

Institut Provincial d'Enseignement Secondaire
Siège principal : Rue Paul Pastur, 11—7800 ATH - 068/26 46 50



RÈGLEMENT D'ATELIER DEUXIÈME ET TROISIÈME DEGRÉS



Enseignement technique de qualification
Hôtelier-Restaurateur-Hôtelière-Restauratrice
Enseignement professionnel
Restaurateur-Restauratrice



Rue Ernest Cambier, 16—7800 ATH - 068/26 41 30

Section Hôtellerie

Deuxième et troisième degrés

NOM : Prénom :

CLASSE :

TABLE DES MATIÈRES

Première partie

- Définition
- Qualités requises
- Ordre, discipline
- Tenues vestimentaires

Deuxième partie

- Les documents destinés aux cours pratiques et techniques

Troisième partie

- Les tenues professionnelles

Quatrième partie

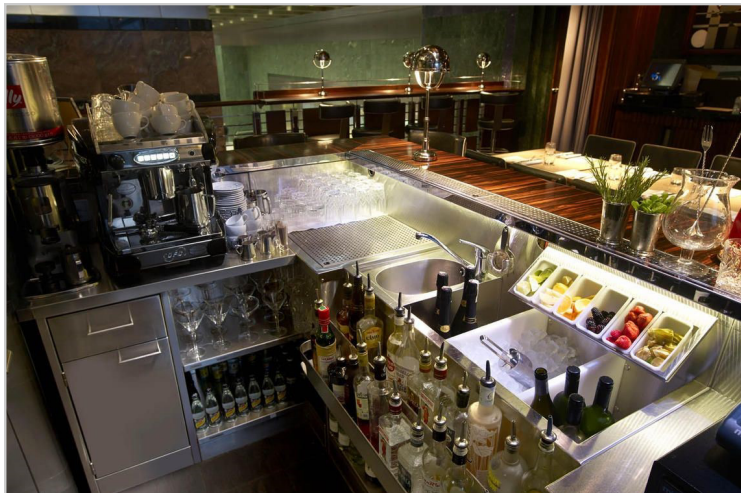
- L'hygiène

Cinquième partie

- La



sé-



CAFE RESTAURANT HOTEL



PREMIÈRE PARTIE

Vous avez choisi la section Hôtellerie—Restauration.

Félicitations !

Mais sachez que vous vous engagez dans une profession qui exige :

- Courage
- Discipline
- Ordre
- Propreté
- Persévérance et assiduité

Définition de l'Hôtellerie

L'industrie hôtelière comprend toutes les activités exercées dans les établissements qui ont pour but de donner à une clientèle, contre rétribution :

- Le **gîte** et/ou
- Le **couvert** et/ou
- Les **boissons**

Ces activités sont, par conséquent, le plus souvent exercées dans le secteur HORECA, c'est-à-dire :

Hotels **R**estaurants **C**afés

Avec l'amélioration des moyens de communication, l'hôtellerie s'est beaucoup développée ces dernières années jusqu'à se transformer en une véritable industrie.

L'évolution de la condition sociale de la population (pouvoir d'achat, congés payés, loisirs, etc) a contribué grandement à cette croissance.

ÉTYMOLOGIE

Du latin **HOSPES** = Hospice

Hospital —> Hôpital

Hôtellerie —> Hostel —> Hôtel

Les aptitudes physiques indispensables :

Être robuste car c'est un métier éprouvant (stations debout prolongées, travail à la chaleur, ...)

Les qualités morales :

- Politesse
- Amabilité
- Correction dans le langage et la tenue
- Amour du travail et de l'ordre
- Ponctualité
- Spontanéité
- Discrétion
- Diplomatie



Les qualités intellectuelles :

- Faculté de mémorisation
- Culture générale
- Intérêt pour l'actualité
- Connaissance parfaite du français
- Pratique d'une ou plusieurs langues étrangères

Quelques autres qualités générales et professionnelles :

- Esprit d'équipe
- Obéissance
- Bonne volonté
- Propreté, goût, soin et ordre.

Dans le but d'aider les élèves à acquérir ces principes, ils devront se soumettre à certaines règles :

1) Identification des vêtements et du matériel

Le nom de l'élève sera inscrit sur chaque vêtement à l'aide d'un stylo à encre indélébile et sera gravé sur chaque lame de couteau. Si vous le souhaitez, l'école se chargera gratuitement de la gravure. La demande devra être faite auprès de l'accueil.

2) Perte de matériel

Les élèves seront **seuls responsables** des pertes de vêtements et de matériel. Ils devront prendre l'habitude de nettoyer et de ranger les couteaux dans la valisette prévue à cet effet après chaque utilisation.

La non observance récurrente de ces consignes fera l'objet de sanctions disciplinaires.

