du lavage simple des mains VF et VT
Direction de la santé de Polynésie française

Annexe 11 : Gestion des gants

A – Utilisation des gants

Tableau 1 – Moments où le port des gants est indispensable

Situation	Gants ?	Type de gants	Pourquoi	Anti-gaspillage (règle simple)
Manipuler un produit d'entretien (DDA, détergent, désinfectant)	Oui	Réutilisables (ménage)	**Sécurité** : protège la peau. **Hygiène** : nettoyage zone "sale".	1 paire pour le ménage (séance entière), puis **désinfecter et ranger.**
Réaliser la dilution d'un produit d'en- tretien	Oui	Réutilisables (ménage)	**Sécurité** : risque de projection / produit concentré.	Mettre les gants juste avant la dilution.
Bionettoyer les sur- faces (plans, poignées, balances, lavabos…)	Oui	Réutilisables (ménage)	**Hygiène** : éliminer salissures + micro-organismes.	Les mêmes gants **uniquement pour le ménage**, puis retrait.
Changer / fermer / transporter un sac poubelle	Oui	Jetables (ou dédiés)	**Hygiène** : déchets = forte contamination.	1 tâche = 1 paire, puis jeter.
Ramasser un objet très sale / nettoyer le sol très sale	Oui	Jetables	**Hygiène + Sécurité** : forte contamination + risque.	Mettre pour la tâche, retirer juste après.
Gérer un petit acci- dent (sang, pansement)	Oui	Jetables	**Sécurité** : protection biologique.	1 intervention = 1 paire, puis jeter.
Avoir une plaie (pansement) + manipuler un aliment prêt à consommer	Oui	Jetables	**Hygiène** : éviter contamination de l'aliment.	Mettre pour l'action, changer ensuite.

Tableau 2 – Moments où les gants ne sont pas indispensables (donc on évite d'en mettre)

Moment / tâche	Gants ?	Pourquoi ce n'est pas utile	Ce que je fais à la place (bonne pratique)
Préparer / découper des aliments (légumes, pâte, etc.)	Non	Les gants peuvent contaminer si on touche tout avec	**Lavage des mains** + marche en avant + ustensiles propres
Peser des ingrédients / installer le matériel	Non	Pas de contact avec produit dangereux ou déchets	Mains propres + organisation du poste (**ergonomie**)
Faire la vaisselle classique	Non	Gants pas obligatoires si pas de produit agressif	Vaisselle + rinçage + **lavage des mains** après
Sortir du four / manipuler du chaud	Non	Ce n'est pas une protection contre la chaleur	Utiliser **maniques / gants anti- chaleur**
Ranger du matériel propre	Non	Inutile si mains propres	Mains lavées + rangement dans zones dédiées

Tableau 3 – Quand faut-il changer de gants ?

Situation	Je fais quoi ?	Pourquoi ?
Je passe du ménage à la cuisine	Je retire les gants + je me lave les mains	**Hygiène** : éviter contamination croisée
Je touche poubelle / sol / déchets	Je change de gants (ou je retire)	**Hygiène** : zone très contaminante
Les gants sont déchirés / sales / mouillés	Je change immédiatement	**Sécurité + Hygiène** : efficacité diminuée
Je change d'activité (sale → propre)	Je change de gants ou je les retire	**Hygiène** : protéger la zone propre

B - Retrait des gants en toute sécurité

Objectif : Retirer ses gants sans se contaminer les mains après un nettoyage ou une tâche salissante.

Matériel nécessaire :

— Gants à usage unique (déjà portés)
— Poubelle avec sac (à pédale si possible)
— Gel hydroalcoolique ou point d'eau avec savon

	**1. Pincer le gant sale** — Attrape le gant au niveau du poignet (extérieur). — Ne touche pas ta peau !
 	**2. Tirer doucement le gant** — Tire vers le haut pour retourner le gant. — Le gant reste dans ta main encore gantée.
	**3. Passer un doigt sous le 2e gant** — Glisse un doigt non ganté sous le poignet du gant encore porté. — Ne touche pas l'extérieur du gant !
	**4. Retirer le second gant** — Tire doucement en l'enroulant autour du premier gant. — Les deux gants sont maintenant imbriqués et retournés.
	**5. Jeter les gants** — Mets-les directement dans la poubelle adaptée. Ne les pose nulle part ailleurs.
	6. Se laver ou désinfecter les mains — Utilise de l'eau + savon ou du gel hydroalcoolique. — Frotte au moins 30 secondes

Annexe 12 : Gestion des déchets et nuisibles

Les déchets sont triés comme défini ci-après.

Type de déchet	Contenant recommandé	Caractéristiques de la poubelle
Emballages alimentaires (hors verre)	Poubelle de tri sélectif (sac jaune)	Ouverture sans contact avec les mains
Déchets alimentaires (épluchures, restes)	Contenant refermable	Hermétique pour limiter les nuisances et odeurs
Verre (bouteilles, pots, etc.)	Bac spécifique pour le verre	Matériau résistant, adapté à la collecte
Déchets non recyclables (gants, charlottes)	Poubelle tout-venant (sac noir)	Ouverture sans contact avec les mains

Chaque contenant est évacué du plateau technique à la fin de la séance.

La prévention contre les nuisibles est gérée comme défini ci-après.

Type de déchet	Caractéristiques de la poubelle
POURQUOI ?	Le terme « nuisible » recouvre l'ensemble des organismes causant, par leur présence, un certain nombre de dommages. Il s'agit des insectes, des rongeurs, des oiseaux qui constituent par leur présence une source de contamination considérable par l'importance et la diversité des microbes qu'ils véhiculent.
QUI ?	Groupe 1 : Le secrétaire général du collège et les agents techniques. Groupe 2 : Le professeur et les élèves
COMMENT ?	Par le groupe 1 : — Souscrire un contrat de prestation avec une entreprise compétente qui apporte la preuve de l'efficacité du plan de lutte. Par le groupe 2 : — Signaler toute anomalie immédiatement au groupe 1. — Nettoyer au fur et à mesure le matériel et la cuisine.
OU ?	Tout local à risque permettant d'attirer les nuisibles.
QUAND ?	Groupe 1 : annuellement Groupe 2 : lors des productions culinaires.

Annexe 13 : Traçabilité des produits

Selon le Règlement (CE) 178/2002, article 18, la traçabilité des produits doit être effectuée pour tous les produits. Les informations à conserver sont : les **bons de livraison et les informations sur des denrées.**

Pour les denrées, les informations qu'il est conseillé de détenir sont : dénomination, numéro de lot, date limite de consommation (DLC) ou date de durabilité minimale (DDM) et fournisseur.

Le règlement d'exécution (UE) n°931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 précise que pour les denrées alimentaires d'origine animale, les informations suivantes doivent être disponibles : description exacte des denrées, quantité, nom et adresse du fournisseur et ceux de l'expéditeur si ces deux entités sont différentes, un numéro de référence (numéro de lot ou de chargement), la date d'expédition de la marchandise.

Toutes ces informations doivent pouvoir être présentées rapidement en cas d'alerte sanitaire. Plusieurs possibilités de stockage des informations avec leurs avantages et inconvénients.

Type de stockage des informations	Avantages	Inconvénients
Classeur ou cahier avec emballage	Facile à mettre en œuvre	Hygiène Emballage pas toujours disponible, ex : farine
Classeur ou cahier avec étiquettes des emballages découpées	Facile à mettre en œuvre	Hygiène Emballage pas toujours disponible, ex : farine
Classeur avec photos imprimées en noir et blanc des étiquettes	Accessibilité en tout temps	Temps d'impression Consommation de papier
Photos des étiquettes stockées dans un dossier numérisé	Rapidité Écologique si dossier supprimé 1 semaine après consommation	Accessibilité en cas de contrôle en votre absence
Trame complétée avec les informations	Facile à mettre en place	Erreurs de copie

La durée de conservation de ces informations est :

— 5 ans pour les bons de livraisons

— 5 ans après la DDM pour les produits secs ou surgelés, ou les produits sans DDM (sucre, vin...)

— 6 mois après la DLC pour les autres produits.

Source : https://www.aube.gouv.fr/contenu/telechargement/3806/25262/file/plaquette+traçabilit%25C

Exemple de fiche de traçabilité

FICHE DE TRAÇABILITE – ENREGISTREMENT DES DENREES					
Date :	**PLAT RÉALISÉ :**				**Elève**
Dénomination (type de produit)	**Quantité (en g, L…)**	**Marque**	**Date de péremption**		**Numéro de lot**
			DLC		
			DDM		
			DLC		
			DDM		
			DLC		
			DDM		
			DLC		
			DDM		
			DLC		
			DDM		
			DLC		
			DDM		
			DLC		
			DDM		
			DLC		
			DDM		
			DLC		
			DDM		
			DLC		
			DDM		
			DLC		
			DDM		
			DLC		
			DDM		

Annexe 14 : Plats témoins

La conservation d'un plat témoin est une obligation réglementaire issue de l'arrêté du 21 décembre 2009, visant à renforcer la traçabilité et à faciliter les analyses en cas d'intoxication alimentaire. Ces plats, prélevés lors du service, permettent aux autorités sanitaires de remonter à l'origine d'une éventuelle contamination. **Ils ne sont pas requis** dans deux cas suivants :

— lorsque les consommateurs sont également les cuisiniers (ex. : ateliers pédagogiques internes),

— pour les aliments **non transformés** (pain, fruits, confiture, etc.).

