

## Le personnel et l'hygiène

### 1/ Le type d'entreprise

- Dans des entreprises artisanales
  - Pâtisserie- glacerie- chocolaterie- confiserie
  - Boulangerie- pâtisserie
  - Confiserie- chocolaterie
  - Glacerie
  - Autres entreprises de l'alimentation
- En hôtellerie – restauration.
- Dans les grandes distributions et industries.



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

## 2/ La hiérarchie du personnel

Selon la taille de l'entreprise, les divers travaux sont réalisés par une personne ayant des compétences et des responsabilités plus ou moins importantes.

Ces responsabilités hiérarchiques sont définies en fonction de plusieurs critères :

- L'aptitude au commandement.
- La connaissance des hommes.
- L'initiative, l'esprit de décision.
- L'objectivité.
- Les qualités et connaissances professionnelles.
- L'expérience acquise souvent par l'ancienneté.
- La qualification et les diplômes

Elles se répartissent ainsi :

- **Le** .....
  - Propriétaire ou gérant, il est capable d'occuper tous les postes mais son action principale sera commerciale, (clientèle, études des devis, politiques de marketing...)
  - Il a parallèlement trois objectifs :
    - ..... : rentabilité, le financement, matériels, personnels...
    - ..... : l'organisation comptable et les documents de bases...
    - ..... : l'approvisionnement, stocks, production commerciale, financière...



**Le** .....

- Maîtriser les techniques fondamentales de bases.
- Planifier le travail du personnel.
- Prévoir les besoins en matières premières et les coûts matières.
- Rédiger les fiches techniques.
- Réception et contrôles des marchandises. Vérifier les factures, bordereaux de livraison.
- Veiller à la propreté des locaux et du personnel.
- Assurer l'encadrement des commis et apprentis.



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

**Le** .....

Il seconde et remplace le chef en l'absence de celui-ci.

**L'** .....

Les différents postes de travail de l'ouvrier :

POSTES	RESPONSABILITE
.....	Il travaille et façonne les pâtes.
.....	Il surveille et apprécie une fermentation et une cuisson.
.....	Il utilise les fonds et les crèmes pour monter les entremets.
.....	Il est responsable de la confection des mix.
.....	Il est spécialisé dans les fabrications nécessitant une cuisson de sucre.
.....	Il doit maîtriser les techniques de préparations se rapportant à la couverture de chocolat.
.....	Il réalise des fabrications salées.



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

## Activités et fonctions

A chaque poste correspond des travaux bien déterminés parmi lesquels un nombre de fonctions doivent être réalisées tout en appliquant la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité. Ces fonctions et les activités qui s'y rapportent se répartissent ainsi.

APROVISIONNEMENT STOCK	Réception des marchandises. Rangement des marchandises. Surveillance du stock.
PRODUCTION	Mise en place. Réalisation de mélanges et d'appareils de base et assemblage des produits.
QUALITE	Contrôle de la qualité des produits. Contrôle de la conformité du produit.
CONSERVATION	Conditionnement. Identification des produits. Rangement des produits.
ENTRETIEN	Nettoyage et désinfection de l'outillage du matériel, des locaux, du poste de travail, état des matériels.



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

L'.....

De nos jours, le choix d'un métier doit répondre à des critères bien déterminés, assurant l'intéressé d'une réussite professionnelle quasi certaine.

