

SERVICES À L'USAGER



BAC 2^{de}
PRO 1^{re}
ASSP T^{le}

51 TD autonomes

Pour le Bac :

→ 4 préparations
aux épreuves E3
→ 1 entraînement
à l'épreuve E2

OFFRE SPÉCIALE
RENTREE

BAC PRO 2019

le manuel
numérique élève

GRATUIT

► voir au dos

GRATUIT

Manuel
numérique
enseignant

► jeteste.fr/5392310



enrichi

Ressources
en accès direct
pour tous

foucherconnect.fr



SERVICES À L'USAGER



En structure et À domicile

51 TD, 8 Fiches techniques, 19 Mémos

→ 4 Entraînements aux épreuves E3

→ 1 entraînement à l'épreuve E2

A. Brun
C. Chabane
I. Grossi
S. Guttin
F. Huneau
M. Léon
M.-P. Magne
A. Mathieu
P. Piollat
P. Tremolet
S. Vivier

CORRIGÉ



SOMMAIRE

Option A : « À domicile » • Option B : « En structure » • Options A et B : « En structure » et « À domicile »

PARTIE 1 > ENTRETIEN DE L'ENVIRONNEMENT DE LA PERSONNE

DOSSIER 1 Éléments de connaissances communs aux techniques

TD1	Concepts de propreté et d'hygiène	5
TD2	Dégradations et salissures	7
TD3	Opérations de nettoyage : facteurs et méthodes	9
TD4	Contrôles des opérations et des résultats	13
MÉMO 1	Connaissances communes aux techniques	15

DOSSIER 2 Matériaux et produits de nettoyage et de désinfection

TD 5	Matériaux à entretenir	17
TD 6	Détergents, désinfectants, détergents désinfectants	19
TD 7	Détartrants, abrasifs, agglutinants	23
MÉMO 2	Matériaux et produits de nettoyage et de désinfection	25

DOSSIER 3 Entretien des locaux et des équipements

FT1	Assurer le lavage des mains et des gants de ménage	27
FT2	Adopter une tenue professionnelle	29
TD8	Matériels, appareils d'entretien des locaux et équipements	31
TD9	Techniques de dépoussiérage manuel et mécanique	35
FT3	Réaliser le dépoussiérage des sols	37
MÉMO 3	Matériels d'entretien et techniques de dépoussiérage	39
TD10	Lavage manuel : sol, surfaces	41
FT4	Réaliser le lavage des sols et surfaces	43
TD11	Lavage manuel des équipements	47
FT5	Entretien le four à micro-ondes, le réfrigérateur	49
MÉMO 4	Techniques de lavage manuel	51
Préparation à la mobilisation des savoirs E31 À domicile		53
TD12	Bionettoyage des sols et surfaces	55
FT6	Réaliser le bionettoyage des sols et surfaces	57
TD13	Bionettoyage des équipements et matériels	59
FT7	Réaliser le bionettoyage d'un lit	63
MÉMO 5	Bionettoyage	65

Conception graphique : Primo&Primo

Mise en page : Ici & ailleurs

Infographies : Vincent Landrin

Relecture : Colin Nicholls

Crédits iconographiques : ph © stock.adobe.com

Préparation à la mobilisation des savoirs E31 En structure.....	67
TD14 Zones à risques.....	69
TD15 Préparation de la stérilisation.....	71
MÉMO 6 Zones à risques et préparation de stérilisation.....	75
TD16 Déchets : sources, caractéristiques, risques.....	77
MÉMO 7 Déchets.....	81

DOSSIER 4 Entretien des textiles

TD17 Matières textiles.....	83
TD18 Matériels et appareils d'entretien du linge.....	85
MÉMO 8 Matières textiles, matériels d'entretien du linge.....	89
TD19 Tri, détachage, lavage.....	91
TD20 Repassage, pliage.....	93
TD21 Réfection et adaptation d'un vêtement.....	95
FT8 Réaliser des coutures courantes.....	97
MÉMO 9 Entretien du linge.....	99

DOSSIER 5 Technologie des appareils et des matériels

TD22 Appareils de cuisson et de conservation.....	101
TD23 Enceinte à micro-ondes.....	105
TD24 Chariot de distribution des repas.....	107
MÉMO 10 Technologie des matériels.....	109

DOSSIER 6 Gestion des stocks de produits et des matériels

TD25 Outils de gestion.....	111
TD26 Rangement des produits.....	113
MÉMO 11 Gestion des stocks.....	115

DOSSIER 7 Aménagement des locaux et des espaces

TD27 Qualité de l'air, confort thermique.....	117
TD28 Confort acoustique, confort visuel.....	119
TD29 Agencement et équipement des locaux.....	121
TD30 Organisation des circuits dans les locaux.....	125
MÉMO 12 Agencement et circuits.....	127
Préparation à l'évaluation E33 À domicile.....	129

PARTIE 2 › PRÉPARATION DES COLLATIONS ET DES REPAS

DOSSIER 8 Produits alimentaires courants et spécifiques

TD31 Lait et produits laitiers.....	133
TD32 Viande, produits de la pêche, œufs (VPO).....	135
TD33 Végétaux.....	137
MÉMO 13 Produits alimentaires courants (1).....	139
TD34 Produits féculents et légumineuses.....	141
TD35 Corps gras.....	143

TD36	Boissons, produits sucrés ou gras, sel	145
MÉMO 14	Produits alimentaires courants (2)	149
TD37	Laits pour nourrissons, farines infantiles	151
TD38	Substituts et compléments alimentaires	153
MÉMO 15	Produits alimentaires spécifiques	155

DOSSIER 9 Techniques de préparations de repas

TD39	Préparation des fruits	157
TD40	Cuissons et préparations mixées	159
TD41	Fabrications de pâtes	163
TD42	Fabrication de crèmes, de sauces	165
MÉMO 16	Techniques de préparations des repas	167
TD43	Confection de biberons	169
TD44	Produits prêts à l'emploi, compléments alimentaires	173
TD45	Boissons chaudes ou froides	175
MÉMO 17	Biberons, produits prêts à l'emploi, boissons	177

DOSSIER 10 Techniques de services des repas, des collations

TD46	Formes de distribution des repas et collations	179
TD47	Modes de distribution des repas et collations	183
TD48	Aide à la prise des repas	185
MÉMO 18	Services des repas et collations	187

PARTIE 3 > GESTION ET ORGANISATION FAMILIALE

DOSSIER 11 Gestion et organisation familiale

TD49	Achats alimentaires	189
TD50	Gestion de budget	193
TD51	Gestion des documents	195
MÉMO 19	Gestion et organisation familiale	199
Préparation à l'évaluation E32	À domicile	201
Entraînement à l'épreuve E2		203
Annexe 1	Étiquetage des denrées alimentaires	205
Annexe 2	Qualité des produits alimentaires	206
Annexe 3	Gamme des produits alimentaires	207
Méthodologie d'examen		208

LES LIENS FOUCHERCONNECT

Le manuel papier s'enrichit
de ressources numériques

foucherconnect.fr

GRATUIT !

Accessible SANS INSCRIPTION.

EN LIGNE sur www.foucherconnect.fr

vidéo

DAS TRI - Vous trie, nous collectons - 2,36 min

foucherconnect.fr/19su05



OBJECTIFS

- Définir propreté et propreté hygiénique
- Justifier les objectifs de l'hygiène

TD 1

➤ MÉMO 1

Concepts de propreté et d'hygiène

ACTIVITÉ 1 La propreté et l'hygiène

DOC 1 La propreté visuelle et la propreté hygiénique... de quoi s'agit-il ?

La propreté des locaux est très importante en collectivité, mais aussi au domicile privé des personnes. Elle est importante pour des raisons de santé, quels que soient l'âge des personnes et le lieu de résidence. On distingue la propreté visuelle et la propreté hygiénique.

La propreté visuelle

La propreté visuelle est un facteur d'esthétique, donc de bien-être.

La propreté visuelle est l'absence de salissures, c'est-à-dire absence de poussières, de taches pour un lieu, une pièce. Elle nécessite la mise en œuvre de procédés de nettoyage. La propreté des locaux intervient directement dans la qualité de l'accueil et participe à la sécurité du résident (lors des soins, pendant les repas et sur les lieux de vie de la personne).

Pour un établissement, c'est un élément fondamental de l'accueil des patients, des résidents et des visiteurs, de la confiance et de son attractivité.

Cette propreté visuelle est obtenue, par exemple, grâce à un dépoussiérage et un lavage des sols et des surfaces... ce qui permet l'élimination de 90 % de micro-organismes.

La propreté hygiénique

L'hygiène ou propreté hygiénique est un ensemble de mesures destinées à prévenir les infections et l'apparition de maladies infectieuses par des actions portant essentiellement sur l'empêchement ou la limitation de la contamination microbienne avant, pendant et immédiatement après tous les soins.

Elle est particulièrement importante dans le domaine de l'alimentation pour éviter les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et, dans le domaine des soins, pour éviter les infections liées aux soins.

Elle est obtenue grâce à l'utilisation d'un désinfectant sur une surface propre pour assainir l'environnement et donc préserver la santé des personnes.

1.1 (DOC 1) Relier les situations d'entretien au(x) but(s) visé(s) dans les locaux.

Situations d'entretien

Réalisation d'un dépoussiérage mécanique des sols à domicile

Désinfection du plan de travail en cuisine collective

Dépoussiérage de la table de chevet dans la chambre du malade

Désinfection des matelas à langer en crèche après les avoir lavés

Nettoyage de la table d'activités manuelles à l'école maternelle

But(s) visé(s)



Propreté visuelle



Propreté hygiénique

OBJECTIFS

- Différencier dégradations, salissures et déchets
- Indiquer la classification des différentes salissures et leur nature

TD 2

➤ MÉMO 1

Dégradations et salissures

ACTIVITÉ 1 Les dégradations, les salissures et les déchets

DOC 1 Les dégradations, salissures et déchets : de quoi s'agit-il ?

Une dégradation correspond à la destruction ou à l'altération d'un matériau. On distingue les dégradations réversibles qui correspondent à la modification de l'état de la surface pouvant revenir à son état initial après traitement (ex. : tags sur un mur) et les dégradations irréversibles pour lesquelles un retour à l'état initial de la surface n'est pas possible (rayure, corrosion, poinçonnement...). Les salissures correspondent à des taches ou à des traces de saleté en surface ou en profondeur qui altèrent l'aspect

ou le toucher des supports (textiles, plans de travail, équipements, matériaux...) et des sols. Les déchets sont définis, selon le code de l'environnement, comme « tout résidu d'un processus de production, de transformation ou d'utilisation, toute substance, matériau, produit ou plus généralement tout bien meuble abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon ». Certains déchets sont volumineux (ex. : emballages) et recyclables pour la plupart, d'autres sont fermentescibles (biodégradables).

1.1 (DOC 1) Souligner les définitions des différents termes : dégradations, salissures, déchets.

1.2 (DOC 1) Différencier déchets et salissures.

Un déchet se différencie d'une salissure par le volume : un déchet est volumineux ; le traitement qu'il va subir : la salissure est retirée tandis que le déchet est jeté.

1.3 (DOC 1) Citer les types de dégradations.

Certaines dégradations sont réversibles (graffitis sur un mur), d'autres sont irréversibles (poinçonnement sur le sol, rayure, corrosion...).

DOC 2 Des exemples de dégradations, de salissures et de déchets en crèche et en EHPAD



Dans la crèche *Les Petits Lutins*, Tom a vomi sur son T-shirt. Léa a saigné du nez pendant la sieste sur les draps. Les selles et l'urine ont traversé la couche et souillé le body de Ruben. En rentrant de l'activité extérieure, les enfants déposent des gravillons et de la boue sur le paillason. En se déchaussant, les plus grands s'appuient sur la vitre intérieure de la porte en laissant des empreintes grasses de doigts. Paul joue à gratter la peinture du mur de l'entrée.



Dans l'EHPAD *Les Lilas*, la directrice constate que le mur extérieur a été tagué et remarque l'usure du parquet de son bureau. Lors de la prise du repas, M. Robert, résident, a sali sa chemise avec de la sauce tomate. Sur sa table, il reste une bouteille en plastique vide, un emballage de biscuits, le bouchon de la bouteille et les épluchures de clémentine. La fille de Mme Julie qui lui rend visite remarque la poussière sur la commode de sa chambre et les traces de tarte sur la robinetterie du lavabo.

* EHPAD : établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes.

1.4 (DOC 2) Dans le document, souligner les dégradations, encadrer les salissures, surligner les déchets.

ACTIVITÉ 2 Les salissures adhérentes et non adhérentes

DOC 3 Les types de salissures

Les salissures sont de deux types : adhérentes, imprégnées dans les surfaces (jus de fruits, tache de graisse, colle,

chewing-gum...) ou non adhérentes, déposées sur les surfaces (cheveux, miettes de pain, poussière...).

➤ 2.1 (DOC 3) Souligner les termes qui permettent de différencier les deux types de salissures.

➤ 2.2 (DOC 3) Indiquer, pour chaque type de salissure, si elle est adhérente ou non adhérente.

- Poussière : non adhérente
- Tache de café : adhérente
- Traces sur miroir : adhérente
- Sable : non adhérente

ACTIVITÉ 3 La classification des salissures

DOC 4 L'origine des salissures

Les salissures sont classées selon leur origine ou selon leur nature chimique.

Les salissures peuvent être **d'origine minérale**, c'est-à-dire provenant du sous-sol et de matériaux naturels, synthétiques ou artificiels.

Exemples de salissures minérales



Poussière



Boue



Tartre

Les salissures peuvent être **d'origine organique** et provenir des êtres vivants (humains, animaux, végétaux).

Exemples de salissures d'origine organique



Miettes de pain



Confiture



Résidus protéinés

DOC 5 La nature chimique des salissures

La nature chimique des salissures détermine les moyens à mettre en œuvre pour les éliminer.

Salissures minérales et résidus très sucrés

pH acide (< 7)

Salissures organiques, dépôts frais de protéines et de graisses

pH neutre (= 7)

Salissures organiques, graisses cuites ou carbonisées, tartre

pH basique ou alcalin (> 7)

➤ 3.1 (DOC 4 et 5) Repérer l'origine et la nature chimique des salissures.

Salissures		Graisse cuite	Sucre	Sang	Tartre	Terre	Urine
Origine	minérale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	organique	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nature pH	acide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	neutre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	basique	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OBJECTIFS

- Définir un mode opératoire, un protocole, justifier leurs obligations
- Expliquer l'interdépendance des facteurs dans les opérations de nettoyage
- Citer les actions mises en œuvre dans une technique

TD 3

➤ MÉMO 1

Opérations de nettoyage : facteurs et méthodes

ACTIVITÉ 1 Qu'est-ce qu'un mode opératoire, un protocole ?

DOC 1 L'ordonnancement du travail, d'un protocole, d'un mode opératoire

Les pratiques d'entretien sont formalisées au moyen d'outils tels que protocoles, procédures, modes opératoires... pour éviter les contaminations, les infections nosocomiales et pour assurer le suivi dans le cadre de la traçabilité.

- L'ordonnancement du travail permet de planifier les opérations de nettoyage.

La périodicité des opérations de nettoyage permet d'éviter la contamination des locaux. Elle est planifiée en fonction du degré de salissures et de contamination. L'ordonnancement périodique institué permet la traçabilité.

À domicile, on parle de « planning d'entretien », qui permet de planifier les opérations d'entretien courantes et spécifiques.

- Le terme « protocole » désigne le descriptif technique qui énonce les conditions, les règles, les tâches à exécuter et leur déroulement, ou les consignes à observer dans certaines situations ou pour la réalisation d'un acte. Le protocole intéresse une catégorie de personnel et décrit spécifiquement une activité très précise.



En milieu hospitalier, les protocoles sont formalisés par un groupe de travail de soignants et validés par un médecin référent du CPIas (Centre d'appui pour la prévention des infections associées aux soins) dans le but d'uniformiser et d'harmoniser les pratiques de soins (pour promouvoir

la qualité des soins).

- Le mode opératoire détaille les opérations à effectuer pour une activité précise, à un poste défini, méthodiquement ordonnées, afin de réaliser une tâche précise. Il décrit une série d'actions à mener et correspond au « comment » d'une procédure, qui est la manière spécifiée d'accomplir une activité.

Le mode opératoire est très opérationnel. Il gagne à être illustré afin d'être plus facilement compréhensible (ex. : fiches méthode des 2 seaux, entretien des sanitaires...). Les modes opératoires servent de guide méthodologique à n'importe quel opérateur. Cette description doit être validée, remise à jour périodiquement et ce lors de chaque évolution technique, scientifique, législative.

1.1 (DOC 1) Cocher les affirmations suivantes selon leur rapport à l'un des outils.

Outils	Protocole	Mode opératoire
Doit être validé par le CPIas.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Décrit une liste d'opérations à effectuer.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Doit être remise à jour régulièrement.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Donne le descriptif technique des étapes à réaliser.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Permet d'uniformiser les pratiques de soins.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peut être illustré.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sert de guide méthodologique et chronologique pour réaliser une tâche précise.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

1.2 (DOC 1) Définir les termes relatifs à la réalisation d'une tâche.

Mode opératoire : c'est la description méthodologique et chronologique des opérations successives à effectuer.

Protocole : c'est un descriptif technique qui énonce les règles, les tâches à exécuter et leur déroulement.

1.3 (DOC 1) Relier les documents ci-dessous aux outils correspondants.

Documents

Outils

Centre hospitalier de	ENTRETIEN DES LITS-DOUCHES	CPias-120 Version 1 Date de validation : 21/03/200N Page 1/1
--------------------------------	-------------------------------	--

1. OBJECTIF
Assurer la toilette de l'hospitalisé avec du matériel propre et désinfecté.

2. ENTRETIEN ENTRE 2 PERSONNES À DOUCHER

- bien rincer ;
- évacuer l'eau de rinçage ;
- appliquer le détergent-désinfectant (douchette rouge) sur toute la surface du lit-douche ;
- laisser agir 15 minutes ;
- rincer abondamment ;
- désinfecter les douchettes (cf. produit pour surfaces hautes).

3. À LA FIN DE LA SÉANCE DES TOILETTES DU MATIN [...]

Entretien d'une chambre	Quotidien	Hebdomadaire	Mensuel	Trimestriel
Évacuation des déchets	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Surfaces horizontales et accessoires	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Extérieur du mobilier, lit, sièges	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Intérieur du mobilier, placard	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vitres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavage mécanisé des sols	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Balayage humide

1. Matériel

- Balai trapèze
- Gaze jetable
- Sac poubelle
- Pelle à poussière + balayette

2. Méthodologie

Mise en place de la gaze
Fixer la gaze sur le balai trapèze

Effectuer le détournage
En utilisant la méthode au poussé, en commençant derrière la porte

Effectuer le godillage
En reculant vers la sortie

Zones	Tâches	L	M	M	J	V
Entrée, couloir, salon	Aspirer les toiles d'araignée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Nettoyer derrière les meubles.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Laver portes, poignées et interrupteurs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Nettoyer les objets déco et les plantes.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Laver les vitres et les miroirs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cuisine	Nettoyer l'évier.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	Nettoyer l'enceinte à micro-ondes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mode opératoire

Protocole

Planning à domicile

Ordonnancement

1.4 (DOC 1) Justifier l'obligation des outils après avoir indiqué l'intérêt de chacun.

L'ordonnancement du travail en structure ou à domicile permet de voir rapidement le planning d'entretien des locaux et indique quand réaliser les entretiens spécifiques et courants.

Le protocole permet d'uniformiser et d'harmoniser tous les entretiens en donnant les étapes précises validées.

Le mode opératoire permet de réaliser correctement un ensemble précis de tâches par la description méthodique et chronologique des étapes de l'entretien.

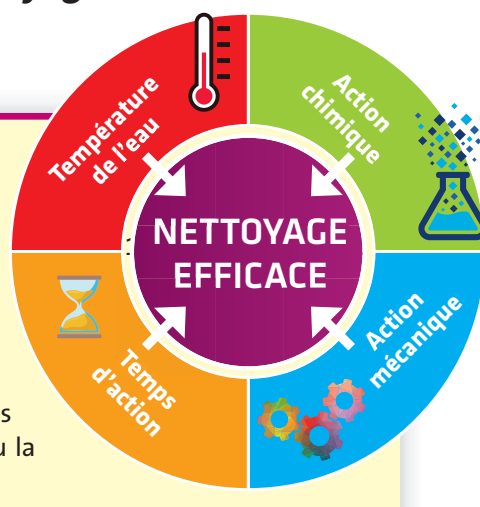
Justification : Les trois outils sont obligatoires pour assurer le bon déroulement des activités d'entretien et leur réalisation correcte par tous les personnels, afin d'éviter les contaminations et les infections nosocomiales. Ils sont nécessaires aussi pour assurer le suivi dans le cadre de la traçabilité.

ACTIVITÉ 2) Les facteurs indispensables au nettoyage

DOC 2 Le cercle de Sinner

4 facteurs d'efficacité d'une action de nettoyage ont été décrits par Herbert Sinner : action mécanique, action chimique, température et temps d'action. Les différentes méthodes d'entretien font intervenir en synergie ces 4 facteurs d'efficacité du nettoyage. Ces facteurs étant liés entre eux afin d'obtenir un résultat équivalent, la diminution d'un facteur doit être compensée par l'augmentation d'un autre. Ainsi, moins de produit chimique nécessite une action mécanique plus importante ou un temps d'action augmenté ou une température plus importante ou la combinaison de ces trois paramètres en proportion.

Ex. : pour éliminer une tache grasse sur un plan de travail sans produit, il faudra frotter plus longtemps avec de l'eau chaude.



- **Température de l'eau** : l'eau chaude favorise la détergence d'un produit et en augmente les différents pouvoirs (pouvoir mouillant, séquestrant).
- **Action mécanique** : c'est l'action apportée par l'utilisation de matériel en vue de créer un frottement ou une pression (brosses, raclettes, lavettes, nettoyeur haute pression...) pour décoller les salissures.
- **Action chimique** : c'est l'action du produit détergent. Un dosage correct du produit est nécessaire en fonction de la nature, de la quantité de la salissure à éliminer, du support, de la méthode de lavage et la dureté de l'eau pour une bonne efficacité.
- **Temps d'action** : la durée de contact accroît le pouvoir nettoyant du produit chimique permettant d'éliminer les salissures.

2.1 (DOC 2) Relever les quatre facteurs du nettoyage et donner leurs rôles.

Composantes	Rôles
Température de l'eau	La température de l'eau favorise la détergence du produit.
Action mécanique	L'action mécanique permet de décoller les salissures par frottement ou par pression.
Action chimique	La durée de contact accroît le pouvoir nettoyant du produit chimique.
Temps d'action	C'est l'action du produit détergent, dont le dosage est adapté à la salissure, au support et à la méthode de lavage, pour une bonne efficacité.

2.2 (DOC 2) Cocher les actions mises en œuvre pour chaque activité d'entretien.

	Température	Temps action	Action mécanique	Action chimique
Passer l'aspirateur dans une chambre à domicile.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser un lavage du sol dans le couloir de l'hôpital au balai rasant.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Réaliser un entretien des miroirs de la salle de bains à l'hôpital à la vapeur sous pression.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réaliser un balayage humide avec une gaze pré-imprégnée dans la chambre en EHPAD.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bionettoyer les sanitaires de la crèche avec un détergent-désinfectant et une brosse W.-C.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.3 (DOC 2) Expliquer l'interdépendance des différents facteurs des opérations de nettoyage, en prenant appui sur l'entretien à la vapeur du miroir dans la salle de bains.

Lors de l'entretien à la vapeur, il n'y a pas d'action chimique, mais l'eau qui est envoyée sous haute pression (action mécanique), a une température très élevée, ce qui compense l'action chimique et le temps d'action.

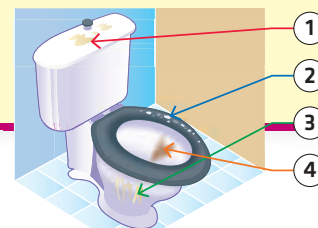
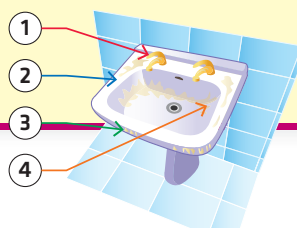
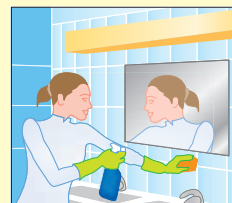
Les 4 facteurs (action chimique, mécanique, thermique et temps d'action) sont interdépendants, ce qui signifie qu'ils agissent en synergie. S'il manque un des 4 facteurs, il faut que les 3 autres le compensent pour que le nettoyage soit efficace.

ACTIVITÉ 3 Les différentes règles à respecter lors des activités d'entretien

DOC 3 Les précautions à prendre lors de l'entretien des sanitaires en EHPAD

- Utiliser un détergent-désinfectant.
- Respecter le temps d'action.
- Respecter l'ordre des opérations.
- Effectuer l'essuyage de la zone lavabo en premier, avec la lavette verte.
- Essuyer la douche de haut en bas.
- Terminer par la zone W.-C. avec la lavette rouge.

Pour aller plus loin : https://formation-consulting.com/v1/pdf/le_nettoyage_des_chambres_en_ehpad.pdf



3.1 (DOC 2) Indiquer les actions mises en place pour l'entretien de la salle de douche et justifier.

Actions mises en œuvre	Règles et Justifications
Action chimique : détergent-désinfectant	– Lire l'étiquette pour connaître le temps d'action et la température de l'eau. Ceci permettra un entretien efficace.
Action mécanique : utilisation de lavettes (rouge, verte)	– Nettoyer du plus propre au plus sale, du haut vers le bas et par le moins contaminé (le lavabo), puis la douche et enfin terminer par le W.-C. qui est le plus contaminé. Cela évite de contaminer avec les micro-organismes présents les parties les plus propres.
Temps d'action	

OBJECTIFS

- Indiquer et justifier les différents contrôles à effectuer et les matériels adaptés
- Énoncer les critères de contrôle visuel

TD 4

➤ MÉMO 1

Contrôles des opérations et des résultats

ACTIVITÉ 1 Les contrôles visuels

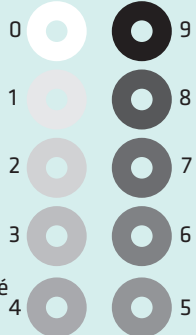
DOC 1 Les contrôles visuels

L'évaluation de la prestation « nettoyage » permet d'assurer un suivi du niveau de propreté des locaux et des équipements. Le plan de contrôle doit être adapté aux niveaux d'exigence définis par chaque établissement, en fonction de la classification des zones à risque infectieux.

Ces contrôles, réalisés après les opérations d'entretien par les agents, font appel à des observations objectives ou à des moyens de mesure si besoin. Ils portent sur l'aspect visuel des surfaces et du mobilier et sur le niveau d'empoussièrement et d'encrassement des surfaces, mesuré par différents matériels.

L'échelle de Bacharach

- Permet de quantifier la poussière sur sol dur.
- Est basée sur un nuancier de gris allant de la note 0 à 10. Le zéro (blanc) correspond au niveau de propreté optimal.



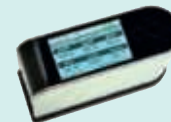
Le bassoumètre

- Est composé d'un cadre qui définit l'aire de prélèvement et d'un chariot mobile placé dans ledit cadre et sur lequel on place un tampon de prélèvement.



Le brillancemètre

- Permet de mesurer la brillance ou l'éclat d'une surface.



L'évaluation est réalisée à l'aide d'une grille correspondant au type de local contrôlé.

Grille d'évaluation de la propreté visuelle d'une chambre vide (extrait)

Service : Nom évaluateur : Heure évaluation :
Date évaluation : N° chambre : Nom agent :

Éléments à observer	Points d'observation	Résultats attendus
Chambre :		
Porte	Traces de doigts, coulures, empoussièrement	Absence
Sol	Déchets, empoussièrement, taches, détériorations	Absence
Plinthes, tuyauterie	Empoussièrement	Absence
Lit, table de chevet, armoire, luminaires	Empoussièrement	Absence
Adaptable, chaise, fauteuil	Empoussièrement	Absence
Sonnette, télécommande, téléphone	Empoussièrement	Absence
Salle de bains :		
Lavabo, trop-plein, douche, bonde	Tartre, traces, coulures	Absence
Miroir	Traces	Absence

Pour aller plus loin : http://www.cpias.fr/nosobase/recommandations/cclin_arlin/Entretien_Locaux_CPIASOc-NA_2017.pdf

1.1 (DOC 1) Présenter le contrôle effectué suite aux opérations de nettoyage.