Élément à respecter	Détail / Application	Remarques / Documents associés
Plats concernés	Toutes les préparations transformées et distribuées à des tiers.	Hors pain, fruits, confitures, etc.
Exception	Si les élèves consomment leurs propres plats.	Pas de plat témoin nécessaire
Quantité minimale à conserver	Entre 80 g et 100 g.	Suffisant pour analyse microbiologique
Durée de conservation	5 jours minimum en froid positif (entre 0 °C et +3 °C).	Respect absolu de la chaîne du froid
Étiquetage obligatoire	— Nom du plat — Nom du préparateur — Date de préparation	Étiquettes lisibles et bien fixées
Accessibilité	Doivent être clairement identifiables et facilement accessibles en cas de contrôle	Stockés à part dans une boîte dédiée
Rangement conseillé	Bac hermétique propre, placé dans un réfrigérateur réservé ou identifié clairement	À écarter de la zone de denrées en service
Activité possible avec les élèves	Oui : les impliquer dans l'étiquetage, la pesée et le rangement	Formation à la traçabilité et à l'hygiène

Annexe 15 : Gérer les allergènes et les allergies

Dans une cuisine pédagogique, les allergies sont une préoccupation majeure. Il est essentiel d'identifier et d'informer sur les allergènes.

1. Identification et connaissance de toutes les allergies parmi les élèves : d'ingestion, de contact et/ou d'inhalation lors de la production.

— Consulter les Projet d'Accueil Individualisé (PAI) des élèves.

— Recueillir la présence ou l'absence d'allergies chez vos élèves,via un tableau.

— Conserver ces documents durant toute l'année.

2. Assurance que les consommateurs (personnel de cuisine et/ou élèves) sont informés des allergènes potentiels dans les recettes, voir ci-après.

3. Mise en place des mesures strictes de prévention de la contamination croisée pour éviter les réactions allergiques.

4. Établissement d'un plan d'action en cas d'anaphylaxie. Par exemple : savoir où trouver rapidement des médicaments nécessaires (comme de l'épinéphrine) et disposer d'un personnel compétent et formé à son utilisation.

Éditer les étiquettes des produits confectionnés

L'étiquetage des produits alimentaires réalisés en atelier HAS doit respecter les exigences réglementaires afin de garantir une information fiable et transparente au consommateur. Les mentions figurant sur l'étiquette **ne doivent en aucun cas induire le consommateur en erreur.**

Selon le Règlement CE n°178/2002, « les denrées alimentaires (…) mises sur le marché dans la Communauté (…) doivent être étiquetées ou identifiées de manière appropriée afin de permettre leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents, conformément aux dispositions spécifiques en vigueur. »

Pour les produits **contenant des allergènes**, ces derniers sont **signalés de façon visible et lisible, soit directement sur l'étiquette, soit à proximité immédiate du produit.**

Les mentions liées aux allergènes sont clairement distinguées : elles peuvent être mises en gras, **soulignées**, en **italique**, ou en **caractères différents** de ceux du reste de l'étiquette

(source : https://entreprendre.service-public.gouv.fr/vosdroits/F32192).

Exemple d'étiquette

Intitulé	Contenu
Nom du produit	Biscuits aux pépites de chocolat
Ingrédients	Farine de blé, sucre, beurre, pépites de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao), œufs, arôme naturel, sel.
Allergènes	Contient du gluten (farine de blé), du beurre, et des œufs.
Poids net	200 g
Date de durabilité minimale (DDM)*	À consommer de préférence avant : [date du jour + 3 jours]
Origine	Fabriqué en atelier HAS
Conservation	À conserver dans un endroit frais et sec

* Date limite de consommation (DLC), date de durabilité minimale (DDM) : quelle différence ? | Ministère de l'Économie des Finances et de la Souveraineté industrielle et énergétique

Annexe 16 : Réception des marchandises

Selon l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009, le transport et l'entreposage des denrées fraîches et congelées doit permettre d'assurer un maintien aux températures préconisées. Il est donc nécessaire de contrôler ces denrées lors de leur réception sur le plateau technique. Une trame est proposée ci-après pour effectuer ce contrôle.

Exemple de fiche de réception des marchandises

Date : Nom du responsable :

Fournisseur	Qté livré	Désignation produit	T°C	DLC ou DDM	Emballage & produit conforme (OUI ou NON)	Refus ou acceptation (R ou A)	Propreté livreur (OUI ou NON)	Propreté caisse livraison (OUI ou NON)

Refuser la marchandise si :

- La température du produit est supérieur à la tolérance.
- La DLC ou DDM est dépassée.
- L'état du produit n'est pas conforme.
- L'étiquetage n'est pas conforme.

Rappel des T°C cibles et de la tolérance

Poissons frais	+2°C ± 0°C
Viande	+2°C ± 4°C
Produit frais, sous vide	+3°C ± 1°C
Produits surgelés	-18°C ± 3°C
Produits laitiers, beurre, fromage	+4°C ± 1°C

Annexe 17 : Relevés des températures

Selon la nature des denrées une température de conservation est définie (arrêté du 7 mai 2020 du Code du Commerce, Annexe I). Pour s'assurer que les température de conservation sont maintenues, des contrôles réguliers doivent être effectués, ci-après un exemple de trame de relevé des températures d'un réfrigérateur et d'un congélateur.

Exemple de relevés de températures en froid positif (réfrigérateur) et en froid négatif (congélateur).

Relevés de température - froid négatif

Local concerné : Mois : Année :

Consigne : -20°C **Tolérance : jusqu'à -15°C**

Date/T°						
-13°C						
-14°C						
-15°C						
-16°C						
-17°C						
-18°C						
-19°C						
-20°C						
-21°C						
-22°C						
-23°C						
-24°C						

Si la température relevée est supérieure à -15°C : prise de température à cœur.
→ Si la température à cœur est **inférieure à -15°C** : transfère des produits dans une autre chambre froide négative.
→ Si la température à cœur est **supérieur à -15°C** : mis en décongélation pour utilisation.

Relevés de température - froid positif

Local concerné : Mois : Année :

Consigne : +4°C **Tolérance : +/-2°C**

Date/T°																												
+8°C																												
+7°C																												
+6+C																												
+5°C																												
+4°C																												
+3°C																												
+2°C																												
+1°C																												
0°C																												

Si la température relevée est inférieure à 2°C ou supérieure à 6°C : prévenir le professeur.

En cas de dépassement de la température cible, le professeur avertit immédiatement l'adjoint gestionnaire et complète la fiche de suivi des anomalies (annexe 32).

Annexe 18 : Zone déconditionnement des denrées

Objectifs

— Garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire.
— Éviter les contaminations croisées entre emballages et matières premières.
— Organiser le travail en respectant la marche en avant.

Matériel nécessaire

— Balance
— Bols, ramequins, ... propres (autant que le nombre d'ingrédient à préparer)
— Cuillères
— Récipient transparent pour test des œufs (saladier, bac)
— Poubelle : bac de tri pour emballages
— Deux bassines pour recueillir les déchets (emballage) et la vaisselle sale

Étapes du déconditionnement

1. Avant le déconditionnement

— a) Se laver les mains, porter la tenue professionnelle
— b) Bio nettoyer le plan de déconditionnement (annexe 27)

2. Déconditionnement des denrées sèches (farine, sucre, sel, levure...) et liquides (huile, lait, ...)

— a) Préparer les contenants propres et identifiés
— b) Mettre les denrées sèches sur un plateau
— c) Ouvrir l'emballage sur le plan de déconditionnement
— d) Peser la quantité nécessaire à l'aide d'une cuillère et d'une balance
— e) Transvaser dans les contenants alimentaires propres (bols, ramequins...)
— f) Si vide (fin de paquet) : Réserver l'emballage dans une bassine dédiée aux déchets pour effectuer traçabilité, puis tri des déchets ; sinon : refermer et étiqueter avec la date d'ouverture.

3. Déconditionnement des œufs (annexe 22)

— a) Tester leur fraîcheur (cf méthode annexe 22)
— b) Si bon, ouvrir, sinon au déchet alimentaire
— c) Se laver les mains

4. Nettoyage

— a) Bionettoyer le plan de travail régulièrement (annexe 27).
— b) Se laver les mains.