Si le métier de pâtissier fait naître l'envie de le pratiquer, il ne correspond pas toujours, dans la réalité, aux rêves sucrés imaginés. Un certain nombre d'aptitudes, de qualités et d'exigences sont nécessaires pour entreprendre un apprentissage et pour ensuite pratiquer les différentes activités qui s'y rattachent. L'apprenti doit :

Être en bonne santé	Conditions essentielles. Contrôle médical obligatoire afin de détecter les personnes atteintes de maladies transmissibles, porteuses de germes ou de parasites.
Être résistant à l'effort	Répondre au surcroît de travail les dimanches et jours de fêtes. Adaptation aux exigences de l'entreprise.
Être courageux, persévérant	Le découragement survient par suite de fatigue ou d'échecs à un poste de travail. Il faut les surmonter par la volonté de réussir.
Être propre et observer les consignes d'hygiène	Rigoureux sur l'hygiène personnelle, il faut observer scrupuleusement les consignes d'hygiène qui concernent le personnel, le matériel, les matières premières, et les locaux.
Être habile, précis, minutieux.	La réalisation de certains travaux délicats demande, une adresse et une dextérité naturelle, de la précision et une grande minutie.
Être organisé et méthodique	Le travail doit être organisé de manière à éviter les gestes inutiles et pour suivre au mieux la progression logique du travail.
Être ordonné	L'apprenti, dès le début de sa formation doit prendre de bonnes habitudes qui deviennent ensuite des « réflexes ». Dans un laboratoire bien organisé, on ne doit pas chercher le matériel, celui-ci doit retrouver sa place après usage.
Posséder une bonne mémoire, être curieux	La mémoire constitue une qualité première dans ce métier pour retenir les multiples recettes et techniques. Cela nous amène à penser, à réfléchir, prévoir, être attentif, curieux. Se préoccuper, s'informer, se documenter, cela doit être complété par des prises de notes qui seront ensuite répertoriées et classées.
Respecter son environnement	Le personnel doit prendre conscience de la valeur du matériel, apprendre à l'entretenir, à le respecter, pour pouvoir l'utiliser dans de bonnes conditions. Il faut travailler en veillant à ne pas gaspiller inutilement les matières premières, à calculer ses besoins en marchandises.
Faire preuve d'initiative	C'est d'elle que dépend en grande partie la bonne marche du travail. (Entreprendre spontanément un travail.

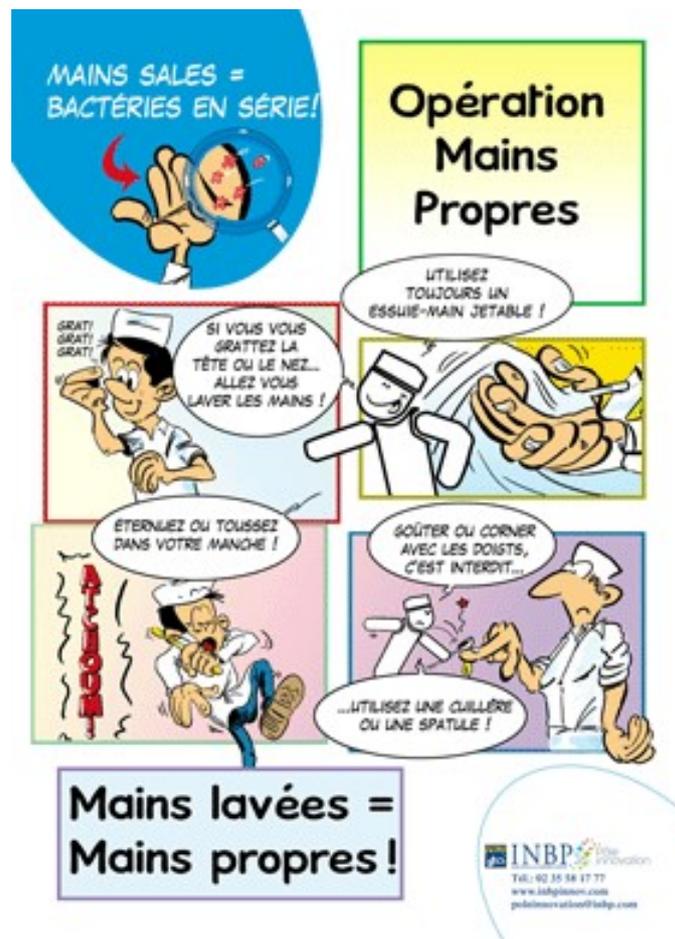


# Technologie de pâtisserie - CAP 1

## 3/ L'hygiène et l'entretien

En règle générale les sources de contamination proviennent de :

