**RÈGLEMENTS DE SÉCURITÉ LORS DES LABORATOIRES DE CUISINE**

|  |
| --- |
| **La responsabilité de la sécurité incombe principalement au conseil scolaire et à son personnel. Les élèves assument également la responsabilité de leur sécurité et de celle des autres et doivent démontrer en tout temps des comportements qui minimisent les risques.** |



**Hygiène et sécurité générale**

* Chaque équipe est responsable de la propreté de sa station de travail.
* La popote ne commence jamais avant l’arrivée de l’enseignante.
* Travaillez tranquillement et assurez-vous de bien comprendre les consignes.
* Un niveau élevé d’hygiène personnelle est prévu
	+ se laver les mains dès que vous entrez dans la cuisine (à chaque fois);
	+ toujours porter un tablier;
	+ les cheveux attachés;
	+ éternuez dans le creux de votre manche; et
	+ aucun vernis à ongles, aucun bijou (bague, boucles d’oreilles, piercing de visage, chaîne).
* Ne jamais mettre les doigts dans la nourriture. Ne léchez jamais les doigts pendant la cuisson. Utilisez une cuillère propre chaque fois que vous goûtez.
* On ne court jamais.
* Les cris ne seront pas tolérés.
* Tous les accidents doivent être signalés à l’enseignante immédiatement.
* Aucun comportement violent ne sera toléré.



**Manipuler des couteaux en toute sécurité**

|  |
| --- |
| SANTÉ PUBLIQUE OTTAWA. Planifier, magasiner, cuisiner, savourer! Manipuler des couteaux en toute sécurité. [en ligne] <https://www.santepubliqueottawa.ca/fr/Public-Health-Topics/resources/Documents/knife_safety_fr.pdf>.  |

**Manipuler un couteau**

* Gardez les doigts repliés sous la main qui tiennent la nourriture à couper.
* Lorsque vous vous servez d’un couteau pour couper, ou encore lorsque vous le lavez ou le séchez, gardez la lame à distance de votre corps.
* Servez-vous toujours d’une planche à découper.
* Stabilisez votre planche à découper avec une serviette en papier mouillée ou avec un tapis antidérapant.
* N’utilisez pas un couteau si vous êtes distrait, stressé ou pressé.
* Ne laissez pas les couteaux trainer au bord des comptoirs ou des tables, ou dans un évier rempli d’eau savonneuse.
* N’utilisez les couteaux que pour couper de la nourriture.
* Portez un couteau en pointant la lame vers le sol.
* Aiguisez vos couteaux.
* N’essayez pas d’attraper un couteau en train de tomber.

**Nettoyer un couteau**

* Lavez et séchez le couteau dès que vous avez fini de vous en servir, puis rangez-le.
* Lavez la lame et le manche du couteau avec du savon et de l’eau pour qu’ils ne soient pas glissants.
* Lavez les couteaux à la main. Ne mettez jamais les couteaux dans la machine à laver la vaisselle, car cela use la lame.
* Posez les couteaux à plat, jamais en équilibre.

**Entreposage des couteaux**

*Ranger les couteaux*

* dans un tiroir avec la manche du couteau au-devant de celui-ci;
* à l’écart des autres ustensiles; et
* à l’écart d’une flamme ou d’une chaleur extrême.

**Utilisez le couteau adapté à la tâche :**

* Couteau de chef : idéal pour hacher et trancher la plupart des aliments.
* Couteau à légumes : idéal pour la précision – peler des légumes, enlever le trognon et monder les légumes.

**Appareil électroménager**

* Garder les appareils électroménagers et leur corde d’extension loin de l’eau et des sources de chaleur.
* Toujours éteindre les appareils électroménagers lorsque tu as terminé de l’utiliser.
* Toujours sécher les mains avant de brancher ou débrancher un appareil électrique.
* Maintenir les sources exemptes de graisse ou de poussière, en particulier autour du four et de la cuisinière.
* Ne rangez pas d’objets inflammables près de la cuisinière.
* Lors de l’utilisation d’un malaxeur : ne pas le surcharger, assurez-vous que les vêtements amples sont attachés et gardez les mains dégagées des pièces en mouvement lors de l’utilisation.
* Garder les portes du micro-onde et de la cuisinière fermées.