Points de vigilance

— Vérifier les dates de péremption et utiliser les denrées déjà entamées avant d'ouvrir de nouveaux paquets.
— Les denrées sont placées sur un plateau unique.
— Respecter la marche en avant (denrées → déconditionnement → préparation) (annexe 21).
— Ne jamais poser d'emballages sales sur le plan de déconditionnement propre.
— Écarter et jeter toute denrée douteuse.

Annexe 19 : Déboîtage

Objectif : éviter toute contamination des aliments par des micro-organismes, des salissures ou des corps étrangers (hygiène), travailler en sécurité, limiter le gaspillage.

Étape	Ce que je fais (gestes attendus)	Hygiène / Sécurité / Économie : points de vigilance
1. Préparer le poste	Je prépare un **récipient alimentaire propre** (adapté au volume) + une **lavette/lingette DDA + l'ouvre- boîte**.	**Économie** : je prépare tout avant pour éviter les allers-retours et la perte de temps.
2. Nettoyer le couvercle	Je **nettoie le couvercle** de la boîte avec : **alcool dilué en pulvérisateur + lavette ou lingette DDA alimentaire.**	**Hygiène** : le couvercle peut porter des salissures → risque de contamination lors de l'ouverture.
3. Nettoyer l'ouvre-boîte	Je **nettoie la lame** (partie en contact) de l'ouvre-boîte avec le même produit.	**Hygiène** : l'ouvre-boîte peut transférer des micro-organismes vers l'aliment.
4. Respecter le temps d'action	**Je laisse agir : 3 minutes** pour l'alcool dilué, ou le **temps indiqué** pour les lingettes DDA.	**Hygiène** : sans temps de contact, l'action désinfectante n'est pas efficace.
5. Essuyer	**J'essuie** le couvercle (si besoin) avec une lavette propre/usage unique.	**Hygiène** : éviter de remettre des salissures ; ne pas essuyer avec une lavette sale.
6. Ouvrir la boîte	J'ouvre la boîte avec l'ouvre-boîte, **sans toucher l'intérieur** du couvercle ni le bord interne.	**Sécurité** : attention aux bords coupants. Hygiène : ne pas poser le couvercle à l'envers sur le plan de travail.
7. Transvaser	Je **transvase** le contenu dans le récipient alimentaire **sans contact** entre : bord externe/couvercle et aliment ; je garde le récipient **propre à l'intérieur.**	**Hygiène** : éviter toute contamination croisée. Économie : choisir un récipient adapté pour éviter débordement/pertes.
8. Évacuer l'emballage	Je jette la boîte vide dans la **poubelle de tri** prévue.	**Sécurité** : emballage coupant → manipuler avec précaution. **Objectif** : éviter toute contamination des aliments par des micro-organismes, des salissures ou des corps étrangers (hygiène), travailler en sécurité, limiter le gaspillage.
9. Hygiène des mains	Je **me lave les mains** après le déboîtage.	**Hygiène** : étape indispensable après manipulation d'emballages.

Annexe 20 : Décontamination des fruits et légumes

1. Importance de la décontamination

Même si les fruits et légumes semblent propres, ils peuvent contenir :

— **Micro-organismes pathogènes** (Listeria, Salmonella, E.coli)
— **Moisissures et mycotoxines**
— **Parasites** (toxoplasme)
— **Résidus chimiques** (pesticides, polluants)
— **Particules physiques** (terre, sable, cailloux, plastique)

La décontamination est donc indispensable pour tous les types de végétaux, qu'ils soient visiblement sales ou non.

2. Réglementation HACCP et bonnes pratiques

— Garantir la **sécurité alimentaire** des consommateurs.
— Respecter les **règles d'hygiène** pour toute manipulation de denrées alimentaires (Règlement 852/2004).
— Identifier les **points critiques** et établir un **protocole de désinfection**.

3. Fruits et légumes à décontaminer

Type de végétal	Raisons
À consommer crus (salades, tomates, concombres, radis, pommes…)	Risques microbiologiques et résidus de pesticides
À peler (pommes de terre, carottes, melons…)	Contamination possible transférée lors de l'épluchage
À cuire (légumes divers)	Même cuisson insuffisante ne garantit pas l'élimination des pathogènes
Cas spécifiques (légumes-feuilles, baies, herbes aromatiques)	Texture délicate, humidité favorisant la contamination

4. Produits autorisés pour la désinfection

— **produit homologué** pour la désinfection des fruits et légumes, en respectant **dosage et temps de contact du fabricant**.
— **ou Eau de Javel** liquide destiné à la décontamination en respectant le dosage et le temps de contact, et un rinçage abondant est effectué. La préparation et la manipulation sont effectuées UNIQUEMENT par l'adulte. Attention, cet usage est à éviter pour les fruits fragiles, poreux, herbes très délicates.

5. Protocole de décontamination

1. Réception des végétaux : identifier les fruits et légumes à décontaminer.

2. Tri et élimination : retirer les parties abîmées, moisies ou contaminées.

3. Lavage : rincer à l'eau potable pour enlever terre et sable.

4. Désinfection : appliquer le vinaigre blanc ou un autre produit homologué, respecter dosage et temps de contact.

5. Rinçage : rincer abondamment à l'eau potable.

6. Égouttage et séchage : utiliser du papier absorbant propre ou un égouttoir dédié.

7. Stockage : conserver les légumes désinfectés dans un bac propre, éviter toute recontamination.

Marche en avant : les fruits et légumes désinfectés ne doivent jamais revenir dans les zones de réception ou de lavage.

6. Bonnes pratiques

— Porter des **gants propres** et respecter **l'hygiène des mains**
— Toujours consulter les **fiches techniques et FDS du produit** utilisé
— Afficher le protocole pour rappeler la **sécurité alimentaire à chaque manipulation**

Annexe 21 : Taillage et épluchage des fruits/légumes

Les opérations de taillage et épluchage des fruits/légumes permettent d'éviter aux denrées, personnes et déchets de revenir en arrière ou se croiser ce qui réduit les risques de contamination croisée ; c'est ce que l'on appelle la marche en avant. Ces deux étapes d'épluchage et taillage respectent plusieurs niveaux de marche en avant.

L'organisation des deux étapes se succèdent sur le même plan de travail, il s'agit d'une **marche en avant dans le temps** : après l'épluchage bionettoyer le plan de travail, puis passer au taillage. Les deux tâches sont effectuées sur 2 postes de travail différents, il s'agit d'une **marche en avant dans l'espace** : passer les fruits lavés épluchés au plan dédié à l'épluchage.

Dans tout les cas, l'organisation sur le plan de travail de la tâche d'épluchage et de la tâche de taillage doit aussi respecter la marche en avant.

Exemple d'organisation de plan de travail pour **l'épluchage** pour un droitier ; pour un gaucher inverser la disposition du matériel.



Fruits non épluchés



Assiette de propreté > Fruits épluchés



Planche à découper



Plaque à débarrasser

Marche en avant : le sale ne rencontre jamais le propre



Exemple d'organisation de plan de travail pour le taillage pour un droitier ; pour un gaucher inverser la disposition du matériel.



Fruits épluchés



Assiette de propreté



Fruits taillés



Planche à découper

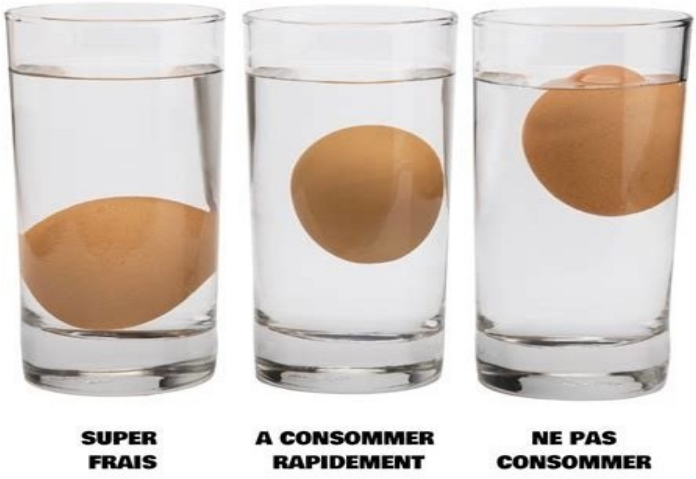
Marche en avant : le sale ne rencontre jamais le propre

Annexe 22 : Hygiène des œufs (coquilles et ovoproduits)

La gestion des œufs dans un cadre pédagogique requiert une attention particulière en raison des risques sanitaires associés à leur consommation, notamment en ce qui concerne les intoxications alimentaires d'origine bactérienne (TIAC).

Voici les bonnes pratiques à adopter pour les œufs frais.