Le contrôle visuel comporte une observation pouvant être complétée par une mesure du niveau d'empoussièrement et d'encrassement.

1.2 (DOC 1) Indiquer les points à vérifier lors de l'évaluation visuelle des opérations de nettoyage.

L'absence de taches (salissures adhérentes), traces, coulures, poussières, tartre, détériorations.

1.3 (DOC 1) Souligner l'action de l'agent après les opérations d'entretien, encadrer la justification de cette action.

ACTIVITÉ 2 Les contrôles microbiologiques

DOC 2 Les contrôles microbiologiques

L'évaluation de la qualité des prestations « bionettoyage » ou « désinfection » correspond à des prélèvements d'environnement. Ils s'inscrivent dans un programme d'assurance qualité (ex. : en bloc opératoire, en service de stérilisation, en cuisine collective...). Les prélèvements microbiologiques peuvent également s'envisager en cas d'épidémie ou lors de la validation des procédures de

bionettoyage des surfaces (ex. : lors de changement de produit ou de technique). Il s'agit d'une recherche qualitative (présence ou absence) et quantitative (nombre) de micro-organismes sur des surfaces et équipements, pouvant provoquer des infections liés aux soins en milieu hospitalier ou des toxi-infections alimentaires collectives en restauration collective.

Méthode de prélèvement par empreinte gélosée

- Cela consiste à appliquer par pression constante (environ 10 s) une lame gélosée ou une boîte de Petri contenant une gélose* sur la surface à contrôler.

Lame gélosée



Gélose contact (boîte de Petri)



* Une gélose est une substance nutritive ayant la consistance d'un gel. C'est un milieu sélectif favorisant la prolifération et le développement des bactéries.

Les matériels utilisés sont stériles : ne jamais toucher la face gélosée ou l'écouvillon avec les doigts et refermer immédiatement après le prélèvement effectué. Les prélèvements sont ensuite mis en étuve à 37 °C de 24 heures à 48 heures afin de permettre le développement des bactéries. Les résultats obtenus sont communiqués à l'établissement qui recherche la présence éventuelle de bactéries

Méthode de prélèvement par écouvillonnage

- Cela consiste à passer un écouvillon* sur la surface à prélever.



Écouvillon (pour des surfaces difficiles d'accès)

* Un écouvillon est un instrument en forme de tige en métal ou en bois comportant à une extrémité une gaze ou du coton. Il permet d'effectuer des prélèvements.

pathogènes (*Salmonella*, *Staphylococcus aureus*...) afin de mettre en place les mesures visant à limiter les risques de contaminations. Ces contrôles permettent d'évaluer la qualité microbiologique de l'environnement, de sensibiliser et de motiver les personnels, de réajuster les procédures de bionettoyage.

➤ 2.1 (DOC 2) Proposer les moyens adaptés aux prélèvements dans la salle de bains au niveau du syphon du lavabo et au niveau de la faïence. Justifier les réponses.

Employer un écouvillon pour le syphon, car l'intérieur de celui-ci est difficile d'accès. Employer une lame gélosée ou une gélose contact pour la faïence de la salle de bains, car la surface est plane.

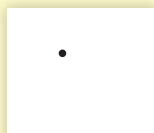
➤ 2.2 (DOC 2) Souligner l'intérêt des contrôles microbiologiques.

DOC 3 Interprétation de résultats de contrôles microbiologiques

Résultats d'un prélèvement sur surfaces de travail après désinfection

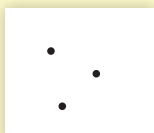
Nombre de colonies

0 à 1



Très bon

2 à 5



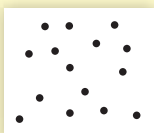
Bon

5 à 15



Satisfaisant

15 à 45



Douteux

> 45



Mauvais

Résultat après incubation d'un prélèvement sur la faïence de la salle de bains

Plus de 50 colonies de bactéries dénombrées sur la gélose

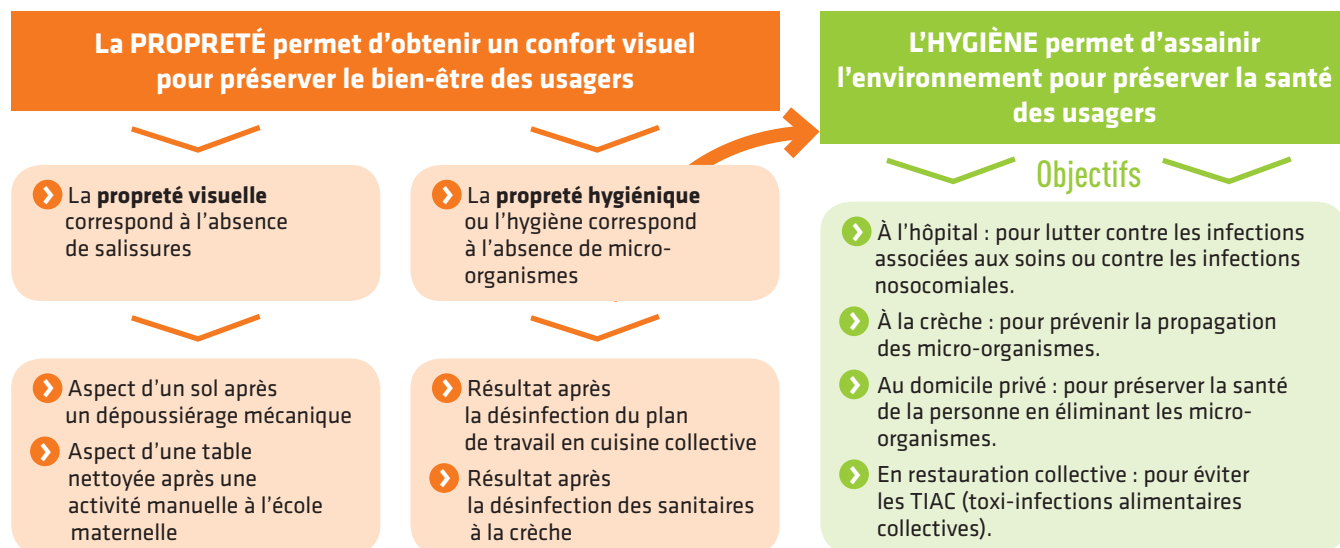


➤ 2.3 (DOC 3) Interpréter le résultat et proposer des explications.

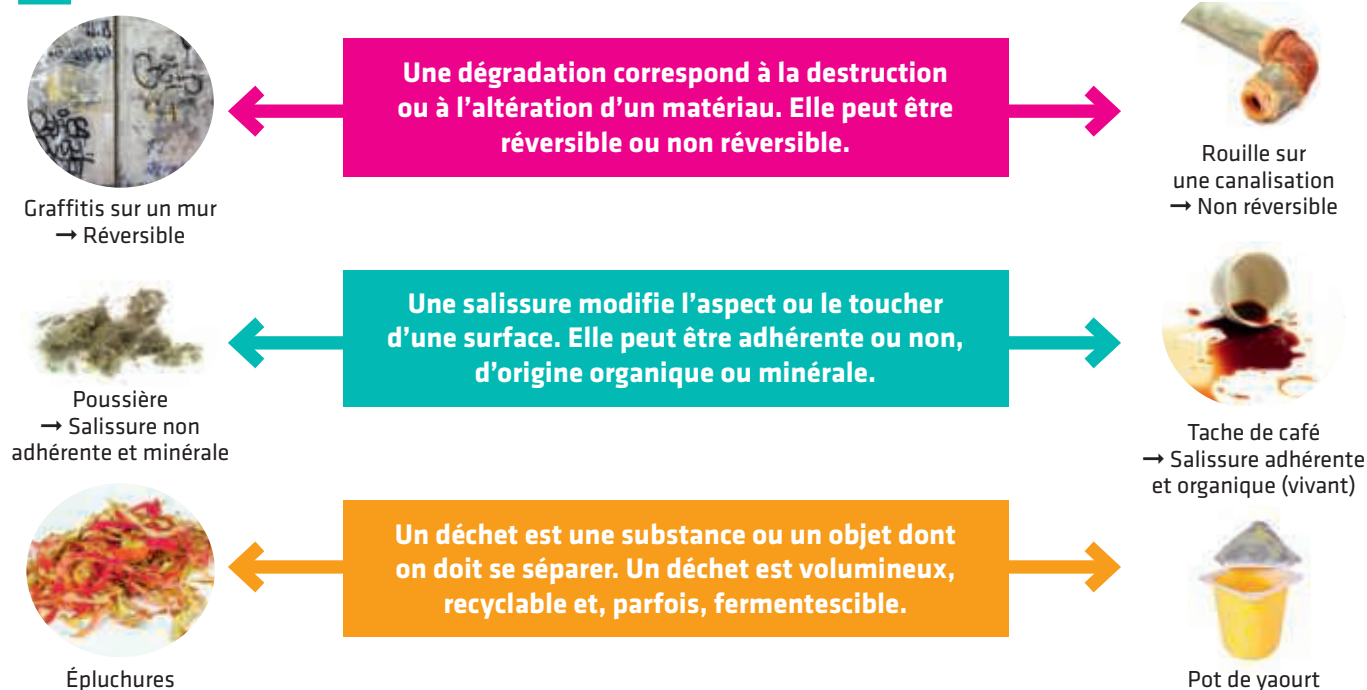
Le nombre de colonies (> 45) indique un mauvais résultat, dû au non-respect du protocole (sous-dosage ou erreur de produit, temps d'action inadapté...), ou du prélèvement (contact trop court, doigts sur gélose, boîte mal refermée...).

Connaissances communes aux techniques

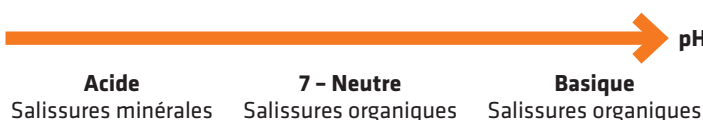
1 Les concepts de propreté et d'hygiène



2 Les dégradations et salissures



Nature des salissures



Classification des salissures

Les salissures adhérentes

- Incrustées sur les surfaces, les tissus

Les salissures non adhérentes

- Déposées sur les surfaces

3 Les opérations de nettoyage : facteurs et méthodes

3.1 Les outils permettant la formalisation des activités d'entretien

- ▶ Le **protocole** est un descriptif technique qui énonce les règles, les activités à exécuter et leur déroulement pour la réalisation d'une tâche. En milieu hospitalier, il est validé par le CPIas pour uniformiser et harmoniser tous les entretiens.
 - ▶ Le **mode opératoire** est la description méthodologique et chronologique des opérations successives à effectuer correctement pour réaliser un ensemble précis de tâches.
 - ▶ L'**ordonnancement du travail** planifie les activités d'entretien spécifiques et courantes des locaux à réaliser.
- Les trois outils sont obligatoires pour assurer le bon déroulement des activités d'entretien et permettre à tous les personnels de réaliser correctement l'entretien des locaux et, ainsi, éviter les contaminations et les infections nosocomiales. Ils sont nécessaires aussi pour en assurer le suivi dans le cadre de la traçabilité.

3.2 L'interdépendance des facteurs de nettoyage

Quatre facteurs interviennent dans une opération de nettoyage.

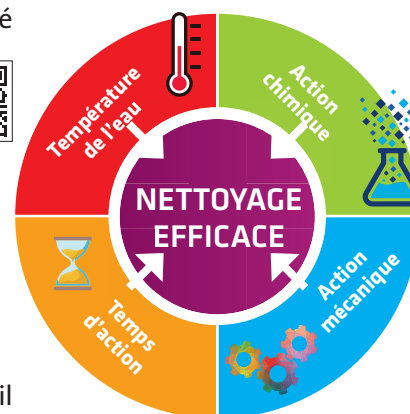
Action chimique	Action mécanique	Action thermique	Temps d'action
Action du produit détergent dont le dosage est adapté à la salissure, au support et à la méthode de lavage pour une bonne efficacité.	Action permettant de décoller les salissures par frottement ou par pression.	Action lors de laquelle la température de l'eau favorise la détergence du produit.	Action au cours de laquelle la durée de contact accroît le pouvoir nettoyant du produit chimique.

Le cercle de Sinner décrit l'interdépendance de ces 4 facteurs pour l'efficacité d'une action de nettoyage.

Les 4 facteurs agissent en synergie. S'il manque l'un d'entre eux, les 3 autres le compensent pour que le nettoyage soit efficace.

foucherconnect.fr

19su01



4 Les contrôles des opérations et des résultats

Les contrôles des opérations et des résultats permettent d'assurer un travail respectant les procédures définies par chaque établissement, en fonction de la classification des zones à risque infectieux.

	Le contrôle visuel	Les contrôles microbiologiques
Moyens et méthodes	<ul style="list-style-type: none"> • Par l'observation des surfaces et mobilier afin de vérifier l'absence de taches, de traces, de coulures, de poussières, de détériorations... • Avec des outils utilisés pour mesurer l'encrassement et l'empoussièrement des surfaces dures : bassomètre, échelle de Bacharach. <p>Les résultats sont comparés à un nuancier et reportés sur une grille d'évaluation propre à chaque type de local.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Par des prélèvements d'environnement ciblés. • Pour rechercher qualitativement (présence ou absence) et quantitativement (nombre) de micro-organismes sur des surfaces et des équipements. • Avec des matériels utilisés pour les prélèvements : lame gélosée, gélose contact, écouvillon. <p>Le prélèvement est placé en étuve pour le développement des bactéries. Les résultats sont ensuite interprétés pour valider ou modifier des procédures.</p>
Objectifs	Obtenir un environnement propre et agréable.	<ul style="list-style-type: none"> • Visualiser la qualité microbiologique de l'environnement. • Sensibiliser et motiver les personnels pour éviter les contaminations et les différentes infections associées.

OBJECTIFS

- Identifier les propriétés des matériaux à entretenir
- Mettre en relation les propriétés des matériaux et les types de produits d'entretien à utiliser
- Mettre en relation les propriétés des matériaux et les méthodes d'entretien

TD 5

➤ MÉMO 2

Matériaux à entretenir

ACTIVITÉ 1 Les matériaux et leurs utilisations

DOC 1 Les principaux matériaux : propriétés et entretien

Matériaux	Propriétés d'usage	Produits d'entretien
Thermodurcissable (revêtement de meubles, parois)	<ul style="list-style-type: none"> • Imperméable, imputrescible • Se raye facilement • Bonne résistance aux produits chimiques sauf aux solvants 	Détergents, désinfectants, agglutinants
Thermoplastique (Revêtement de siège)	<ul style="list-style-type: none"> • Imperméable, imputrescible, bonne résistance à l'usure et à la chaleur. • Sensibles aux solvants 	Détergents, désinfectants, agglutinants, mais pas de produits contenant du trichloréthylène ou de l'acétone
Grès cérame (sol) Céramique (sanitaire)	<ul style="list-style-type: none"> • Dur et non poreux • Insensible aux produits chimiques 	Détergents, désinfectants, abrasifs, agglutinants
Résine de synthèse époxy ou époxyde (accessoires de salle de bains, vasques)	<ul style="list-style-type: none"> • Bonne résistance à l'usure, lisse, imperméable • Sensible aux rayures • Assure un bon confort thermique • Insensibles aux produits chimiques 	Détergents, désinfectants, agglutinants
Verre (vitres, parois de douche)	<ul style="list-style-type: none"> • Transparent (visibilité assurée), imperméable, imputrescible • Se raye, conserve les traces d'eau ou produits d'entretien 	Détergents, désinfectants, agglutinants
Métal chromé (robinetterie de salle de bains, accessoires de salle de bains)	<ul style="list-style-type: none"> • Sensible aux rayures • Brillant, peu d'adhérence aux salissures (lisse) • Conserve les traces d'eau ou produits d'entretien • Inoxydable 	Détergents, désinfectants, agglutinants
Acier inoxydable (chariot, plan de travail, plonge, évier)	<ul style="list-style-type: none"> • Sensible aux rayures • Résistant au choc • Conserve les traces d'eau ou produits d'entretien • Résiste à la corrosion (ne rouille pas au contact de l'eau), supporte l'ensemble des produits d'entretien sauf les produits très acides (taches bleues) 	Détergents, désinfectants, agglutinants, mais pas de produit au pH acide ni d'abrasif dur

Code couleurs : « Imperméable... » : propriétés physiques. « Insensible... » : comportement au contact des produits chimiques.

1.1 (DOC 1) Indiquer l'intérêt, pour l'agent d'entretien, de s'informer sur les propriétés des matériaux présents dans les lieux d'accueil des usagers.

La connaissance des propriétés des matériaux permet à l'agent d'entretien de déterminer les produits ou matériels à utiliser.

1.2 (DOC 1) Justifier l'utilisation de la résine de synthèse pour les éléments de la salle de bains.

La résine de synthèse est imperméable, propriété indispensable pour les éléments en contact avec de l'eau. C'est un matériau lisse qui ne fixe pas les salissures (peu d'encrassement) et qui offre un confort thermique important. Il supporte les produits de nettoyage et de bionettoyage, sauf les produits ou matériels abrasifs.

1.3 (DOC 1) Justifier l'utilisation du verre pour les parois de douche.

Le verre est transparent, il laisse passer la lumière pour la sécurité de l'utilisateur. Il garde l'eau dans l'espace de la douche, car il est imperméable. Il supporte les produits détergents et désinfectants, sauf les abrasifs.

1.4 (DOC 1) Justifier l'emploi de l'acier inoxydable pour les surfaces qui nécessitent des opérations de nettoyage ou de bionettoyage fréquents.

Ces opérations impliquent l'utilisation d'eau et de produits qui peuvent être à l'origine de corrosions. L'acier inoxydable ne rouille pas, il est donc adapté.

ACTIVITÉ 2 Les matériaux et les produits d'entretien

DOC 2 Une chambre d'hébergement temporaire en EHPAD

1 Siège : thermoplastique

2 Plan vasque : résine ou céramique



3 Mobilier : thermodurcissable

4 Robinetterie : métal chromé

2.1 (DOC 1 et 2) Indiquer les matériaux pouvant être utilisés dans la chambre en complétant les bulles.

2.2 (DOC 1 et 2) Cocher les produits pouvant être utilisés pour l'entretien des matériaux.

Matériaux	Détergents	Détergents désinfectants	Détartrants	Abrasifs
Thermodurcissable	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Métal chromé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Résine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céramique	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Thermoplastique	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Détergents, désinfectants, détergents désinfectants

OBJECTIFS

- Expliquer les principales caractéristiques des produits d'entretien
- Justifier le choix des produits
- Indiquer et justifier les règles et précautions d'utilisation, rangement et conservation des produits en repérant les risques chimiques

TD 6

➤ MÉMO 2

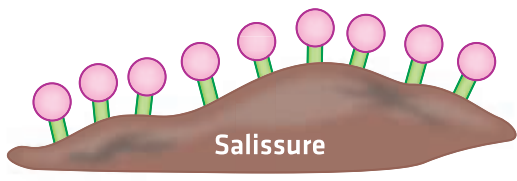
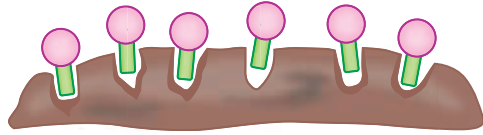
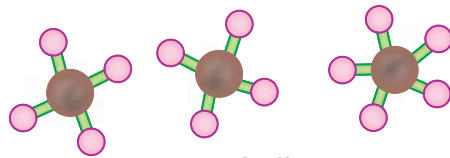
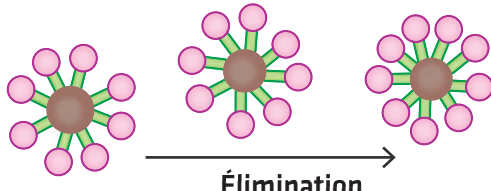
ACTIVITÉ 1 Les détergents

DOC 1 Le mode d'action d'un détergent

Les détergents sont des produits chimiques permettant d'éliminer les salissures adhérentes sur une surface. Ils sont composés de différentes molécules : tensio-actifs, eau, adjuvants...

Les principaux constituants sont les tensio-actifs :

- Une partie lipophile (attirée par les graisses) 
- Une partie hydrophile (attirée par l'eau) 

Tache d'huile sur un tissu	Les 4 pouvoirs d'un détergent
<p>Le côté lipophile du tensio-actif fuit l'eau, ce qui permet de mouiller le tissu et donc de recouvrir la salissure.</p> 	<p>Pouvoir mouillant</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Les tensio-actifs pénètrent dans la salissure et la fragmentent en micelles. On obtient une émulsion.</p> 	<p>Pouvoir émulsifiant</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Les tensio-actifs maintiennent les salissures dispersées dans l'eau. Les salissures ne peuvent pas se redéposer et sont facilement éliminées.</p>  <p style="text-align: center;">Micelles</p>	<p>Pouvoir dispersant et anti-redéposition</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>Les tensio-actifs forment une mousse qui enveloppe les salissures afin de faciliter leur élimination.</p>  <p style="text-align: center;">Élimination</p>	<p>Pouvoir moussant</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

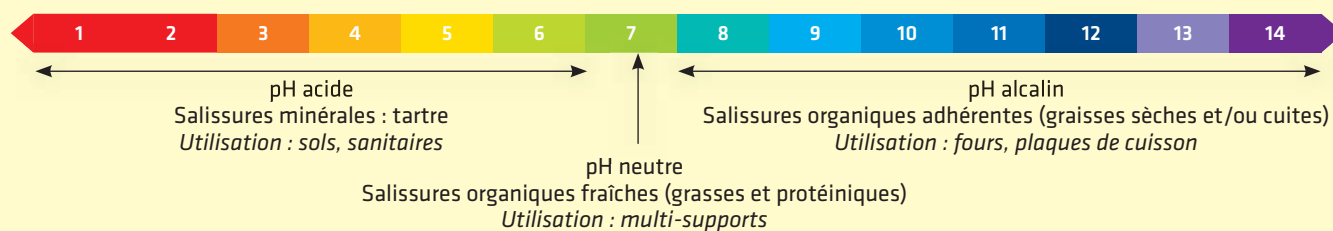
1.1 (DOC 1) Nommer la molécule active d'un détergent.

La molécule active d'un détergent est un tensio-actif.

1.2 (DOC 1) Replacer, dans le document 1, les 4 pouvoirs d'un détergent : *pouvoir émulsifiant - pouvoir dispersant et anti-redéposition - pouvoir moussant - pouvoir mouillant*

DOC 2 Le potentiel hydrogène des détergents

Les détergents sont classés en fonction de leur potentiel hydrogène (pH). Selon leur pH, ils sont acides, neutres ou alcalins. C'est ce qui déterminera le choix du détergent en fonction de la nature de la salissure.



1.3 (DOC 2) Cocher le détergent adapté à l'opération d'entretien et justifier.

	Détergent au pH acide (détartrant)	Détergent au pH neutre	Détergent au pH alcalin (décapant)	Justification
Lavage d'une assiette après un repas	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Élimination des salissures organiques fraîches
Lavage d'une casserole contenant du lait brûlé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Élimination des salissures grasses adhérentes
Entretien de la robinetterie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Élimination du calcaire

ACTIVITÉ 2 Les désinfectants et détergents désinfectants

DOC 3 Les propriétés d'un désinfectant

Un désinfectant est un produit utilisé pour réaliser une désinfection ou une pré-désinfection. Selon l'AFNOR, la désinfection est une opération au résultat momentané, permettant, sur les surfaces inertes contaminées, d'éliminer ou de tuer les micro-organismes et/ou d'inactiver les virus indésirables en fonction des objectifs fixés. Le résultat de cette opération est limité aux micro-organismes présents au moment de l'opération. La pré-désinfection est le premier traitement effectué sur les objets et matériels souillés dans le but de diminuer la population de micro-organismes. Elle est réalisée le plus rapidement possible après utilisation du dispositif médical. Un désinfectant est un « produit biocide » qui agit sur la structure ou le métabolisme des micro-organismes. Il peut être bactéricide, virucide, fongicide*, sporicide, selon le type de micro-organismes sur lequel il agit. Il peut être combiné à un détergent, donnant un détergent désinfectant alliant les propriétés propres à ces deux produits, il permet un gain de temps. Le « spectre d'activité » du désinfectant est l'ensemble des micro-organismes sur lesquels

le désinfectant agit. Il détermine alors le choix de celui-ci pour l'entretien d'une surface. L'efficacité du désinfectant dépend également :

- ▶ de la nature des micro-organismes visés (bactéries, champignons, virus, spores) ;
- ▶ du dosage du produit ;
- ▶ du temps d'action (contact entre le produit et les micro-organismes à éliminer).

Un produit peut également être choisi en fonction de son conditionnement (bidon, dosette...) et de son impact sur l'environnement : fabrication à impact réduit sur l'environnement, biodégradabilité du produit, réduction des emballages, effets du produit limités sur l'environnement. Un détergent désinfectant est une association de composés détergents et de désinfectants. Il permet un gain de temps, d'énergie et de main-d'œuvre grâce aux propriétés combinées.

* Fongicide : produit qui tue les champignons (levures et moisissures).

Pour aller plus loin : www.cpias.fr

2.1 (DOC 3) Encadrer les critères permettant de choisir un désinfectant.

2.2 (DOC 1, 2 et 3) Choisir les produits d'entretien les plus appropriés à chaque situation. Justifier.

Situations	Détergent	Désinfectant	Détergent désinfectant	Justification
Au multi-accueil, Claire doit réaliser l'entretien des jouets en matière plastique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pour éliminer les salissures et les micro-organismes afin d'éviter une contamination lorsque les enfants mettent les jouets à la bouche.
À l'hôpital, Sophie est chargée de la pré-désinfection des ciseaux et pinces ayant servi pour le soin de Mme Rose.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pour éliminer les souillures et micro-organismes présents sur le matériel après une intervention et garantir ainsi l'efficacité de la stérilisation du matériel.
À l'EHPAD, Marie doit réaliser le bionettoyage du lit de M. Blanc atteint de tuberculose.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pour éliminer les salissures et les micro-organismes présents sur le lit de M. Blanc.
À l'école maternelle, Clarisse lave le sol de la classe chaque fin de journée.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pour éliminer les salissures sur le sol.

DOC 4 Un extrait de l'étiquette d'un produit d'entretien

BACTALIM +

Nettoyant dégraissant et désinfectant de surfaces et matériels alimentaires. Bactéricide selon EN 1276 pendant 5 min. Levuricide selon EN 1650 pendant 15 min. Conforme à l'arrêté du 19/12/2013 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.



MODE D'EMPLOI

S'utilise en lavage manuel, dilution à 2 %. En lavage mécanique à 1 %. Appliquer la solution sur la surface. Laisser agir de 5 à 15 minutes. Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

En cas de surdosage : une usure précoce du matériel et une pollution non désirée de l'environnement pourraient avoir lieu.

En cas de sous-dosage : l'opération pourrait manquer d'efficacité.



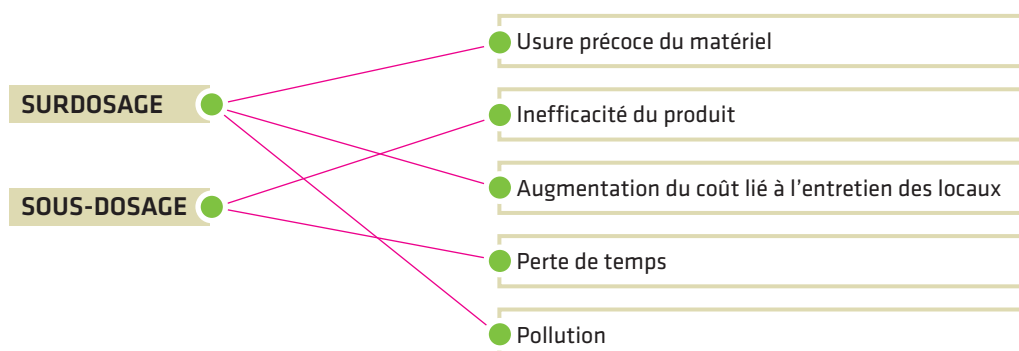

2.3 (DOC 4) Justifier l'utilisation de ce produit pour l'entretien d'une chambre à l'hôpital.

Ce produit est un détergent désinfectant, il permet d'éliminer les salissures grasses (détergent) et les micro-organismes (désinfectant) présents sur le lit ou les équipements. Selon son spectre d'activité, Bactalim + est bactéricide et levuricide; il élimine donc les bactéries et les levures que l'on peut trouver dans une chambre de malade.

