

Fiche pratique 6
DRESSAGE ET DÉBARRASSAGE DE LA TABLE

Le dressage :

Chaque participant peut participer au dressage de la table.

- Gants, tablier et charlotte seront ôtés
- Effectuer un lavage des mains.
- La table doit être préalablement désinfectée à l'aide d'une lavette pré-imprégnée de solution détergente/désinfectante compatible en contact alimentaire. Cette action nécessite un rinçage à l'eau claire en second temps.

Le débarrassage :

Lorsque le repas est terminé, tous les ingrédients et les plats préparés non consommés sont jetés.

Le nettoyage complet de la salle d'atelier est organisé par les encadrants :

- Lavage de la vaisselle.
- Nettoyage et désinfection des plans de travail.
- Évacuation des déchets.
- Rangement de la vaisselle propre.

Les torchons en tissu doivent être évacués pour être placés dans le circuit de linge sale de l'unité. Ou utilisation de torchons à usage unique. Les déchets seront triés selon la procédure en vigueur et évacuer immédiatement après l'atelier.

Avant de quitter la pièce, chaque participant doit réaliser une hygiène des mains (lavage simple ou friction hydroalcoolique).
Pas d'utilisation d'éponge ou de ampon à récurer type Scotch-Brite

