

# Les règles de conduite dans la cuisine

Énumère 5 règles importantes que chaque élève doit savoir lorsqu'on cuisine :

1.

2.

3.

4.

5.

# La manipulation des couteaux

Énumère 3 règles importantes que chaque élève doit savoir pour utiliser un couteau en toute sécurité:

1.

2.

3.

Explique comment tu devras laver un couteau:

Laquelle est la plus sécuritaire, un couteau bien aiguisé ou un couteau émoussé et pourquoi?

# La sécurité dans la cuisine

Énumère 5 conseils pour prévenir les accidents dans la cuisine:

1.

2.

3.

4.

5.

# Les feux de cuisson

Énumère 3 précautions importantes pour éviter les feux de cuisson:

1.

2.

3.

Comment peut-on prévenir les brûlures?

Énumère 3 choses que les élèves doivent faire s'il y a un feu dans la cuisine?

1.

2.

3.

# Les différentes tâches dans la cuisine

Quelles sont les responsabilités du **PLONGEUR**:

Quelles sont les responsabilités du **SÉCHEUR**:

# Les différentes tâches dans la cuisine

Quelles sont les responsabilités de **L'AGENT de MÉNAGE**:

Quelles sont les responsabilités pour la personne qui fait des **TÂCHES SPÉCIALES**: