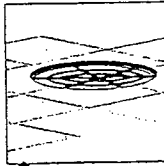
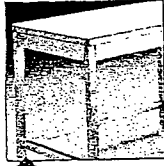
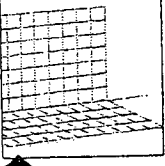
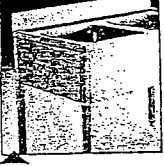

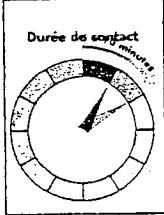
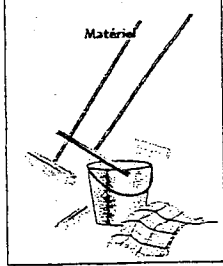


Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : BP BOUCHER		22 106	
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation		U32	
Coefficient : 3	Durée : 2 heures	Feuillet : 13/13	

ANNEXE 2

FICHE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION		N° S S 0 0 1
Sols, surfaces et plans de travail		
		
		
<p>Exécutant</p> <p>Commis de cuisine - Plongeurs</p>		<p>MÉTHODE OU MODE OPÉRATOIRE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 S'assurer qu'il n'y ait plus d'aliments ni de petit matériel dans la pièce à nettoyer. 2 Eliminer ou ramasser tous les résidus et déchets. 3 Ouvrir la vanne d'arrivée d'eau. 4 Placer le bouton en position lavage ; pulvériser la solution sur les surfaces à nettoyer. 5 Laisser agir 5 min minimum (15 min pour une bonne désinfection). 6 Brosser si nécessaire (pieds de table, socle des fours, angles arrondis, recoins). 7 Placer le bouton en position rinçage et rincer soigneusement. 8 Evacuer l'eau avec une raclette vers les regards d'évacuation. 9 Placer une pastille d'eau de Javel dans les regards. 10 Fermer l'arrivée d'eau ; laisser sécher.
<p>Fréquence</p>		
<p>Produits</p> <p>Dilution 1 à 2 % selon le degré de salissure</p>		
<p>Durée de contact</p> 	<p>Matériel</p> 	
<p>Contrôle</p>		<p>Responsable</p> <p>Nom : _____ Signature : _____</p> <p>Qualité : _____</p>

Source : extrait de technologie culinaire édition BPI