1. Test de flottation pour vérifier la fraîcheur : Un œuf frais coule et reste à plat au fond d'un récipient d'eau, tandis qu'un œuf moins frais ou périmé flottera à la surface.



source : https://antigaspi.com/astuces-anti-gaspi/4-facons-pour-savoir-si-un-oeuf-est-bon/

2. Protocole de cassage des œufs : Les œufs doivent être cassés de manière hygiénique pour éviter toute contamination. Il est recommandé de casser chaque œuf dans un petit bol avant de l'ajouter à une préparation, afin de détecter toute anomalie (par exemple, une coquille cassée ou un œuf anormal). Le processus se déroule en deux étapes :

— Utiliser un bol pour verser l'œuf cassé ; le vérifier (absence coquille et visuellement)

— Ensuite, verser l'œuf dans le récipient de préparation prévu pour la recette.

Pour respecter la marche en avant, positionner le bol avec les œufs en attente d'être cassés du même côté que le bol servant à recevoir les coquilles. Le récipient recevant les œufs validés sera du côté opposé.

3. Lavage des mains : Après chaque manipulation des œufs, les élèves doivent se laver les mains avec soin pour éviter toute contamination croisée.

A noter : Éviter les œufs crus : Il est fortement déconseillé d'utiliser des œufs crus dans les recettes, surtout dans un cadre pédagogique, en raison du risque de TIAC, notamment lié à la bactérie Salmonella. Il est donc préférable de cuire les œufs à des températures élevées ou d'opter pour des alternatives pasteurisées.

Annexe 23 : Congélation/décongélation et culture microbienne

Conformément aux bonnes pratiques d'hygiène et à la réglementation en vigueur (Paquet Hygiène – Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, annexe II), les élèves ne sont **pas autorisés à congeler leurs préparations pour les décongeler ensuite et les servir**, même si une remise en température est effectuée.

Ce procédé implique des risques importants de développement microbien s'il n'est pas strictement encadré (traçabilité, températures, durées, conditions de refroidissement).

Dans un cadre pédagogique, **seule une consommation immédiate ou une réfrigération de courte durée est autorisée.**

Les cultures sur boîtes de Petri ou tout autre support microbiologique sont interdites, à l'exception des micro-organismes de classe 1, en raison du risque de prolifération de microorganismes pathogènes. C'est le cas par exemple de champignons ascomycètes unicellulaires comme la levure de boulanger, de chlorobiontes unicellulaires comme les euglènes et les pleurocoques; de bactéries utilisées dans la fabrication du yaourt (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus, Bifidobacterium), des cyanobactéries, d'Escherichia Coli de type I, etc. Pour autant, la mise en culture au laboratoire ou dans les salles de classe doit répondre aux conditions suivantes :

— Leur origine doit permettre d'assurer leur innocuité : produits utilisés dans l'industrie agroalimentaire comme les levures de boulanger, les ferments lactiuqes, souches provenant de fournisseurs spécialisés (levures ayant des métabolismes particuliers, euglènes, cyanobactéries, Escherichia coli, etc.).

— Leur manipulation doit se faire en respectant les règles de manipulation de microbiologie : culture en milieu stérile autour d'une flamme ou d'un bec électrique, culture dans des tubes operculés avec de la ouate ou dans des boîtes de Petri fermées et parafilmées.

— Leur culture doit rester mono-spécifique et devra être détruite dès le constat de contaminations par un agent non ensemencé :

- soit par autoclavage à 121°C pendant 20 minutes (des rubans adhésifs indicateurs permettent d'attester la stérilisation) ou à défaut stérilisée avec un autocuiseur en bon état à 118°C pendant 1h.

- soit par immersion dans une solution d'eau de Javel concentrée.

— Le niveau de confinement des cultures doit garantir qu'elles ne puissent pas se disperser.

Ces manipulations doivent donc être strictement encadrées par un **enseignant de SVT qualifié**, dans un laboratoire adapté disposant d'un **autoclave** pour la stérilisation et la destruction sécurisée des déchets biologiques (Réglementation déchets DASRI – Déchets d'Activités de Soins à Risques Infectieux).

Pratiques	Règles
Congélation de plats préparés	Interdite
Vente de plats décongelés	Strictement interdite dans un plateau technique HAS.
Cultures microbiologiques	Interdites sauf dans un laboratoire spécialisé sous responsabilité d'un enseignant de SVT.

Annexe 24 : Cellule de refroidissement

Assurer la sécurité alimentaire en abaissant rapidement la température des préparations afin de limiter le développement bactérien, conformément à l'annexe IV de l'arrêté du 21 décembre 2009.

Matériel nécessaire

— Cellule de refroidissement rapide
— Thermomètre à sonde pour aliments
— Récipients adaptés (inox ou plastique alimentaire)
— Fiche de suivi des températures
— Chronomètre ou horloge

Préparation des plats

1. Vérifier que la préparation est **chaude (≥ 63°C)** avant de la mettre en cellule.

2. Transvaser la préparation dans des **récipients peu profonds** (max 4-5 cm de hauteur) pour accélérer le refroidissement.

3. Couvrir légèrement pour éviter la contamination tout en permettant l'évacuation de la vapeur.

Utilisation de la cellule de refroidissement

1. Placer les récipients dans la cellule **sans surcharger** pour permettre la circulation de l'air froid.

2. Régler la cellule sur le mode **refroidissement rapide**.

3. Noter l'heure de mise en cellule

Suivi des températures

— Mesurer la **température à cœur** des préparations à l'aide du thermomètre à sonde :
  - **Dès 30 min**, puis toutes les **30 min jusqu'à atteindre ≤ 10°C**.
— Conformément à l'annexe IV, la préparation **ne doit pas rester entre +63°C et +10°C pendant plus de 2 heures.**

Exemple de tableau de suivi

Préparation	Température initiale (°C)	30 min	60 min	90 min	120 min	Température finale (°C)	Remarques
Soupe potiron	85	65	48	30	12	8	OK
Sauce béchamel	80	60	45	28	10	8	OK

Points d'attention hygiène et sécurité

— Respecter la **chaîne du froid** dès la sortie de la cellule.
— Nettoyer la cellule **avant et après utilisation**.
— Ne jamais remettre dans la cellule une préparation déjà entamée depuis trop longtemps.

Annexe 25 : Température des plats servis

Notion	Objectif	Température	Comment faire	Vérification
Maintenir un plat chaud	Garder le plat à la bonne température jusqu'au service	≥ 63 °C	- Four maintien au chaud - Lampe chauffante	- Thermomètre au centre - Noter sur une fiche de suivi
Remettre en température un plat réfrigéré	Chauffer un plat pour qu'il soit à la température attendu pour consommation	≥ 70 °C au cœur	- Four traditionnel ou convection - Micro-ondes (bien mélanger/ retourner)	- Thermomètre au centre - Servir immédiatement

Conseils pratiques :

— 1. Toujours mesurer la température au centre du plat.
— 2. Mélanger ou retourner le plat pour répartir la chaleur.
— 3. Ne jamais laisser un plat tiédir avant le service.
— 4. Utiliser une fiche de suivi pour la remise en température.

Annexe 26 : Le Plan de nettoyage/désinfection des surfaces et équipements

— Le plan de nettoyage/désinfection est défini de manière concertée avec l'équipe de direction.

— Tous les travaux sont consignés dans le registre de sécurité incendie.

— Le suivi annuel permet de prévenir les risques liés à l'hygiène et à la sécurité dans le plateau technique.

Exemple de suivi des équipements électriques

Équipement / Surface	Qui intervient ?	Quand ?	Suivi / Recommandations
Hottes de cuisine	Entreprise X	Hors fonctionnement / 1 fois par an	Le chef d'établissement désigne la personne ressource responsable de la conservation du registre contenant les documents de traçabilité du passage de l'entreprise.
Appareils de cuisson et de remise en température	Entreprise X	Hors fonctionnement / 1 fois par an	Se référer à la direction pour s'entendre sur qui conserve les documents de traçabilité du passage de l'entreprise.
Électricité (tableaux, câblage, équipements électriques)	Entreprise X	Hors fonctionnement / 1 fois par an	Se référer à la direction pour s'entendre sur qui conserve les documents de traçabilité du passage de l'entreprise.
Ventilation (VMC)	Entreprise X	Hors fonctionnement / 1 fois par an	Se référer à la direction pour s'entendre sur qui conserve les documents de traçabilité du passage de l'entreprise.