3) Accès aux vestiaires

L'accès aux vestiaires est autorisé uniquement au début et à la fin des cours pratiques. Dès le matin, l'élève doit donc prévoir tout ce dont il aura besoin pendant la journée, cours, pique-nique, en-cas, boisson, portefeuille, ...

Les vêtements et sacs seront rangés dans les armoires prévues à cet effet. Chaque armoire est munie d'un système qui permet la fermeture par un cadenas suffisamment solide. Les étudiants doivent donc se munir de leur cadenas pour se rendre à l'école les jours d'atelier.

Attention : les élèves internes doivent obligatoirement déposer leurs couteaux dans les armoires prévues à cet effet avant de rejoindre l'internat en fin de journée.

Le strict respect de ces règles de base évitera tout risque de vol dans les vestiaires.

Il est possible de louer à l'année un casier à clé individuel moyennant une caution de 10€, qui sera restituée en fin d'année contre la remise de la clé.

4) Fréquentation des salles de restaurant.

Les élèves prennent leurs repas de midi au restaurant « La vie est Belge ». Toutefois, la salle « Hôtel » peut leur être accessible moyennant une réservation et un temps de table de deux heures.

5) Propreté dans les locaux, vestiaires et armoires

Par mesure d'hygiène, tout casier doit être libéré de son contenu en fin de journée. Tout manquement à cette règle autorise l'école à sectionner le cadenas.

Les élèves doivent veiller scrupuleusement à maintenir les différents locaux et vestiaires dans un état de propreté exemplaire. En cas de non respect, les élèves se verront dans l'obligation de nettoyer les lieux avant de quitter l'établissement, même si cela nécessite le dépassement de la fin des cours.

Toute dégradation sera sévèrement sanctionnée.

Des travaux d'entretien et de rénovation sont réalisés chaque année. L'équipe pédagogique et éducative sera très vigilante quant au respect des locaux et du matériel mis à la disposition des élèves.

Un minimum de respect est attendu envers le travail de tout le personnel d'entretien et de nettoyage qui veille au quotidien à maintenir des locaux propres et confortables.

6) De l'utilisation des GSM ou autres objets non utiles pendant les cours

Les avancées technologiques sont des avantages indéniables. Toutefois, l'utilisation de certaines d'entre elles peut s'avérer perturbatrice. L'équipe pédagogique a toujours été vigilante quant à l'utilisation abusive du gsm au sein de l'école. Après sensibilisation à la problématique, il a parfois fallu procéder à des confiscations de ces objets et l'apparition de nouveautés technologiques dans les établissements scolaires impose aux directions et personnels éducatifs une fermeté encore plus sévère.

Ainsi, l'utilisation et le port visible des objets suivants sont **strictement interdits** dans l'enceinte de l'école :

GSM, smartphones, tablettes, appareils photos, (numériques, jetables, traditionnels), lecteurs enregistreur MP3 ou autres systèmes d'enregistrement (son, image, film).

En conséquence, après information et avertissement préalables, tout élève surpris en possession de l'un de ces objets en cours, en atelier, en récréation, en salle d'étude ou encore dans les rangs entraînera la confiscation pure et simple. L'objet sera récupéré exclusivement par la personne responsable de l'élève.

Toutefois, si, pour des raisons légitimes de sécurité sur le trajet entre le domicile et l'école, par exemple, ou pour toute autre raison motivée, le responsable de l'élève souhaite que son fils ou sa fille emporte son gsm à l'école, celui-ci devra être coupé dès l'entrée à l'école et rangé dans le sac scolaire. Il ne devra être ni visible, ni utilisé dans l'enceinte de l'école.

7) la tenue vestimentaire

La tenue des élèves est le reflet de notre section Hôtellerie. L'élève se doit de soigner sa présentation et montrer une tenue correcte et irréprochable. Pour tout les cours d'atelier ainsi que pour les cours qui complètent la journée de travaux pratiques, la tenue suivant est exigée :

Pour les garçons :

- ✓ Chemise blanche
- ✓ Pantalon noir
- ✓ Chaussure fermées (ni basket, ni grosses bottines)

Pour les filles :

- ✓ Chemisier blanc
- ✓ Jupe ou pantalon noir
- ✓ Chaussures fermées (petit talon)

Certains styles et accessoires vestimentaires ne sont pas autorisés :

- Tenue de sport, décontractée, négligée ;
- Boucles d'oreilles, brillants, piercings visibles ;
- Casquette, bonnet.

Pour les filles, une paire de boucles d'oreilles discrète est tolérée.

Avant le début des cours et ateliers ou avant une sortie didactique, l'élève aura revêtu sa tenue vestimentaire adéquate complète (tenue de salle, tenue de cuisine).

Une inspection de ces consignes sera effectuée par le professeur responsable.

