

## Pour quoi ?

Pour entraîner les participants à la mise en œuvre des règles d'hygiène dans le secteur de la restauration.

## Pour qui ?

**Personnels actuels ou futurs de la restauration collective ou commerciale**



### métiers :

- agent polyvalent de restauration collective
- commis de cuisine, cuisinier(ière)
- gérant(e) de restauration collective

- participants à une formation continue :
  - personnel en contact avec les aliments (en cuisine ou en salle) : nouveaux entrants ou salariés en poste
  - demandeurs d'emplois
  - personnes en requalification
- participants à une formation initiale scolaire ou par apprentissage de différents niveaux : du niveau V au niveau II.

## Par qui ?

Des formatrices expérimentées du réseau F2A et un docteur vétérinaire, chef du SRAL - DRAAF Pays de Loire.



## Par :

- des formateurs non concepteurs
- des jeunes en formation par apprentissage en CAP Agent Polyvalent de Restauration,
- des adultes en formation de Certificat de Spécialisation « Restauration Collective »,
- des adultes en formations courtes « hygiène en restauration ».

### But du jeu

Gagner un maximum d'étoiles en répondant juste aux questions « Etapes » posées sur les cases « Etape » ou « Arrivée ».



Mais auparavant, il faudra répondre aux questions « Poivre » ou « Sel ».

- La question Poivre est une question ouverte.
- Pour la question Sel , 3 réponses au choix sont proposées.

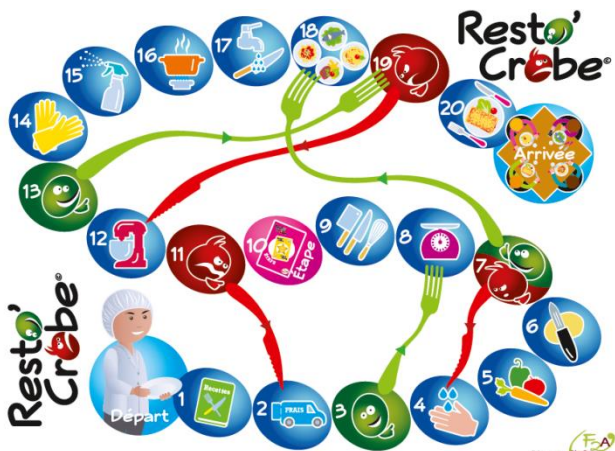


**Attention à la carte « Piment »** imposée par l'équipe adverse : il faudra répondre en temps limité !



### Profitez du Coup de fourchette !

Une réponse juste fait progresser plus rapidement.



### Mais attention au Coup de couteau !

Une réponse fausse fait régresser.

## Les cartes « Question » permettent d'aborder 5 thèmes principaux :

- microbiologie
- nettoyage / désinfection
- hygiène de la personne
- méthodes / techniques / traçabilité
- locaux / équipements



A quoi sert  
une charlotte  
en cuisine ?

La responsable a  
besoin de filets de  
cabillaud décongelés  
pour ce midi :  
comment procéder  
pour les décongeler ?

Quel est le  
rôle d'un plat  
témoin ?



## Les cartes « Etape » permettent de vérifier la maîtrise d'un point clé de l'hygiène en restauration

Dessiner ou décrire  
un membre du  
personnel portant  
une tenue complète  
en justifiant les  
éléments de sa tenue

Citer 3 règles  
concernant les  
produits  
congelés

Citez 5 règles  
d'hygiène que le  
personnel doit  
impérativement  
appliquer

- Un grand plateau (48\*66 cm) composé de 22 cases illustrées par des dessins symbolisant les différentes étapes de la restauration.



- Un guide de l'animateur
- Des cartes piment, étoiles et joker



- Sablier de 15 secondes
- 4 pions d'avancement