- .....
- Il convient :
  - De se laver les mains en sortant des toilettes, après le cassage des œufs, après avoir jeté les coquilles à la poubelle, avant chaque reprise de travail.
  - De se présenter les cheveux régulièrement lavés, porter une coiffe qui enserre la totalité des cheveux.
  - D'éviter de goûter une préparation avec les doigts.
  - D'éviter d'éternuer ou de tousser au-dessus du matériel et des préparations.
  - De nettoyer immédiatement une lésion risquant l'infection et d'appliquer un pansement antiseptique sur une plaie.



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

L'hygiène et l'entretien du matériel : il est indispensable de nettoyer, à l'eau chaude additionnée d'un produit détersif autorisé, tout le matériel et toutes les surfaces de travail utilisés. Le lavage doit être suivi d'un rinçage abondant.

La législation impose un vêtement réservé exclusivement au travail.

Le vêtement de travail n'est pas un déguisement. Outre le fait qu'il soit obligatoire, il paraît indispensable à une excellente hygiène.

- ..... : Empêche les cheveux de tomber dans les préparations.
- ..... : protège plus efficacement des brûlures qu'un maillot de corps.
- .....bleu, noir ou blanc : protège les membres inférieurs des brûlures et des projections.
- ..... : destiné à protéger la veste et le pantalon.
- ..... : Protection des orteils et antidérapantes.

La loi en vigueur prévoit que le personnel porte obligatoirement un vêtement de travail de couleur claire, dans le but de repérer les salissures au premier coup d'œil.



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

## La marche en avant

Le travail doit être organisé de manière à ce

.....

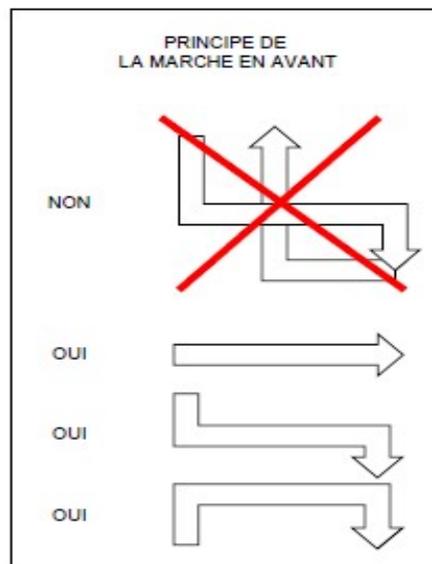
.....

.....

En effet au fur et à mesure de ses différents transferts le produit en cours d'évolution ne doit pas perdre sa valeur saine.

Pour ce faire, et afin de surveiller la qualité du produit tout au long de sa transformation, il convient de respecter les étapes chronologiquement à savoir :

- L'élimination des conditionnements souillés.
- Le cheminement vers des zones de plus en plus propres.



## La démarche HACCP



HACCP (Hasard Analysis Critical Control Point) l'analyse des dangers et contrôle des points critiques.

C'est un moyen préventif de maîtrise visant précisément à garantir la sécurité alimentaire. Cette démarche permet d'identifier les dangers de contamination, de les évaluer et de définir les mesures saines pour les éliminer.