En cas de non respect du règlement, l'enseignant se verra dans l'obligation de prendre des sanctions envers l'élève.

7) Le règlement d'atelier

Les élèves doivent se présenter aux cours pratiques munis de leur règlement d'atelier signé par leur responsable légal.

Pendant les cours pratiques, veuillez demander le sommelier afin de consommer une boisson soft. **La consommation de boissons alcoolisées est strictement interdite.**

8) Périodes de récréation pendant les cours pratiques

Des récréations de 10 minutes sont accordées selon l'appréciation du professeur et les contraintes des activités pratiques. Pendant ces pauses, il est demandé aux élèves de respecter la sérénité des cours théoriques donnés dans les classes.

La cour dispose de poubelles, veuillez les utiliser afin de maintenir les lieux dans un état de propreté acceptable.

Il est strictement interdit de fumer dans l'enceinte de l'école.

9) Le carnet de stage

Un carnet de stage est remis aux élèves. Celui-ci est invité à s'y référer et à consulter régulièrement les valves « stage » et « informations générales » qui se trouvent au rez-de-chaussée. Les **stages font partie intégrante de la formation**. Le nombre de services devra être obligatoirement atteint sur l'ensemble du 3e degré, avant le passage de l'EAC3 (Ensemble Articulé de Compétences) de 6e année. Le nombre de périodes à atteindre en 5e année est de 150 et le nombre de services effectués sera pris en compte pour l'EAC3 de 6e.

9) Journées Portes Ouvertes et autres événements liés à la section Hôtellerie

La présence des élèves est obligatoire lors du week-end des Portes Ouvertes de l'école, à savoir les 27 et 28 avril 2019.

D'autres prestations requièrent la présence d'élèves, « Collinaria » du 4 mai 2019, le « Sabbat des Sorcières » le dernier samedi de juin ainsi que les « Inattendues » de fin août. **Ces activités seront comptabilisées dans les heures de stage.**

10) L'ascenseur

L'usage de l'ascenseur n'est autorisé que pour de lourdes charges (matériel, denrées, casiers...).

11) Validité du présent règlement

La direction se réserve le droit de modifier le présent règlement en cours d'année si les circonstances l'imposent.

12) Entrée et sortie des locaux de la Rue E. Cambier

Les élèves quittent l'école immédiatement après la fin des cours pour rejoindre leur domicile.

Tout élève doit avoir à l'esprit de se comporter de manière à ne pas nuire à l'image de l'école.

En bon citoyen, chacun est tenu de respecter le travail et la tranquillité des commerçants avoisinants et des usagers urbains.

Il est interdit de rester sur les trottoirs à proximité de l'école ainsi que dans le porche avant le début et après la fin de la journée.





DEUXIÈME PARTIE

Les documents destinés aux cours pratiques et techniques

Des ouvrages nécessaires à acquérir pour suivre les cours suivants :

Cuisine :

- Livre de technologie culinaire aux éditions BPI
- Livre de technologie, de pratique et de pâtisserie « Cuisine de référence » aux éditions BPI.

Salle (à partir de la 3^e année) :

Travaux pratiques de restaurant aux éditions BPI « Préparation, découpages, flambages ».

Œnologie (à partir de la 4^e année) :

« Vins de France et d'Europe, alcools et autres boissons » aux éditions Jacques Lanoire.

Journalier de cuisine et de salle

Lors de chaque cours de pratique, l'étudiant consignera les menus du jour. Le professeur concerné donnera toutes les informations utiles pour la tenue du journalier et le vérifiera chaque semaine.



TROISIÈME PARTIE

Les tenues professionnelles

La tenue vestimentaire indispensable en cuisine

Pour les garçons	pour les filles
1 pantalon de cuisine cook spirit 2005 carreaux	1 pantalon de cuisine cook spirit 2005 carreaux
1 veste de cuisine blanche prestige + logo de l'école	1 veste de cuisine blanche prestige + logo de l'école
1 calot	1 charlotte
1 tablier noir de cuisine petit chef	1 tablier noir de cuisine petit chef
1 tablier bleu de plonge	1 tablier bleu de plonge
1 paire de chaussures de cuisine antidérapante et de sécurité noires	1 paire de chaussures de cuisine antidérapante et de sécurité noires