Extrait d'un plan d'entretien et de nettoyage à adapter et à décliner à chaque zone

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION : ZONE DECONDITIONNEMENT

QUOI	AVEC	QUAND	COMMENT					QUI
Plan de travail	Détergent-Désinfectant-Alimentaire Eau Lavette Raclette Papier	Avant et après la production	 Éliminer les déchets	 Laver	 Laisser agir 5mn	 Rincer	Racler Essuyer	Elèves
Sol	Détergeant-Désinfectant Eau Balai brosse ---- Monobrosse	Après le service	Ramasser les gros déchets	 Brosser	 Laisser agir 5mn	Râcler	Rincer et râcler	Elèves ---- Agents d'entretien
Poubelles : tri composte verre	Détergent-Désinfectant Eau Lavette Brosse	À la fin de l'entretien	Enlever le sac, fermer le seau	 Éliminer les déchets	 Laver / Brosser / Frotter	 Laisser agir 5mn	 Rincer et laisser sécher - Evacuer les déchets	Elèves ---- Agents d'entretien
Interrupteur	Détergent-Désinfectant Lavettes	1 fois par semestre	 Laver	 Laisser agir 5mn	 Rincer	Laisser sécher		Elèves
Réfrigérateur	Détergent-Désinfectant-Alimentaire Eau Lavettes	1 fois par trimestre	 Vider	 Laver	 Laisser agir 5mn	 Rincer Laisser sécher	Rallumer Re-remplir	Elèves
Murs	Détergent-Désinfectant Eau Lavettes --- Escabeau	1 fois par an	 Laver	 Brosser ou Frotter	 Laisser agir 5mn	 Rincer	Laisser sécher	Elèves ---- Agents d'entretien
Congélateur	Détergent-Désinfectant-Alimentaire Eau Lavettes	1 fois par an	 Vider	 Laver	 Laisser agir 5mn	 Rincer Laisser sécher	Rallumer Re-remplir	Elèves

Annexe 27 : Entretien plan de travail : bio-nettoyage par pulvérisation ou méthodes des deux seaux

Le bio-nettoyage est une technique de nettoyage qui combine le nettoyage et la désinfection. Il s'effectuer sur un plan de travail, un sol de cuisine, un matériel de cuisine. Il est appliqué afin de garantir la sécurité alimentaire et maintenir un environnement de travail propre et sûr. Deux méthodes principales peuvent être utilisées pour réaliser cette tâche.

Méthode 1 : par pulvérisation

Plus rapide et plus simple à mettre en œuvre, elle nécessite moins de matériel à gérer, mais est légèrement moins économique en produit. À privilégier dans les cuisines où la rapidité est essentielle ou lorsqu'il y a moins de risques de contamination croisée.

Étapes préalables

— Se mettre en tenue professionnelle propre (blouse, charlotte, chaussures adaptées)
— Se laver soigneusement les mains avec un savon
— Mettre des gants jetables adaptés au nettoyage
— Préparer tout le matériel nécessaire : pulvérisateur, lavettes propres, seau, papier à usage unique ou raclette pour racler l'eau
— Effectuer la dilution du produit (Détergent Désinfectant Alimentaire - DDA) selon la notice si nécessaire

Matériel nécessaire

— Pulvérisateur propre (contenant le DDA dilué)
— Lavettes propres en microfibre ou coton
— Seau propre pour rinçage ou prélavage si nécessaire
— Gants jetables à usage unique ou individuels lavables
— Papier à usage unique ou raclette pour racler l'eau en fin de nettoyage

Produit utilisé

— Détergent Désinfectant Alimentaire (DDA) prêt à l'emploi dans un pulvérisateur propre
— Vérifier la date de péremption avant usage
— Stocker dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière

Technique de bio-nettoyage par pulvérisation

1. Aérer la pièce avant de commencer le bio-nettoyage
2. Pulvériser le produit sur la lavette, en commençant par le **détourage** (bords et coins)
3. Réaliser la technique de la **godille** : mouvement en forme de huit ou en spirale pour recouvrir uniformément la surface
4. Respecter le **temps de contact** du produit (en général 5 à 10 minutes)
5. Rincer uniquement si le fabricant l'indique expressément
6. Essuyer la surface avec une lavette propre, ou utiliser le papier à usage unique ou raclette pour racler l'eau résiduelle
7. Changer la face de la lavette régulièrement pour éviter la contamination croisée

Autocontrôle

— Vérifier que le pulvérisateur est propre et en bon état avant utilisation
— Contrôler que la surface soit propre, sèche, et sans traces de produit après bio-nettoyage

Méthode 2 : avec deux seaux

Plus rigoureuse et économique en produit, elle est idéale pour les protocoles stricts. Elle demande un peu plus de temps et de matériel, mais garantit une séparation claire entre le nettoyage et le rinçage.

Matériel nécessaire:

- 2 seaux (bleu = produit / rouge = rinçage)
- 2 lavettes microfibres (une pour appliquer le DDA, une pour rincer)
- Gants de protection
- Papier à usage unique
- DDA dilué selon la fiche technique du produit

Procédure:

1 - Hygiène personnelle :

- Avant toute manipulation, il est impératif de **se laver les mains soigneusement**, puis de mettre des **gants de protection**.

2 - Préparation du matériel :

- Disposer les deux seaux, les lavettes, le papier à usage unique et vérifier la **dilution correcte du DDA** dans le seau bleu. L'eau du seau rouge doit être propre.

3 - Application du produit :

- Tremper la première lavette dans le **seau bleu (DDA)**, puis **l'essorer avec les doigts** (sans torsion) pour préserver les fibres.
- **Plier la lavette en quatre** pour maximiser les surfaces disponibles.
- Appliquer le produit selon la méthode suivante :
  - **Détourage**: nettoyer soigneusement les rebords, les coins, les jonctions avec les murs ou équipements.
  - **Godille** : nettoyer l'ensemble de la surface avec un mouvement en S, sans repasser au même endroit avec la même face de lavette.
- **Changer régulièrement de face de lavette** pour éviter de recontaminer les surfaces propres.

4 - Temps de contact du produit :

- **Respecter le temps d'action indiqué** sur la notice du produit (en général entre 5 et 15 minutes), pour une désinfection efficace.

5- Rinçage :

- Utiliser la **lavette propre du seau rouge**, essorée avec les doigts.
- Reproduire le **détourage**, puis la **godille** pour éliminer tout résidu de produit.
- Comme précédemment, changer de face de lavette au fur et à mesure du nettoyage.

6. Séchage :

- Essuyer le plan de travail à l'aide de **papier à usage unique**, jusqu'à ce que la surface soit parfaitement sèche.

Points de vigilance :

- Toujours **travailler du propre vers le sale, et ne jamais repasser au même endroit avec une face sale** de lavette.
- Ne pas tordre les lavettes : cela réduit leur efficacité.
- **Changer l'eau de rinçage** si elle devient trouble.
- Respecter les **codes couleurs** si plusieurs zones (ex : cuisine froide / chaude).
- Travailler à bonne hauteur pour éviter les douleurs lombaires et respecter l'ergonomie.

Annexe 28 : Entretien du sol

L'entretien des sols du plateau technique est nécessaire pour garantir l'hygiène et la sécurité de son utilisation. Son entretien (fréquence, moyen) est vu avec l'équipe d'entretien de l'établissement sachant que les élèves ne sont pas des professionnels.

Avec les élèves, il existe quatre méthodes d'entretien des sols.

- deux méthodes pour l'entretien des sols de la cuisine et de ses annexes (vestiaires, réserve denrées, réserve produits, salle de service)
  - avec une centrale de lavage
  - ou avec des seaux ;
- deux méthodes pour l'entretien des sols des autres pièces du plateau technique (salle de classe, la salle de linge, ...)
  - avec un chariot à presse
  - ou avec des mop pré-imprégnés.

Méthode 1 : Entretien du sol avec centrale de lavage

Objectif :

Assurer l'hygiène des sols de cuisine en utilisant une centrale de lavage murale, dans le respect des règles de sécurité, d'ergonomie, d'économie d'eau et de produit, et de la marche en avant.

Matériel nécessaire :

- Centrale de lavage
- Balai brosse
- Raclette sol
- Lavette propre (plinthes et coins)
- Panneau sol glissant
- Seau uniquement pour trempage des pièces du siphon (grille, cloche...)