Cette méthode repose sur les sept principes suivants :

- Procéder à une analyse des dangers
- Déterminer les points critiques de maîtrise
- Fixer les limites critiques
- Mettre en place un système de surveillance
- Déterminer les mesures correctives à prendre lorsqu'un point critique n'est pas maîtrisé
- Appliquer des procédures de vérification pour confirmer que le système est efficace
- Constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures

En résumé, le système HACCP offre aux professionnels des moyens pour :

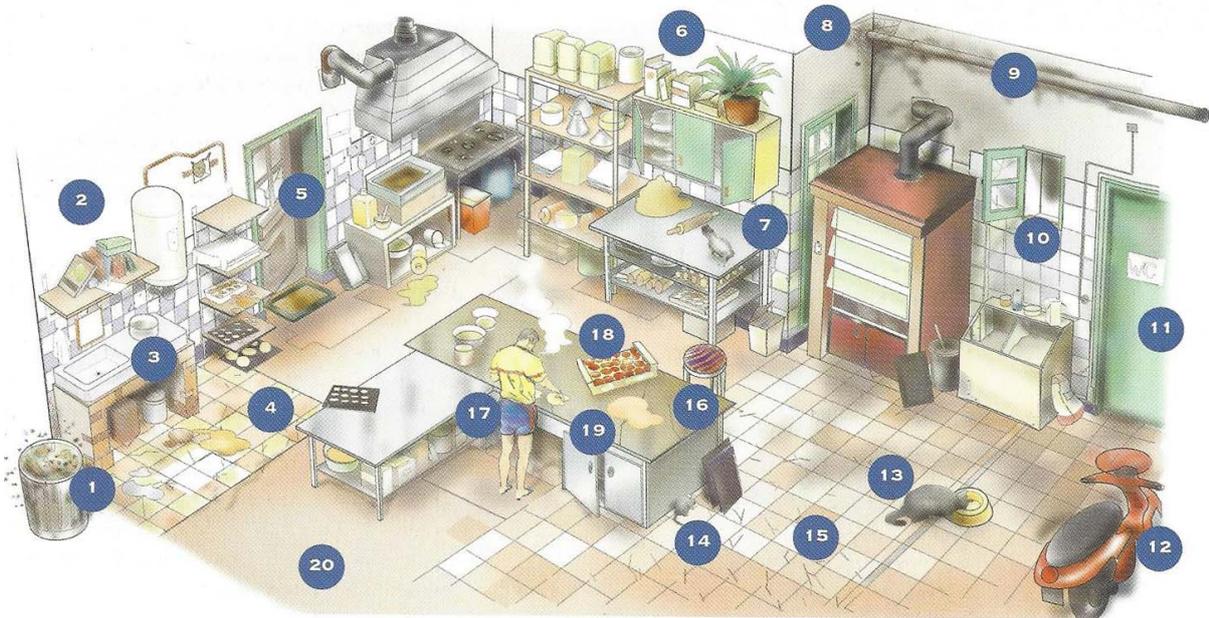
- .....
- .....
- .....
- .....



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

## LABORATOIRE « CATASTROPHE »

AMÉNAGEMENT SUR 35 M2, . NON RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ



- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <b>1</b> Poubelle sans couvercle et présence d'insectes.                     | <b>6</b> Présence d'une <b>plante</b> , source de contamination.   | <b>11</b> WC donnant directement sur le lieu de fabrication.                                 | <b>17</b> Pâtissier qui fume avec des chaussures non conformes.                                     |
| <b>2</b> Étagères mal rangées sur lesquelles la poussière s'accumule.        | <b>7</b> Oiseau ayant pénétré dans le laboratoire.   | <b>12</b> Présence d'un <b>véhicule</b> , risques de pollution, fuites d'huile, glissades... | <b>18</b> Présence d'un <b>cageot de fruits</b> , posé directement sur la surface de travail.       |
| <b>3</b> Evier trop petit avec un seul bac ce qui rend le rinçage difficile. | <b>8</b> Toile d'araignée.   | <b>13</b> <b>14</b> Présence d'un <b>chat</b> et d'un <b>rongeur</b> .                       | <b>19</b> Crème pâtissière refroidissant à température ambiante et étalée sur la fissure du marbre. |
| <b>4</b> Sol mal nettoyé (risque de chutes).                                 | <b>9</b> Traces noires dues aux moisissures provoquées par le condensation sur un tuyau d'eau mal isolé. | <b>15</b> Carrelages cassés. Risque de prolifération de bactéries.                           | <b>20</b> Absence de lave-main à commande non manuelle et pas de siphon de sol.                     |
| <b>5</b> Carreau cassé (risque de blessures).                                | <b>10</b> Fenêtre ouverte sans moustiquaire (risques de pénétration d'insectes).                         | <b>16</b> Marbre fissuré (favorise le développement des bactéries).                          |   |

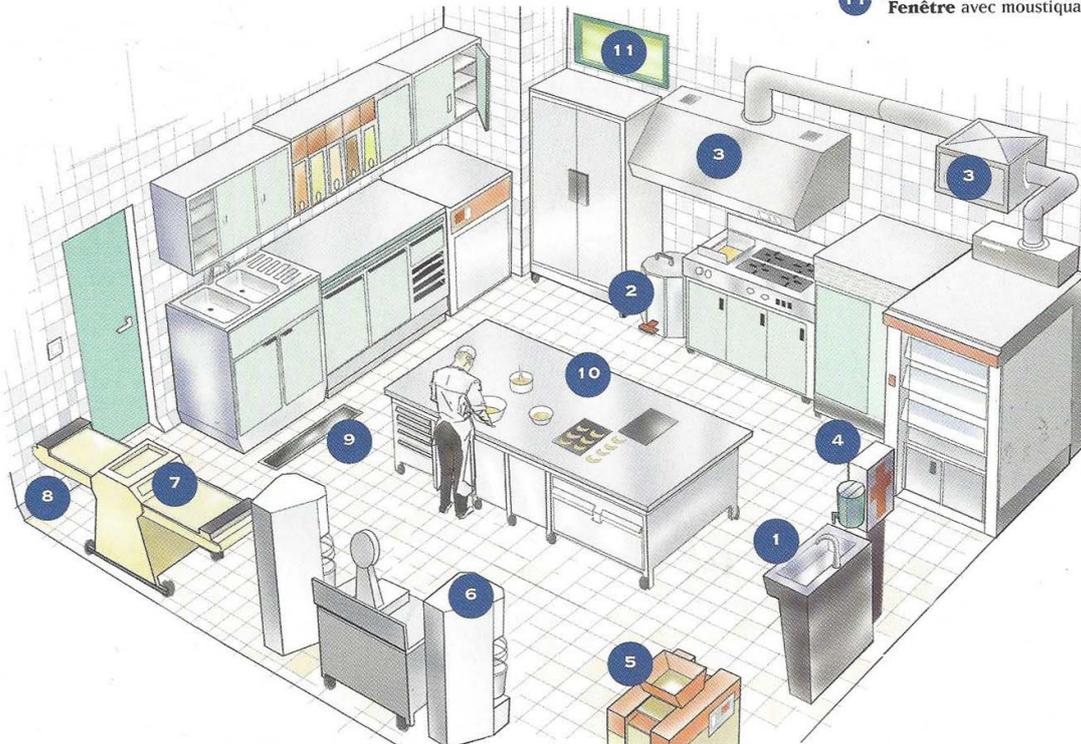


# Technologie de pâtisserie - CAP 1

## LABORATOIRE MODÈLE

AMÉNAGEMENT SUR 35 M2, . RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

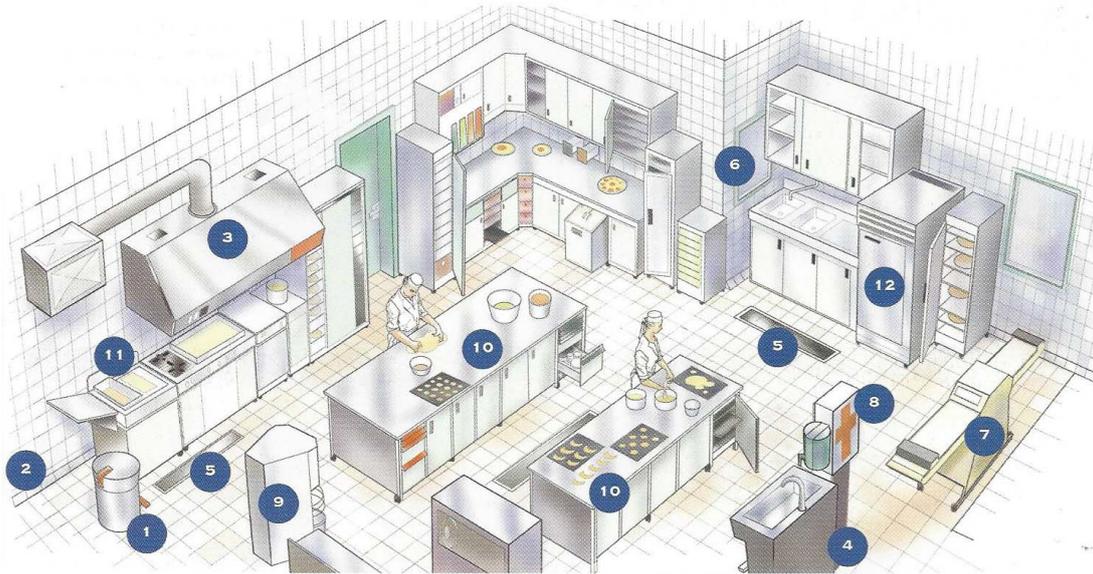
- |   |  |   |                                    |    |   |
|---|--|---|------------------------------------|----|---|
| 1 | Lave-mains à commande non manuelle avec distributeur de savon liquide. | 4 | Armoire de secours.                | 8  | Liaison sol/mur arrondie.                       |
| 2 | Poubelle avec couvercle.   | 5 | Broyeuse.                          | 9  | Siphon de sol.                                  |
| 3 | Hotte de captage des vapeurs de cuisson.                               | 6 | Batteur avec grille de protection. | 10 | Tour sur roulettes pour faciliter le nettoyage. |
|   |  | 7 | Laminoir.                          | 11 | Fenêtre avec moustiquaire.                      |



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

## LABORATOIRE MODÈLE

AMÉNAGEMENT SUR 85 M2, . RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ



- 1 Poubelle avec couvercle.
- 2 Liaison sol/mur arrondie.
- 3 Hotte de captage des vapeurs de cuisson.
- 4 Lave-mains à commande non manuelle avec distributeur de savon liquide.

