



Le plan de nettoyage et de désinfection de l'office

publié le 23/03/2016

Descriptif :

Ressources proposées par Pascal Biron pouvant intéressées les enseignants de CAP APR, CAP ATMFC et CAP APH.

Dans le cadre d'une démarche concertée et répondant aux normes d'hygiène, il est important d'établir **un plan de nettoyage et de désinfection**. Ce dernier reprend les protocoles mis en place au sein de la structure mais de façon simplifiée. D'ailleurs ceux-ci sont toujours accessibles aux élèves dans un classeur mis à leur disposition. L'étude de ce document fait partie intégrante du référentiel de **CAP APR**. Il est intéressant qu'une partie de celui-ci soit réalisée par les élèves, une fois que les protocoles d'un secteur ont été vus. Il est possible, en groupe, d'effectuer cette tâche de façon numérique en distribuant une trame vierge ainsi que les icônes et les textes. Les élèves, par leurs connaissances des protocoles, peuvent en effet facilement faire ce travail. Le document réalisé ici peut ensuite être affiché dans le secteur correspondant afin d'être utilisé par les élèves.

Pascal Biron

Enseignant de Biotechnologies au LP le Dolmen

Document joint

 [Plan de nettoyage et de désinfection de l'office](#) (PDF de 574.3 ko)

Exemple de plan de nettoyage et de désinfection du secteur "office" en cuisine.



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.