Produits utilisés :

- Détergent désinfectant alimentaire

Étapes préalables :

- 1. **Baliser** la zone avec un panneau "sol glissant"
- 2. Mettre les EPI : chaussures + blouse
- 3. **Retirer les déchets** visibles (pelle/balayette)
- 4. **Démonter** les éléments du **siphon** si besoin et les **faire tremper** dans un seau avec le produit

Technique de nettoyage :

- 1. **Pulvériser** la solution (eau + produit) via la centrale
- 2. **Laisser le temps de contact** indiqué sur l'étiquette (si produit contient du désinfectant)
- 3. **Brosser** le sol avec un balai brosse en avançant vers la sortie
- 4. **Racler** l'eau vers le **siphon ou l'évacuation au sol**
- 5. Projeter l'eau sans produit pour rincer
- 6. Racler l'eau vers le siphon ou l'évacuation au sol
- 7. Nettoyer les **plinthes et angles** à la lavette
- 8. Nettoyer, désinfecter et ranger le matériel

Auto-contrôle et sécurité :

— Contrôle visuel (absence de résidus ou mousse)
— Siphon non obstrué
— Lavette
— Port des EPI respecté
— Centrale fonctionnelle
— Raclage correct du sol (éviter glissade)

Ergonomie et économie :

— Balai et raclette à manche long = dos droit
— Nettoyage régulier = évite sursollicitations physiques

Méthode 2 : Entretien du sol avec des seaux

Objectif :

Assurer l'hygiène des sols de cuisine en utilisant des **seaux**, dans le respect des règles de **sécurité, d'ergonomie, d'économie d'eau et de produit, et de la marche en avant.**

Matériel nécessaire :

— Seau
— Balai brosse
— Raclette sol
— Lavette propre
— Panneau sol glissant
— Seau dédié au trempage des pièces du siphon (grille, cloche...)

Produits utilisés :

— Détergent désinfectant ou détergent désinfectant alimentaire
— Eau tiède (~40°C)
— Produit **écoresponsable et non irritant**

Étapes préalables :

— 1. Baliser la zone
— 2. Mettre les EPI : gants + blouse + chaussures
— 3. Ramasser les déchets solides
— 4. Tremper les pièces du siphon si nécessaire (grille, cloche)
— 5. Diluer manuellement le produit selon dosage prescrit

Technique de nettoyage :

— 1. Verser ou appliquer la solution sur le sol
— 2. Brosser activement le sol du fond vers la sortie
— 3. Laisser agir (si produit contient du désinfectant) selon le temps indiqué sur le mode d'emploi
— 4. Racler le produit vers l'évacuation
— 5. Verser de l'eau
— 6. Racler l'eau vers l'évacuation
— 7. Nettoyer les recoins et plinthes à la lavette
— 8. Nettoyer et ranger le matériel utilisé
— 9. Laisser sécher le sol naturellement

Auto-contrôle et sécurité :

— Contrôle visuel = sol propre, non glissant
— Vérification de l'état du siphon
— Lavette changée régulièrement
— Eau renouvelée si elle devient sale
— Port des EPI respecté

Ergonomie, économie et sécurité :

— Gérer les efforts avec le balai brosse, sans se pencher
— Eau tiède : sécurité des mains
— Produits dilués juste dose = écoresponsabilité
— Respect du **sens de nettoyage** (fond → sortie)

Méthode 3 : Entretien du sol avec chariot à presse

Objectif :

Assurer l'hygiène des sols hors cuisine en utilisant un **chariot à double seaux avec une presse**, dans le respect des règles de **sécurité, d'ergonomie, d'économie d'eau et de produit, et de la marche en avant**.

Matériel nécessaire :

— Chariot avec double seaux avec une presse
— Balai plat
— Mop
— Panneau sol glissant

Produits utilisés :

— Détergent ou détergent désinfectant
— Eau tiède (~40°C)
— Produit **écoresponsable et non irritant**

Étapes préalables :

— 1. **Baliser** la zone
— 2. Mettre les EPI : gants + blouse + chaussures
— 3. Ramasser les déchets solides
— 4. Dans un seau : diluer manuellement le produit selon dosage prescrit
— 5. Dans le second seau : remplir d'eau
— 6. Installer le mop sur le balai plat

Technique de nettoyage :

— 1. Laisser le chariot à l'extérieur de la pièce
— 2. Tremper le mop dans le produit
— 3. Presser le mop
— 4. Effectuer le contour de la pièce avec les plinthes
— 5. Effectuer le centre de la pièce en utilisant la technique de la godille en direction de la sortie
— 6. Laisser agir (si produit contient du désinfectant) selon le temps indiqué sur le mode d'emploi
— 7. Rincer le mop, puis presser
— 8. Tremper le mop dans le produit et presser
— 9. Nettoyer et ranger le matériel utilisé
— 10. Laisser sécher le sol naturellement

Auto-contrôle et sécurité :

— Contrôle visuel = sol propre, non glissant

— Port des EPI respecté

Ergonomie, économie et sécurité :

— Gérer les efforts avec le balai plat, sans se pencher

— Produits dilués juste dose = écoresponsabilité

— Respect du **sens de nettoyage** (contour, puis centre → sortie)

Méthode 4 : Entretien du sol avec mop pré-imprégné

Objectif :

Assurer l'hygiène des sols hors cuisine en utilisant des **mop pré-imprégnés**, dans le respect des règles de **sécurité, d'ergonomie, d'économie d'eau et de produit, et de la marche en avant.**

Matériel nécessaire :

— Seau pour les mops pré-imprégnés
— Seau pour les mops sales
— Balai plat
— Mop à scratch
— Panneau sol glissant

Produits utilisés :

— Détergent ou détergent désinfectant
— Eau tiède (~40°C)
— Produit **écoresponsable et non irritant**

Étapes préalables :

— 1. **Baliser** la zone

— 2. Mettre les EPI : gants + blouse + chaussures

— 3. Ramasser les déchets solides

— 4. Dans un seau : diluer manuellement le produit selon dosage prescrit et la quantité définis pour une pré-imprégnation des mops

Technique de nettoyage :

— 1. Laisser le seau avec les mops à l'extérieur de la pièce

— 2. Poser le mop au sol, coller le balais plat dessus

— 3. Effectuer le contour de la pièce avec les plinthes

— 4. Effectuer le centre de la pièce en utilisant la technique de la godille en direction de la sortie

— 5. Laisser agir (si produit contient du désinfectant) selon le temps indiqué sur le mode d'emploi

— 6. Mettre le mop dan sle seau pour les mops sales et utiliser un autre mop si nécessaire

— 7. Nettoyer et ranger le matériel utilisé

— 8. Laisser sécher le sol naturellement

Auto-contrôle et sécurité :

— Contrôle visuel = sol propre, non glissant
— Port des EPI respecté

Ergonomie, économie et sécurité :

— Gérer les efforts avec le balai plat, sans se pencher

— Produits dilués juste dose = écoresponsabilité

— Respect du **sens de nettoyage** (contour, puis centre → sortie)

Annexe 29 : Lavage de la vaisselle

Méthode 1 : Lavage de la vaisselle avec lave-vaisselle

Objectif :

Réaliser le l**avage de la vaisselle** en respectant les règles **d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et en assurant une marche en avant efficace** (de la vaisselle propre vers la vaisselle sale).

Matériel nécessaire :

— Lave-vaisselle
— Chiffon propre ou torchon

Produits utilisés (écoresponsables) :

— Liquide lave-vaisselle écologique
— Liquide de rinçage écologique
  — Pas de javel, ni produits corrosifs

Étapes préalables :

— S'assurer que l'appareil a des deux produits en quantité suffisante
— Préchauffer le lave-vaisselle
— Enlever les déchets
— Prévoir un plan de séchage

Technique de lavage :

— 1. Rincer la vaisselle sale
— 2. Remplir les casiers
— 3. Entrer le casier dans la lave-vaisselle et actionner l'appareil
— 4. Essuyer avec un chiffon propre
— 5. Ranger

Contrôle visuel :

— Aucune trace visible de résidus alimentaires ou de graisse
— Séchage complet avant rangement

Ergonomie, sécurité et économie :

— Travailler à **hauteur adaptée** pour protéger le dos et les poignets

Auto-contrôles à réaliser :

— Vérification de la propreté visuelle
— Vérification du bon ordre de rangement
— Respect du protocole et du sens de la marche en avant

Méthode 2 : Lavage manuel de la vaisselle

Objectif :

Réaliser le lavage manuel de la vaisselle en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et en assurant une marche en avant efficace (de la vaisselle propre vers la vaisselle sale).