2.4 (DOC 4) Calculer le dosage à utiliser pour préparer 1 l de solution pour un lavage manuel.

Dilution à 2 % : pour 1 l de solution : $2 / 100 = 0,02$ l, soit 20 ml de produit dans 80 ml d'eau.

2.5 (DOC 4) Relier les conséquences possibles du surdosage et du sous-dosage du détergent désinfectant.



ACTIVITÉ 3 Les produits chimiques : précautions d'utilisation, de conservation

DOC 5 Les 9 pictogrammes de danger



3.1 (DOC 4 et 5) Indiquer les dangers liés à l'utilisation du produit Bactalim +.

Selon les pictogrammes de l'étiquette, le produit est **corrosif** : attaque les métaux et ronge la peau...
et les **muqueuses et dangereux pour l'environnement** : agit de manière néfaste sur les organismes
du milieu aquatique.

3.2 (DOC 5) Relier les précautions d'utilisation et de conservation des produits aux justifications correspondantes.

Précautions d'utilisation

Justifications

Laisser agir 5 à 15 minutes.	● — ●	Temps nécessaire à la destruction des micro-organismes.
Rincer à l'eau claire.	● — ●	Produit nocif pour la peau et les muqueuses.
Éviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.	● — ●	Étape nécessaire à l'élimination du reste de produit et micro-organismes.

Précautions de conservation

Justifications

Utiliser avant la date de préemption indiquée.	● — ●	Produit toxique pour les organismes aquatiques.
Conserver à une température inférieure à 40 °C.	● — ●	Au-delà de cette température, la chaleur détériore le produit.
Ne pas jeter le produit dans les égouts.	● — ●	Une réaction chimique éventuelle peut se produire.
Ne pas utiliser sur l'aluminium.	● — ●	Le matériau est détérioré par ce produit.
Ne pas mélanger avec d'autres produits.	● — ●	Durée maximum d'efficacité du produit.

Détartrants, abrasifs, agglutinants

OBJECTIFS

- ▶ Justifier le choix d'un produit pour une situation professionnelle
- ▶ Expliquer ses principales caractéristiques physicochimiques
- ▶ Justifier ses précautions d'utilisation, indiquer ses conditions de stockage
- ▶ Identifier les pictogrammes (risque chimique, toxicologique)

TD 7

➤ MÉMO 2

ACTIVITÉ 1 Les caractéristiques des différents produits

DOC 1 Les produits d'entretien

Les détartrants

Spray, gel, poudre...

➤ **Mode d'action** : élimine les dépôts calcaires (tartre).

➤ **Principe actif** : acide.

Provoque un dégagement gazeux toxique dès qu'il entre en contact avec le chlore.

Les abrasifs


Poudre, crème, tampon, boule...


➤ **Mode d'action** : détache toute salissure de son support par frottement ou usure.

➤ **Principe actif** : grains de minéraux fibre, inox

Raye les surfaces fragiles.

Légende :

 Action mécanique

 Action physico-chimique

Les agglutinants

Spray, gaze pré-imprégnée...

➤ **Mode d'action** : réunit et enrobe les poussières sur un support intermédiaire pour éviter leur dispersion dans l'air.

➤ **Principe actif** : huile minérale ou végétale.

N'enlève pas les taches adhérentes.

1.1 (DOC 1) Compléter le tableau suivant.

Produits	Abrasif	Agglutinant	Détartrant
Exemples de produit	Poudre, tampon, crème : à récurer, spirale inox	Dépoussiérant meuble, surfaces, matériel informatique, gaze pré-imprégnée	Détartrant W.-C. et cafetière, anticalcaire, surface vitrée...
Type d'action	Mécanique	Mécanique	Physico-chimique
Indication de danger	Corrosif	Inflammable	Corrosif

ACTIVITÉ 2 Le choix d'un produit d'entretien

DOC 2 Les critères de sélection d'un produit d'entretien

Situation professionnelle	Salissures à éliminer	Action à réaliser	Matériau à entretenir	Produit ou matériel à utiliser	
				Forme	Type
Entretien plan de travail cuisine	Résidus de sauce séchée	Détacher la sauce du support	Revêtement résistant à la rayure	Crème	Abrasif
Entretien du sol en EHPAD	Poussières, miettes	Collecter les salissures	Sol souple lisse	Gaze pré-imprégnée	Agglutinant

➤ 2.1 (DOC 1 et 2) Préciser, dans le doc 2, le type de produit adapté à chaque situation.

➤ 2.2 (DOC 2) Justifier l'utilisation du produit adapté pour le balayage des sols en collectivité.

La gaze agglutine les salissures en évitant leur dispersion dans l'air.

➤ 2.3 (DOC 2) Nommer les 4 critères de choix d'un produit d'entretien.

– La situation professionnelle

– L'action à réaliser

– Le type de salissures à éliminer

– Le support à entretenir.

ACTIVITÉ 3 Les conditions d'utilisation et de stockage d'un produit

DOC 3 Les recommandations d'emploi (extrait)

Bien utiliser

IV. Modalités pratiques d'utilisation

- ▶ Ne pas utiliser pur.
- ▶ Temps de contact : fonction de l'entartrage mais corrosion possible si contact prolongé (supérieur à 1 heure).
- ▶ Rinçage abondant.
- ▶ Étiqueter le récipient contenant le produit dilué et le tenir fermé.
- ▶ Ne pas pulvériser.
- ▶ Porter des lunettes de protection et des gants de ménage.

Bien doser

Dilution obligatoire à 10 % dans l'eau froide. Le surdosage peut entraîner une altération de la surface à entretenir (pH de la solution très acide ou très basique). Le sous-dosage

peut annuler l'action attendue (effet d'un pH très acide, par exemple, pour détartrer la robinetterie)

Respecter le temps d'action

Tenir compte du délai d'application garantit l'efficacité du nettoyage et réduit la nécessité de frotter pour obtenir le résultat.

Ne pas faire de mélange

Mélanger un produit acide et un produit alcalin provoque des réactions chimiques dangereuses. Le mélange d'un détartrant avec de l'eau de javel libère des vapeurs toxiques de chlore.

Bien stocker.

➤ 3.1 (DOC 3) Souligner les informations justifiant les consignes de dilution du produit, encadrer les consignes de respect du temps de contact du produit, surligner celles justifiant le non-mélange de produits.

➤ 3.2 (DOC 3) Justifier le port de lunettes et de gants lors de l'utilisation d'un détartrant.

L'utilisateur doit porter des lunettes de protection et des gants, car les détartrants sont des produits acides corrosifs qui provoquent des brûlures au niveau de la peau et des muqueuses.

DOC 4 Les conditions de stockage

Après chaque utilisation



➤ 3.3 (DOC 4) Relever les conditions de stockage du produit détartrant.

– Bien fermer le bouchon ;

– mettre en hauteur ;

– stocker dans un local fermant à clé.



Matériaux et produits de nettoyage et de désinfection

1 Les matériaux à entretenir

Reconnaître les matériaux et s'informer sur leurs propriétés permet de déterminer les produits ou matériels d'entretien à utiliser. La plupart des matériaux supportent un entretien avec des détergents, des désinfectants et des agglutinants. Certains sont sensibles aux abrasifs, aux solvants, aux acides, au chlore.

➤ Les **thermoplastiques** (= *souples, ramollis par chaleur*) employés pour les revêtements de sièges, les sols souples, les ustensiles.

➤ Les **thermodurcissables** (= *rigides, infusibles*) utilisés pour les revêtements de parois, de sols, de meubles.

Ces matériaux sont imperméables, imputrescibles et résistants aux produits chimiques. L'emploi de solvant et d'abrasifs est proscrit.

➤ Les **résines de synthèse** sont employées pour équiper la salle de bains (baignoire, vasque, lavabo), car elles sont lisses, imperméables et présentent une bonne résistance à l'usure et aux produits chimiques, mais ne supportent pas les abrasifs.



➤ Le **verre** transparent et imperméable. Il est employé dans l'habitat pour les vitres et parois. Il craint les rayures et conserve les traces d'eau. L'emploi d'abrasifs est interdit.

➤ Les **céramiques**, matériaux durs, non poreux et insensibles aux produits chimiques, utilisés dans l'habitation sous différentes formes : grès cérame pour les sols, faïences pour les parois, porcelaine pour les appareils sanitaires. Ces matériaux supportent les abrasifs.

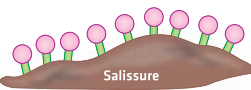
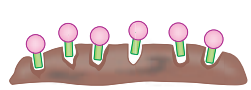
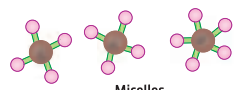
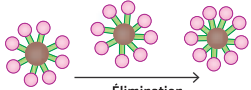
➤ L'**acier inoxydable**, résistant à la corrosion et aux chocs, est utilisé pour les parois, plans de travail, éviers, matériels. Il ne supporte pas les acides, le chlore, les abrasifs et conserve les traces d'eau et de produits.

2 Les produits de nettoyage et de désinfection




2.1 Les détergents

Un détergent est un produit chimique permettant d'éliminer les salissures. La molécule principale d'un détergent est le tensio-actif composé d'une partie lipophile  et d'une partie hydrophile .

Les principales propriétés et modes d'action

			
Pouvoir mouillant Le pôle lipophile des tensio-actifs fuit l'eau, ce qui permet de mouiller le support.	Pouvoir émulsifiant Les tensio-actifs pénètrent la salissure et la fragmentent en micelles.	Pouvoir dispersant et anti-redéposition Les salissures sont mises en suspension dans l'eau et les tensio-actifs empêchent leur redéposition.	Pouvoir moussant Des bulles d'air se forment autour des micelles pour une meilleure élimination des salissures.

Choix du pH du détergent pour éliminer les salissures

Salissures	minérales	organiques fraîches	organiques adhérentes
Détergent	 pH acide 0 à 6,9	 pH neutre 7	 pH alcalin 7,1 à 14

2.2 Les désinfectants et les détergents désinfectants

- ▶ Un désinfectant est un produit utilisé pour réaliser une désinfection ou une pré-désinfection. C'est un « produit biocide » qui agit sur la structure ou le métabolisme des micro-organismes. Il peut être bactéricide, virucide, fongicide, sporicide, selon le type des micro-organismes sur lequel il agit.
- ▶ Un détergent désinfectant permet de combiner deux opérations : élimination des salissures et des micro-organismes.



2.3 Les règles d'utilisation et de conservation des produits d'entretien

Choisir le produit en fonction de :	<ul style="list-style-type: none"> • la nature de la salissure à éliminer et du support ; • son mode d'utilisation (lavage manuel ou mécanique, précautions d'utilisation...); • la qualité du produit (écolabel, agrément contact alimentaire...); • le danger qu'il représente (consulter : http://www.9pictos.com/les-reponses.html).
Utiliser le produit en veillant à :	<ul style="list-style-type: none"> • respecter le mode d'emploi (dosage, temps d'action, rinçage), ne pas les mélanger entre eux ; • utiliser les équipements de protection individuelle conseillés (gants, lunettes...); • aérer la pièce pendant l'utilisation.
Conserver les produits :	<ul style="list-style-type: none"> • hors de portée des enfants dans une pièce fermée (à clé si besoin); • à l'abri de la lumière et de la chaleur ; • dans leur emballage d'origine avec leur étiquette.

3 Les détartrants, les abrasifs et les agglutinants

	Détartrants	Abrasifs	Agglutinants
Principe actif	Acide	Minéraux, fibre, inox	Huile minérale ou végétale
Mode d'action	Dissout les dépôts calcaires.	Élimine les salissures par frottement, par usure.	Réunit et enrobe les salissures non adhérentes sur un support.
Type(s) de salissures	Salissures adhérentes minérales	Salissures adhérentes incrustées	Salissures non adhérentes
Exemples de produits	<ul style="list-style-type: none"> • Gel W.-C. • Anticalcaire • Détartrant cafetière • Sel lave-vaisselle 	<ul style="list-style-type: none"> • Crème abrasive • Poudre à récurer • Tampon abrasif • Spirale inox 	<ul style="list-style-type: none"> • Gazes pré-imprégnées • Spray dépoussiérant • Aérosol dépoussiérant
Précautions d'emploi	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas utiliser avec un autre produit. • Porter des gants et des lunettes de protection. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas utiliser sur les surfaces sensibles à la rayure. • Porter des gants et des lunettes de protection. 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir le produit adapté au support. • Porter des lunettes de protection.

OBJECTIF

- ▶ Effectuer le lavage des mains et l'entretien des gants afin de diminuer le risque de transmission des infections et de limiter le risque de contamination chimique

FT 1

➤ MÉMO 3

Assurer le lavage des mains et gants de ménage

1 | Le lavage simple des mains en services à l'utilisateur

Matériels

- ✓ Poste de lavage des mains
- ✓ Papier à usage unique en distributeur
- ✓ Poubelle équipée d'une commande non manuelle

Produits

- ✓ Savon doux liquide à usage fréquent
- ✓ Eau

vidéo

Hygiène des mains - 1,43 min

foucherconnect.fr/19su02




Étapes préalables

- > Avoir les ongles courts, sans vernis ni faux ongles, les avant-bras découverts
- > Vérifier le poste de lavage des mains

Principes de base

- > Ne porter ni bagues, ni alliance, ni bracelets
- > Respecter les consignes d'utilisation des produits (dosage, température de l'eau, date limite d'utilisation)
- > Se laver les mains avant d'effectuer une nouvelle tâche, avant d'enfiler des gants de ménage pour un entretien des locaux, après chaque opération contaminante ou salissante : passage aux toilettes, toux, mouchage, travail de produits à risque (œufs, volailles, légumes...), réception et déconditionnement de matières premières, plonge...

Succession des opérations	Exigences	Justifications
> Mouiller mains et poignets. > Appliquer une dose de savon liquide. > Savonner , masser. 	> Passer les mains sous l'eau courante. > Savonner dans l'ordre : Paume contre paume, paume main droite sur dos main gauche et vice-versa, paume contre paume, doigts entrelacés, friction en rotation en mouvement de va-et-vient, les doigts joints dans la paume de la main opposée, friction des poignets. > Respecter un temps de savonnage de 15 secondes.	> Préparer l'action du savon. > Éliminer les salissures sur toute la surface des mains et sous les ongles.
> Rincer .	> Rincer abondamment sous l'eau courante.	> Éliminer toute trace de produit, de salissures.
> Sécher .	> Tamponner sans frotter avec le papier à usage unique les mains puis les poignets. > Jeter le papier à la poubelle sans la toucher.	> Éliminer toute trace d'eau. > Éviter l'irritation de la peau due aux lavages et essuyages fréquents des mains. > Éviter de contaminer les mains.
Autocontrôle	Opération complémentaire	
> Vérifier l'absence de salissures, le séchage.	> Si la commande d'eau est manuelle : fermer le robinet avec le dernier papier utilisé pour le séchage sans le retoucher.	

2 | L'entretien des gants de ménage réutilisables



- > **Porter** des gants assure la protection du personnel lors de la plupart des actions d'entretien afin d'éviter tout risque de contamination chimique et bactérienne (car l'utilisation de produits de nettoyage peut, à terme, avoir des effets nocifs ou allergisants sur la peau).
- > **Choisir** des gants EN 374-3 : résistance à la pénétration de l'eau, de l'air, des micro-organismes, bactéries et champignons, mais aussi à la pénétration et la perméation des produits chimiques, avec une étanchéité d'au moins 30 minutes.
- > **Mettre** les gants sur des mains propres et sèches et donc se laver les mains avant de mettre les gants de ménage.
- > **Changer** les gants régulièrement selon la fréquence d'utilisation.
- > **Ne pas stocker** les gants de ménage dans les poches de la tenue.
- > **Utiliser** une paire de gants qui reste personnelle.
- > **Entretien** régulièrement les gants.

Matériels

- ✓ Bassine
- ✓ Étendage à linge
- ✓ Pincettes à linge

Produits

- ✓ Détergent
- ✓ Eau
- ✓ Talc

Étapes préalables

- > Se mettre en tenue professionnelle
- > Préparer le matériel et les produits
- > Vérifier l'état des gants et éliminer tout gant usé ou déchiré

Principes de base

- > Contrôler l'état de propreté du matériel
- > Respecter les consignes d'utilisation du produit (dosage, température de l'eau...)

Succession des opérations	Exigences	Justifications
> Laver l'extérieur des gants.	<ul style="list-style-type: none"> > Enfiler les gants. > Les tremper dans un bain de lavage (détergent eau tiède). > Les frotter l'un contre l'autre. 	> Éliminer les salissures et les produits.
<ul style="list-style-type: none"> > Laver l'intérieur. > Rincer. 	<ul style="list-style-type: none"> > Replier chacun des gants complètement en tirant sur l'extrémité de chaque doigt. > Tremper dans l'eau savonneuse, frotter. > Rincer abondamment. 	<ul style="list-style-type: none"> > Garder la souplesse des gants pour un usage facilité. > Éliminer les salissures et le produit détergent.
> Faire sécher les gants à l'envers.	<ul style="list-style-type: none"> > Étendre l'ouverture vers le bas. > Retourner après séchage de l'intérieur. > Sécher l'extérieur du gant. 	<ul style="list-style-type: none"> > Faciliter un séchage. > Éliminer toute zone humide. > Éviter le développement de moisissures.
Opérations complémentaires après le lavage		Autocontrôles
<ul style="list-style-type: none"> > Parfaire le séchage en talquant l'intérieur des gants en les secouant pour répartir la poudre. > Laisser agir quelques heures, retirer le talc en retournant les gants. 		<ul style="list-style-type: none"> > Vérifier l'absence de salissures, de traces de produits. > S'assurer d'un séchage complet.

OBJECTIF

- ▶ Adopter une tenue professionnelle correcte

FT 2

➤ MÉMO 3


Adopter une tenue professionnelle



Étapes préalables


- > La tenue est propre et repassée à chaque prise de poste.
- > Le textile est choisi pour ses qualités hygiéniques (pouvoir absorbant pour la transpiration, pouvoir respirant pour éviter les macérations), pour sa facilité d'entretien (le coton blanc peut bouillir et subir des chlorations).

1 | La tenue vestimentaire de référence pour les fabrications culinaires

	Descriptif	Principes
	<ul style="list-style-type: none"> > Un calot ou une charlotte > Une veste ou blouse manches courtes > Un tablier long > Un pantalon confortable et léger > Des chaussures fermées et antidérapantes faciles à nettoyer 	<ul style="list-style-type: none"> > Retenir les cheveux et la sueur qui pourraient contaminer les préparations. > Se protéger des projections de graisses, de sauces, etc. > Éviter le contact de la tenue avec les préparations, la plonge, etc. > Protéger le pantalon. > Ne pas gêner les mouvements et ne pas tenir trop chaud. > Protéger des brûlures en cas d'éclaboussures. > Éviter les chutes sur un sol glissant.

Suivant le secteur professionnel, la tenue professionnelle peut être adaptée tout en respectant les principes de la tenue de référence.

2 | La tenue vestimentaire de référence pour l'entretien des locaux et du linge

	Descriptif	Principes
	<ul style="list-style-type: none"> > Tunique > Pantalon > Gants réutilisables > Chaussures fermées antidérapantes, faciles à nettoyer 	<ul style="list-style-type: none"> > Protéger des projections liquides et du risque chimique. > Protéger les mains du risque chimique. > Protéger du risque chimique en cas d'éclaboussures de produit. > Éviter les chutes sur sol glissant.
<p>Suivant le secteur professionnel, la tenue professionnelle peut être adaptée tout en respectant les principes de la tenue de référence. Ex. : en milieu hospitalier, elle est complétée par un masque, par des lunettes de protection, par un tablier plastique à usage unique.</p>		

3 | Se mettre en tenue professionnelle

Matériel

- ✓ Tenue professionnelle en fonction de l'activité (voir descriptif)

Produits

- ✓ Gants réutilisables et savon pour les mains

Étapes préalables

- > Avoir une hygiène personnelle correcte
- > Porter des sous-vêtements propres
- > Avoir les cheveux propres et courts ou attachés
- > Avoir les ongles courts, sans vernis, sans faux-ongles



Principes de base

- > Limiter la prolifération des micro-organismes
- > Limiter les mauvaises odeurs
- > Limiter la contamination
- > Limiter le risque de chute de cheveux
- > Éviter la constitution de dépôts créant des réservoirs de micro-organismes

Succession des opérations	Exigences	Justifications
> Retirer tous les bijoux : bagues et bracelets, montre, boucles d'oreilles, piercings, collier.		<ul style="list-style-type: none"> > Éviter la contamination manuportée. > Éviter que ces bijoux contaminent les préparations.
	> Enlever la tenue de ville et les sous-vêtements dépassant de la tenue professionnelle (manches longues, foulard, écharpe...).	> Limiter la contamination de la tenue professionnelle par les micro-organismes présents sur la tenue personnelle.
	> Se laver les mains.	> Éviter la contamination manuportée.
	> Mettre la tenue propre et adaptée à l'activité.	> Se protéger et éviter les contaminations tout en permettant le respect des règles d'ergonomie.
	> Mettre des chaussures propres, confortables, fermées sur le dessus, antidérapantes, facilement nettoyables.	<ul style="list-style-type: none"> > Limiter la contamination du milieu, protéger le dos, les pieds et les jambes. > Éviter les risques de chutes et de brûlure (thermique et/ou chimique) par éclaboussures. > Permettre un nettoyage régulier.
> Se relaver les mains.		> Éliminer les micro-organismes sur les mains après les manipulations.
	> Mettre des gants réutilisables pour effectuer l'entretien des locaux.	> Se protéger du risque chimique.
Autocontrôle	Opération complémentaire	
> Vérifier que la tenue est complète et mise correctement en la contrôlant dans un miroir.	> Laver et repasser la tenue après chaque utilisation.	

Matériels, appareils d'entretien des locaux et équipements

OBJECTIFS

- Expliquer la fonction globale, énoncer le principe de fonctionnement et identifier les organes
- Identifier les consignes d'utilisation, de nettoyage, de maintien en état, énumérer les consignes de sécurité à respecter lors de l'utilisation et l'entretien et justifier la fréquence des opérations d'entretien

TD 8

MÉMO 3

ACTIVITÉ 1 Les matériels et appareils de dépoussiérage

DOC 1 Des matériels pour un balayage à sec

Les balais sont utilisés afin de ramasser les salissures non adhérentes présentes sur les sols.

► Le balai classique

en crin ou en soie : c'est le plus répandu, pourtant il laisse plus d'un tiers des poussières au sol et remet en suspension dans l'air près de 65 % des poussières déplacées.



► Le balai en caoutchouc :

- capte les cheveux, les poils d'animaux, les poussières fines (jusqu'à 80 % de poussière) ;
- ne laisse pas de traces, est lavable et résistant aux acides, graisses et détergents, indéformable, recyclable ;
- adapté à l'entretien des sols intérieurs (tapis, moquettes, carrelage, sols plastiques...).



► Le balai « attrape-poussière », avec tête pivotante et recharges de lingettes sèches à usage unique. L'action électrostatique des lingettes permet d'attraper et de retenir les poussières. Il enlève deux fois plus de salissures que le balai classique.



Le balayage à sec collecte un tiers de la poussière, un tiers reste derrière le balai et un tiers s'envole puis se redépose. La poussière est un vecteur de bactéries, virus et autres germes pathogènes. De 1,5 million de bactéries/cm³ d'air,

il reste environ 85 000 bactéries/cm³ après un balayage à sec contre 8 000/cm³ après un balayage humide. Le balayage à sec est interdit dans les collectivités et dans les cuisines (arrêté du 26/09/1980).

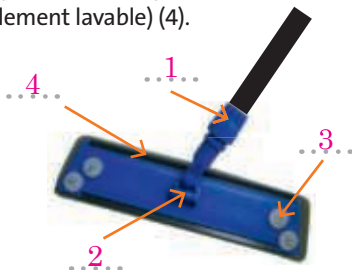
DOC 2 Le matériel pour un balayage humide

Le balayage humide évite les inconvénients du balayage à sec. C'est d'ailleurs pourquoi il est utilisé en collectivités et est le seul autorisé en milieu hospitalier. Il est réalisé à

l'aide d'un balai trapèze muni d'une gaze pré-imprégnée d'un agglutinant.

Le balai trapèze

- Manche en aluminium (léger) avec un manche télescopique (1).
- Semelle articulée (2), en forme de trapèze permettant de fixer la gaze pré-imprégnée sur des encoches (3) et en caoutchouc (facilement lavable) (4).



Le matériel convient aux surfaces planes et dégagées et aux sols durs et lisses.

La gaze pré-imprégnée

Elle est à usage unique. Ses alvéoles capturent efficacement les poussières. Économique, elle contient juste la quantité de produit nécessaire pour garantir une efficacité maximale. Elle est imprégnée d'un agglutinant. Se présente en sachet à refermer pour éviter l'assèchement des gazes.



Précautions d'emploi :

- Étirer la gaze (5) puis la fixer sur le balai trapèze dans les encoches.
- La gaze, une fois positionnée au sol, ne doit plus être soulevée afin d'éviter de remettre en suspension les poussières.

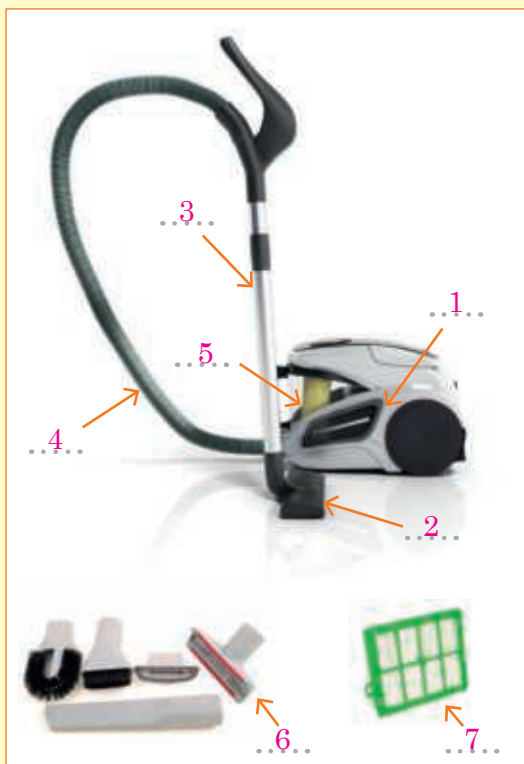
Pour l'usage au domicile, des matériels comparables sont à disposition en grandes surfaces et magasins spécialisés.

1.1 (DOC 1) Reporter les numéros correspondant aux organes du matériel de balayage humide.

1.2 (DOC 1) Justifier la pratique du balayage humide plutôt que celle du balayage à sec.

Le balayage à sec n'élimine qu'un tiers de la poussière. Le balayage humide évite la mise en suspension de la poussière, vecteur des micro-organismes ; ce qui permet d'éliminer dix fois plus de bactéries.

DOC 3 L'aspirateur à poussières



Sous l'action de l'électricité, le moteur (1) crée une dépression à l'arrière du moteur (au niveau du ventilateur) qui permet d'actionner le mécanisme d'aspiration. Un flux d'air constant entre par l'orifice d'admission (le suceur-brosse) (2) et sort par le trou d'échappement. Ce flux permet d'aspirer les poussières et les petites salissures non adhérentes.

Grâce à la brosse rotative qui balaie le sol, les grandes particules de poussières et la saleté sont détachées et peuvent être aspirées plus facilement.

Les salissures ainsi aspirées passent par le tube télescopique (3), puis le flexible (4) et se retrouvent dans le collecteur de poussières (5) ou dans le sac qui retient les poussières.

Une poignée articulée permet de pivoter pour un nettoyage facile et ergonomique.

Pour régler le débit d'air, il est possible d'utiliser le régulateur manuel de débit.

Une pédale d'enroulement automatique permet le rangement du cordon électrique.

Des accessoires (6) permettent d'aspirer dans les angles et les recoins. Les aspirateurs fonctionnent avec un ou plusieurs filtres (7) qu'il faut entretenir régulièrement. Ces filtres limitent l'émission de poussières dans la pièce. Les filtres HEPA « haute efficacité pour les particules de l'air » garantissent une qualité de filtrage de l'air.

➤ 1.3 (DOC 2 et 3) Expliquer la fonction globale des balais et de l'aspirateur à poussières.

Diminuer, voire supprimer, les salissures non adhérentes sur le sol.

