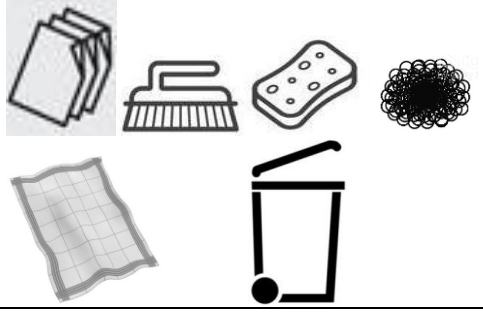
PROTOCOLE D'ENTRETIEN

LAVAGE MANUEL DE LA VAISSELLE

OBJECTIF : Éliminer les salissures de la vaisselle

FRÉQUENCE : À chaque séance de fabrication culinaire

PRODUIT	Détergent dégraissant plonge
MATERIEL	 Raclette Lavettes Brosse Abrasif, spirale inox Torchons Poubelle
MÉTHODE	**Préparer** le matériel et les produits **Remplir** les bacs : – un bac de lavage (eau chaude + produit) – un bac de rinçage (eau chaude) **Déposer** et **trier** la vaisselle : – du plus propre au plus sale – les objets tranchants dans un bac spécifique **Racler** les résidus alimentaires et les éliminer à la poubelle **Faire tremper** la vaisselle encrassée **Laver** la vaisselle dans le bac de lavage **Rincer** la vaisselle dans le bac de rinçage **Changer** l'eau de lavage et de rinçage si nécessaire **Déposer** la vaisselle lavée sur l'égouttoir **Sécher** la vaisselle **Ranger** la vaisselle **Bionettoyer** le poste et le matériel de lavage (voir fiche)
CONTRÔLE	**Contrôler** : absence de traces et de salissures
SÉCURITÉ	**Porter des gants de plonge** **Laver à part les objets tranchants**