La tenue vestimentaire indispensable en salle

Pour les garçons en 3e et 4e années	Pour les filles en 3e et 4e années
1 pantalon noir	1 pantalon noir
1 chemise blanche col normal	1 chemisier blanc
1 gilet de salle sans manche	1 gilet de salle sans manche
1 cravate mixte gris perle	1 cravate mixte gris perle
1 paire de chaussettes noires	1 paire de mi-bas
1 paire de chaussures noires	1 paire de chaussures noires (petit talon)
1 paire de serviettes (70x70cm)	1 paire de serviettes (70x70cm)
1 mouchoir blanc de service	1 mouchoir blanc de service
1 essuie de vaisselle	1 essuie de vaisselle
Le tablier de sommelier avec poche poitrine de l'école	Le tablier de sommelier avec poche poitrine de l'école
1 carnet de maître d'hôtel triple exemplaire	1 carnet de maître d'hôtel triple exemplaire
1 stylo	1 stylo
1 sommelier	1 sommelier
1 ramasse miettes	1 ramasse miettes
+ pour les garçons en 5e et 6e années	+ pour les filles en 5e et 6e années
1 costume BR gris anthracite	1 tailleur pantalon BR gris anthracite
Pour les garçons en 7e année	Pour les filles en 7e année
1 pantalon noir	1 pantalon noir
1 chemise noire + broderie de l'école	1 chemisier noir + broderie de l'école
1 cravate verte	1 foulard vert
1 paire de chaussettes noires	1 paire de mi-bas
1 paire de chaussures noires	1 paire de chaussures noires (petit talon)
1 paire de serviettes (70x70cm)	1 paire de serviettes (70x70cm)
1 carnet de maître d'hôtel triple exemplaire	1 carnet de maître d'hôtel triple exemplaire
1 stylo	1 stylo
1 sommelier	1 sommelier
En 7e « Sommelier »	
Le tablier noir de sommelier sans bavette avec liseré vert	Le tablier noir de sommelier sans bavette avec liseré vert
En 7e « Traiteur »	
Le tablier noir avec bavette et logo vert de l'école	Le tablier noir avec bavette et logo vert de l'école

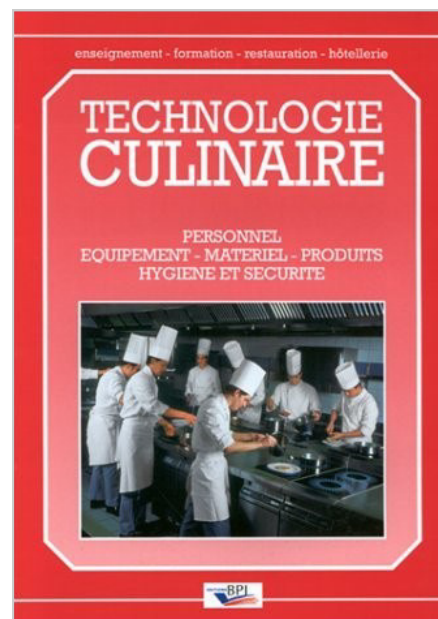
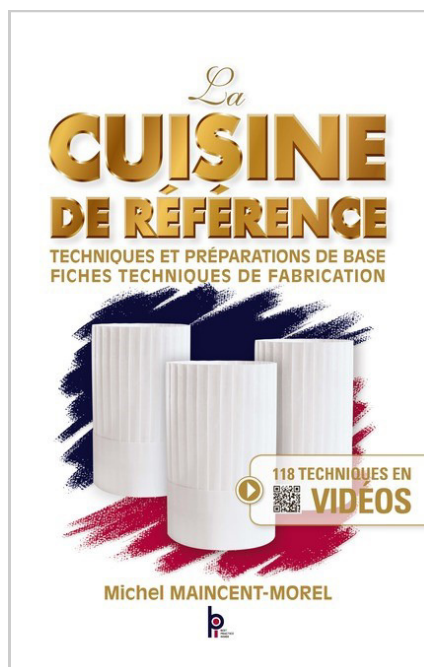
La valisette de couteaux

1 valisette à couteaux,
1 économe,
1 spatule chef,
1 fourchette,
1 couteau d'office,
1 demi-chef,
1 jeu de douilles,
1 pinceau plat en soie,
1 aiguille à brider,
1 fusil.



Ajouter pour les élèves de 5e, 6e et 7e années :

1 filet de sole,
1 chef.



Sans y être obligé, l'élève peut commander les vêtements et le matériel via l'école. Consciente du coût occasionné par ces achats en pleine rentrée scolaire, l'école propose cette possibilité permettant l'échelonnement du paiement des fournitures sur l'ensemble de l'année scolaire.

Nous attirons votre attention sur le fait que, lors des déplacements en dehors de l'école, **la valisette de couteaux doit rester enfermée dans un cartable**. Selon l'article 1384 du Code Civil, l'étudiant (ou ses parents) sera(en)t civilement responsable(s) de tout usage fautif de cet équipement en dehors du moment où l'étudiant serait sous la surveillance de l'équipe éducative de l'école.

Quelques conseils utiles pour vos achats :

Lors du passage de classe, il est nécessaire de vérifier et d'adapter au besoin la taille des vêtements.

Les chaussures de sport ou de type « sport » sont à proscrire. Préférez des chaussures de type classique.