**Les feux de cuisson**

|  |
| --- |
| Sécurité publique Québec. Fiche d’information : Les feux de cuisson. [en ligne] <https://www.securitepublique.gouv.qc.ca/fileadmin/Documents/securite_incendie/prevention_securite/materiel_prevention/fiches_information/feux_cuisson_juin07.pdf>.  |

**Généralités**

* Toujours surveiller les aliments qui cuisent. Utiliser une minuterie.
* Si l’on doit quitter la cuisine, fermer les appareils de cuisson.
* Ne pas ranger d’objets dans le four ni sur le dessus de la cuisinière.

**Prévenir les feux de cuisson**

* Ne jamais chauffer d’huile dans un chaudron pour faire de la friture, utiliser plutôt une friteuse.
* Pour cuire les aliments, utiliser un récipient dont le diamètre est plus grand ou égal à l’élément chauffant sur la cuisinière. Un débordement de nourriture sur l’élément pourrait provoquer un incendie.
* Avoir un couvercle à portée de la main. Si ce n’est pas celui du récipient, s’assurer qu’il peut le couvrir en totalité.
* Conserver les articles en papier ou en plastique et les tissus loin des éléments chauffants.
* Garder les mitaines de four à portée de main, mais à une certaine distance des éléments chauffants.
* Nettoyer régulièrement les appareils de cuisson. Une accumulation de graisse représente un danger d’incendie.

**Prévenir les brûlures**

* Porter des vêtements ajustés. Éviter les manches longues et amples qui peuvent prendre feu.
* Orienter les poignées de chaudrons ou des casseroles vers l’intérieur de la cuisinière.
* Utiliser les mitaines pour sortir les plats du four.
* Poser les plats très chauds loin du bord du comptoir de cuisine ou de la cuisinière pour éviter qu’ils soient renversés accidentellement.
* Faire attention de ne pas trébucher lors du transport des plats chauds.

**Micro-ondes**

* Ne pas faire cuire les aliments trop longtemps.
* Ne jamais utiliser du papier d’aluminium et des composantes métalliques.
* Ne pas faire cuire un œuf dans sa coquille.
* Surveiller l’appareil si des plats en papier ou en plastique sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.
* Seulement utiliser des contenants en plastique qui peuvent être utilisés en toute sécurité dans un micro-onde.
* Ne jamais laisser le micro-onde fonctionner lorsqu’il est vide.

**Que faire en cas de feu de cuisson**

Sur la cuisinière :

* Ne jamais déplacer un récipient dont le contenu est en flammes.
* Placer un couvercle de dimension appropriée sur le récipient pour éteindre le feu. Utiliser une mitaine de four afin d’éviter les brûlures.
* Ne jamais éteindre un feu de cuisson avec de l’eau.
* Si possible, fermez les éléments chauffants, même ceux du four.
* Fermer la hotte de cuisine.

Dans un appareil électrique comme un micro-onde :

* Annuler la commande de cuisson.
* Laisser la porte de l’appareil fermée.
* Débrancher l’appareil si le cordon d’alimentation est accessible.

Si le feu de cuisson ne se propage pas, mais qu’il y a de la fumée :

* Ouvrir les fenêtres et les portes pour ventiler.
* Évacuer, car la fumée est toxique.

*Toujours aviser l’enseignante en cas d’un feu de cuisson.*

**Formulaire : Règlements de sécurité lors des laboratoires de cuisine**

|  |
| --- |
| Nom de l’élève : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Je suis inscrit(e) dans le cours d’Études Familiales : | **HFN2O****(Alimentation et Nutrition)** |
| J’ai lu le document sur *Les règlements de sécurité lors des laboratoires de cuisine*. | \_\_\_\_\_\_\_\_*(Initiales de l’élève)* |
| Je comprends l’importance des règlements de sécurité et je serai responsable lors des laboratoires de cuisine afin de prévenir des accidents.  | \_\_\_\_\_\_\_\_*(Initiales de l’élève)* |

N.B. Un élève qui a un comportement inacceptable dans la cuisine peut perdre le privilège de cuisiner lors des prochains laboratoires.

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(signature de l’élève) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(date) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(signature d’un parent/tuteur/tutrice) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(date) |