➤ 1.4 (DOC 3) Identifier les organes de l'aspirateur en reportant sur les schémas les numéros correspondants.

➤ 1.5 (DOC 1, 2 et 3) Classer, dans l'ordre de leurs performances techniques, le matériel à utiliser pour réaliser le dépoussiérage des sols lisses et des surfaces rugueuses au domicile d'une personne âgée. Justifier les choix.

1) L'aspirateur si la nuisance sonore ne dérange pas les occupants. Il est efficace sur sols lisses et les surfaces rugueuses.

2) Le kit balai sur le sol lisse et le balai en caoutchouc pour les surfaces lisses, rugueuses, et les moquettes, s'il est nécessaire de ne pas faire de bruit.

3) Le balai trapèze avec gaze sur les sols durs et lisses.

ACTIVITÉ 2 Les matériels et appareils de lavage

DOC 4 Le chariot de ménage et ses accessoires

Pour réaliser l'entretien des sols et des surfaces en milieu collectif, il est nécessaire de disposer d'un chariot de ménage soigneusement préparé. Il ne doit jamais être introduit dans la pièce à nettoyer. Différents types de chariots de ménage existent en fonction des structures. Les chariots sont montés sur roulettes pour faciliter le déplacement. En fonction des protocoles de chaque structure, ils se composent de :



Exemple de chariot de ménage utilisé en écoles

DOC 4 Le chariot de ménage et ses accessoires (suite)

- ▶ plusieurs seaux (petits seaux pour l'entretien des surfaces situées en hauteur et grands seaux pour l'entretien du sol). Par convention : seau bleu pour la solution de lavage et seau rouge pour l'eau de rinçage ;
 - ▶ presse, au-dessus du seau rouge, pour essorer le bandeau de lavage ;
 - ▶ grille d'essorage au-dessus d'un grand seau (en milieu hospitalier par exemple) ;
 - ▶ lavettes en microfibres pour le dépoussiérage ou le nettoyage des surfaces ;
 - ▶ bandeaux de lavage (ou mops) pour l'entretien du sol, à raison d'un bandeau par pièce pour éviter les contaminations croisées ;
 - ▶ seau ou sac de linge sale dédié aux lavettes et aux bandeaux sales ;
 - ▶ sac poubelle avec ouverture à pédale ;
 - ▶ clips de fixation pour maintenir le balai trapèze ou le balai rasant ;
 - ▶ différents produits en fonction de l'entretien à réaliser ;
 - ▶ balais trapèzes et balais rasants ou à plat avec manche télescopique, léger, en aluminium et boule de préhension.
- Afin de maintenir en état le matériel et pour éviter toute contamination croisée, il est indispensable de nettoyer soigneusement et après chaque intervention tout le matériel utilisé (seaux, chariot, balais...) avec un détergent ou détergent-désinfectant et des lavettes. Les lavettes, mops ou bandeaux de lavage sont mis à la machine à laver. Le matériel est ensuite rangé dans un local prévu à cet effet. Pour l'usage au domicile, des matériels comparables aux matériels d'entretien en usage en milieu professionnel sont à disposition en grandes surfaces et magasins spécialisés.

2.1 (DOC 4) Souligner la consigne de maintien en état du matériel utilisé pour le bionettoyage des surfaces et du sol. Justifier la fréquence des opérations d'entretien du chariot de ménage.

Entretien du chariot et ses accessoires après chaque utilisation évite l'encrassement, la détérioration du matériel et les contaminations croisées.

2.2 (DOC 4) Indiquer deux consignes de sécurité et d'hygiène pour l'utilisation du chariot de ménage en milieu hospitalier et justifier.

Positionner le chariot à l'extérieur de la chambre ; changer de bandeaux de lavage à chaque chambre pour éviter les contaminations.

DOC 5 Le balai réservoir

Le balai réservoir, ergonomique, léger et très pratique, permet de nettoyer ou de nettoyer et désinfecter les surfaces lisses. Il est composé d'un manche en aluminium et d'une semelle articulée sur laquelle est fixé un bandeau de lavage en microfibre.

Le manche comprend un réservoir parfaitement étanche relié à trois buses de dispersion de la solution. Le niveau de remplissage est parfaitement visible sur la longueur du manche grâce à la jauge transparente et la bille de couleur.

Mode d'emploi du balai réservoir :

- ▶ Disposer sur le sol le bandeau de lavage en microfibre.
- ▶ Remplir le réservoir interne situé dans le manche avec la solution de lavage et actionner le tripode (rouge) vers le haut pour ouvrir les 3 buses de diffusion du liquide sur le sol.
- ▶ Déplacer le balai au sol en décrivant des « S » et en actionnant le tripode pour ajouter de la solution de nettoyage au fur et à mesure.



2.3 (DOC 5) Expliquer la fonction globale du balai réservoir.

Laver un sol lisse pour ôter, selon la solution utilisée (détergent ou dd), les salissures adhérentes et les micro-organismes.

DOC 6 L'appareil vapeur et les microfibres



Le nettoyeur vapeur

Il permet de nettoyer et désinfecter les surfaces et les matériaux. L'appareil s'utilise avec des lavettes en microfibre. La vapeur, par les effets conjugués de la température et de la pression, liquéfie les graisses et détruit les micro-organismes qui subissent un choc thermique. Les salissures et l'eau sont récupérées par les bandeaux en microfibre.

Le nettoyage à la vapeur, sans produit chimique, est non polluant et peu consommateur d'eau. Pour l'opérateur, il réduit le contact avec des produits, évitant ainsi le risque chimique.

L'appareil est composé d'une buse, d'un manche rigide, d'un flexible et d'un bloc générateur de vapeur d'eau (à environ 120 °C) sous haute pression. Ce bloc avec réservoir d'eau est monté sur roulettes.

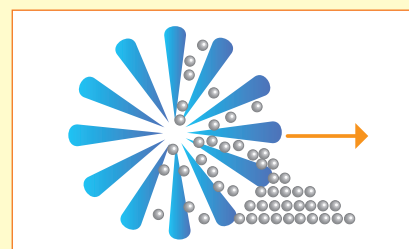
Extrait des instructions d'emploi : remplir la cuve d'eau ; brancher l'appareil et le mettre sous tension avec le bouton Marche/Arrêt. Attendre que l'appareil monte en pression, puis actionner l'appareil pour lancer le jet de vapeur en dirigeant le tuyau sur la surface à nettoyer.

Afin d'éviter toute brûlure, ne pas manipuler la sortie vapeur à mains nues et ne pas diriger le jet de vapeur vers des personnes.

Entretien : Réaliser un essuyage humide de la coque de l'appareil. Détartre de façon régulière.



Lavettes en microfibre



Coupe d'un filament de microfibre : structure en quartier d'orange

Les microfibres sont constituées de fibres extrêmement fines (diamètre < 0,01 mm), en polypropylène, polyamide, polyester ou autres matières synthétiques dérivées du pétrole.

Les fibres offrent deux propriétés principales qui expliquent leur efficacité : une exceptionnelle action mécanique et une forte capacité d'absorption.

La fibre « splittée » (obtenue par tissage spécial permettant de séparer les fibres polyester et polyamide et augmentant la surface et donc la capacité d'absorption) récurse au plus profond des microporosités de la surface traitée, puis absorbe et séquestre les salissures, graisses et poussières à l'intérieur du réseau dense de filaments.

L'action mécanique est augmentée par la structure de la fibre en quartiers d'orange.

L'absorption de l'eau et des salissures est favorisée par des phénomènes d'électricité statique et de capillarité. Il ne reste pas ou peu d'excédent d'eau sur la surface.

Des essais ont montré qu'un simple essuyage humide permettait une réduction de 95 % à 99 % des micro-organismes.

Les microfibres sont résistantes aux produits chimiques et à l'usure, mais ne supportent pas l'eau de javel. Bien que chères à l'achat, elles sont économiques à l'usage, car la consommation de détergent est réduite. Le nettoyage est plus rapide et plus efficace. Contrairement aux fibres en coton, elles ne rejettent pas de particules dans l'atmosphère.

➤ 2.4 (DOC 6) Souligner la fonction globale de l'appareil vapeur. Indiquer au moins deux avantages à l'utilisation de cet appareil et justifier.

- Non polluant, car ne nécessite pas l'utilisation de produit ;
- économique, car peu consommateur d'eau ;
- rapide, car permet une action combinée (nettoyant et désinfectant).

➤ 2.5 (DOC 6) Justifier le choix de la microfibre pour des lavettes.

La structure de la microfibre lui permet d'avoir une action mécanique augmentée et une meilleure absorption de l'eau. En effet, la fibre emprisonne les salissures, graisses et poussière rendant son efficacité optimale.

➤ 2.6 (DOC 6) Souligner la consigne de sécurité à respecter lors de l'utilisation de l'appareil vapeur.

Techniques de dé poussiérage manuel et mécanique

OBJECTIFS

- ▶ Identifier le protocole adapté au contexte professionnel
- ▶ Expliquer le principe de chaque technique
- ▶ Justifier le choix du matériel, des accessoires, l'ordre des opérations, les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie, d'économie
- ▶ Indiquer les critères de qualité

TD 9

➤ MÉMO 3

ACTIVITÉ 1 Le dé poussiérage mécanique des sols

DOC 1 L'utilisation de l'aspirateur à poussière

Objectif

- ▶ Récupérer les particules déposées sur les sols ou les parois lorsque la technique avec le balai trapèze ne peut être utilisée : dé poussiérage des tapis, grilles de ventilation, sols non lisses, revêtements textiles muraux.

Mode opératoire

- ▶ Préparer la surface à dé poussiérer : elle doit être sèche et débarrassée des gros déchets et éléments adhérents.
- ▶ Choisir la brosse adaptée au type de sol.
- ▶ Commencer par l'entrée de la pièce.
- ▶ Aspirer par bandes régulières et parallèles, d'avant en arrière, en chevauchant les passages.
- ▶ Débrancher l'appareil après utilisation.

Ergonomie

- ▶ Garder la jambe droite dans l'alignement du dos et l'autre légèrement pliée pendant l'utilisation de l'aspirateur.
- ▶ Veiller à ce que le tube télescopique soit suffisamment long pour permettre de le garder le plus près possible du corps et éviter de se pencher. Si nécessaire, faire des pauses et étirer le dos.

Préparation du matériel

- ▶ Aspirateur poussière avec canne et flexible.
- ▶ Suceur(s) adapté(s) aux surfaces à dé poussiérer.
- ▶ Sac récupérateur de poussière (vérifier son niveau de remplissage ainsi que l'état du filtre).

Entretien du matériel

- ▶ Dé poussiérer par essuyage humide l'extérieur de l'appareil et le cordon électrique. Vérifier que les suceurs et flexibles ne sont pas obstrués (les suceurs sont à nettoyer périodiquement par trempage et brossage).
- ▶ Changer le sac, vérifier et nettoyer régulièrement les filtres.
- ▶ Nettoyer la cuve lors du changement de sac.
- ▶ S'assurer de la maintenance du système de filtration.

Sécurité

- ▶ Vérifier l'état du câble et de la prise électrique.
- ▶ Ne pas utiliser dans un lieu humide et ne pas projeter de l'eau.
- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance et le débrancher si l'opérateur doit interrompre son travail.
- ▶ Ranger l'appareil et ses accessoires dans un local approprié.

Mila et Sébastien travaillent au sein de l'association Aideadom et interviennent auprès de personnes à domicile afin d'assurer l'entretien de leur logement. Chaque matin, ils assurent chacun l'entretien de trois logements.

Ce jour-là Mila effectue le dé poussiérage mécanique du sol carrelé de l'appartement de Mme Simonet.



Sébastien réalise le dé poussiérage par aspiration du sol (parquet et tapis) de la pièce de vie de Mme Romain, 80 ans.



1.1 (DOC 1) Indiquer et justifier deux règles de sécurité que doit mettre en œuvre Mila lors de son activité d'entretien du sol en présence de Mme Simonet.

- Ne pas laisser traîner le fil et ranger le matériel dans un local approprié pour éviter de gêner Mme Simonet dans sa progression en fauteuil roulant.
- Ne pas utiliser dans la salle de bains, car les traces d'humidité peuvent générer un risque électrique et l'aspiration d'eau peut endommager le moteur.

➤ 1.2 (DOC 1) Justifier les règles d'organisation et d'ergonomie que doit adopter Sébastien lors de son activité.

Organisation	Ergonomie
– Débarrasser le sol des gros déchets pour éviter d'obstruer la brosse ou le flexible.	Plier une jambe, garder l'autre tendue et utiliser un manche télescopique assez long pour éviter de fatiguer la zone lombaire, car Sébastien a plusieurs entretiens de sols à effectuer dans la matinée.
– Choisir la brosse adaptée au type de sol, car il y a un sol dur et un tapis.	
– Aspirer selon des bandes régulières et croisées pour un nettoyage complet et efficace.	

ACTIVITÉ 2 Le dépoussiérage manuel du sol

DOC 2 Le balayage humide

Objectif : collecter à 90 % la poussière et les déchets répandus sur sol lisse au moyen d'un balai trapèze équipé d'une gaze à usage unique antistatique ou pré-imprégnée.

Mode opératoire : travailler sur un sol sec et débarrassé des gros déchets et éléments adhérents.

Commencer le long des plinthes (technique du détournage), les coins et sous les meubles ; balayer ensuite les surfaces libres ; terminer au niveau de la porte d'entrée.

Retirer la gaze du balai, collecter les déchets avec la pelle en enfermant les salissures à l'intérieur de la gaze. Évacuer la gaze à usage unique et les déchets dans la poubelle, déposer le balai sur le chariot d'entretien.

Méthodes : la manipulation du balai peut s'effectuer selon 2 méthodes :

Après le départ des enfants, Martin doit entretenir chaque soir le sol de la salle des petits à la crèche, afin que sa collègue enchaîne ensuite par le lavage. Il range les jouets restés au sol. Il rassemble le matériel : balai trapèze, gaze à usage unique avec changement entre chaque local, gaze enlevée au seuil du local. Il procède au balayage humide.

► Méthode « à la godille » : faire pivoter le balai en décrivant des S sur le sol. Elle se pratique sur des surfaces de moindres dimensions ou encombrées de mobilier.

► Méthode « au poussé » : faire glisser en bandes parallèles le balai devant soi. Elle se pratique sur des grandes surfaces non encombrées. La semelle du balai est alors de grande dimension, ou double avec une rotule centrale.

Principes à respecter : laisser reposer la gaze en permanence sur le sol afin de piéger les déchets à l'avant du balai et de protéger la semelle. Ne pas soulever le balai en cours d'opération, ne pas effectuer de marche arrière, car ces actions entraîneraient la redéposition des salissures.



➤ 2.1 (DOC 2) Justifier la méthode utilisée dans le cadre du balayage humide du sol de la crèche.

Il faut utiliser la méthode « à la godille », car la salle est très meublée. En effet, la méthode « au poussé » est réservée à des pièces non encombrées.

➤ 2.2 Indiquer et justifier deux phases importantes du balayage humide et mentionner une précaution.

Phases importantes : Commencer par un détournage afin de contourner tous les meubles situés contre les parois et sous les étagères afin de n'oublier aucune zone et de récolter toute la poussière sur la gaze imprégnée. Terminer au niveau de la porte d'entrée pour ne pas avoir à marcher sur la zone balayée et évacuer les déchets.

Précaution : Ne jamais soulever la semelle du balai ni faire de marche arrière en cours de travail afin d'éviter que les salissures se redéposent au sol.

OBJECTIF

- ▶ Dépoussiérer manuellement et mécaniquement les sols

FT 3

➤ MÉMO 3

Réaliser le dépoussiérage des sols

1 | Le balayage humide du sol

Matériels

- ✓ Balai trapèze semelle mousse ou caoutchouc
- ✓ Poubelle, pelle, balayette, gants de ménage

Produit


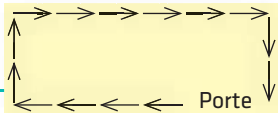
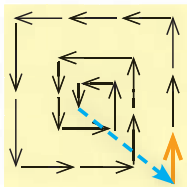
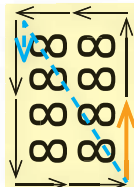
- ✓ Gaze pré-imprégnée à usage unique

Étapes préalables

- > **FT 1** et **FT 2**
- > Préparer le matériel et les produits
- > Observer l'état de la pièce

Principes de base

- > Utiliser cette technique sur des surfaces dures, lisses et planes (carrelage, parquet, sol plastique)
- > Contrôler l'état de propreté du matériel
- > Respecter les consignes d'utilisation des gazes

Succession des opérations	Exigences	Justifications
Pose et fixation de la gaze		
> Fixer la gaze sur la semelle du balai. 	> Poser la gaze au sol et la semelle dessus. > Tendre la gaze sans pli. > Fixer chaque coin dans un point d'ancrage. > Utiliser une nouvelle gaze à chaque pièce ou plus selon le degré de salissure. N. B. : Fermer hermétiquement le sac contenant les gazes pour éviter le dessèchement.	> Centrer facilement la semelle sur la gaze. > Permettre une meilleure adhérence au sol. > Garder une gaze fixe pendant l'opération de nettoyage. > Assurer un balayage efficace des sols (tous les 20 à 30 m²).
Détourage de la pièce		
> Pratiquer un détourage préalable. 	> Débuter à l'entrée de la pièce puis revenir en fin de balayage. > Pousser le balai devant soi le long des plinthes. > Contourner les meubles ou objets.	> Retrouver le matériel (ou chariot) laissé à l'entrée de la pièce. > Éviter de marcher sur la zone propre. > Éviter d'oublier les zones de pourtour.
Méthode au poussé		
> Pratiquer la technique de la « godille » (en reculant) ou au « poussé » (en avançant).		Méthode de la godille 
	> Ne jamais soulever le balai. > Ne pas effectuer de marche arrière. > Imprimer un léger mouvement oscillant.	> Éviter le brassage d'air et de poussières. > Ne pas redéposer des salissures > Favoriser le déplacement des salissures et les maintenir devant le balai.

Succession des opérations	Exigences	Justifications
> Dégager la gaze du balai en sortie de pièce.	> Ne pas soulever le balai. > Enfermer les salissures dans la gaze, s'aider de la balayette et de la pelle.	> Éviter de redéposer des salissures et le brassage de poussières > Se situer à proximité de la poubelle.
> Jeter la gaze dans la poubelle.	> Évacuer la gaze uniquement dans l'emballage Déchets Assimilés aux Ordures Ménagères (DAOM).	> Respecter les tris des déchets en structures selon le protocole de l'établissement
Opérations complémentaires		Autocontrôle visuel
> Réaliser les actions correctives si nécessaire. > Nettoyer et remettre en état le matériel. > Ranger les lieux. Se laver des mains.		> Vérifier l'absence de salissures non adhérentes au sol (poussières, déchets, cheveux, graviers, papiers, etc.).

2 | Le dépoussiérage mécanique du sol

Matériels

✓ Aspirateur + accessoires, gants de ménage + poubelle

Produit


✓ Sac d'aspirateur (si nécessaire)

Étapes préalables

- > Se mettre en tenue professionnelle.
- > Se laver les mains puis mettre les gants de ménage.
- > Préparer le matériel.
- > Ranger ce qui traîne au sol.

Principes de base

- > Contrôler l'état de propreté du matériel.
- > Respecter les consignes d'utilisation, de sécurité et d'ergonomie.
- > Travailler selon la technique par « bandes ».

Succession des opérations	Exigences	Justifications
> Préparer l'aspirateur et le brancher.	> Vérifier le niveau de remplissage du sac. > Vérifier l'état du câble électrique.	> Optimiser l'aspiration et éviter le changement de sac en cours de nettoyage > Éviter les risques électriques
> Fixer la brosse au bout du manche.	> Adapter la brosse au type de sol : moquette, tapis, sol dur.	> Éviter de rayer un sol dur. > Éviter de bloquer la brosse.
> Travailler en reculant par bandes. 	> Partir du fond de la pièce. > Faire des mouvements de va-et-vient devant soi et vers soi. > Insister sur les endroits sales.	> Ne pas salir les zones aspirées > Ne pas oublier de surfaces. > Limiter les mouvements et gagner du temps. > Obtenir un rendu visuel satisfaisant.
Opérations complémentaires		Autocontrôle visuel
> Se reporter au balayage humide.		> Se reporter au balayage humide.



MÉMO 3

TD 8 9
FT 3

Matériels d'entretien et techniques de dépoussiérage





1 Les matériels et appareils d'entretien des locaux

Matériels et appareils de dépoussiérage

Dépoussiérage à sec		Dépoussiérage humide		Aspiration mécanique	
Balai en caoutchouc	Attrape-poussières	Balai trapèze	Gaze pré-imprégnée	Aspirateur sans fil	Aspirateur professionnel
					
Surfaces lisses, rugueuses et moquettes		Sols durs et lisses		Sols lisses et surfaces rugueuses	

Ces matériels et appareils sont utilisés afin de ramasser les salissures non adhérentes.

Matériels et appareils de lavage

Matériels et appareils	Utilisation	Caractéristiques	Objectifs	Consignes à respecter
Chariot de ménage et ses accessoires 	En milieu collectif	<ul style="list-style-type: none"> • Facile à déplacer • Pratique • Ergonomique 	Nettoyer ou bionettoyer les surfaces et matériaux en fonction du produit.	<ul style="list-style-type: none"> • Laisser à l'extérieur de la pièce. • L'équiper de tous les éléments indispensables à l'entretien des surfaces : seaux, balai trapèze, balai à plat, produits, sacs poubelles, sac linge sale, bandeaux de lavage, lavettes...
Balai réservoir 	En milieu familial et collectif	<ul style="list-style-type: none"> • Prêt à l'emploi, le manche composé d'un réservoir permet d'insérer puis de projeter le produit directement sur la surface à nettoyer • Ergonomique • Pratique, rapide 	Nettoyer ou bionettoyer les surfaces en fonction du produit.	<ul style="list-style-type: none"> • Entretenir le balai et les bandeaux de lavage après chaque utilisation.
Appareil vapeur 	En milieu familial et collectif	<ul style="list-style-type: none"> • Non polluant car sans produit chimique • Économique : faible consommation d'eau 	Nettoyer et désinfecter les surfaces et les matériaux.	<ul style="list-style-type: none"> • Manipuler avec précaution pour éviter tout risque de brûlure avec le jet de vapeur.
La microfibre 	En milieu familial et collectif	<ul style="list-style-type: none"> • Simple : action mécanique • Capacité d'absorption optimale. 	Capturer les salissures, graisses et poussières.	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser pour dépoussiérer, nettoyer ou bionettoyer une surface. • Positionner sur les différents balais (réservoir, à plat...) ou sur l'appareil vapeur.

2 Le dépoussiérage mécanique des sols

L'utilisation de l'aspirateur à poussière

La technique consiste à récupérer des particules déposées sur des revêtements (sol et parois) durs, souples ou textiles grâce à la dépression créée par un aspirateur à poussière, avec ou sans sac récupérateur, de suceurs adaptés aux différentes opérations et d'un système de filtration de haute efficacité.

Mode opératoire

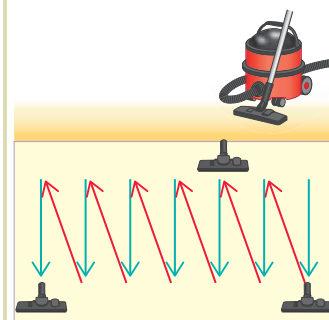
- Aspirer par bandes régulières en décrivant des mouvements de va-et-vient.
- Faire chevaucher les passages.

Entretien

- Débrancher l'aspirateur et dépoussiérer par essuyage humide l'extérieur de l'appareil et le cordon électrique en l'enroulant au fur et à mesure.
- Vérifier que les suceurs et flexibles ne sont pas obstrués. Les suceurs sont à nettoyer périodiquement par trempage et brossage.
- Changer les sacs, vérifier et nettoyer régulièrement les filtres.
- S'assurer de la maintenance du système de filtration.

Ergonomie

Placer un pied devant soi et plier légèrement la jambe, en gardant l'autre jambe bien droite, de manière à protéger le bassin sans se pencher. Avancer en gardant la même position.



Sécurité

- Ne pas utiliser l'aspirateur si le tapis ou le sol à nettoyer est mouillé ou pour aspirer de l'eau.
- Débrancher la fiche de la prise avant toute opération de nettoyage ou de maintenance sur l'appareil.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Faire remplacer le cordon d'alimentation endommagé par un technicien de maintenance.
- Actionner le bouton de mise hors tension avant de débrancher l'aspirateur.
- Débrancher l'aspirateur lorsqu'il n'est pas utilisé.

3 Le dépoussiérage manuel des sols

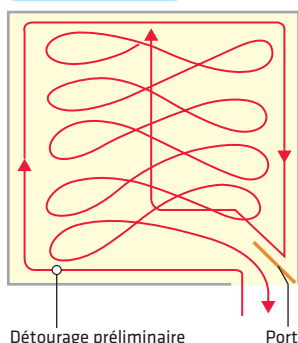
Le balayage humide

La technique consiste à récupérer 90 % des poussières et salissures non adhérentes, sans les véhiculer dans l'air ambiant, et ce à l'aide d'un balai trapèze dont la semelle est garnie d'une gaze jetable pré-imprégnée.

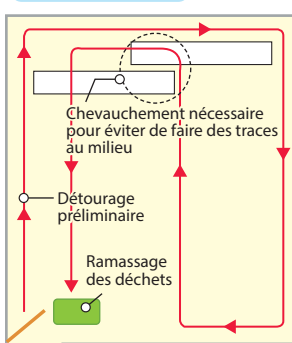
Mode opératoire

- Ramasser les débris et gros déchets.
- Fixer la gaze dans les points d'ancrage de la semelle.
- Procéder au détournement le long des murs.
- Dépoussiérer le reste de la pièce en mettant en œuvre la technique de la godille pour les surfaces encombrées ou réduites, ou celle du poussé pour les surfaces non encombrées ou les couloirs.

Méthode de la godille



Méthode au poussé



Consignes à respecter

- Ne jamais soulever le balai ni effectuer de marche arrière en cours d'utilisation, afin de ne pas redéposer les salissures.
- Le balayage terminé, sortir de la pièce, enlever la gaze en veillant à ne pas mettre les poussières récupérées en suspension.
- Nettoyer le balai avec une lingette imprégnée de détergent-désinfectant du manche vers la semelle.

OBJECTIFS

- Expliquer le principe de chaque technique
- Justifier le choix et le dosage des produits, le choix du matériel et des accessoires et l'ordre des opérations
- Indiquer les critères de qualité du résultat

TD10

MÉMO 4

Lavage manuel : sol, surfaces

ACTIVITÉ 1 Le lavage manuel du sol à domicile

DOC 1 L'utilisation du balai rasant équipé pour le lavage du sol

Objectif du lavage du sol

Éliminer les salissures adhérentes porteuses de micro-organismes sur un sol lisse, dur et imperméable. Le lavage du sol permet la propreté visuelle et limite la contamination microbienne.

Dosage des produits de lavage du sol



Nettoyant sol maison au savon noir. Grâce à sa formule riche en savon noir à l'huile de lin, ce produit nettoie, nourrit et fait briller les surfaces telles que les sols poreux, les tomettes, les ardoises. Parfum aux notes boisées. Ecodétergent certifié selon le référentiel Ecocert.

Conseil d'utilisation : ajouter 15 ml à 5 litres d'eau chaude. Laver le sol. Laisser sécher.

Entretien du matériel de lavage du sol

- Laver le bandeau en machine à 60 °C minimum.
- Nettoyer les seaux avec du détergent-Désinfectant (dD), rincer, sécher et ranger.
- Nettoyer le manche du balai rasant avec du dD.
- Laver les gants de ménage, les sécher et les ranger.

N. B. : La technique du détournage et de la godille s'applique aussi pour le nettoyage des autres surfaces planes telles que plan de travail, plaques vitrocéramiques. Le matériel adapté est une lavette et un seau contenant la solution détergente.

1.1 (DOC 1 et FT4) Justifier l'utilisation de deux seaux de couleurs.

Le seau bleu contient la solution détergente qui doit être appliquée sur le sol pour éliminer les salissures adhérentes. Le seau rouge contient de l'eau claire pour rincer le bandeau et déposer une partie des salissures avant de replonger dans la solution du seau bleu qui doit rester la plus propre possible.

1.2 (DOC 1 et FT4) Expliquer le principe de la technique de lavage au balai rasant en complétant la légende du cercle de Sinner.

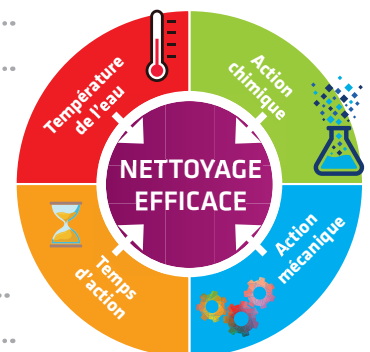
Température : plus l'eau de la solution est chaude, plus les salissures sont faciles à enlever.

L'action chimique : action du produit «nettoyant sol» au savon noir.

Dilution : 15 ml de produit pour 5 l d'eau.

L'action mécanique : c'est le contact plus ou moins appuyé du bandeau sur le sol.

Temps de contact : temps nécessaire à la solution pour ramollir les salissures et les décoller.



1.3 (DOC 1) Justifier les étapes d'entretien du matériel.

Pour éliminer les salissures, les micro-organismes et les traces de produit accumulés lors du lavage du sol, le bandeau doit être lavé en machine à 60 °C minimum, les seaux et le manche bien nettoyés, les gants lavés, rincés et séchés.

DOC 2 Le mode opératoire d'entretien des plaques en vitrocéramique

Mouiller une lavette avec de l'eau chaude, déposer une dose de produit (ou une noix de bicarbonate de soude) ; faire le détournage de la plaque de cuisson, puis nettoyer le centre à la godille. Frotter plus intensément sur taches difficiles. Rincer en respectant le même ordre, sécher avec du papier à usage unique ou un chiffon propre et sec.



➤ 1.4 (DOC 1, 2 et FT4) Souligner, dans le document 2, ce qui est commun avec la technique de l'entretien du sol.

ACTIVITÉ 2 Le lavage manuel d'un miroir

vidéo

Lavage de vitres à la française
- 1,28 min

foucherconnect.fr/19su06



DOC 3 Le matériel et la technique du lavage des vitres

Le lavage de vitres se fait avec :

- ▶ un « mouilleur » ① ;
- ▶ une raclette sur le verre (elle permet de sécher rapidement la vitre) ② ;
- ▶ un seau contenant une solution détergente ③ ;
- ▶ une lavette pour nettoyer le bâti de la fenêtre ④ ;
- ▶ une serpillière pour que les coulures ne mouillent pas le sol ⑤.

Le nettoyage se fait en trois étapes :

- ▶ détournage/trempage/essuyage.

N. B. : la raclette joue un rôle important dans la qualité du résultat. La lame en caoutchouc doit être en parfait état pour satisfaire au contrôle visuel et éviter de laisser des traces ou de rayer la surface.

Entretien du matériel

- ▶ Laver en machine la housse du mouilleur, la lavette et les serpillières. Nettoyer le seau et les manches de la raclette et du mouilleur.

- ▶ Il est possible d'adapter cette technique au lavage d'autres surfaces verticales en adaptant le matériel : pour un petit miroir, le mouilleur est remplacé par une lavette, par exemple, et l'usage de la raclette étant compliqué, on utilise un chiffon sec.



➤ 2.1 (DOC 3 et FT4) Proposer une technique de nettoyage d'un miroir de la salle de bains en adaptant celle du nettoyage des vitres et justifier le choix du matériel.

Technique de lavage du miroir de salle de bains	Choix et justification du matériel
- Mouiller la lavette sous l'eau, l'essorer.	- Lavette pour mouiller
- Pulvériser le nettoyant pour vitre.	- Nettoyant vitre en pulvérisateur
- Détournage : pratiquer le détournage du miroir.	pour mousser et agir sur
- Trempage : appliquer des «S» sur la partie centrale du miroir.	les salissures
- Essuyage : sécher à l'aide du chiffon de haut en bas.	- Chiffon pour essuyer et faire
- Essuyer les coulures sur le mur et le lavabo.	briller

➤ 2.2 (FT4) Indiquer les critères de qualité du résultat attendu.

Absence de salissures adhérentes, absence de traces de produit ou d'eau, brillance de la vitre, absence de coulures sur le mur et au sol.

vidéo

Lavage des vitres à l'américaine
- 2,32 min

foucherconnect.fr/19su07



Réaliser le lavage des sols et surfaces

OBJECTIFS

- ▶ Mettre en œuvre des techniques de lavage manuel des sols et surfaces en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie
- ▶ Justifier les opérations

FT 4

➤ MÉMO 4

1 | Le lavage manuel d'un sol

Matériels

- ✓ Chariot de lavage avec 2 seaux et 1 presse, balai rasant + bandeau, lavette (pour l'entretien du matériel)

Produits

- ✓ Détergent ou détergent désinfectant

Étapes préalables

- > **FT 1** et **FT 2**
- > Préparer le matériel et les produits
- > Préparer l'environnement : aérer, enlever le mobilier gênant, éliminer les salissures non adhérentes (balayage humide ou aspiration)

Principes de base

- > Contrôler l'état de propreté du matériel
- > Respecter les consignes d'utilisation du produit
- > Travailler en reculant (du fond de la pièce vers la porte) en conservant le chariot derrière soi
- > Baliser ou interdire le passage de la zone humide

Succession des opérations

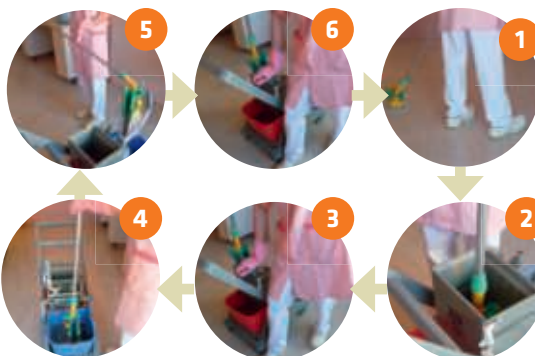
- 1. Préparer** la solution de lavage, le chariot et le balai rasant.
- 2. Réaliser** le lavage en respectant le cycle ci-dessous autant de fois que nécessaire.

Exigences

- > **Préparer** correctement le chariot de lavage : solution détergente dans le seau bleu ; eau claire dans le seau rouge ; presse stable au-dessus du seau rouge ; bandeau de lavage correctement fixé.
- > **Détourer** la pièce le long des plinthes, appliquer la solution sur le sol selon la « méthode à la godille » en reculant.
- > **Respecter** le cycle de lavage, changer la solution de lavage et de l'eau claire si besoin.

N° 6. Rincer le bandeau dans le seau rouge.

Éliminer les salissures.



N° 5. Essorer dans la presse.

Éliminer une partie de la solution pour ne pas trop mouiller le sol.

N° 1. Tremper le bandeau dans le seau bleu.

Prendre de la solution propre.

N° 4. Appliquer la solution de lavage.

Décoller, ramollir les salissures adhérentes et les éliminer.

N° 2. Laisser égoutter en faisant lever.

Éviter de prendre trop de solution (qui sera éliminée lors de l'étape suivante).

N° 3. Essorer le bandeau dans la presse.

Éliminer la solution sale du bandeau et éviter de salir ensuite la solution propre.

Autocontrôle visuel

- > **Vérifier** l'absence de salissure, de trace d'eau résiduelle.

Opérations complémentaires après l'entretien

- > **Réaliser** les actions correctives si nécessaire après les autocontrôles.
- > **Remettre** en état le matériel et les gants, se laver les mains.
- > **Fermer** la fenêtre et ranger les lieux.

2 | Le lavage manuel des vitres

Matériels

- ✓ Seau à vitre muni d'un égouttoir
- ✓ Support de mouilleur + mouilleur
- ✓ Perche télescopique (si besoin)
- ✓ Grattoir, raclette à vitres

- ✓ Chiffons (en coton) ou microfibre ou papier à usage unique
- ✓ Protection pour mobilier et sol
- ✓ Poubelle

Produits

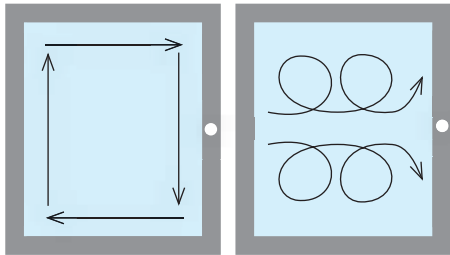
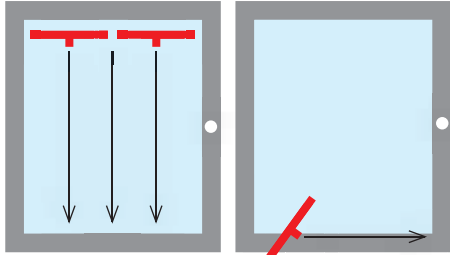
- ✓ Produit spécifique pour vitres ou détergent vaisselle

Étapes préalables

- > **FT 1** et **FT 2**
- > Préparer le matériel et les produits
- > Préparer l'environnement : déplacer le mobilier gênant, protéger le mur ou le sol

Principes de base

- > Contrôler l'état de propreté du matériel
- > Respecter les consignes d'utilisation du produit
- > Respecter les règles d'ergonomie et de sécurité en utilisant une perche dès que nécessaire

Succession des opérations	Exigences	Justifications
<p>1. Préparer la solution de lavage.</p> <p>2. Réaliser le dépoussiérage de l'encadrement (le laver si nécessaire).</p> <p>3. Appliquer la solution sur le 1^{er} côté de la fenêtre.</p>  <p>4. Essuyer à la raclette en utilisant la méthode à la française.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> > Ne pas utiliser d'eau chaude. > Recouvrir le mouilleur de papier à usage unique pour dépoussiérer. > Tremper le mouilleur entièrement dans la solution puis l'essorer à la main. > Détourer la surface en insistant bien sur les angles puis frotter en décrivant des spirales ou des « S » sur la totalité de la surface. > Utiliser le grattoir, en cas de salissures très adhérentes, uniquement sur surface mouillée. > Tirer la raclette de haut en bas sur les 3/4 supérieur de la vitre. > Travailler latéralement pour le 1/4 restant. > Sécher la raclette à l'aide du chiffon après chaque passage. > Exercer une pression légère sur la raclette. > Essuyer les angles et le pourtour de la fenêtre. > Répéter sur l'autre face de la vitre. 	<ul style="list-style-type: none"> > Éviter le choc thermique qui pourrait briser la vitre en hiver. > Humidifier correctement le mouilleur. > Décoller les salissures adhérentes grâce à l'action mécanique du mouilleur et l'action chimique de la solution de lavage. > Pour éviter de rayer la vitre. > Pour éliminer les salissures et la solution. > Pour éviter de tordre la lame en caoutchouc et donc de laisser des traces. > Pour éviter les traces.
Autocontrôle visuel	Opérations complémentaires après l'entretien	
<ul style="list-style-type: none"> > Vérifier l'absence de salissure, trace, coulure, rayure sur la vitre et l'encadrement. 	<ul style="list-style-type: none"> > Réaliser les actions correctives si nécessaire après les autocontrôles. > Remettre en état le matériel (laver en machine mouilleurs, chiffons, microfibres et protection) et les lieux. Nettoyer les gants et se laver les mains. 	

3 | Le lavage manuel d'une table

Matériels

- ✓ Aide technique, seau bleu, seau rouge, lavettes (2 blanches, 1 jaune)
- Tampon abrasif blanc – Papier absorbant – Poubelle + sac

Produits

- ✓ Détergent désinfectant à contact alimentaire (dDA)

Étapes préalables

- > **FT1** et **FT2**
- > Préparer le matériel et les produits
- > Préparer l'environnement : enlever le mobilier gênant

Principes de base

- > Contrôler l'état de propreté du matériel
- > Respecter les consignes d'utilisation du produit

Succession des opérations	Exigences	Justifications
1. Préparer la solution de lavage et l'eau de rinçage. 2. Éliminer les salissures non adhérentes à l'aide de papier à usage unique. 3. Appliquer la solution de dDA avec une lavette jaune	<ul style="list-style-type: none"> > Éliminer immédiatement dans la poubelle les salissures et le papier à usage unique. > Appliquer la solution du plus propre au plus sale avec la lavette jaune. 	<ul style="list-style-type: none"> > Pour appliquer la solution de dDA sur une surface dépourvue de salissures non adhérentes.
 <p>Détourner les bordures la main en crochet puis la surface plane en godille</p>	 <p>Appliquer la solution sur le dessous de la table</p>	 <p>Appliquer sur les piètements : de haut en bas</p>
4. Frotter les salissures adhérentes. 5. Laisser agir. 6. Rincer à l'eau claire. 7. Sécher à la lavette propre. 8. Réaliser un séchage de finitions.	<ul style="list-style-type: none"> > Utiliser un tampon abrasif doux. > Respecter le temps d'action. > Respecter la technique préconisée avec la lavette blanche. > Respecter la technique préconisée. > Respecter la technique préconisée avec la lavette blanche. 	<ul style="list-style-type: none"> > Pour terminer de décrocher les salissures sans rayer le support. > Temps nécessaire à la réaction entre la solution dD, les salissures, les microorganismes.
Autocontrôle visuel	Opérations complémentaires après l'entretien	
<ul style="list-style-type: none"> > Vérifier l'absence de salissure et de traces d'humidité. 	<ul style="list-style-type: none"> > Réaliser les actions correctives si nécessaire. Nettoyer et ranger le matériel. Ranger les lieux. Entretenir les gants d'entretien puis se laver les mains. 	

4 | Le lavage manuel d'un plan de travail de cuisine avec évier

Matériels

✓ Aide technique, seau bleu, seau rouge, lavettes (2 blanches, 1 jaune)
Tampon abrasif blanc – Papier absorbant – Poubelle + sac

Produits

✓ Détergent désinfectant à contact alimentaire (dDA)

Étapes préalables

- > **FT 1** et **FT 2**
- > Préparer le matériel et les produits
- > Préparer l'environnement

Principes de base

- > Contrôler l'état de propreté du matériel
- > Respecter les consignes d'utilisation du produit

Succession des opérations	Exigences	Justifications
1. Retirer les salissures non adhérentes avec du papier à usage unique. 2. Appliquer la solution de dDA avec une lavette jaune sur les surfaces.	> Jeter immédiatement à la poubelle. > Appliquer la solution du plus propre au plus sale avec la lavette jaune (dans l'ordre ci-dessous, de 1 à 8). > Réaliser le détournage puis godille.	> Agir du plus propre au plus sale, décoller les salissures, accroître leur solubilité, diminuer la charge microbienne.
		
3. Frotter les salissures adhérentes. 4. Laisser agir. 5. Rincer à l'eau claire. 6. Sécher à la lavette propre. 7. Réaliser un séchage de finition.	> Utiliser un tampon abrasif doux. > Respecter le temps d'action. > Rincer l'ensemble des surfaces avec la lavette blanche dans le même ordre. > Sécher l'ensemble des surfaces et la robinetterie selon la technique préconisée.	> Éliminer la solution sale. > Éliminer l'eau, facteur favorable au développement des micro-organismes.
Autocontrôles visuels	Opérations complémentaires après l'entretien	
> Vérifier l'absence de salissure et de trace d'humidité.	> Réaliser les actions correctives si nécessaire. Nettoyer et ranger le matériel. Ranger les lieux. Entretenir les gants d'entretien puis se laver les mains.	

OBJECTIFS

- Expliquer le principe de chaque technique
- Justifier le choix du produit en fonction des salissures, du support
- Justifier l'ordre des opérations, les règles d'hygiène, de sécurité et le principe d'économie

TD11

MÉMO 4

Lavage manuel des équipements

ACTIVITÉ 1 L'entretien de la vaisselle

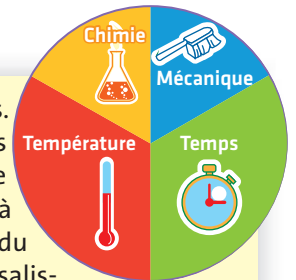
DOC 1 Le lavage manuel de la vaisselle

Il est nécessaire de préparer le matériel (lavettes, brosse, abrasif, torchons, poubelle, gants de ménage), le produit (détergent dégraissant/dosage : 2,5 ml de produit pour 5 l d'eau vaisselle peu sale et 5 ml pour une vaisselle très sale). L'organisation du poste (2 bacs et plan d'égouttage) doit respecter la marche en avant afin que la vaisselle sale ne croise pas la vaisselle propre. Remplir le bac de lavage (l'eau chaude augmente l'efficacité du produit + détergent). Éliminer les résidus alimentaires dans la poubelle. Trier la vaisselle du plus propre au plus sale. Séparer les objets tranchants. Faire tremper la vaisselle encrassée pour

faciliter l'élimination des salissures. Frotter pour éliminer les salissures résistantes. Changer l'eau de lavage régulièrement. Rincer la vaisselle à l'eau courante chaude au-dessus du 2^e bac pour éliminer produits et salissures ainsi qu'une grande quantité de micro-organismes. Déposer la vaisselle propre sur le plan d'égouttage, la sécher et la ranger.

Pour aller plus loin : <http://www.abbet.be/Nettoyage-Produits-d-entretien#paragraphe3.1>

Cercle de Sinner appliqué au lavage manuel de la vaisselle



1.1 (DOC 1) Indiquer, sur le schéma ci-dessous, les différentes zones de travail, flécher le sens de progression du lavage de la vaisselle puis justifier son organisation.

Zone d'égouttage
de la vaisselle propre

Vaisselle sale triée du plus
propre au plus sale



Bac de rinçage : eau chaude
courante

Bac de lavage : eau chaude
+ détergent

Justification : L'organisation du lavage évite de croiser la vaisselle sale avec la vaisselle propre.

1.2 (DOC 1) Expliquer l'interaction des facteurs intervenant dans le lavage manuel de la vaisselle en répondant à la question que Rose, auxiliaire de vie, pose à la responsable de secteur : « Comment nettoyer un plat à gratin très encrassé sans perdre de temps ? »

Augmenter les facteurs 1, 2, 3 pour diminuer le 4.

1. Action du temps : Laisser tremper le plat pour assurer un temps de contact entre le détergent et la vaisselle.

2. Température : Utiliser l'eau chaude pour augmenter l'efficacité du détergent.

3. Action chimique : Doser le produit de 2,5 à 5 ml pour 5 litres d'eau pour faciliter l'élimination des salissures.

4. Action mécanique : Récurer ensuite plus rapidement.

ACTIVITÉ 2) L'entretien du réfrigérateur

2.1 (FT 3) Justifier les règles d'entretien du réfrigérateur après avoir coché celles relevant de la sécurité (S), de l'hygiène (H), de l'économie (E).

Règles	S	H	E	Justifications
Dégivrer régulièrement le réfrigérateur.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Limitier la prolifération de micro-organismes et la consommation d'énergie électrique.
Débrancher l'appareil avant l'entretien.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Éviter tout risque d'électrisation ou d'électrocution.
Laver, rincer, désinfecter, rincer le réfrigérateur.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Éliminer toute trace de salissures, de micro-organismes et de produits
Stocker les aliments du réfrigérateur dans une glacière avec des accumulateurs de froid.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ne pas rompre la chaîne du froid. Ne pas gaspiller des aliments.

Mise en situation : La responsable de secteur demande aux auxiliaires de vie d'adapter la fiche de l'entretien mensuel du réfrigérateur à un entretien hebdomadaire.

2.2 (FT 3) Compléter la fiche ci-dessous.

Nettoyer les clayettes et le bac à légumes avant de stocker les aliments.	Mode opératoire pour l'entretien hebdomadaire du réfrigérateur	Objectifs
	Les tremper dans une solution détergente.	Éliminer les salissures.
	Les frotter, les rincer.	Éliminer les salissures, les produits.
	Les sécher.	Éliminer toutes les traces d'eau.

ACTIVITÉ 3) L'entretien du four à micro-ondes

3.1 (DOC 2 et FT 3) Indiquer l'intérêt et les consignes d'un entretien régulier du four à micro-ondes.

DOC 2 Les consignes d'entretien du four à micro-ondes

- Nettoyer et désinfecter régulièrement afin d'empêcher le développement de micro-organismes et la détérioration de la surface, d'éviter de réduire la durée de vie de l'appareil et de générer des conditions d'utilisation dangereuses.
- Ne pas utiliser d'abrasifs, d'appareils de nettoyage à vapeur, car ils peuvent endommager le panneau de commande et les surfaces de l'appareil.
- Retirer graisse, particules alimentaires autour du joint de porte qui empêchent une fermeture hermétique de l'appareil.
- Laver régulièrement en lave-vaisselle plateau tournant et support.
- Nettoyer régulièrement la paroi supérieure du four (gril).



- Éliminer les salissures et les micro-organismes;
- Utiliser le matériel en toute sécurité.

Consignes

- Nettoyer les éléments mobiles, le joint, la paroi supérieure du four, l'enceinte.

- Ne pas utiliser de matériels, ni de produits abrasifs, ni d'appareil à vapeur.

OBJECTIF

- Assurer l'entretien du four à micro-ondes et du réfrigérateur

FT 5

➤ MÉMO 4

Entretien le four à micro-ondes, le réfrigérateur

Préparations communes

Matériels

- 2 bassines
- 3 lavettes
- Papier absorbant
- Poubelle
- Gants de ménage

Produits

- Détergent dégraissant neutre ou eau de javel
- Détergent désinfectant alimentaire (dDA)



Étapes préalables




- Se mettre en tenue professionnelle **FT2**
- Se laver les mains **FT1** puis mettre les gants de ménage
- Préparer le matériel et les produit, débrancher l'appareil



Principes de base

- Contrôler l'état de propreté du matériel
- Respecter les consignes d'utilisation des produits (dosage, température de l'eau...)

1 | L'entretien quotidien de l'enceinte du micro-ondes

Succession des opérations	Exigences	Justifications
 <p>➤ Laver les éléments mobiles (plateau, anneau à roulettes). ①</p> <p>➤ Bionettoyer l'intérieur de l'enceinte. ②</p> <p>➤ Bionettoyer la porte intérieure, extérieure et le joint. ③</p> <p>➤ Rincer les parois intérieures.</p> <p>➤ Sécher.</p> <p>➤ Bionettoyer, rincer, sécher, l'extérieur de l'enceinte puis rebrancher l'appareil.</p>	 <p>➤ Les tremper dans une solution détergente et rincer.</p> <p>➤ Appliquer le dDA en respectant le temps d'action. Insister sur le joint.</p> <p>➤ Utiliser de l'eau propre et chaude.</p> <p>➤ Utiliser un papier à usage unique.</p> <p>➤ Procéder comme pour l'intérieur de l'enceinte.</p>	 <p>➤ Éliminer les salissures et le produit.</p> <p>➤ Éliminer les salissures, les micro-organismes.</p> <p>➤ Assurer la fermeture hermétique de l'enceinte.</p> <p>➤ Éliminer les salissures, micro-organismes et produit.</p> <p>➤ Éliminer toute trace d'eau.</p> <p>➤ Faciliter l'élimination de toutes les salissures, des micro-organismes et du produit.</p>

Entretien du four micro-ondes en milieu collectif

- Cet entretien est suivi dans les offices alimentaires des établissements médico-sociaux. Il s'inscrit dans le planning de bionettoyage de la structure. Il est géré par l'agent hôtelier chargé du service.

➤ Entretien pluriquotidien après chaque service des repas

- Bionettoyer la paroi interne amovible et les parois intérieures lisses.
- Décoller les salissures résistantes à la vapeur obtenue par chauffage d'eau dans l'enceinte.
- Réaliser un essuyage humide de l'intérieur de l'enceinte.
- Nettoyer les surfaces extérieures, portes et poignées.

➤ Entretien hebdomadaire

- Bionettoyer toutes les surfaces (cf. entretien pluriquotidien).
- Compléter le nettoyage par une application de détergent désinfectant à usage alimentaire.

2 | L'entretien mensuel du réfrigérateur

Succession des opérations	Exigences	Justifications
<ul style="list-style-type: none"> > Mettre le thermostat sur zéro. > Débrancher l'appareil. > Vider le réfrigérateur de son contenu. 	<ul style="list-style-type: none"> > Stocker les aliments dans une glacière avec accumulateurs de froid. > Éliminer les aliments périmés. 	<ul style="list-style-type: none"> > Éviter la rupture de la chaîne du froid.
Entretien intérieur de l'équipement		
<ul style="list-style-type: none"> > Retirer les éléments mobiles (clayettes, bacs et casiers). 	<ul style="list-style-type: none"> > Les tremper dans une solution détergente. 	<ul style="list-style-type: none"> > Éliminer les salissures.
<ul style="list-style-type: none"> > Laver l'enceinte de l'appareil et le joint de porte. > Rincer. 	<ul style="list-style-type: none"> > Procéder du haut vers le bas (du fond de l'appareil vers l'extérieur pour l'intérieur de l'enceinte). > Détourer chaque surface et utiliser la technique de la godille à l'intérieur de la surface. 	<ul style="list-style-type: none"> > Aller du plus propre au plus sale pour respecter les règles d'hygiène. > Éliminer les salissures. > Éliminer le produit.
<ul style="list-style-type: none"> > Désinfecter l'enceinte de l'appareil. > Rincer. 	<ul style="list-style-type: none"> > Procéder comme pour le lavage. > Respecter le temps d'action du désinfectant. 	<ul style="list-style-type: none"> > Éliminer efficacement les micro-organismes. > Éliminer le produit.
<ul style="list-style-type: none"> > Laver les éléments mobiles (clayettes, bacs, casiers). > Les désinfecter. > Les sécher, les replacer. 	<ul style="list-style-type: none"> > Frotter, rincer. > Respecter le temps d'action du produit. 	<ul style="list-style-type: none"> > Éliminer les salissures. > Éliminer les micro-organismes, le produit.
<ul style="list-style-type: none"> > Rebrancher l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> > Positionner le thermostat à la température de conservation. 	<ul style="list-style-type: none"> > Refroidir l'enceinte avant de ranger les aliments.
Entretien extérieur de l'équipement		
<ul style="list-style-type: none"> > Nettoyer le condenseur. 	<ul style="list-style-type: none"> > Le dépoussiérer avec un aspirateur ou une lavette légèrement humide. 	<ul style="list-style-type: none"> > Faciliter l'évacuation de la chaleur pour une meilleure performance.
<ul style="list-style-type: none"> > Nettoyer les parois externes et la poignée de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> > Laver, rincer, désinfecter. Rincer et sécher en procédant comme pour l'entretien intérieur. 	<ul style="list-style-type: none"> > Éliminer les salissures, les micro-organismes, les produits.
<ul style="list-style-type: none"> > Replacer les aliments 		

Fréquence d'entretien du réfrigérateur-congélateur

Entretien hebdomadaire

- > Nettoyer les clayettes et le bac à légumes avant de stocker les aliments.

Entretien mensuel

- > Dégivrer puis laver et désinfecter l'enceinte. **FT3**

Entretien trimestriel

- > Dégivrer puis laver et désinfecter le compartiment congélateur.

Finalisations communes

Autocontrôle	Opérations complémentaires après l'entretien
<ul style="list-style-type: none"> > Vérifier l'absence de salissures, de traces de produits et d'eau 	<ul style="list-style-type: none"> > Nettoyer et ranger le matériel (seaux, bassines) ; laver en machine (lavettes, fange coton). Entretenir les gants FT1. Se laver les mains FT1.



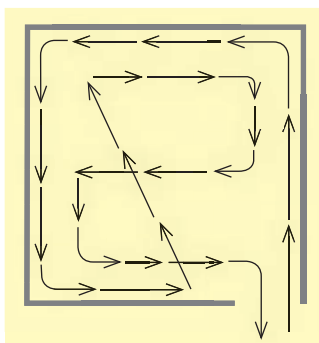
MÉMO 4

TD 10 11
FT 4 5

Techniques de lavage manuel

1 Le lavage du sol à domicile

Afin de mettre en œuvre des techniques visant à éliminer les salissures adhérentes et de limiter la contamination microbienne, il est possible au domicile de se procurer du matériel semblable au matériel de collectivité.



Matériel et produits

- 2 seaux ou équivalent
- Balai rasant avec son bandeau
- Détergent

Méthode

- Détourage + godille
- Respect des paramètres du cercle de Sinner (température, action chimique et action mécanique)

Résultats attendus

- Propreté visuelle
- Sol sans salissures, sans traces de produit ni d'eau

2 Le lavage des vitres et des surfaces verticales

Matériels : mouilleur et sa housse, raclette, seau, lavettes et serpillère

Détourage au mouilleur	Trempe au mouilleur	Essuyage à la raclette
<p>Tremper la housse du mouilleur dans le seau contenant la solution détergente. Pratiquer le détourage de la vitre à l'aide du mouilleur.</p>	<p>Mouiller toute la surface de la vitre.</p>	<p>À la française</p> <p>À l'américaine</p>
<p>Résultat attendu : propreté visuelle, vitre sans salissures ni traces.</p>		

2 Les techniques de lavage manuel des équipements

2.1 Le lavage manuel de la vaisselle

Objectif : éliminer les salissures en faisant intervenir les 4 paramètres du cercle de Sinner.

- Augmenter les facteurs 1 (action temps), 2 (température), 3 (action chimique) :
 - laisser tremper pour assurer un temps de contact suffisant entre le détergent et la vaisselle ;
 - utiliser l'eau chaude pour augmenter l'efficacité du détergent ;
 - doser correctement le produit pour faciliter l'élimination des salissures.
- Diminuer le facteur 4 (action mécanique) : récuser plus rapidement.

Produit

- Détergent dégraissant (dosage : voir informations sur l'étiquette)

Matériels

- Lavettes, brosse à vaisselle, abrasif, torchons, gants de ménage

Consigne

- L'organisation du poste (2 bacs et un plan d'égouttage) doit respecter la marche en avant afin que la vaisselle sale ne croise pas la vaisselle propre.

2.2 L'entretien du réfrigérateur et du four à micro-ondes

Objectifs : éliminer toutes traces de salissures et de micro-organismes et maintenir les appareils en bon état de fonctionnement afin de les utiliser en toute sécurité.

Les choix de produits

Choix 1

- Détergent dégraissant, désinfectant (eau de javel), eau

- Pour assurer un lavage et un rinçage, puis une désinfection et un rinçage.
 - Le rinçage évite de mélanger des produits chimiques incompatibles pour la sécurité.
 - L'action peut être limitée à un simple nettoyage (lavage + rinçage). Ex. : entretien hebdomadaire du bac à légumes pour le réfrigérateur.

Choix 2

- Détergent désinfectant alimentaire, eau

- Pour combiner le nettoyage et la désinfection en une seule opération, ce qui permet de limiter les temps de réalisation et d'économiser eau et produits d'entretien.

Produits non abrasifs qui n'endommagent pas les parois lisses intérieures et extérieures des enceintes.

Le choix des produits conditionne le mode opératoire.

Le principe de chaque technique

L'ordre des opérations permet de réaliser un entretien complet et efficace, en détournant chaque surface et en travaillant en godille à l'intérieur de la surface, en commençant par l'intérieur de l'enceinte et par le joint de porte pour terminer par l'extérieur.

Le principe de la marche en avant est ainsi respecté et la tâche est réalisée de manière hygiénique.

Deux techniques sont possibles pour assurer ces opérations d'entretien :

Mode opératoire 1

- Opération 1 : laver l'enceinte pour éliminer les salissures.
- Opération 2 : désinfecter l'enceinte pour éliminer les micro-organismes.

Mode opératoire 2

- Laver et désinfecter l'enceinte, afin d'éliminer salissures et micro-organismes en une seule opération.

Précaution particulière : débrancher les appareils avant tout entretien pour éviter tout risque d'électrocution.

OBJECTIF

- Justifier le choix du matériel, des produits et de l'organisation du travail

➤ PRÉPARATION À LA MOBILISATION DES SAVOIRS E31

Entretien du logement d'une personne âgée à domicile

Jeanne, aide à domicile chez M. et Mme Lagrive, intervient en semaine quotidiennement pour l'entretien du logement. Depuis trois semaines, elle a demandé au couple de lui fournir le matériel et les produits. Chaque jour, Jeanne procède au nettoyage d'une partie de la maison. Aujourd'hui, le 4 juin, elle consulte le diagramme des tâches puis le complète.

Étapes préalables à la réalisation des tâches qui incombent à Jeanne

- 1 Établir la liste des tâches que doit effectuer Jeanne ce 4 juin (*annexe 4*). Indiquer, sur papier libre, l'ordre des opérations de nettoyage pour ce logement (*Corrigé disponible en ligne*).
- 2 Indiquer les matériels et produits nécessaires ce jour en les soulignant dans la liste (*annexe 3*) et en la complétant par des produits à acheter. Justifier, pour les produits à acheter, l'utilisation ou la nécessité du renouvellement (*annexe 3*).
- 3 Indiquer, sur papier libre, les techniques d'entretien à mettre en œuvre (*Corrigé disponible en ligne*).
- 4 Préciser sur papier libre le type de bionettoyage possible sur le plan de travail de la cuisine de Mme Lagrive (*Corrigé disponible en ligne*).

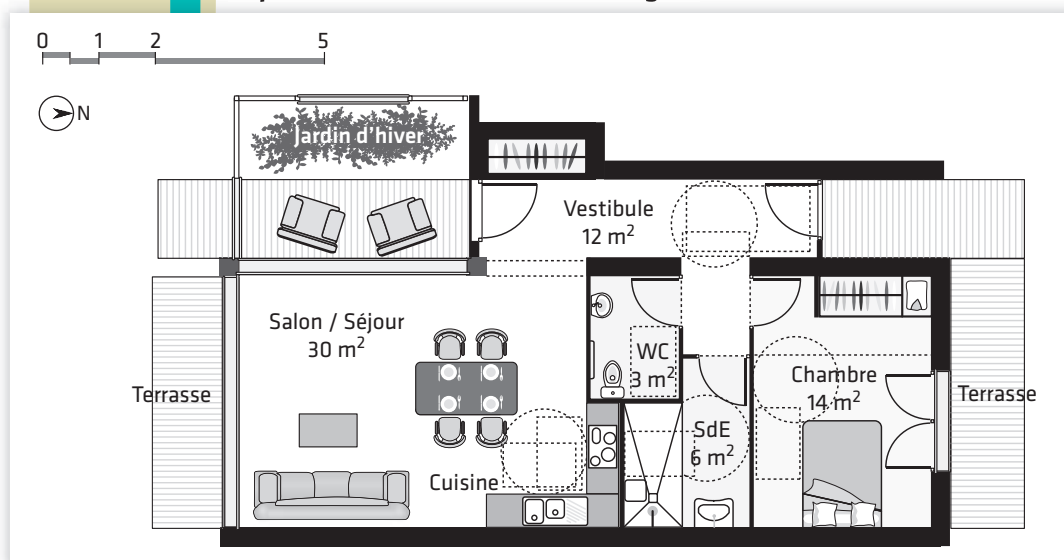
ANNEXES

ANNEXE 1 Le dossier des personnes

M. Lagrive a 91 ans, il vit avec son épouse Augustine âgée de 85 ans. Ils ont deux chats qui vivent à l'intérieur de leur maison. M. Lagrive est fatigué depuis sa chute dans

le jardin il y a 6 semaines. Il a peur de marcher et de sortir et passe certaines journées sans se lever du lit. Le couple a droit à une aide à domicile 1 h 30 par jour.

ANNEXE 2 Le plan de la maison de M. et Mme Lagrive



ANNEXE 3

La liste des produits et matériel d'entretien à disposition et à acheter

À DISPOSITION AU 1^{ER} JUIN

- Détergent spécial vitres
- Détergent pour le sol (non alimentaire)
- Désinfectant à contact alimentaire
- Produit pour la vaisselle
- Détartrant W.-C.
- Vinaigre ménager
- Aspirateur
- Balai classique
- Seau
- Éponges
- Torchons (pour les mains et pour la vaisselle)
- Chiffons propres
- Eau de Javel

À ACHETER POUR LE 4 JUIN

- Crème à récurer : nettoyage lavabo, salle de bains
- Agglutinant en aérosol : dépoussiérage du mobilier
- Balai rasant + franges : dépoussiérage du sol
- Lavettes en microfibres : nettoyage des diverses surfaces (vitres, miroirs, évier, lavabo, plan de travail et W.-C. : 1 lavette pour chaque surface)
- Détartrant W.-C. : car il n'y en a plus au 2/05

5 Préciser le devenir des lavettes et torchons utilisés par Jeanne lors de l'entretien du logement. Justifier.

Les lavettes ainsi que les torchons et chiffons des vitres ou miroir seront mis à laver en machine à 60 °C pour être décontaminés.

ANNEXE 4

L'extrait du diagramme d'entretien quotidien

Entretien du logement : M. et Mme Lagrive Mois de : Juin					
	Fréquence	Lu 1 ^{er}	Ma 2	Mer 3	Jeu 4
CUISINE					
Four	le lundi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Micro-ondes	le mardi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Plaques cuisson	le mardi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Réfrigérateur	1 fois par semaine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Plan travail/évier	tous les jours	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Placards	le vendredi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiroirs	le vendredi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crédence	le vendredi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hotte	1 fois par semaine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vitres fenêtres	le jeudi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Autre :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SALON + VESTIBULE					
Dépoussiérage mobilier/canapé	tous les 2 jours	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dépoussiérage sol/tapis	tous les jours	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavage du sol	tous les 2 jours	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vitres fenêtres	le vendredi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SALLE DE BAINS					
Lavabo/miroir	tous les jours	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Douche/siège douche	tous les 2 jours	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dépoussiérage sol	tous les jours	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavage sol	1 fois par semaine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre : entretien tapis	1 fois par semaine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
W.-C.					
Lavabo/miroir	tous les 2 jours	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Détartrage W.-C.	tous les 2 jours	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Désinfection W.-C.	tous les jours	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dépoussiérage sol	tous les jours	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavage sol	tous les 2 jours	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre : siphon lavabo	le vendredi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CHAMBRE					
Dépoussiérage sol	tous les jours	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavage sol	tous les 2 jours	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vitres fenêtres	le vendredi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre : rangement placards	le vendredi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AUTRE : Jardin d'hiver					
Arroser plantes	1 fois en fin de mois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dépoussiérage sol	1 fois en fin de mois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavage sol	1 fois en fin de mois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
REMARQUES					
		Détartrant terminé			
Paraphe salarié :		JR	JR	JR	JR

OBJECTIFS

- ▶ Définir nettoyage, bionettoyage
- ▶ Justifier les étapes de plans de nettoyage, de bionettoyage
- ▶ Justifier la fréquence des opérations selon le secteur professionnel et les contraintes

TD12

➤ MÉMO 5

Bionettoyage des sols et surfaces

ACTIVITÉ 1 Le nettoyage, le bionettoyage

DOC 1 Le nettoyage et le bionettoyage

Le nettoyage est une opération d'entretien et de maintenance des locaux et des équipements permettant d'assurer un aspect agréable (notion de confort) et un niveau de propreté (notion d'hygiène). Cette action, préliminaire à toute désinfection a pour objectif l'élimination des salissures par un procédé respectant l'état des surfaces traitées. Le bionettoyage est défini comme un procédé destiné à réduire temporairement la contamination biologique des surfaces. Il est obtenu par la combinaison d'un nettoyage (avec un détergent), d'un rinçage à l'eau claire (évacuation

des salissures et des produits utilisés) et l'application d'un désinfectant. Deux méthodes permettent d'effectuer le bionettoyage d'une surface. Il s'agit de la méthode séparée lorsque le nettoyage et l'élimination des micro-organismes se font avec deux produits distincts. Si on utilise un seul produit qui est à la fois détergent et désinfectant, la méthode est dite combinée. Le bionettoyage est totalement intégré dans l'organisation globale des soins, il participe à la lutte contre les infections nosocomiales.

1.1 (DOC 1) Souligner la définition du nettoyage et entourer la définition du bionettoyage.

1.2 (DOC 1) Différencier les objectifs du nettoyage et du bionettoyage.

Le nettoyage permet d'éliminer uniquement les salissures alors que le bionettoyage permet également de réduire la contamination microbienne.

1.3 (DOC 1) Identifier les produits permettant de réaliser les différents procédés d'entretien.

Procédés		Produits		
		Détergent	Désinfectant	Détergent-désinfectant
Nettoyage		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bionettoyage	Méthode séparée	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Méthode combinée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

1.4 (DOC 1) Indiquer la finalité d'un bionettoyage.

Participer à la lutte contre les infections nosocomiales.

ACTIVITÉ 2 Le plan de nettoyage

DOC 2 Les consignes de rédaction du plan de nettoyage d'un établissement de santé

Un plan de nettoyage est un processus complet ayant pour but d'optimiser l'entretien des locaux ainsi que la maintenance des équipements. Il est nécessaire de répertorier les lieux d'intervention (chambres, sanitaires, couloirs...) avec leurs contraintes

car chacun présente des besoins spécifiques en termes d'entretien (usage, nature des surfaces à entretenir, état de santé de l'utilisateur...). Dans un souci d'efficacité et pour assurer la qualité des interventions, le plan définit :

DOC 2 (suite)

- ▶ les modes opératoires (matériels, produits, étapes) précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel ;
- ▶ la fréquence des opérations selon le niveau de salissures ou l'état de santé de l'utilisateur et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées ;
- ▶ le personnel qui aura en charge les tâches à réaliser en désignant les personnes dont les compétences professionnelles sont en adéquation avec les activités ;
- ▶ les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan (vérification visuelle, contrôles bactériologiques des surfaces) et effectuer le calcul du temps d'intervention dans un souci d'efficacité et de maîtrise des coûts.

2.1 (DOC 2) Souligner l'intérêt de la mise en place d'un plan de nettoyage.

2.2 (DOC 2) Retrouver les étapes de construction d'un plan de bionettoyage et les justifier.

Étapes	Justifications
Répertorier les lieux d'intervention.	Adapter les interventions aux contraintes des locaux et leurs usages et des surfaces à entretenir.
Déterminer la fréquence des opérations.	Intervenir en fonction du degré de salissure ou de l'état de santé de l'utilisateur.
Définir les modes opératoires.	Viser l'efficacité et la qualité des interventions.
Désigner le personnel en charge des tâches.	Identifier l'opérateur pour une action donnée selon les compétences
Calculer le temps d'intervention.	Veiller à l'efficacité et à la maîtrise des coûts.
Préciser les moyens de vérification.	Évaluer l'efficacité du plan.

ACTIVITÉ 3 Le plan de nettoyage et les contraintes professionnelles

DOC 3 Le plan de nettoyage d'une chambre en EHPAD : fréquence des entretiens (extrait)

	Usagers	Quotidien	Hebdomadaire	Trimestriel
1 ^{re} étape : surfaces hautes sèches	Chambre du résident sans soins	<ul style="list-style-type: none"> Évacuation déchets et linge sale Bionettoyage avec détergent-désinfectant : téléphone, interrupteurs, poignées de portes, extérieur du mobilier, supports de poubelle 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage avec détergent : cordons, téléphone, bibelots 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage avec détergent : intérieur du mobilier, bibelots, placard muraux, portes, grilles de ventilation Nettoyage des vitres
	Résident soigné (infection) PC*	<ul style="list-style-type: none"> Évacuation des déchets, du linge sale pluri-quotidien Bionettoyage pluri-quotidien de l'ensemble des surfaces <p>* PC (précautions complémentaires) : les locaux où réside un usager présentant une infection doivent suivre une procédure aménagée de façon à éviter les phénomènes contagieux et à participer à sa guérison.</p>		

3.1 (DOC 3) Identifier et justifier les différences de préconisations pour l'entretien du mobilier.

Intérieur : nettoyage. Extérieur : bionettoyage (car surfaces en contact avec des micro-organismes).

Entretien plus fréquent de l'extérieur car le degré de salissure est élevé.

3.2 (DOC 3) Justifier les précautions particulières à adopter en cas de gastro-entérite.

Bionettoyage fréquent pour détruire les micro-organismes et réduire le risque de contagion.

OBJECTIF

- Réaliser le bionettoyage des sols et surfaces

FT 6

➤ MÉMO 5

Réaliser le bionettoyage des sols et surfaces

1 | Le bionettoyage des sols par la méthode de pré-imprégnation

Matériel

- ☑ Chariot équipé dont : bandeaux de lavage, seau bleu avec couvercle, doseur, support extra plat velcro, manche réglable et seau rouge

Produit

- ☑ Détergent désinfectant

Étapes préalables

- > Se mettre en tenue professionnelle **FT 1**
- > Se laver les mains, mettre des gants **FT 2**, des lunettes de protection, préparer le chariot

Principes de base

- > Utiliser un bandeau par pièce (cf. consignes du fabricant pour le calcul par surface)
- > Ne pas repasser sur les surfaces traitées

Succession des opérations	Exigences	Justifications
Imprégner les bandeaux 	<ul style="list-style-type: none">> Calculer le nombre de bandeaux et le volume de la solution.> Immerger les bandeaux dans le seau bleu le temps nécessaire (cf. indications du fabricant).	<ul style="list-style-type: none">> Économiser produits et eau et protéger l'environnement.> Permettre l'imprégnation complète des bandeaux.
Préparer le balai 	<ul style="list-style-type: none">> Régler le manche (fixer la hauteur en positionnant le haut sous le menton et le verrouiller). Fixer le bandeau en laissant une partie plus grande d'un côté.	<ul style="list-style-type: none">> Adopter une posture ergonomique> Permettre le bionettoyage des plinthes.
Bionettoyer la pièce, bandeau maintenu au sol : <ul style="list-style-type: none">> Faire un détournage depuis l'entrée vers l'angle opposé.> Nettoyer les plinthes en poussant la partie libre du bandeau contre la plinthe, en se plaçant à côté du support.> Appliquer la solution à la godille sur toute la surface.		<ul style="list-style-type: none">> Créer une bande de réserve de solution.> Éviter de marcher sur une zone propre.> Étaler la solution.
<ul style="list-style-type: none">> Bionettoyer la pièce : pratiquer la méthode à la godille.		
 Évacuer le bandeau : <ul style="list-style-type: none">> Le retirer en 4 étapes : 1. maintenir au pied, 2. décrocher du support, 3. refixer en croix, 4. décrocher replié à l'intérieur et balai soulevé à hauteur.> Déposer dans le seau rouge.		<ul style="list-style-type: none">> Maintenir une bonne posture pour réduire la fatigue.> Séparer le propre du sale.
Autocontrôle visuel	Opérations complémentaires après l'entretien	
<ul style="list-style-type: none">> Vérifier l'absence de salissures.	<ul style="list-style-type: none">> Réaliser les actions correctives si nécessaire.> Entretien et ranger le matériel, se laver les mains.	

2 | L'entretien quotidien d'une chambre en EHPAD (hors de la présence du résident)

Matériels

- ✓ Chariot équipé, dont : lavettes spécifiques pour mobilier et pour sanitaires

Produit

- ✓ Détergent désinfectant

Étapes préalables

- > Se mettre en tenue professionnelle **FT 1**
- > Se laver les mains et mettre des gants **FT 2**
- > Préparer matériel et produits, évacuer les déchets

Principes de base

- > Changer de gants entre les diverses opérations. Agir du plus propre au plus sale et de haut en bas. Ne pas revenir sur une surface déjà traitée. Limiter les déplacements

Succession des opérations	Exigences	Justifications
> Bionettoyer lavabo et W.-C.	<ul style="list-style-type: none"> > Appliquer le produit dans l'ordre : lavabo, robinetterie, W.-C. après avoir tiré la chasse d'eau (extérieur de la cuvette, lunette puis intérieur de la cuvette). > Rincer dans le même ordre après un temps de pause (pendant le bionettoyage des surfaces). 	<ul style="list-style-type: none"> > Travailler du plus propre au plus sale. > Permettre au produit d'agir. > Éliminer les produits.
> Bionettoyer les autres surfaces.	> Nettoyer dans l'ordre : extérieur du mobilier, portes et poignées, interrupteurs, distributeurs, poubelles, en un seul passage, avec la lavette imprégnée de produit.	> Travailler du plus propre au plus sale.
> Réaliser l'entretien des miroirs. FT 4		
> Garnir la poubelle.	> Mettre un sac de taille adaptée, rebord de 5 cm du sac sur l'extérieur.	> Permettre de refermer le sac sans toucher les déchets.
> Effectuer le balayage humide des sols. FT 3		
> Réaliser l'entretien des vitres. FT 4		
Autocontrôle visuel	Opérations complémentaires après l'entretien	
> Vérifier l'absence de salissures.	<ul style="list-style-type: none"> > Réaliser les actions correctives si nécessaire. > Entretenir et ranger le matériel, se laver les mains. > Remettre la chambre en ordre. 	

Nota Bene : en multi-accueil, procéder selon la même organisation pour les dortoirs et sanitaires.

Bionettoyage complémentaire à l'entretien quotidien

- > **Hebdomadaire** : quotidien + bionettoyage douche, détartrage pommeau, entretien des vitres.
- > **Trimestriel** : + bionettoyage mobilier intérieur, plafond, grilles de ventilation, radiateur, murs, portes.
- > **Au départ du résident** : toutes les opérations quotidiennes, hebdomadaires et trimestrielles.
- > **En cas d'infection** : opérations précédentes avec désinfectant adapté + sanitaires à chaque utilisation.

Bionettoyage des équipements et matériels

OBJECTIFS

- Préciser les critères de choix des produits et techniques de bionettoyage en fonction du support, des salissures, du résultat attendu
- Justifier l'ordre des opérations
- Justifier les règles d'hygiène, sécurité, ergonomie et économie

TD13

➤ MÉMO 5

ACTIVITÉ 1 L'entretien des matériels

DOC 1 Le protocole de nettoyage des jouets en multi-accueil

Les jouets mis à la disposition de tous, passent entre les mains des professionnels et des enfants qui les portent à la bouche. La prolifération des bactéries est alors constante. Il est indispensable d'instaurer des consignes claires de nettoyage et de désinfection pour chaque type de jouet et de les afficher pour qu'elles soient appliquées.

L'entretien des jouets se fait en fonction du matériau :

- jouets en plastique souple et insensible à l'eau : effectuer un bionettoyage 2 fois par semaine, faire tremper 15 minutes dans une solution de détergent-désinfectant alimentaire, puis rincer (pour diminuer le risque toxicologique) et sécher ;
- jouets en plastique rigide (type lego) : effectuer un lavage en lave-vaisselle bi-hebdomadaire cycle > à 63 °C pour l'élimination des micro-organismes ;
- peluches en matériau synthétique : effectuer un nettoyage hebdomadaire au minimum. laver en machine cycle à 40 °C ;

- jouets en bois ou matériau poreux : effectuer un bionettoyage hebdomadaire, essuyer avec une lavette imprégnée d'une solution de détergent désinfectant alimentaire, laisser en contact 15 minutes, rincer avec une lavette propre humide puis sécher ;
- vêtements de déguisement : effectuer un nettoyage en machine cycle à 40 °C après chaque utilisation.

Précautions particulières :

- laver sans délai les jouets ou peluches présentant une souillure visible ;
- éviter de partager les jouets qui ont été portés à la bouche tant qu'ils n'ont pas été lavés et désinfectés ;
- augmenter la fréquence d'entretien des jouets en cas d'épidémie.

Pour aller plus loin : <https://nettoyage-entretien.fr/2016/02/03/protocole-dhygiene-en-creche/>

1.1 (DOC 1) Compléter le tableau relatif à l'entretien des jouets.

Jouets				
Matériau	Peluche synthétique	Plastique souple et insensible à l'eau	Plastique dur, rigide	Bois
Procédé d'entretien	Lavage en machine	Immersion 15 min Rinçage Séchage	Lavage en lave-vaisselle	Essuyage humide Contact 15 min Rinçage Séchage
Produit d'entretien	Lessive	Détergent désinfectant à contact alimentaire	Détergent lave-vaisselle	Détergent désinfectant à contact alimentaire
Fréquence d'entretien	Hebdomadaire	Bi-hebdomadaire	Bi-hebdomadaire	Hebdomadaire

➤ 1.2 (DOC 1) Justifier la variété des procédés d'entretien des différents jouets et l'importance de leur entretien.

Les protocoles d'entretien des jouets diffèrent selon leur matériau et leur utilisation. Les jouets passent entre toutes les mains et sont mis à la bouche par les enfants. Il est donc important de bien nettoyer afin d'éviter la contamination, voire les épidémies, puis de bien rincer pour diminuer le risque toxicologique.

➤ 1.3 (DOC 1) Souligner la recommandation en cas d'épidémie. Justifier.

En cas d'épidémie, il est nécessaire d'augmenter la fréquence d'entretien des jouets afin de limiter au maximum la contamination entre les enfants.

ACTIVITÉ 2) L'entretien des équipements dans une chambre d'hôpital

DOC 2 L'extrait d'un protocole d'entretien de W.-C.

Techniques

1. Tirer la chasse.
2. Verser le détartrant dans la cuvette W.-C. laisser agir selon le mode d'emploi.
3. Frotter l'intérieur de la cuvette avec la brosse.
4. Tirer à nouveau la chasse.
5. Laver-désinfecter, avec une lavette rose imprégnée de détergent désinfectant, le réservoir de la chasse, l'extérieur et le pied de la cuvette, l'abattant et finir par la lunette.



Recommandations

- ▶ Porter des gants de ménage pour protéger du risque chimique lié aux produits d'entretien.
- ▶ Réaliser un lavage des mains ou une friction hydroalcoolique des mains avant et après.
- ▶ Adopter une posture ergonomique lors de l'entretien (plier les genoux, garder le dos droit).
- ▶ Utiliser une lavette au minimum par sanitaire.
- ▶ Effectuer un contrôle visuel en fin d'entretien.



➤ 2.1 (DOC 2) Justifier le choix d'un détartrant et d'un détergent désinfectant pour l'entretien des W.-C.

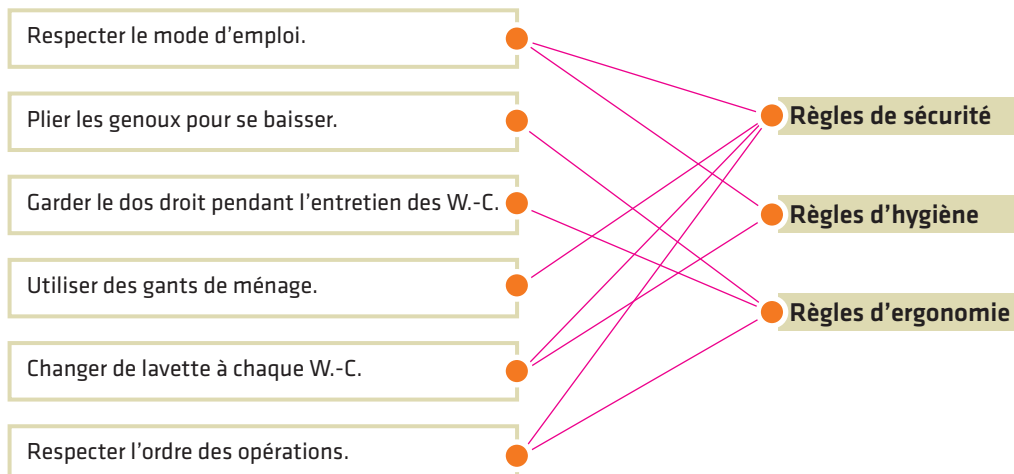
Le détartrant permet d'éliminer les traces de calcaire.

Le détergent désinfectant permet d'éliminer les salissures et les micro-organismes.

➤ 2.2 (DOC 2) Indiquer et justifier le sens des opérations à réaliser dans l'étape 5.

D'après l'étape 5, l'entretien doit se faire de haut en bas et du plus propre au plus sale, afin d'éviter la contamination microbienne.

➤ 2.3 (DOC 2) Relier les recommandations aux règles à respecter.



DOC 3 L'extrait d'un protocole d'entretien du mobilier et des aides techniques

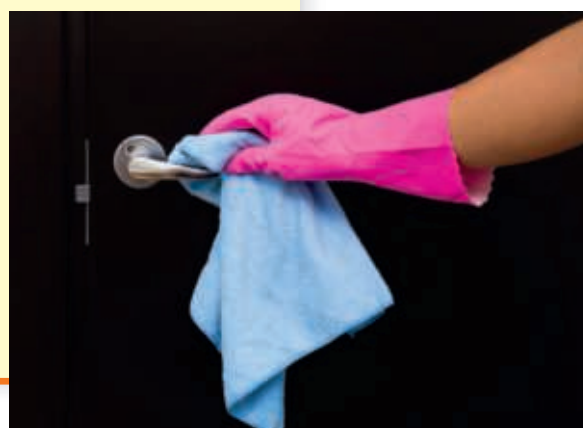
Technique

- ▶ Essuyer chaque surface en un seul passage avec une lavette bleue.
- ▶ Procéder du plus propre au plus sale et du haut vers le bas (potence, fauteuil, table de chevet, table adaptable).
- ▶ Changer de lavette entre chaque mobilier ou, si possible, l'utiliser sur toutes ses faces (nécessité de les plier au préalable).
- ▶ Finir par les poignées, en sortant de la chambre.
- ▶ Laisser sécher.
- ▶ Éliminer les lavettes sales dans le conteneur ou le sac prévu à cet effet.

Recommandations

- ▶ Utiliser la solution détergente désinfectante :
 - pour les zones en contact avec les mains (interrupteurs, poignées de portes, sonnettes, téléphones, télécommandes, barres de maintien...);
 - dans la chambre d'un résident qui bénéficie de précautions complémentaires et en période d'épidémie.
- ▶ Nettoyer les bibelots et mobilier personnels du résident avec :
 - lavette + eau ;
 - ou lavette + détergent en cas de salissures ;
 - ou lavette + détergent désinfectant en cas de souillure biologique.

Pour aller plus loin : Guide de l'entretien des locaux en EMS / ARLIN Bourgogne/2013







2.4 (DOC 3) Indiquer les produits à utiliser et l'opération à effectuer pour l'entretien des aides techniques. Justifier.

Pour réaliser l'entretien des aides techniques, il faut utiliser un détergent désinfectant pour effectuer un bionettoyage de ces équipements, car ce sont des zones en contact avec les mains de l'utilisateur et cela permet d'éliminer les micro-organismes présents sur les surfaces.

2.5 (DOC 3) Compléter le tableau en nommant les équipements suivants et en numérotant l'ordre des opérations de 1 à 4.

Potence, fauteuil, table adaptable, table de chevet

				
Nom des équipements	Table de chevet	Potence	Table adaptable	Fauteuil
Ordre des opérations	3	1	4	2

➤ 2.6 (📄 DOC 3) Justifier la phrase « finir par les poignées de portes ».

Finir par les poignées de portes permet d'éviter de recontaminer les poignées en sortant de la chambre.

➤ 2.7 (📄 FT5, DOC 2 et 3) Comparer et justifier le matériel et les produits utilisés pour les différents entretiens dans une chambre d'hôpital.

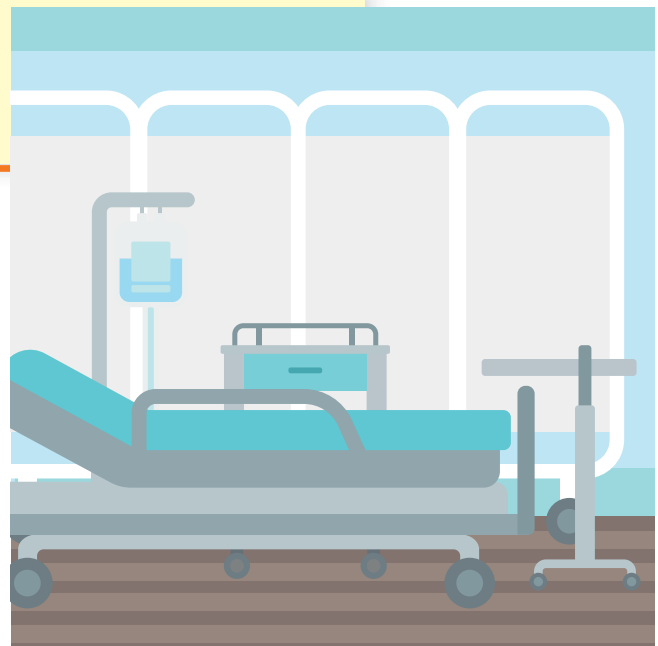
	W.-C.	Aides techniques et mobiliers	Lit	Justification
Lavettes	Rose	Bleue	Bleue	Les W.-C. sont une zone dite « sale » et nécessitent l'utilisation de lavettes différentes pour éviter toute biocontamination entre zone propre/sale.
Produits	Détartrant Détergent désinfectant	Détergent désinfectant	Détergent désinfectant	Utilisation d'un détartrant pour les zones en contact avec l'eau (calcaire). Utilisation d'un détergent désinfectant pour éliminer les salissures et les micro-organismes.

DOC 4 L'entretien d'une chambre d'hôpital : ordre des opérations

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Entretien des aides techniques |
| 2 | Entretien du lit |
| 3 | Entretien des W.-C. |

➤ 2.8 (📄 FT5, DOC 2 et 3) Justifier l'ordre des opérations pour réaliser l'entretien d'une chambre.

Justification : respect de la marche en avant.
(entretien du plus propre au plus sale).



OBJECTIF

- ▶ Effectuer l'entretien d'un lit dans le respect des règles d'hygiène, d'ergonomie, de sécurité et d'économie

FT 7

➤ MÉMO 5

Réaliser le bionettoyage d'un lit

Matériels

- ✓ Chariot de bionettoyage comprenant au moins :
 - un seau contenant la solution de lavage ;
 - une lavette microfibre de couleur ;
 - un bac de récupération pour lavettes sales.
- ✓ Gants de ménage

Produits

- ✓ Détergent désinfectant
- ✓ Eau

Étapes préalables

- > Se mettre en tenue professionnelle
- > Se laver les mains puis mettre des gants de ménage
- > Préparer le matériel et les produits
- > Préparer l'environnement : déplacer la table adaptable

Principes de base

- > Contrôler l'état de propreté du matériel
- > Respecter les consignes d'utilisation du produit (dosage, température de l'eau...)
- > Utiliser au minimum une lavette par chambre
- > Respecter les règles d'ergonomie, de sécurité, d'économie (respect du mode d'emploi du produit)

Succession des opérations	Exigences	Justifications
> Préparer le lit. 	> Retirer la literie. > Mettre le lit à la bonne hauteur, à plat et vérifier que les freins sont mis.	> Avoir une posture ergonomique.
> Réaliser le bionettoyage du lit. 	> Laver les équipements dans l'ordre suivant : tête de lit, potence, sonnettes, barrières de sécurité, télécommande, housse plastique du matelas (détourage, haut, bas puis centre), sommier, pieds du lit, roues. > Utiliser une lavette imprégnée de détergent désinfectant, la plier en 4 pour obtenir 8 faces. > Respecter le temps de pause. > Rincer , sécher selon mode d'emploi.	> Utiliser chaque face de la lavette en cas de salissures importantes. > Éliminer les salissures et les micro-organismes. > Respecter la marche en avant pour limiter la contamination microbienne.

Autocontrôles visuels	Opérations complémentaires après l'entretien
> Vérifier l'absence de : salissures, déchets, coulure sur le lit, dégradations (à signaler).	> Réaliser les actions correctives si nécessaire après autocontrôles. > Refaire le lit et remettre les équipements en place. > Nettoyer et ranger le matériel.

Particularités pour l'entretien du lit dans une chambre de malade

Entretien quotidien

- Bionettoyer le matelas uniquement en cas de souillure importante.
- Mettre le lit à hauteur du patient et abaisser les barrières.

Entretien périodique

- Utiliser la méthode «vapeur» pour une élimination du biofilm sur tous les équipements.

Entretien d'un lit d'enfant

À l'hôpital

- Appliquer les règles générales d'entretien d'un lit.
 - Quotidiennement, le matin après les soins.
 - Après chaque souillure.



En multi-accueil

- Appliquer les règles générales d'entretien d'un lit.
- Réaliser un entretien hebdomadaire lorsque le lit est réservé à un seul enfant (dans la mesure du possible, sinon entretien quotidien).



À l'école

- Réaliser un bionettoyage hebdomadaire de la structure du lit*.
- * Literie fournie et entretenue par la famille.



Bionettoyage

1 Les techniques de bionettoyage des sols et surfaces

1.1 Le nettoyage et le bionettoyage

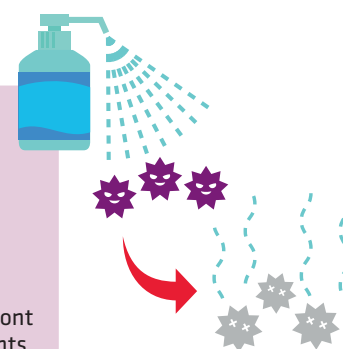


Nettoyage

- Opération d'élimination des salissures par un procédé respectant l'état des surfaces traitées. Les produits sont des détergents.

Bionettoyage

- Opération visant à détruire ou éliminer momentanément les micro-organismes de manière à les ramener au niveau cible requis. Le bionettoyage combine les opérations de nettoyage et de désinfection. Les produits sont des détergents et des désinfectants.



1.2 Le plan de nettoyage

Il définit :

➤ Les tâches à réaliser

➤ Les acteurs possédant les compétences nécessaires

➤ Le champ d'intervention

Plan de nettoyage des locaux : service					
Où ?	Quoi ?	Qui ?	Quand ?	Avec quoi ?	Comment ?
➤ Les lieux ou matériel à traiter		➤ La fréquence de réalisation		➤ Les produits et matériels à utiliser	➤ Le mode opératoire à suivre

Il s'adapte aux contraintes professionnelles :

- ▶ organisation spatiale des locaux ;
- ▶ utilisation des locaux ;
- ▶ état de santé des usagers.

1.3 Le bionettoyage par la méthode de pré-imprégnation

Objectif	Effectuer un bionettoyage en utilisant de façon raisonnée les matériels et les produits d'entretien, afin de réduire le risque de dispersion des micro-organismes ainsi que les coûts financiers et humains, tout en préservant l'environnement.
Principe	Utiliser des bandeaux (ou des lavettes) pré-imprégnés totalement par immersion préalable dans un bain d'une solution de détergent désinfectant.
Technique de base	Détourer la pièce avec le balai équipé du bandeau imprégné pour faire une bande de réserve de solution, puis nettoyer à la godille. Remplacer le bandeau pour chaque surface et dès qu'il n'est plus assez humide. Puis placer le bandeau sale dans un bac prévu à cet effet.

2 Les techniques de bionettoyage des équipements et matériels

2.1 L'entretien des jouets en multi-accueil

La technique diffère selon le matériau des jouets :



Peluches synthétiques lavées en lave-linge

1 fois par semaine



Jouets en plastique souple bionettoyés par immersion dans une solution de dDA

2 fois par semaine



Jouets en plastique dur, rigide, lavés en lave-vaisselle

2 fois par semaine



Jouets en bois lavés par essuyage humide avec une lavette imprégnée de dDA

1 fois par semaine

2.2 L'entretien des équipements dans une chambre de malade

Lit au départ du patient

- Utiliser au minimum une lavette par chambre.
- Laver les équipements du lit dans l'ordre suivant : tête de lit, potence, sonnette, barrières de sécurité, télécommande, housse en plastique du matelas, sommier, pieds du lit, roulettes.

BIONETTOYAGE DES ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS DE LA CHAMBRE



Aides techniques et mobilier

- Commencer par les équipements du haut et finir par ceux du bas.

W.-C.

- Utiliser une lavette différente.
- Effectuer un détartrage, puis un bionettoyage.

OBJECTIF

► Justifier le choix du matériel, des produits, des techniques et de l'organisation du travail

➤ PRÉPARATION À LA MOBILISATION DES SAVOIRS E31

Bionettoyage d'une chambre en EHPAD

Le matin, Lise, agent de soins en EHPAD, assure l'entretien quotidien des chambres des résidents. Aujourd'hui, elle réalise le bionettoyage de la chambre de Mme Capon.

L'EHPAD a mis en place une série de mesures pour limiter au maximum la multiplication des micro-organismes dans la structure. Ainsi, les agents mettent en œuvre la technique du lavage des sols par bandeaux pré-imprégnés.

Étapes préalables à la réalisation des tâches qui incombent à Lise

Sur papier libre :

- 1 Présenter et justifier la tenue professionnelle pour effectuer l'entretien de la chambre.
- 2 Présenter les recommandations générales préalables à l'entretien des chambres.
- 3 Indiquer, dans l'ordre, les différents éléments à entretenir quotidiennement et la règle générale à appliquer.
- 4 Expliquer le principe du bionettoyage et justifier.
- 5 Présenter et justifier les produits, les matériels et la technique de balayage humide.
- 6 Présenter et justifier la méthode du lavage des sols par la méthode de pré-imprégnation (produits, matériels, technique).
- 7 Indiquer et justifier la chronologie des activités de nettoyage de la chambre et de la salle de bains (après avoir numéroté les opérations par ordre chronologique sur l'annexe 3 à rendre).
- 8 Présenter les précautions d'entretien pour chaque espace.

(Corrigé des questions 1 à 8 disponible en ligne.)

ANNEXES

ANNEXE 1 Le dossier Mme Capon

Mme Capon est arrivée en EHPAD il y a un an. Elle occupe une chambre dans laquelle elle a pu apporter son téléviseur, quelques bibelots de décoration et une sellette

pour mettre ses plantes vertes. Mme Capon, 81 ans, vient d'être opérée d'une fracture du bras suite à une chute dans les escaliers. Elle est plus sensible aux infections.

ANNEXE 2 La méthode de lavage par pré-imprégnation

La technique par pré-imprégnation est principalement utilisée afin de réduire le risque de répandre des bactéries en nettoyant une pièce avec une mop sale.

Le professionnel utilise des franges (ou bandeaux) dites « imprégnées », imbibées de la juste dose de solution.

ANNEXE 2 La méthode de lavage par pré-impregnation (suite)

Étape 1 : préparer le chariot

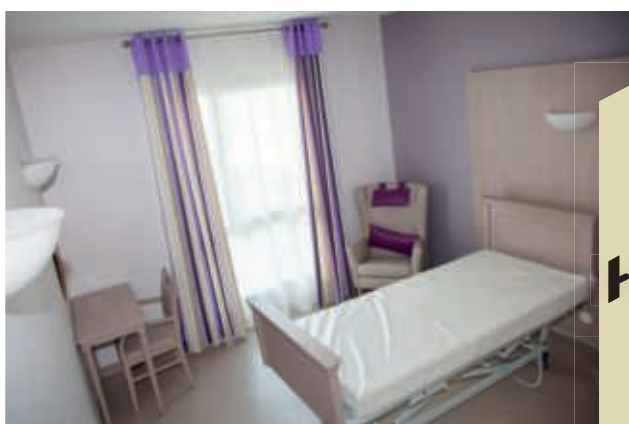
- Pré-impregner le nombre de franges nécessaires avant de débiter l'entretien, en les plaçant dans le seau prévu à cet effet.
- Préparer le matériel complémentaire : balai velcro, balai trapèze avec gaze, franges de secours non imprégnées, seau rouge pour y placer les franges usagées.

Étape 2 : procéder au lavage

- Fixer la mop sur le support.
- Faire un détournement de la pièce pour disperser la solution, puis nettoyer à la godille en partant à l'opposé de l'entrée.
- Retirer la mop sale et la placer dans le seau rouge. Remplacer la mop lorsqu'elle n'est plus assez humide pour chaque nouvelle pièce.

Utiliser des gants en latex pour manipuler les produits détergents désinfectants (meilleure protection vis-à-vis du risque chimique que le gant en vinyle) et les changer entre chaque pièce et dès que visiblement souillés.

ANNEXE 3 La chambre et la salle de bains de Mme Capon



- 1: Bandeau lumineux
- 2: Mobilier (chevet, tablette)
- 3: Fauteuil, tabouret
- 4: Lit
- 5: Poignée de porte
- 6: Sol



- 1: Bandeau lumineux
- 2: Tablette
- 3: Robinetterie
- 4: Éléments douche : barre sécurité, siège
- 5: W.-C.
- 6: Sol

ANNEXE 4 La périodicité de l'entretien

Maîtrise du risque infectieux en EHPAD – Fiches techniques / pratiques

Centre d'appui pour la prévention des infections associées aux soins (CPias)

Risque infectieux modéré

ZONE 2

- Chambre du résident avec soins
- Salles de rééducation
- Salles d'activité : ergothérapeute, animation
- Salles à manger, de séjour, de détente
- Blanchisserie
- Locaux d'utilité propres : lingerie, stockage des matériels
- Mains courantes des couloirs
- Pharmacie
- Couloirs des zones de logement

- Une fois par jour, pour les chambres et les lieux de stockage « sales ».
- Après chaque utilisation pour les salles d'activités, salles à manger...
- Une fois par semaine pour les lieux de stockage « propres ».

Zone 2 : Produits à disposition

- **Surfaces**
 - Détergent désinfectant
- **Sanitaires**
 - Détergent
 - Détergent désinfectant
 - Détergent, détartrant désinfectant
- **Sols**
 - Détergent désinfectant
 - Microfibre/eau

OBJECTIFS

- ▶ Définir les différentes zones à risques
- ▶ Énoncer les précautions à prendre dans l'activité professionnelle selon la zone

TD14

➤ MÉMO 6

Zones à risques

ACTIVITÉ 1 Les différentes zones à risques

DOC 1 La classification des locaux selon le risque infectieux



Par définition, une zone à risque de biocontamination est un lieu défini et délimité dans lequel les sujets et/ou les produits sont particulièrement vulnérables à la contamination.

La lutte quotidienne contre les maladies nosocomiales est primordiale. Chaque espace ou service d'un établissement de santé est compartimenté en fonction des exigences de propreté pour les surfaces et les équipements qui dépendent des critères suivants : la vulnérabilité du patient à la bio-contamination ainsi que la nature et la durée des soins qui lui sont prodigués.

Les établissements de soins peuvent être découpés en quatre zones selon les risques infectieux, définies à l'hôpital par le CPIas (Centre d'appui pour la prévention des infections associées aux soins).

La classification selon le niveau de risque infectieux permet :

- ▶ de définir la fréquence d'entretien à effectuer pour chaque type de locaux ;
- ▶ de construire un calendrier d'entretien ;
- ▶ d'adapter le choix des méthodes, des matériels et des produits.

Zone à risque 1 : risques faibles ou négligeables (zones ouvertes à toutes populations, n'accueillant pas de malades, lieu public, collectivité). Elle nécessite un entretien quotidien avec des produits d'entretien courant pour obtenir une propreté visuelle.

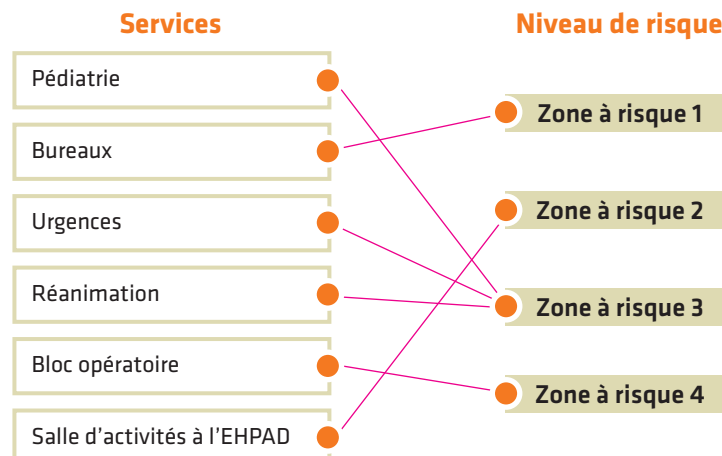
Zone à risque 2 : risques modérés (zones où les malades ne sont ni infectés ni très sensibles). Elle nécessite un entretien quotidien avec des produits détergents-désinfectants et du matériel décontaminé pour obtenir une propreté visuelle et microbiologique.

Zone à risque 3 : risques sévères ou élevés (zones de soins de malades infectés ou sensibles à l'infection, certains secteurs de plateaux techniques). Elles nécessitent un entretien quotidien ou pluriquotidien avec des produits détergents-désinfectants et du matériel décontaminé, pour couper la chaîne de la transmission croisée pour obtenir une propreté visuelle et microbiologique.

Zone à risque 4 : risques infectieux très élevés (zones de soins de malades hautement sensibles). Elles nécessitent un entretien quotidien ou pluriquotidien pour obtenir l'« ultra-propreté » avec des produits détergents-désinfectants et du matériel décontaminé ou stérile pour obtenir une propreté visuelle et microbiologique de haut niveau. L'alternance des produits d'entretien évite la résistance des micro-organismes.




1.1 (DOC 1) Souligner la définition des différentes zones à risques.

1.2 (DOC 1 et 2) Relier les différentes zones au niveau de risque correspondant.



ACTIVITÉ 2 Les différentes précautions à prendre dans l'activité professionnelle

DOC 2 Les lieux classés selon les différentes zones à risques

Zones	Lieux	1	2	3	4
		Risques minimales	Risques moyens	Risques graves	Risques trs lev
<div>Hpital</div> <div></div>	Service administratifs	Consultation externe	Soins intensifs, ranimation	Service de grands bruls	
	Bureaux	Salles d'attente	Urgence	Bloc opratoire	
	Halls	Maternit	Pdiatrie	Nonatalogie	
		SSR	Chirurgie	Service de greffe	
		Psychiatrie	Biberonnerie	Oncologie	
<div>EHPAD</div> <div></div>	Chambre d'un rsident sans soins	Chambre d'un rsident avec soins	Salle de bains, sanitaires		
	Hall d'entre	Salle d'activits : ergothrapeute, animation	Chambre d'un rsident en prcautions complmentaires d'hygine		
<div>Multi-accueil, crche</div> <div></div>	Bureau Hall d'entre	Salle d'animation Salle de sieste Salle de change	Biberonnerie Cuisine		

Pour aller plus loin : http://www.cclin-arlin.fr/nosobase/recommandations/cclin_arlin/EHPAD/V1/chapitre2_Locaux.pdf

2.1 (DOC 1 et 2) Déterminer, pour chaque situation, le type d'entretien préconisé. Justifier.

Lieux d'activité	Type d'entretien préconisé	Justifications
Hall d'entrée en EHPAD	Entretien quotidien Emploi de produits d'entretien courant	Zone 1 à risques faibles Assurer une propreté visuelle.
Chambre d'un résident avec des soins à l'EHPAD	Entretien quotidien Emploi de produits détergents-désinfectants	Zone 2 à risques modérés Assurer une propreté visuelle et hygiénique.
Pédiatrie ou SSR	Entretien quotidien ou pluriquotidien Emploi de détergents désinfectants et de matériel décontaminé	Zone 3 à risques élevés Couper la chaîne de transmission croisée et obtenir une propreté visuelle et microbiologique.
Bloc opératoire du CHU	Entretien quotidien ou pluriquotidien Emploi de produits détergents désinfectants et du matériel stérile	Zone 4 à très hauts risques Permettre l'ultra-propreté pour obtenir une propreté visuelle et hygiénique.
Salle d'activités à la crèche	Entretien quotidien Emploi de produits détergents désinfectants	Zone 2 à risques modérés Assurer une propreté visuelle et hygiénique.

2.2 Justifier la précaution « alterner le type de produits lors de l'entretien » en zone 4.

Il faut alterner les produits pour éviter la résistance des micro-organismes au produit utilisé.

Préparation de la stérilisation

OBJECTIFS

- ▶ Définir stérilisation, désinfection, pré-désinfection, décontamination
- ▶ Énoncer les étapes de la stérilisation de matériels médicaux
- ▶ Caractériser les techniques de stérilisation
- ▶ Justifier les opérations de préparation préalables à la stérilisation

TD15

➤ MÉMO 6

ACTIVITÉ 1 À quoi sert la stérilisation ?

DOC 1 L'intérêt de stériliser les dispositifs médicaux

Il est impératif de garantir une hygiène irréprochable au sein d'un établissement pour pallier les risques de contamination et d'infection. On parle d'infections nosocomiales lorsque la bactérie responsable a été contractée par le patient au cours de son hospitalisation. La réglementation en vigueur oblige les centres de santé (hôpitaux, cliniques, centre de soins...) à adopter un plan de lutte pour diminuer les risques infectieux en appliquant des protocoles d'entretien des dispositifs médicaux. Si certains instruments sont à usage unique, d'autres sont réutilisés après nettoyage, désinfection et stérilisation. La désinfection et la stérilisation des instruments réutilisables sont des étapes primordiales pour prévenir les risques de contamination. Ce sont deux procédures aux méthodes et objectifs bien distincts. En effet, le traitement requis dépend du matériel, de son utilisation et du niveau de risque infectieux.

- ▶ La désinfection s'inscrit dans le cadre général du traitement des dispositifs médicaux réutilisables. C'est une opération au résultat momentané permettant, sur les surfaces inertes contaminées, d'éliminer ou de tuer les micro-organismes et/ou d'inactiver les virus indésirables, en fonction des objectifs fixés. Elle réduit leur nombre sans atteindre zéro et ne permet en aucun cas d'atteindre l'état stérile.
- ▶ La pré-désinfection ou décontamination est nécessaire pour faciliter le nettoyage, abaisser le niveau de contamination et protéger le personnel et l'environnement. Elle désigne l'action momentanée qui vise à stopper et à diminuer la prolifération de la population microbienne.
- ▶ La stérilisation est la destruction de tous les micro-organismes dans un système par l'action des agents antimicrobiens et l'élimination des corps microbiens. Le résultat de l'opération, non limité à la durée d'application étant l'état de stérilité. La stérilisation doit permettre l'éradication de la contamination du matériel médical et chirurgical. On stérilise lorsque le risque infectieux est jugé élevé.



vidéo

Avant le bloc, la vie du matériel

~ 2,08 min

foucherconnect.fr/19su03



1.1 (DOC 1) Justifier l'utilisation de la stérilisation en milieu hospitalier.

La stérilisation permet de diminuer les risques infectieux des dispositifs médicaux en éliminant tous les micro-organismes présents, ce qui réduit le risque de contracter une infection nosocomiale.

1.2 (DOC 1) Définir les termes suivants.

Pré-désinfection ou décontamination : c'est l'action momentanée qui vise à stopper et diminuer la prolifération de la population microbienne.

Désinfection : c'est une opération au résultat momentané permettant, sur les surfaces inertes contaminées, d'éliminer ou de tuer les micro-organismes et/ou d'inactiver les virus indésirables, en fonction des objectifs fixés.

Stérilisation : c'est une opération qui consiste à détruire totalement et durablement tous les micro-organismes dans un système par l'action des agents antimicrobiens.

ACTIVITÉ 2 Les opérations préalables à la stérilisation

vidéo

La stérilisation centrale
de l'AP-HM - 11,40 min

foucherconnect.fr/19su04



DOC 2 Le traitement des dispositifs médicaux après leur utilisation

La plupart des dispositifs médicaux (DM) sont stérilisés pour être réutilisés. « On ne stérilise bien que ce qui est propre et sec. » Aussi, pour obtenir une stérilisation efficace, des traitements préalables à la stérilisation sont appliqués aux matériels médicaux souillés pour enlever les tissus et liquides biologiques.

Étapes	Moyens	Objectifs
1. Pré-désinfection	 <ul style="list-style-type: none"> – Immersion des instruments dans une solution détergente-désinfectante aussitôt après leur utilisation pendant 15 minutes. 	<ul style="list-style-type: none"> – Éviter la fixation des matières organiques par séchage. – Diminuer sommairement la population de micro-organismes qui seraient un obstacle à la désinfection et à la stérilisation. – Protéger le personnel des contaminations et l'environnement.
2. Nettoyage	 <ul style="list-style-type: none"> – Utilisation d'un détergent. – Brossage manuel ou en machine. – Rinçage abondant. 	<ul style="list-style-type: none"> – Éliminer les salissures (notamment les matières organiques : pus, sang, sécrétions) et donc réduire simultanément le nombre de micro-organismes présents.
3. Désinfection	 <ul style="list-style-type: none"> – Utilisation d'un désinfectant, soit par immersion, soit par pulvérisation. – Rinçage abondant. – Séchage. 	<ul style="list-style-type: none"> – Réduire le nombre des micro-organismes présents sur les milieux inertes au moment de l'opération en fonction des objectifs fixés, permettant ensuite une stérilisation efficace.
4. Conditionnement	 <ul style="list-style-type: none"> – Mise en conteneurs, sachets, feuille de papier crêpe ou non tissés. – Ajout d'un outil de contrôle de passage de charge du matériel à stériliser. 	<ul style="list-style-type: none"> – Permettre le contact avec le produit stérilisant. – Maintenir l'état stérile dans le temps après stérilisation. – Vérifier, après la stérilisation, que celle-ci se soit bien réalisée.
5. Stérilisation	 <ul style="list-style-type: none"> – Utilisation de chaleur sèche ou humide ou gaz ou radiation ionisante. 	<ul style="list-style-type: none"> – Éliminer les agents infectieux portés par le DM.
6. Stockage	 <ul style="list-style-type: none"> – Entreposage dans un local dédié ou en unité de soins. 	<ul style="list-style-type: none"> – Permettre la conservation de l'intégrité du matériel pour une prochaine utilisation. – Empêcher la recontamination du matériel désinfecté.

2.1 (DOC 2) Justifier les opérations préalables à la stérilisation des dispositifs médicaux.