Choisissez-les confortables et solides. Préférez une semelle en cuir et un talon en caoutchouc afin d'éviter les glissades ou chutes.

Pour les chaussures des filles : éviter les talons trop hauts (fatigue, bruit, démarche mal assurée, ...) et les talons plats (douleurs au dos et inélégance). Un petit talon est idéal.

Les chaussures doivent toujours être bien cirées. Vérifiez la propreté de vos vêtements et chaussures avant le service.

Évitez l'extravagance dans votre apparence générale :

- Pas de boucle d'oreille, ni de brillant, ni de piercing visible, ni sur la langue.
- Une coupe de cheveu propre et nette, pour les garçons, pour les filles qui portent les cheveux longs, ceux-ci seront attachés en chignon.
- Pour les filles, une paire de boucles d'oreille discrète est tolérée.

QUATRIÈME PARTIE

L'HYGIÈNE

L'hygiène est une règle essentielle dans tous les métiers de l'alimentation. Elle relève de la conscience professionnelle.

1) La propreté dans les ateliers

Les locaux de travail seront tenus en bon état d'entretien et de propreté. Les déchets seront éliminés quotidiennement. L'enlèvement des poussières ne peut se faire à sec.

Ustensiles de cuisine : vaisselle et plans de travail : les aliments crus contaminent ce qu'ils touchent : assiettes, planche de découpe ...

Lavez ces surfaces à l'eau chaude et au savon avant d'y déposer des aliments cuits.

Le linge : préparer le linge sale pour le professeur (napperons, serviettes et essuie de plonge) ; ne pas essuyer les verres, assiettes, ... avec des serviettes !

N.B. : l'école travaille avec une société privée pour l'entretien du linge de restaurant, prix au 30/06/2018 : 4,40€/kg.

Évacuation des déchets : les élèves doivent déposer les poubelles dans la cour et appliquer les règles suivantes :

- Tout déchet doit être déposé dans un sac poubelle ;
- Toute poubelle doit être fermée avant de quitter l'atelier ;
- Toute poubelle doit être soigneusement rangée dans les containers ;
- Les cartons seront écrasés et rangés dans les paniers métalliques prévus à cet effet ;
- Se laver les mains avant de reprendre le travail ;
- Pour les graisses de fritures, bien respecter les consignes données par le professeur.

AVERTISSEMENT : ne jamais déposer de verre cassé dans un sac poubelle, cela est très dangereux. Ils seront déposés dans le récipient ad hoc, près des vidanges de bouteilles.

2) L'Hygiène corporelle

Mains et ongles soignés : les mains touchent le matériel propre, les couverts, la vaisselle, des ingrédients et peuvent transmettre des impuretés.

Se laver les mains plusieurs fois par jour :

- À la prise du travail ;
- Après avoir touché des aliments crus ;
- Après passage aux toilettes ;
- Après s'être mouché ou avoir éternué ou toussé ;
- Après tout contact avec des déchets, poubelles, zones impropres.

Les ongles font l'objet de soins particuliers : coupés courts, bien taillés, brossés régulièrement, non rongés et non vernis et sans gel.

En cas de blessure légère : panser correctement la plaie afin d'éviter tout contact avec les aliments. Porter un doigtier étanche.

La salive est une source de contamination. Il est donc nécessaire de goûter les préparations à l'aide de couverts, à n'utiliser qu'une seule fois.

La dentition : veiller à avoir une bonne hygiène dentaire, se brosser les dents deux fois par jour ; éviter de manger des aliments à forte odeur avant le service.

La coiffure : la chevelure doit être entretenue, propre, brossée, peignée. S'il les cheveux sont longs, ils doivent être maintenus ; pas de coiffure ébouriffée ou fantaisiste. Nous rappelons l'importance d'adopter une apparence sobre, propre, nette. Pas de fixateur, brillantine, parfum à odeur forte.

Se recoiffer au restaurant n'est pas convenable, ni se lisser les cheveux pendant le service.

Pour les garçons, la barbe doit être rasée avant le service et le visage doit être soigné afin d'arborer un aspect net. Veillez à la qualité du parfum ou de l'after-shave, qui doivent rester discret.

Pour les filles, un maquillage léger.

Pour le travail en cuisine : le port de bijoux, montres, bracelets, boucles d'oreilles, est strictement interdit.

L'hygiène vestimentaire : les vêtements doivent être propres, parfaitement repassés et changés chaque jour ; le torchon de cuisine sec et propre sera attaché à la ceinture.

Ces Exigences proviennent de

I'AFSCA

LUTTEZ CONTRE LES GERMES EN VOUS LAVANT LES MAINS!