- 5 Siphon de sol.
- 6 Fenêtre avec moustiquaire.
- 7 Laminier.
- 8 Armoire de secours.
- 9 Batteur avec grille de protection.

- 10 Tours sur roulettes pour faciliter le nettoyage.
- 11 Friteuse.
- 12 Cellule de réfrigération rapide.



## 4/ Tri sélectif des déchets

# mémotri

## À trier

**Nouveau, tous vos emballages se trient !**

### Tous les emballages en plastique

- Bouteilles, flacons, pots, barquettes, sachets, films plastique, tubes...



### Tous les emballages en papier et carton

- Briques alimentaires, cartonnettes, boîtes, sacs en papier...



### Nouveau



### Tous les emballages en métal

- Bouchons, couvercles, capsules médicaments, boîtes de conserve, barquettes alu...



---

### À trier

#### Tous les papiers

Tous les papiers : journaux, livres, magazines, prospectus, catalogues, cahiers, enveloppes, impressions...



### À trier

#### Tout le verre

Bouteilles, pots et bocaux bien vidés. Les bouchons et couvercles sont à déposer dans le bac jaune.



---

### À jeter

Dans le bac gris, marron ou vert

En sac fermé : ordures ménagères, produits d'hygiène (mouchoirs, couches, protections hygiéniques, lingettes...), vaisselle cassée, éponges, petits objets en plastique...



### À la déchetterie

Près de chez vous, une déchetterie vous accueille pour déposer vos encombrants, grands cartons, équipements électriques et électroniques, jouets, déchets verts, gravats, bois, textile, huile alimentaire, batteries...



#### Informations complémentaires

syttom19.fr  
syttom19@syttom19.fr  
05 55 22 61 30

Retrouvez toutes les règles de tri de votre commune



Concepts : www.jebich.fr - Septembre 2021 - Crédits photos : F. Chao



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

Pendant le festival d'Avignon, les affiches des 1.538 spectacles programmés dans le OFF fleurissent sur les murs de la cité des Papes. Mais que deviennent-elles une fois la fête finie ?



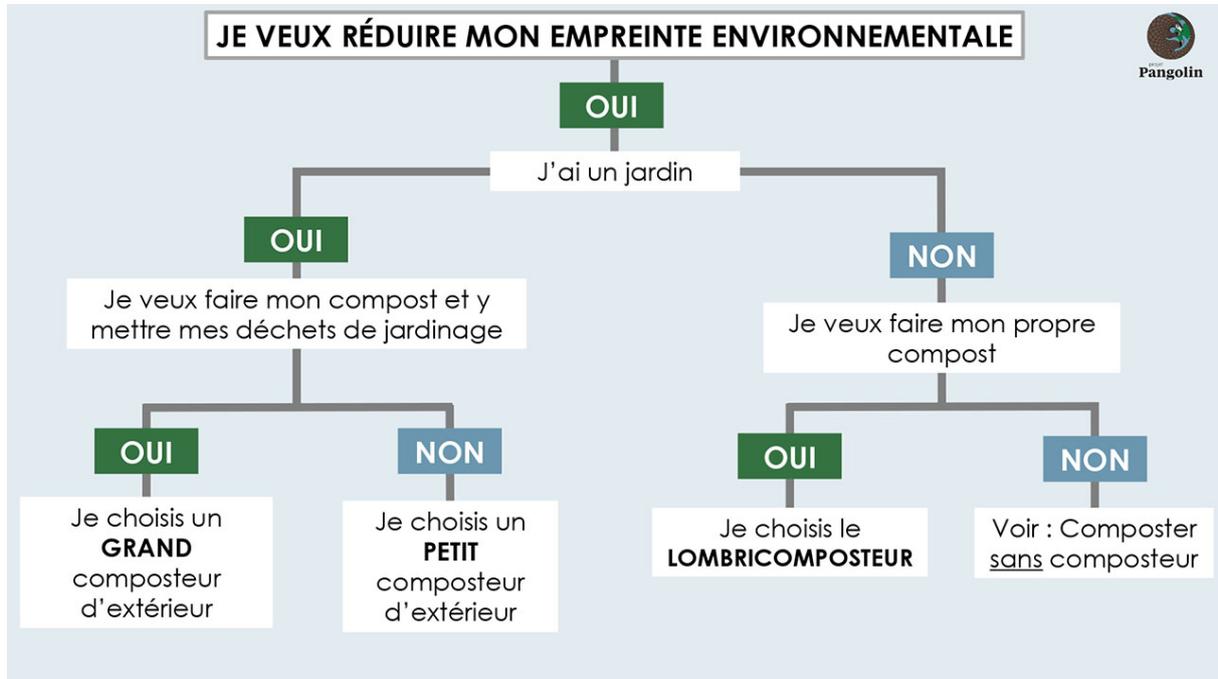
Les affiches du festival sont collectées par les services de la ville et du grand Avignon. Elles sont ensuite acheminées vers l'usine de tri de Vedène où elles sont compactées et enfin partent chez les industriels du recyclage. **Transformées en pâte à papier**, elles deviendront peut-être les affiches de la prochaine édition du festival.