Matériel nécessaire :

— 2 bacs ou éviers (ou un bac + un égouttoir)
— Brosse vaisselle ou grattoir doux
— Lavette
— Chiffon propre ou torchon
— Égouttoir
— Bac pour eau de rinçage
— Gants de ménage
— Produits utilisés (écoresponsables) :
— Liquide vaisselle écologique
— Eau tiède (environ 40 à 45°C, **jamais brûlante**)
— Pas de javel, ni produits corrosifs

Étapes préalables :

— Enlever les déchets
— Trier la vaisselle par état de saleté
— Préparer deux bacs :
  — 1er bac (côté vaisselle sale)= eau tiède savonneuse
  — 2nd bac (côté vaisselle lavée) = eau claire de rinçage
— Prévoir un plan de séchage ou égouttoir
— Mettre les **gants** pour protéger la peau et améliorer la prise en main

Respect de la marche en avant :

— Toujours commencer par la vaisselle la moins sale, aller vers la plus sale :
— 1. Verres
— 2. Couverts
— 3. Assiettes
— 4. Plats
— 5. Batteries de cuisine (poêles, casseroles)

Technique de lavage :

— 1. Tremper les éléments dans l'eau chaude savonneuse
— 2. Frotter avec l'éponge ou la brosse adaptée
— 3. Vérifier visuellement la propreté de chaque élément
— 4. Rincer à l'eau claire (2nd bac)
— 5. Laisser égoutter
— 6. Essuyer avec un chiffon propre
— 7. Ranger

Contrôle visuel :

— Aucune trace visible de résidus alimentaires ou de graisse
— Absence de mousse ou de produit
— Séchage complet avant rangement

Ergonomie, sécurité et économie :

— Travailler à **hauteur adaptée** pour protéger le **dos et les poignets**
— Utiliser de **l'eau tiède** pour éviter les brûlures
— **Économiser** l'eau en ne laissant pas couler inutilement
— Ne pas surdoser le liquide vaisselle

Auto-contrôles à réaliser :

— Vérification de la propreté visuelle
— Vérification du bon ordre de rangement
— Vérification de l'état des éponges et brosses (à changer si usées)
— Respect du protocole et du sens de la marche en av

Annexe 30 : Entretien d'appareils électriques (réfrigérateur, four...)

Objectif

Réaliser un nettoyage **complet et écoresponsable** d'un appareil, en respectant la **sécurité, l'hygiène, la fréquence, l'ergonomie et les bonnes pratiques d'entretien**.

Matériel nécessaire

- Gants
- Seau d'eau tiède
- Vinaigre blanc ou produit détergent désinfectant alimentaire
- Lavette
- Brosse douce (pour les joints)
- Torchon à vaisselle propre

Fréquence recommandée

- 1 fois par mois minimum
- Dès qu'une salissure ou une mauvaise odeur est détectée

Produit utilisé

- Mélange : 50% vinaigre blanc 50% eau tiède ou un produit détergent désinfectant alimentaire

Ne jamais utiliser de javel ou de produits parfumés.

Étapes du nettoyage (du haut vers le bas)

- 1. Pour le réfrigérateur : Vider entièrement le contenu et placer les aliments au frais (l'opération de lavage est à réaliser de préférence avant de faire les courses).
- 2. Débrancher l'appareil (sécurité électrique).
- 3. Retirer toutes les parties mobiles, à faire nettoyer à la plonge.
  - réfrigérateur : clayettes, grilles, bacs et compartiments
  - four : grille, supports de grille...
  - robot-découpe : hélice, disque...
- 4. Nettoyer les parois intérieures en commençant par le haut avec une éponge imbibée du mélange vinaigre/eau.
- 5. Rincer à l'eau claire puis essuyer avec un chiffon sec.
- 6. Nettoyer l'intérieur et les joints de la porte avec une brosse douce.
- 7. Nettoyer l'extérieur.
- 8. Rebrancher l'appareil et remettre les aliments rangés proprement.
- 9. Pour le réfrigérateur : une fois la température de refroidissement atteinte, remettre les aliments.

Astuce pro

- Critères de qualité : absence de salissures, contrôle visuel.
- Prévoir une fiche de suivi pour noter les dates de nettoyage.
- Se laver les mains avant de commencer l'entretien et mettre des gants.
- Maintenance du matériel : Nettoyer les seaux, et laver les lavettes et torchons en lave- linge.
- La température idéale à l'intérieur du réfrigérateur est comprise entre 0°C et 4°C.

Annexe 31 : Utilisation des produits chimiques

Règles générales :

— Utiliser uniquement des produits portant un étiquetage CLP conforme.
— Ne jamais transvaser un produit dans un autre flacon sans étiquette !
— Lire l'étiquette avant chaque utilisation.
— Porter les EPI adaptés (gants, lunettes, blouse…).
— Stocker les produits dans un local sécurisé, hors de portée des élèves, en respectant le tableau des incompatibilités entre produits chimiques.
— Interdire les produits non conformes ou dangereux pour l'âge des élèves

Astuce pédagogique :

— Afficher les pictogrammes dans la salle.
— Former les élèves à lire une étiquette : nom, pictogrammes, phrases de danger, conseils de prudence.
— Préparer une fiche d'identification des produits utilisés en classe (nom, usage, pictogrammes, EPI).
— Éviter les produits concentrés ou industriels : privilégier des produits grand public avec notice claire.
— Ne jamais transvaser un produit dans un contenant non étiqueté.
— Lire systématiquement l'étiquette (CLP) avec les élèves pour faire de la pédagogie autour des risques.
— Conserver les FDS (Fiches de Données de Sécurité) de tous les produits utilisés, dans un classeur sur le plateau technique.
— Utiliser des alternatives naturelles : vinaigre blanc, bicarbonate de soude, savon noir.

Produits autorisés en SEGPA (HAS)

Utilisables sous la responsabilité de l'enseignant, avec port d'EPI et vigilance.

Catégorie	Exemples autorisés	Conditions
Détergents doux	Liquide vaisselle, nettoyant multi-usages, savon noir	Sans pictogramme ou avec "!" uniquement
Désinfectants	Eau de Javel diluée à 2.6% maximum, lingettes désinfectantes ménagères	Lire l'étiquette, gants obligatoires
Dégraissant Désinfectant Alimentaire	Concentré DDA 400 Convient pour le nettoyage	Se référer à la direction pour s'entendre sur qui conserve les documents de traçabilité du passage de l'entreprise.
des surfaces en contact avec les denrées alimentaires.	Lire l'étiquette, gants obligatoires	Se référer à la direction pour s'entendre sur qui conserve les documents de traçabilité du passage de l'entreprise.
Détartrants	Vinaigre blanc, anticalcaire doux	Gants + lunettes recommandés
Produits pour vitres	Nettoyants vitres ménagères sans ammoniac	Éviter les aérosols, utiliser en petite quantité
Nettoyants sols	Produits sols neutres, savon de Marseille liquide	Respecter les doses, éviter les produits concentrés

Produits INTERDITS avec des mineurs en SEGPA

Interdits	Raison
Eau de Javel concentrée (> 2.6%)	Corrosif, dangereux pour les voies respiratoires
Ammoniaque	Très irritant pour la peau et les voies respiratoires
Détartrants WC puissants	Contiennent de l'acide chlorhydrique
Décapants, solvants, dégraissants industriels	Inflammables ou toxiques
Produits avec pictogrammes "corrosif", "toxique", "inflammable"	Risques pour la santé des mineurs
Produits fait maison	FDS non disponibles

Références :

Articles R.4153-38 à R.4153-40 du Code du travail

Circulaire n°2000-204 du 15 décembre 2000

Annexe 32 : Suivi des anomalies

Toutes les non-conformités et anomalies constatées sur le plateau technique sont relevées, notées et traitées et conservées.

Exemples de fiche de relevées des non conformités

Catégorie	Conditions
Date de détection :	
Nom de la personne :	
Objet :	❑ nettoyage - désinfection ❑ nuisibles ❑ maintenance ❑ réclamation client ❑ températures ❑ fournisseur ❑ locaux, équipement et ustensiles ❑ personnel ❑ eau ❑ matières premières, ingrédients ❑ produits finis autres ; préciser :
Description de la non conformité et de ses causes supposées :	
Action(s) corrective(s) apportée(s) immédiatement	
Mesures correctives pour éliminer les causes identifiées :	
Vérification de l'efficacité des mesures correctives :	
Ce document est à conserver pendant 3 ans **D'après Instruction technique DGAL/SDSSA/2024-528**	

Annexe 33 : Les non-conformités observées fréquemment sur les plateaux technique d'HAS en Segpa

— Lire attentivement chaque constat et appliquer la solution correspondante.

— Cocher chaque action après réalisation pour assurer le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Constats	Solutions	Fait
Plateau technique nettoyé, pourtant présence de toiles d'araignées.	Nettoyer les toiles d'araignées. Mettre à jour le Plan de Nettoyage et d'Entretien pour éviter de nouvelles toiles d'araignées.	
Plateau technique bionettoyé, pourtant présence de denrées sur le plan de travail en fin de TP.	Ranger toutes les denrées avant nettoyage. Prévoir une place pour chaque type de denrées : sèches, fraîches.	
Absence de Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) alors que des repas ou goûters pédagogiques sont destinés à des personnes extérieures.	Grouper des protocoles de ce guide afin de constituer un PMS et le réadapter à son plateau technique.	
Congélation des plats préparés.	Pratique interdite. Prévoir des plats à consommer immédiatement.	
Culture en boîte de Pétri de micro- organismes prélevés sur les mains des élèves ou culture de moisissures alimentaires en sachets hermétiques.	Pratique interdite : dangereux de cultiver des micro-organismes inconnus. Le tri des déchets est spécifique.	
Bionettoyage pas enseigné correctement aux élèves.	Rédiger et appliquer le bionettoyage en le distinguant du simple nettoyage.	
Pas d'accès au lave-mains.	Faire installer un lave-mains.	
Marche en avant non respectée pour les fruits et légumes.	Réorganiser les flux propres et sales, ou appliquer la marche en avant dans le temps si l'espace est limité.	
Produits transformés stockés avec des produits non transformés.	Bionettoyer le réfrigérateur avant d'y stocker les plats préparés. Acheter un second réfrigérateur. Prévoir des plats ne nécessitant pas de maintien au froid.	
Traçabilité inexistante.	Mettre en place une fiche de traçabilité pour les denrées utilisées. Mettre en place une fiche de suivi des températures du réfrigérateur.	
Allergies alimentaires des élèves non référencées.	Recueillir les informations concernant les allergies pour identifier les risques liés à la consommation et au contact.	
Allergènes non signalés aux consommateurs.	Signaler les allergènes par écrit sur l'étiquette (gras, italique, souligné).	
Fruits ou légumes épluchés et taillés simultanément.	Séparer l'étape d'épluchage du taillage : éplucher, nettoyer, puis tailler.	
Déchets non évacués en fin de cours et absence de tri.	Évacuer tous les déchets en fin de cours et trier correctement.	

Constats	Solutions	Fait
Coquilles d'œuf non évacuées après le cassage.	Évacuer immédiatement les coquilles d'œuf et se laver les mains.	
Décontamination non effectuée pour des légumes consommés crus.	Appliquer la procédure de décontamination des fruits et légumes.	
Stockage d'un produit non étiqueté.	Éliminer ce produit.	
Ouverture des emballages alimentaires au poste de préparation.	Mettre en place un endroit dédié au déconditionnement et à la pesée des ingrédients.	
Entrée du personnel sans équipement en cuisine.	Restreindre l'accès aux personnes non équipées d'une tenue professionnelle. Mettre à disposition des kits de tenue professionnelle.	
Présence de crottes de rongeurs.	Interdit de cuisiner. Nettoyage obligatoire. Identifier l'origine et y remédier avant de recuisiner.	
Élève cuisine avec du vernis sur les ongles.	Faire retirer le vernis.	
Bionettoyage avec du Sanytol sans gants.	Lire la FDS pour connaître les EPI ; ici, gants obligatoires.	
Dilution non respectée pour le vinaigre servant à la décontamination.	Diluer le vinaigre à 10 % selon sa concentration.	
Produit à base d'ammoniaque à forte concentration dans l'armoire accessible aux élèves.	Vérifier tous les produits présents et ne laisser que les produits autorisés.	
Fruits et légumes provenant d'une production personnelle.	Acheter les fruits et légumes chez un fournisseur officiel, avec numéro de lot.	
Fruits ou légumes épluchés et taillés simultanément.	Séparer l'étape d'épluchage du taillage : éplucher, nettoyer, puis tailler.	
Déchets non évacués en fin de cours et absence de tri.	Évacuer tous les déchets en fin de cours et trier correctement.	



6

Bibliographie

— Académie de Rennes (2021). Guide d'accompagnement des établissements. Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sur les plateaux techniques.

— Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (J.O 31 décembre 2009).

— Articles D.332-23 à D.332-29 du Code de l'éducation. Article D.4153-28 du Code du Travail.

— Article L.412-1 du Code de la Consommation. Article R.4224-14 du Code du Travail.

— Circulaire n°2015-176 du 28-10-2015 concernant les sections d'enseignement général et professionnel adapté (J.O. 03 novembre 2015).

— Circulaire n° 2015-176 du 28-10-2015 du Code du Travail, Chapitre 7.1
Mise en place de plateaux techniques et respect des dispositions du code du travail (B.O. 29 octobre 2015).

— Eduscol.Education.fr (2017). Référentiel du champ professionnel
Hygiène et alimentation services. Consulté le 11 juillet 2025, à l'adresse suivante https://eduscol.education.fr/document/21250/download.

— Entreprendre.Service-Public.fr.(s.d.). Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires. Consulté le 11 juillet 2025, à l'adresse https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F32189.

— Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07-01-2019 concernant les critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire, Annexe I pour le secteur : Restauration commerciale (B.O. 10 janvier 2019).

— Instruction technique DGAL/SDSSA/2024-528 du 24-09-2024 concernant les critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matières de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire (B.O. 26 septembre 2024).

— Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (s.d.). Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH). Consulté le 11 juillet 2025, à l'adresse https://agriculture.gouv.fr/guides-de- bonnes-pratiques-dhygiene-gbph.

— Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (s.d.).
La réglementation sur l'hygiène des aliments. Consulté le 11 juillet 2025, à l'adresse https://agriculture.gouv.fr/la-reglementation- sur-lhygiene-des-aliments.

— Note de service n° 2016-156 du 6 avril 2016. Diplôme national du brevet. (B.O. 8 avril 2016).

— Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (2025).
Présentation de l'analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP). https://doi.org/10.4060/cc6246fr

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (J.O 1 février 2002).

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (J.O. 30 avril 2004).

- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. (J.O. 30 avril 2004).

- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (J.O. 30 avril 2004).

- Règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, modifiant et abrogeant les directives 67/548/CEE et 1999/45/CE et modifiant les règlement (CE) n°1907/2006. (J.O. 31 décembre 2008).

- Règlement d'exécution (UE) n°931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale. (J.O. 20 septembre 2011).



6

Lexique

Anaphylaxie : réaction allergique grave et potentiellement mortelle chez une personne sensibilisée à un allergène.

BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène) : règles de base d'hygiène en cuisine (mains, locaux, matériel, chaîne du froid, séparation sale/propre).

CLP : règlement européen alignant l'étiquetage des produits chimiques dangereux sur le SGH (pictogrammes, mentions de danger, conseils de prudence).

CCP / « CPP » (Critical Control Point) : point critique de maîtrise où une action empêche, élimine ou réduit un danger à un niveau acceptable.

Contamination croisée : transfert non voulu d'un danger (microbe, allergène, corps étranger) d'un support à un autre (ex. mains non lavées → denrée).

Denrée alimentaire : toute substance ou produit destiné à être ingéré par l'humain (transformé ou non). L'eau est une denrée.

DLC : Date Limite de Consommation ; c'est une limite impérative, au-delà de cette date les aliment sont impropres à la consommation, l'étiquette mentionne "à consommer jusqu'au ...".

DDM : Date de Durabilité Minimale ; après cette date les aliments ne sont pas dangereux mais peuvent avoir perdus leurs qualités nutritionnelles et gustatives, l'étiquette mentionne "à consommer de préférence avant ...".

DUERP : Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels — recense les risques et mesures de prévention pour la santé/sécurité.

Économie : gestion visant à réduire les dépenses et éviter les achats superflus.

Ergonomie : adapter gestes et matériel pour limiter douleurs et blessures lors des tâches.

Exploitants du secteur alimentaire : structures publiques/privées qui produisent, transforment ou distribuent des denrées.

FIFO (First In, First Out) : méthode de rangement : on utilise d'abord les produits aux dates les plus proches d'échéance.

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point — méthode d'analyse des risques et maîtrise des points critiques pour la sécurité alimentaire.

Ovoproduit : produit de l'IAA à base d'œuf (ex. œufs liquides) — à déconditionner comme les denrées sèches selon le GBPH.

PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) : dossier qui décrit vos protocoles (réception, stockage, préparations, traçabilité, autocontrôles).

PNE (Plan de Nettoyage et d'Entretien) : tableau précisant quoi nettoyer, avec quel produit, qui, à quelle fréquence, et comment vérifier.

Production primaire : production/récolte initiale (agriculture, élevage, pêche, cueillette) avant transformation.

Restaurateur : restauration commerciale (restaurants, brasseries, etc.) — remise directe au consommateur (inclut vente à emporter).

Restauration collective : fourniture de repas à une collectivité régulière (cantines, cuisines centrales).

Restauration commerciale : voir Restaurateur.

Restauration rapide : vente au comptoir d'aliments/boissons en emballages jetables, à consommer sur place ou à emporter.

Sécurité : situation où personne n'est exposé à un danger ou à un risque.

SVT : Sciences et Vie de la Terre

TIAC : toxi-infection alimentaire collective (maladie due à une denrée contaminée, touchant au moins deux personnes).

TP : travaux pratiques.

Gestion du plateau technique HAS en SEGPA

2026

Rédactrices

Professeures PLP BSE en SEGPA :
Mme BOULAHYA • Mme DRAPIER

Avec la participation des IEN-ET :
M. SALIS • Mme STEINMETZ • Mme WAWRZYNIAK

ACADÉMIE
DE NANCY-METZ
Liberté
Égalité
Fraternité

www.ac-nancy-metz.fr

Maquette et mise en page : Élise Mirouf / Délégation à la communication, rectorat de Nancy-Metz - Photos : Adobe Stock