- 1** Mouillez vos mains
- 2** Savon
- 3** Moussez, frottez - 20 sec
- 4** Rincez - 10 sec
- 5** Sechez vos mains
- 6** Fermez le robinet

N'OUBLIEZ PAS DE LAVER:

- entre vos doigts
- sous vos ongles
- et le dessus de vos mains

L'HYGIENE PERSONNELLE

ESSUYEZ-VOUS LES MAINS

SOYEZ EN BONNE SANTE

AYEZ UNE HYGIENE PARFAITE

BROSSEZ-VOUS LES ONGLES

AYEZ UNE TENUE DE TRAVAIL PROPRE

LAVEZ-VOUS LES MAINS

ENLEVEZ BIJOUX ET MONTRE

SOIGNEZ VOS BLESSURES

**NE MANGEZ PAS
NE FUMEZ PAS**

PORTEZ UNE COIFFE

3) L'hygiène alimentaire

Le cuisinier doit mettre tout en œuvre pour lutter contre la dégradation des aliments. Aussi, les locaux, le personnel, les denrées utilisées et les manipulations doivent-ils répondre aux normes d'hygiène définies par l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires.

Que sont les bactéries ?

Les bactéries sont des êtres invisibles à l'œil nu, présents dans les aliments. La plupart des bactéries sont inoffensives, parfois même bénéfiques. Toutefois, certaines d'entre elles sont à l'origine de maladies chez l'homme.

Leur nombre peut doubler toutes les 20 minutes ! Après 8 heures une bactérie peut en engendrer 16 millions. La chaleur, l'humidité, le temps favorisent leur développement.

Les aliments peuvent-ils nous rendre malades ?

OUI ! Chaque année, des centaines de personnes sont victimes d'intoxications alimentaires.

Les symptômes sont similaires à ceux que présente une grippe intestinale : nausées, vomissements, diarrhée, crampes d'estomac, fièvre. Certains cas d'intoxications peuvent provoquer des troubles plus graves pouvant entraîner la mort.

Comment éviter les intoxications alimentaires ?

Les aliments à risques : la conservation **non réfrigérée** est responsable de la multiplication des bactéries dans **la viande, la volaille, le poisson, le lait, les produits d'œufs** et toutes les **préparations à partir de ces produits**. Les bactéries se plaisent également dans les légumes, les fruits, la pâtisserie, les plats à emporter....

La viande hachée est la denrée fragile par excellence ; il faut donc la travailler rapidement et la réfrigérer très vite.

Recommandations pour éviter la prolifération des bactéries :

- **Matériel propre ;**
- **Conservation des aliments à une température inférieure à 7° ;**
- **Cuisson ou réchauffement à cœur supérieur à 65° ;**
- **Refroidissement rapide et inférieur à 4° ;**
- **Décongélation au frais ou au four à micro-ondes ;**
- **Consommation immédiate.**

QUATRIÈME PARTIE

LA SÉCURITÉ DANS LES ATELIERS



1) Les hémorragies

Définition : l'hémorragie est un écoulement de sang hors des vaisseaux sanguins entraînant une diminution du volume sanguin.

On distingue :

- Les hémorragies externes,
- Les hémorragies internes,
- Les hémorragies extériorisées.

Les hémorragies externes sont les plus courantes dans les ateliers. Le sang s'écoule à l'extérieur du corps par une ouverture de la peau. Lorsque l'endroit est découvert, le point d'hémorragie et le sang sont visibles.

Que faire ?

En cas de plaie grave : **couvrir** stérilement et **diriger** vers un centre de soins.

En cas de plaie simple : **nettoyer**, **désinfecter** et **couvrir**.

Surveiller l'évolution.

Une pharmacie se trouve dans chaque atelier, et dans le bureau du chef d'atelier.

ATTENTION ! Dans tous les cas, penser à la vaccination ANTI-TÉTANIQUE

2) Les brûlures

Causes des brûlures : brûlures dues

- Aux liquides chauds,
- Aux flammes,
- Par étincelles ou par explosions,
- Par contact avec des objets chauds,
- Par des produits chimiques,
- Par l'électricité.

Étendue de la brûlure : La gravité de la brûlure est surtout déterminée par son étendue. Il est généralement admis que le danger de mort est directement proportionnel à la surface du corps atteint.

Profondeur de la brûlure : on peut distinguer 3 degrés de brûlure, selon les couches de la peau atteinte :

1er degré

La peau est rouge, sèche, parfois légèrement enflée et douloureuse. Un coup de soleil constitue un exemple de brûlure du 1er degré.

2e degré

Apparition de phlyctènes ou cloques. La peau est rouge vif, très sensible, très douloureuse et présente parfois des lésions blanches.

3e degré

La peau est brûlée dans toute son épaisseur. La brûlure du 3e degré n'est pas douloureuse, car les nerfs sont brûlés. Grande perte de liquide et grand risque d'infection.