# Technologie de pâtisserie - CAP 1



## Quel compostage utiliser ?



- Le compostage en tas
  - Le compostage en tas consiste à entasser tous les déchets à un endroit choisi. Adapté pour les grands jardins, cette forme de compostage est simple à réaliser et ne nécessite pas beaucoup d'intervention. Le tas peut être agrandi autant que souhaité. En revanche, le temps de dégradation de la matière est long et irrégulier, car le tas est exposé aux intempéries. De plus, les animaux indésirables ont libre accès à l'amas.
- Le compostage en bac
  - Méthode privilégiée pour les moyens et petits jardins, le compostage en bac s'avère plus esthétique qu'un simple tas trônant sur le gazon. À l'abri des aléas climatiques, les déchets se dégradent plus rapidement dans un composteur domestique. Cette technique de compostage requiert une surveillance régulière pour éviter tout risque de sécheresse ou d'humidité trop forte. La contrainte de place est aussi à prendre en compte.
- Le lombricompostage
  - Faire du compost en appartement, on installe cette boîte à étages sur le balcon ou terrasse, et même à l'intérieur du logement. Véritable écosystème, le vermicomposteur abrite des vers de terre inoffensifs qui se délectent des restes organiques. L'idéal pour valoriser les biodéchets ! Le lombricompostage ne génère normalement aucune mauvaise odeur.
- Composteurs de quartier à proximité du domicile ou de l'entreprise, sur le site de la mairie.



# Technologie de pâtisserie - CAP 1

## A la maison, quoi mettre dans le composteur ?

- Les déchets alimentaires
  - Épluchures de légumes et de fruits (sauf agrumes et trognons de choux)
  - Restes de fruits gâtés ou cuits
  - Coquilles d'œufs concassées
  - Restes de repas (hors viande, os, poisson)
  - Marc de café et sachets de thé (sans agrafes)
  - Restes de biscuit divers...
- Les déchets de la maison
  - Papier
  - Essuie-tout et mouchoirs
  - Carton
  - Litière d'animaux herbivores
  - Cheveux et ongles coupés.
- Les déchets verts et bruns du jardin
  - Fleurs coupées ou fanées ;
  - Mauvaises herbes qui ne sont pas en graines ;
  - Feuilles mortes ;
  - Tontes de gazon en petite quantité ;
  - Broyat de branches ;
  - Écorce, paille, copeaux de bois.



Certains déchets sont à éviter : les os, les restes de viande et de poisson, les produits laitiers, les corps gras (huiles de friture ou de vidange), les coquilles de fruits de mer, les plantes rampantes (lierre), les sacs biodégradables des supermarchés ou encore l'ail et l'échalote qui sont vermifuges, les litières de chats ou les matières fécales humaines (couches), sacs et poussières d'aspirateur, mégots de cendrier, de manière générale, tous les déchets non organiques ou toxiques.



## **Fiche de révision sur le sujet Personnel et hygiène professionnel.**

- 1/ Comment se nomment les différents postes de travail dans un laboratoire de pâtisserie ?
- 2/ Qu'est-ce que la « Marche en avant » ?
- 3/ Quels sont les 5 éléments de la tenue professionnelle du pâtissier ?
- 4/ Citer 3 mesures d'hygiène importante dans le travail de pâtisserie.
- 5/ Quelle est l'ordre hiérarchique d'une grande entreprise de pâtisserie ?
- 6/ A quoi sert la démarche HACCP ?

### Petites questions de CAP :

- Détailler les différents postes de travail dans un laboratoire de pâtisserie, avec les tâches qui en incombent.
- Indiquer trois bonnes pratiques d'hygiène corporelle.
- Savoir positionner ces différents déchets pour les recycler : (Coquilles d'œufs, chutes de film alimentaire, noyaux d'abricot, brique de lait) (container à verre, container à déchets ménagers, composteur à déchets alimentaires, container à produits recyclés)
- Expliquer la notion de recyclage.
- Enumérer 4 actions que l'on peut entreprendre dans l'entreprise pour favoriser le tri sélectif.