Que faire ?

Éteindre le feu qui brûle sur la personne :

Lors de brûlures causées par les flammes,

- Éteindre le feu en roulant la personne à terre,
- utiliser pour ce faire une couverture anti feu,
- Éteindre le feu à l'eau, sauf s'il s'agit d'une friteuse en feu.

ATTENTION : NE JAMAIS COURIR AVEC UN OBJET EN FEU OU LORSQUE LES VÊTEMENTS SONT EN FEU !

Refroidir la brûlure :

- À l'aide d'eau courante tiède pendant 20 minutes au moins,
- Lors du refroidissement, enlever les vêtements **sauf** s'ils collent à la peau,
- S'ils collent à la peau, faire couler l'eau à travers les vêtements.



Le refroidissement stoppe l'extension de la brûlure et soulage la douleur.

Prévenir les secours (le 100)

- Si la brûlure est très étendue,
- S'il y a des ampoules ou si la peau semble atteinte en profondeur,
- Lorsque les brûlures atteignent la tête et en particulier les zones péri-orificielles, le cou, les mains, les pieds ou les organes génitaux.

Soins de la brûlure :

- Ne jamais enduire la brûlure de graisse (huile, beurre, margarine...) **sauf** une pommade spéciale contre les brûlures,
- Appliquer un bandage stérile.

3) les produits d'entretien



Nom du produit	Identification	Risques	Soins d'urgence
Starnet 180	Produit pour plonge cuisine	<u>Irritation des yeux et de la peau</u>	<u>Contacts avec la peau</u> : aucun <u>Contacts avec les yeux</u> : rincer avec beaucoup d'eau, voir un médecin
Suma Grill	Nettoyant puissant pour l'entretien périodique des surfaces souillées par d'importants dépôts de graisse en cuisine	Corrosif, provoque de graves brûlures <u>Contact avec la peau</u> : graves brûlures <u>Contact avec les yeux</u> : dommages graves ou permanents <u>Ingestion</u> : graves brûlures <u>Inhalation</u> : très irritant, œdème pulmonaire	<u>Laver la peau</u> à l'eau et au savon, bien rincer, consulter un médecin si persistance d'irritation <u>Rinçage des yeux</u> à l'eau en écartant les paupières plusieurs minutes, consulter un médecin <u>Ingestion</u> : boire de l'eau en abondance et donner de l'air frais. Consulter immédiatement un médecin.
Suma Cale	Nettoyant acide concentré destiné à détartrer le petit matériel, les ustensiles et les lave-vaisselle	Corrosif, provoque de graves brûlures <u>Contact avec la peau</u> : graves brûlures <u>Contact avec les yeux</u> : dommages graves ou permanents <u>Inhalation</u> : très irritant, œdème pulmonaire. <u>Ingestion</u> : provoque des brûlures. <u>L'absorption orale</u> du produit a un fort effet corrosif sur la cavité buccale et le pharynx et présente un danger de perforation du tube digestif et de l'estomac.	<u>Indications générales</u> : éloigner immédiatement les vêtements contaminés par le produit. <u>Contact avec la peau</u> : laver immédiatement à l'eau et au savon et bien rincer. En cas d'irritation persistance, consulter un médecin. <u>Contact avec les yeux</u> : rinçage à l'eau en écartant les paupières pendant plusieurs minutes et consulter un médecin. <u>Après inhalation</u> , en cas d'inconscience, coucher et transporter la personne en position latérale stable. <u>Après ingestion</u> : faire boire de l'eau en abondance et donner de l'air frais. Consulter immédiatement un médecin.
Suma Lima	Détergent liquide pour le lavage automatique de la vaisselle en eau dure à mi-dure	Corrosif <u>Contact avec la peau</u> : graves brûlures <u>Contact avec les yeux</u> : dommages graves ou permanents <u>Inhalation</u> : très irritant, peut provoquer un œdème pulmonaire et des bronchospasmes chez les personnes sensibles au chlore. <u>Ingestion</u> : graves brûlures	<u>Indications générales</u> : éloigner immédiatement les vêtements contaminés par le produit. <u>Contact avec la peau</u> : laver immédiatement à l'eau et au savon et bien rincer. En cas d'irritation persistance, consulter un médecin. <u>Contact avec les yeux</u> : rinçage à l'eau en écartant les paupières pendant plusieurs minutes et consulter un médecin. <u>Après inhalation</u> , en cas d'inconscience, coucher et transporter la personne en position latérale stable. <u>Après ingestion</u> : faire boire de l'eau en abondance et donner de l'air frais. Consulter immédiatement un médecin.
Bio blocs urinoirs	Pastilles urinoirs parfum pin eucalyptus ou jaune.	<u>Contact avec la peau</u> : irritant <u>Contact avec les yeux</u> : très irritant (risque de lésions oculaires) <u>Inhalation</u> : irritant pour les voies respiratoires <u>Ingestion</u> : douleurs au ventre, diarrhée, vomissements.	<u>Contact avec la peau</u> : rincer abondamment, ôter les vêtements souillés <u>Contact avec les yeux</u> : rincer abondamment, les paupières ouvertes. Consulter un ophtalmologiste sans délai. <u>Inhalation</u> : en cas de difficultés respiratoires, assistance médicale obligatoire <u>Ingestion</u> : boire beaucoup d'eau. Ne jamais donner à boire à des personnes ayant perdu connaissance. Avertir l'hôpital ou un médecin.

LISTE DES SYMBOLES DES SUBSTANCES DANGEREUSES



XI - IRRITANT

Ce sont des substances ou préparations non corrosives (eau de javel, ammoniacale) qui, par contact immédiat, prolongé ou répété avec la peau ou des muqueuses, peuvent provoquer une réaction inflammatoire.

Mesures à prendre lors de manipulation :

- Lire attentivement la notice d'utilisation et les consignes de sécurité accompagnant les substances ;
- Conserver le produit dans l'emballage d'origine (récipient bien fermé, bouchon de sécurité) ;
- Garder le produit hors de la portée des enfants ;
- Ne jamais déposer le produit sur des tablettes de fenêtres ;
- Après usage, bien se laver les mains et le visage ;
- **Toujours verser le produit irritant dans l'eau et non l'inverse !**

Mesures de prévention :

- Les mesures de prévention doivent viser avant tout à prévenir ou à minimiser le contact entre la substance corrosive et la peau, les muqueuses et les yeux. En outre, il faut veiller à empêcher tout contact entre les substances irritantes et les diverses matières qu'elles attaquent.
- Éliminer, autant que possible, l'usage de substances irritantes ;
- Remplacer les substances irritantes par d'autres produits auxquels s'attache un moindre risque ;
- Port d'un équipement de protection individuelle constitué d'articles résistant à la corrosion et imperméable aux produits irritants ;
- Partout où des poussières ou des gaz irritants sont présents, des dispositions appropriées doivent être prises pour assurer une aspiration locale ;
- Dans les installations où sont utilisées des substances corrosives et/ou irritantes (ex. : locaux techniques des piscines), il peut être nécessaire de prévoir des douches spéciales en cas de contact avec ces substances.

Xn - NOCIF



Un produit est nocif ou toxique suivant la gravité de l'effet sur la santé. On qualifie de **nocives** les substances ou préparations qui, absorbées par inhalation, ingestion ou pénétration cutanée, peuvent entraîner des risques de gravité limitée.

T + Très toxique

Les substances et préparations **très toxiques** sont celles qui, en très petites quantités, exposent aux mêmes risques.



Ce qui différencie les produits **très toxique, toxique** ou **nocif** est la dose. La toxicité s'exprime par la dose létale.

Ainsi, le DL50 (dose létale 50) est la dose à laquelle 50% des animaux exposés meurent (en une seule prise). De même, la CL50 (concentration létale) à laquelle 50% des animaux exposés meurent.

Mesures à prendre lors des manipulations

Lire attentivement la notice d'utilisation et les consignes de sécurité qui doivent toujours accompagner les substances.

Consignes à respecter lors de la manipulation de ces produits

- L'usage régulier et rationnel des moyens de protection individuelle ;
 - L'observation scrupuleuse des règles d'hygiène :
 - Ne pas fumer et ne pas manger en travaillant ni sans s'être au préalable soigneusement lavé les mains ;
 - Ne boire qu'après s'être assuré de la propreté des mains et du récipient ;
 - Ne pas faire usage de cosmétiques ou de fards ;
 - Ne pas porter à la bouche ni les doigts, ni aucun objet quelconque ;
 - L'usage rationnel des installations sanitaires ;
 - Le fonctionnement régulier et normal des dispositifs d'aspiration des poussières, fumées, gaz ou vapeurs et la déclaration immédiate de toute avarie survenant à ces dispositifs ;
 - Le nettoyage régulier des locaux et du matériel, l'éloignement journalier des déchets ou résidus ;
 - La déclaration immédiate de l'apparition de toutes lésions, de toutes irritations de la peau ou des muqueuses ou de tout malaise suspect.
-



La bonne humeur, le savoir-vivre et le courage seront les bienvenus dans les ateliers.

Vous ne devez pas percevoir ces recommandations comme un cadre pesant mais bien comme un outil indispensable pour la bonne marche des activités pédagogiques et donc de votre épanouissement.

Nous vous souhaitons une bonne et fructueuse année scolaire.

Signature des parents,

signature de l'étudiant,

Le Chef d'atelier,

La Directrice,

Muriel Leclercq