Traitement	Justifications
Pré-désinfection	<p>Elle réduit sommairement la contamination par des micro-organismes et élimine les souillures qui représenteraient un obstacle à la désinfection et à la stérilisation.</p> <p>Elle protège le personnel en diminuant la population des agents infectieux.</p>
Désinfection	<p>Elle réduit grandement le nombre de micro-organismes avant la stérilisation et permet donc à la stérilisation d'être efficace.</p>
Conditionnement	<p>Il permet de maintenir durablement l'état stérile des DM.</p>

ACTIVITÉ 3 Des méthodes de stérilisation adaptées aux dispositifs médicaux

DOC 3 La technique adaptée au matériel thermorésistant : la chaleur humide

Au sein d'un autoclave, l'action conjuguée de la vapeur d'eau saturée sous pression et de la température dénature les protéines microbiennes et entraîne l'élimination des micro-organismes. La stérilisation par la chaleur humide est la plus efficace, en particulier contre le prion (protéines infectieuses). La vapeur d'eau saturante transmet mieux la chaleur que l'air sec, le temps de stérilisation est réduit. Dans ce procédé, la température est également l'agent d'action. Les paramètres contrôlés sont le temps d'action, la température, la pression et la saturation en vapeur d'eau.



DOC 4 Les méthodes adaptées au matériel thermosensible

Lorsque les dispositifs médicaux sont fragiles et thermosensibles, tels que ceux équipés de composants électroniques ou de certains en matière plastique, il faut avoir recours à la stérilisation par les gaz ou par les radiations ionisantes.

- L'oxyde d'éthylène est un gaz bactéricide, virucide et sporicide réagissant avec les ions des micro-organismes. Les paramètres à maîtriser sont la concentration en oxyde d'éthylène qui doit être de 3 % au moins. Une température d'environ 50 °C et une saturation en vapeur d'eau optimise l'action de l'oxyde d'éthylène. Ce procédé est

peu utilisé malgré son efficacité. Ce gaz est toxique pour le personnel et les malades et est dangereux en raison de son inflammabilité.

- Dans l'industrie, le matériel à usage unique peut être stérilisé à froid par des radiations ionisantes de cobalt 60. En se désintégrant, le cobalt 60 émet des rayons gamma qui éliminent les micro-organismes. C'est la dose de rayons reçue et le temps d'exposition qui déterminent l'efficacité de cette technique. Il faut donc contrôler ces deux paramètres.

3.1 (DOC 3 et 4) Indiquer les différentes méthodes de stérilisation et leurs objectifs.

Méthodes de stérilisation	Objectifs
Par la chaleur humide en autoclave	Dénaturer les protéines microbiennes grâce à la vapeur d'eau saturée sous pression et à la température afin d'éliminer les micro-organismes.
Par l'oxyde d'éthylène	Tuer les bactéries, les virus et les spores grâce à la réaction entre l'oxyde d'éthylène et les ions des micro-organismes.
À froid, par radiations ionisantes de cobalt 60	Éliminer les micro-organismes grâce aux rayonnements gamma.

3.2 (DOC 3 et 4) Préciser, dans le tableau, la nature de l'agent stérilisant et les paramètres à contrôler pour chaque technique de stérilisation.

Techniques	Agents stérilisants	Paramètres à contrôler
Chaleur humide	Température et vapeur d'eau	Température, pression, saturation en vapeur d'eau, temps d'action
Gaz	Oxyde d'éthylène	Concentration en gaz, température, saturation en vapeur d'eau
Radiations ionisantes	Rayons gamma	Dose de rayons reçue, temps d'action

3.3 (DOC 3 et 4) Indiquer, pour chaque matériel cité, la stérilisation possible et justifier la réponse.

- Dispositif médical en acier : stérilisation par chaleur humide car matériel thermorésistant
- Dispositif médical en plastique : stérilisation par oxyde d'éthylène car matériel thermosensible

ACTIVITÉ 4 Les contrôles de la stérilisation

DOC 5 Les contrôles de la stérilisation à la chaleur humide

Tout le processus de stérilisation est contrôlé et tracé.

- **Avant la stérilisation** : l'autoclave est testé chaque jour avant la première utilisation : test de vide pour évaluer l'étanchéité, test de Bowie-Dick (encre jaune qui noircit quand la saturation en vapeur d'eau est correcte).
- **Pendant la stérilisation** : l'enregistrement des paramètres de stérilisation (temps d'action, température, pression, saturation en vapeur d'eau) permet d'établir un dossier de validation des charges. Températures, pressions, identification de la charge, numéro de l'autoclave, nom de l'opérateur, date, sont autant de données qui permettent une validation du procédé et sa traçabilité.
- **Après la stérilisation** : contrôle des indicateurs :

Les indicateurs de passage : ruban adhésif collé à chaque sachet à stériliser, pastille colorée qui scelle un conteneur. Ils changent de couleur sous l'effet de la chaleur. Ils indiquent si la charge a été stérilisée, mais ne précisent pas si la stérilisation a été correctement effectuée.




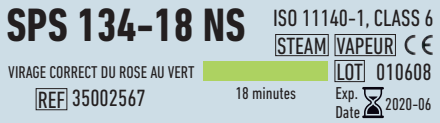


L'indicateur biologique : tube plastique contenant des spores et un milieu de culture. Il est placé avec la charge (matériel conditionné à stériliser). Si la stérilisation est efficace, les spores du test sont détruites. Il est réalisé une fois par semaine.



L'intégrateur : indicateur multiparamétrique. Il change de couleur (ex. : du rose au vert) quand les conditions minimales de température (134 °C), de temps (18 minutes) et de vapeur (saturée) sont atteintes. Il est utilisé pour chaque charge.

SPS 134-18 NS ISO 11140-1, CLASS 6
 VIRAGE CORRECT DU ROSE AU VERT
 REF 35002567 18 minutes Exp. Date 2020-06

4.1 (DOC 5) Constater le résultat pour chaque contrôle, puis conclure sur l'état de la stérilisation.

Contrôles	Constats	Conclusion
Test Bowie-Dick 	Toutes les bandes colorées ont changé de couleur et sont noires, ce qui indique que la saturation en vapeur d'eau est correcte.	La stérilisation a été correctement réalisée.
Intégrateur 	La couleur du test est verte, donc les conditions minimales ont été atteintes.	La stérilisation s'est donc bien déroulée.
Indicateur de passage Non exposé  Exposé 	Le ruban adhésif a changé de couleur, il a donc été exposé à la chaleur.	Il y a eu exposition à la chaleur mais on ne sait pas si la stérilisation est correcte.



Zones à risques et préparation de stérilisation

1 Les zones à risques

Les zones à risques sont des lieux définis et délimités dans lesquels les personnes et/ou les produits sont particulièrement vulnérables à la contamination. Ces 4 zones permettent d'adapter les entretiens des locaux pour lutter contre les maladies nosocomiales. Elles sont définies à l'hôpital par le Centre d'appui pour la prévention des infections associées aux soins (CPIas).

ZONE 1 : Risques minimales ou faibles

Pas de malades

Ex. : bureaux, halls administratifs

- Entretien quotidien
- Usage de produits d'entretien courant
- Propreté visuelle

ZONE 2 : Risques moyens et modérés

Malades ni infectés ni très sensibles

Ex. : psychiatrie, maternité, EHPAD

- Entretien quotidien
- Usage de produits détergents désinfectants
- Propreté visuelle et microbiologique

ZONE 3 : Risques sévères ou élevés

Malades infectés ou sensibles à l'infection

Ex. : soins intensifs, biberonnerie, urgence

- Entretien quotidien ou pluriquotidien
- Usage de produits détergents désinfectants
- Propreté visuelle et microbiologique pour couper la chaîne de transmission croisée

ZONE 4 : Risques très élevés

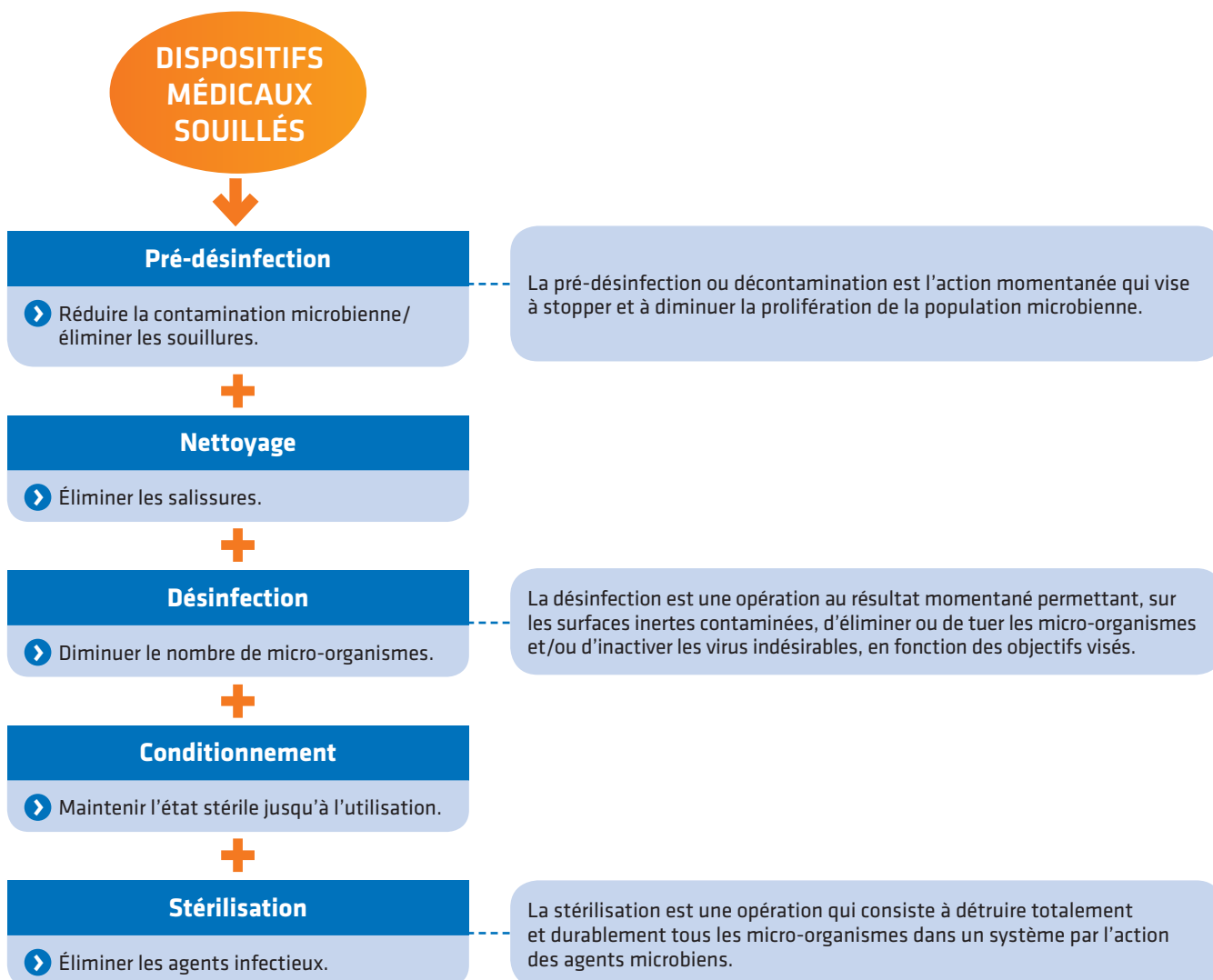
Malades hautement sensibles

Ex. : service des grands brûlés, néonatalogie, réanimation

- Entretien quotidien ou pluriquotidien
- Usage de produits détergents désinfectants
- Propreté visuelle et microbiologique de haut niveau grâce à l'ultra propreté

2 Les techniques de préparation de la stérilisation

La stérilisation permet de lutter contre les infections nosocomiales en diminuant les risques infectieux en supprimant les micro-organismes sur les dispositifs médicaux souillés après leur utilisation. Elle est précédée de différentes étapes préparatoires.



Par l'un des procédés :

- **Oxyde d'éthylène**
→ Matériels thermo-sensibles.
- **Chaleur humide en autoclave**
→ Matériels thermo-résistants.
- **Radiations ionisantes de cobalt 60**
→ Matériels thermo-sensibles.

Contrôles du processus de stérilisation par la chaleur humide :

- Avant stérilisation : test de Bowie-Dick (l'encre noircit si la saturation en vapeur d'eau est correcte).
- Pendant la stérilisation : enregistrement des paramètres de stérilisation (temps d'action, température, pression, saturation vapeur d'eau).
- Après la stérilisation : si la stérilisation est correctement réalisée, les indicateurs de passage et l'intégrateur changent de couleur, l'indicateur biologique est dépourvu de spores.

DISPOSITIFS MÉDICAUX STÉRILES

TD16

MÉMO 7

OBJECTIFS

- Indiquer les différentes catégories de déchets, leurs origines
- Énoncer les risques encourus lors des activités professionnelles, les mesures de prévention
- Présenter le tri, l'organisation des circuits de collecte, les voies d'élimination et de valorisation

Déchets, sources, caractéristiques, risques

ACTIVITÉ 1 Les différentes catégories de déchets

DOC 1 Pourquoi la gestion des déchets est-elle nécessaire ?

Les déchets sont définis, selon le code de l'environnement (art. L541-1-1), comme « tout résidu d'un processus de production, de transformation ou d'utilisation, toute substance, matériau, produit ou, plus généralement, tout bien meuble abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon ». Les déchets ménagers englobent tous les déchets produits par les ménages, les industries, l'agriculture, les commerçants, les artisans. Certains déchets sont volumineux (ex. : emballages) et recyclables pour la plupart, d'autres sont fermentescibles (biodégradables). Les déchets sont une contrepartie inévitable des activités humaines. Avec le développement des villes, l'industrialisation, l'augmentation de la population, la question de la collecte et du stockage est apparue. Avec la raréfaction des ressources en matières premières et la lutte contre

le changement climatique, les notions de recyclage et de valorisation ont émergé. Pour chaque type de déchets, il existe aujourd'hui des traitements adaptés.

Le déchet dispose d'un statut juridique, donc la qualification de déchet entraîne l'obligation de respecter des précautions pour en assurer la bonne gestion : collecte, transport, valorisation et élimination dans le respect de l'environnement et de la santé humaine.

Pour aller plus loin : <https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/differentes-categorie-dechets>



1.1 (DOC 1) Souligner la définition d'un déchet et l'information qui justifie sa gestion.

DOC 2 La classification des déchets

L'Union européenne a mis en place un classement en fonction de la nature des déchets mais également de leur origine, de leur mode de collecte ainsi que de l'autorité

compétente. Le classement des déchets dépend de leur nature et de leur impact sur l'homme ou sur l'environnement. On distingue :

► **Les déchets non dangereux** : soit recyclables (cartons, métaux ferreux, plastiques, verre, papier...), soit compostables ou biodégradables (biodéchets, déchets verts).

► **Les déchets dangereux** : contenant, en quantité variable, des éléments toxiques ou dangereux avec un impact sur la santé humaine et l'environnement. De nature organique (solvants, hydrocarbures) ou minérale (acides, boues d'hydroxydes métalliques...)

→ **Déchets industriels spéciaux (DIS)** : métaux lourds, solvants...

→ **Déchets ménagers spéciaux (DMS)** : aérosols, piles, médicaments...

→ **Déchets des activités de soins (DAS) :**

- DASRI (déchets d'activités de soins à risques infectieux) : déchets piquants, coupants, et déchets biologiques
- déchets assimilables aux ordures ménagères (DAOM) et déchets assimilables à des déchets dangereux (DASDD) à risques toxiques ou chimiques.

► **Les déchets inertes** : ne se décomposent pas, ne brûlent pas et ne produisent aucune autre réaction physique ou chimique avec l'environnement. Ne sont pas biodégradables et ne présentent pas de danger pour l'homme et l'environnement (ex. : remblais ou gravats).

1.2 (DOC 1 et 2) Présenter les différents déchets produits par l'activité professionnelle en milieu hospitalier et donner des exemples.

Les déchets produits par l'activité professionnelle en milieu hospitalier sont :

– les déchets d'activités de soins (DAS) dont les DASRI (ex. : déchets tranchants, piquants) ;

– les déchets ménagers non dangereux recyclables (ex. : emballages, métaux, plastiques, verre, papier...), et les déchets compostables (ex. : déchets alimentaires).

DOC 3 Les risques générés par les déchets d'activités de soins



Les déchets d'activités de soins peuvent présenter divers risques (infectieux, chimiques et toxiques, radioactifs, mécaniques) qu'il convient de réduire pour protéger les patients, le personnel de soins, les agents chargés de l'élimination des déchets, l'environnement. L'article R.1335-1 du code de la santé publique définit comme DASRI les déchets qui soit : « présentent un risque infectieux du fait qu'ils contiennent des micro-organismes viables ou leurs toxines, dont on sait qu'en raison de leur nature, leur quantité ou leur métabolisme, ils causent des maladies chez l'homme ou chez d'autres organismes vivants ;

ou, même en l'absence de risques infectieux, relèvent de l'une des catégories suivantes : matériels et matériaux piquants ou coupants destinés à l'abandon, qu'ils aient été ou non en contact avec un produit biologique, produits sanguins à usage thérapeutique incomplètement utilisés ou arrivés à péremption, déchets anatomiques humains, correspondant à des fragments humains non aisément identifiables ». Sous le vocable déchets d'activités de soins, on trouve les déchets d'activités de soins des établissements de santé, ceux produits par le secteur diffus, ceux des patients en auto-traitement.

Pour aller plus loin : <https://solidarites-sante.gouv.fr>

1.3 (DOC 2 et 3) Présenter les risques des déchets d'activités de soins.

Les déchets d'activités de soins présentent des risques infectieux, chimiques, toxiques, radioactifs, mécaniques. Les DASRI présentent un risque dû à la présence de micro-organismes pathogènes ou de leurs toxines sur un matériel piquant ou coupant destiné à l'abandon.

ACTIVITÉ 2) Du tri au traitement des déchets selon la réglementation en vigueur

DOC 4 La nécessité du tri des déchets d'activités de soins

La gestion des déchets d'activité de soins évite de les jeter dans le circuit des ordures ménagères, susceptibles alors d'exposer les personnels du ramassage ou des centres de tri à des risques d'accident, notamment des accidents d'exposition au sang. Le tri est régi par un protocole sans surcoûts inutiles. Il doit être réalisé par les producteurs directement.

Pour faciliter leur élimination, les DASRI doivent être triés et placés, dès leur production, dans des emballages spécifiques répondant à des prescriptions réglementaires et des normes (emballage résistant, à usage unique, adapté à la nature du déchet, fermé définitivement à l'enlèvement...). En fonction du volume de DASRI traité, la salle d'entreposage de ces déchets doit répondre à différents critères : superficie adaptée au volume, local ventilé, non chauffé et résistant aux intempéries, sols et murs facilement lavables, conteneurs spécifiques, signalisation du risque.

Le tri assure :

- ▶ la sécurité et l'hygiène du personnel des établissements de soins, des patients, du personnel de collecte et de traitement des déchets ;
- ▶ le respect de l'environnement du sol et des nappes phréatiques en évitant les contaminations bactériologiques ou toxiques dus à des rejets accidentels des DASRI dans le milieu naturel ;
- ▶ la diminution des coûts de traitement, valorisation des déchets.

Le mélange des déchets d'activités de soins avec tout autre type de déchets est formellement interdit par le code de santé publique. En conséquence, tout mélange de déchets contenant une part de DASRI dans les DAS, doit être traité comme DASRI.

2.1 (DOC 4) Encadrer les consignes de tri des déchets d'activités de soins et souligner l'intérêt du tri.

DOC 5 Du tri à l'élimination

Tri : dès la production

En aucun cas les DASRI ne doivent être mélangés et jetés avec les ordures ménagères.



Suivant leur nature, les déchets sont mis dans des conditionnements spécifiques avec un étiquetage adapté, l'emballage est normalisé et à usage unique et identification du producteur visible.

Sacs plastiques	Conteneurs rigides	Conteneurs cartons ou rigides
Déchets mous	Déchets piquants, coupants	Pièces anatomiques

Stockage

Stockage sécurisé des déchets infectieux à l'abri du public et des sources de chaleur.

La fréquence d'enlèvement est fonction de la quantité de déchets générés.

Quantité produite DASRI	Délais de stockage
Supérieure à 100 kg/semaine	72 heures
Entre 15 kg et 100 kg/semaine	7 jours
Entre 5 kg et 15 kg/mois	1 mois

Quantité produite DASRI

< à 5 kg/mois

Délais de stockage

3 mois

Pour les pièces anatomiques d'origine humaine : conservation entre 5 °C et 8 °C, avec possibilité de congélation et élimination dans les 8 jours.

Collecte/transport

Recours à un prestataire de collecte des déchets qui prend aussi en charge le transport.

Destruction

Destruction obligatoire par un organisme spécialisé et sur site autorisé.

- Incinération ;
- désinfection (sur autorisation préfectorale).

Traçabilité : documents à conserver au moins 3 ans

- Une convention signée entre le producteur de DASRI et le prestataire choisi.
- Un bon de prise en charge (< 5 kg/mois) ou un bordereau de suivi (> 5 kg/mois) émis au moment de la collecte ou de l'apport volontaire.
- Une attestation de destruction des déchets renvoyée au producteur par l'installation de traitement.

2.2 (DOC 5) Présenter le circuit des DASRI pour un service hospitalier qui produit 90 kg de déchets/semaine.

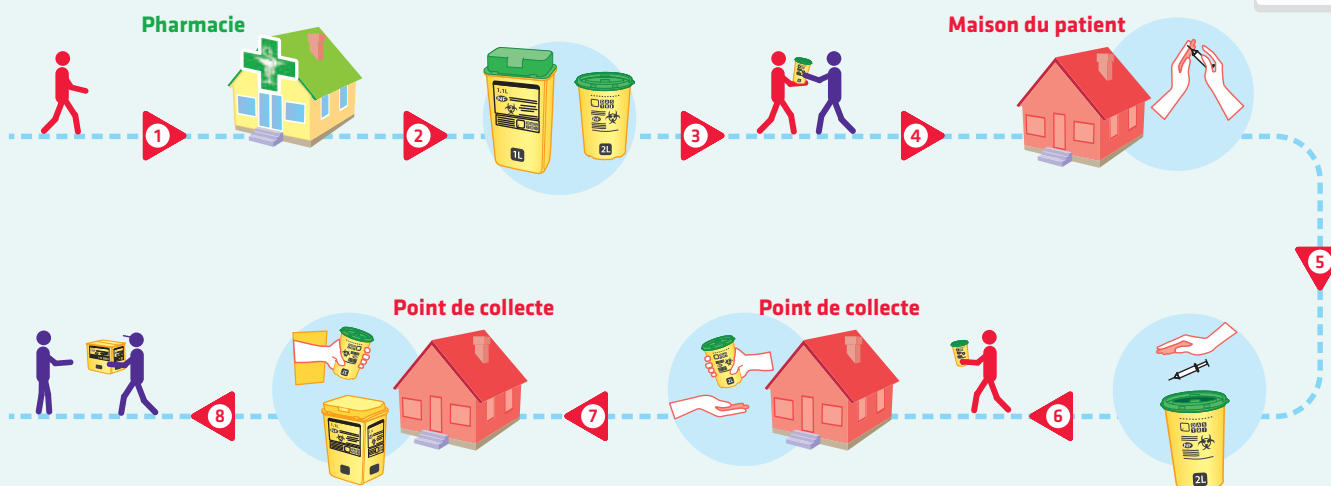
Les déchets doivent être conditionnés, dès leur production, dans un conteneur rigide jaune. Ces déchets sont ensuite stockés dans un local sécurisé à l'abri du public et des sources de chaleur pendant sept jours. Un prestataire prend en charge la collecte de ces déchets après avoir signé une convention avec l'hôpital pour l'élimination des DASRI. Ces déchets sont ensuite détruits soit par incinération, soit par désinfection. Une attestation de destruction des déchets est ensuite envoyée à l'hôpital.

DOC 6 Que faire des déchets de soins à domicile ?

vidéo

DAS TRI - Vous triez, nous collectons - 2,36 min

foucherconnect.fr/19su05

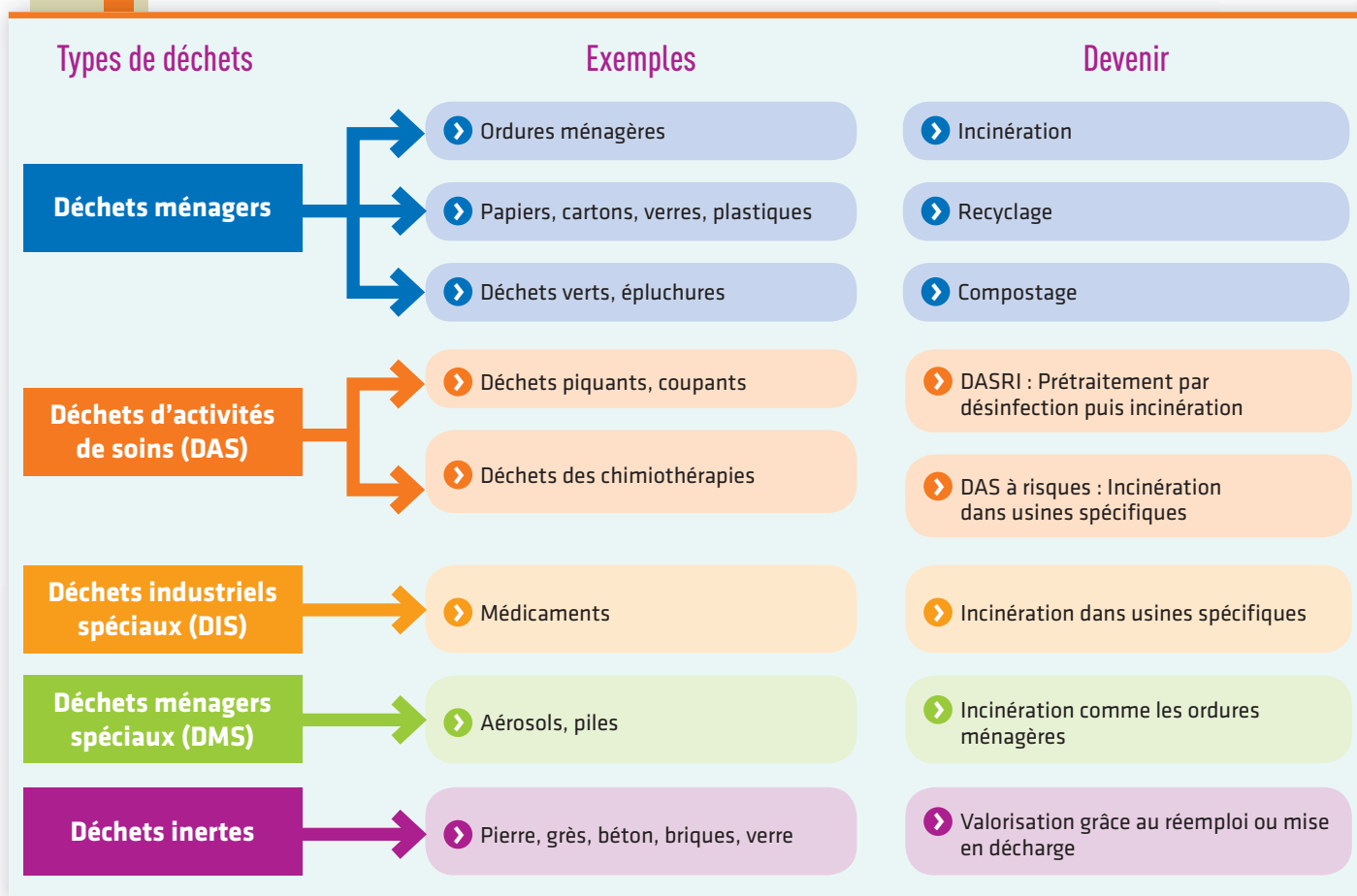


➤ 2.3 (DOC 6) Formuler les consignes relatives au circuit des déchets piquants du domicile du patient au point de collecte.

Images	Consignes
1 à 4	Récupérer un contenant spécifique aux déchets piquants délivré gratuitement en pharmacie.
5 à 6	Insérer les aiguilles de suite après utilisation
7 à 8	Rapporter le contenant plein, dans un point de collecte des DASRI

ACTIVITÉ 3 Les différentes voies d'élimination et de valorisation des déchets

DOC 7 Le devenir des déchets

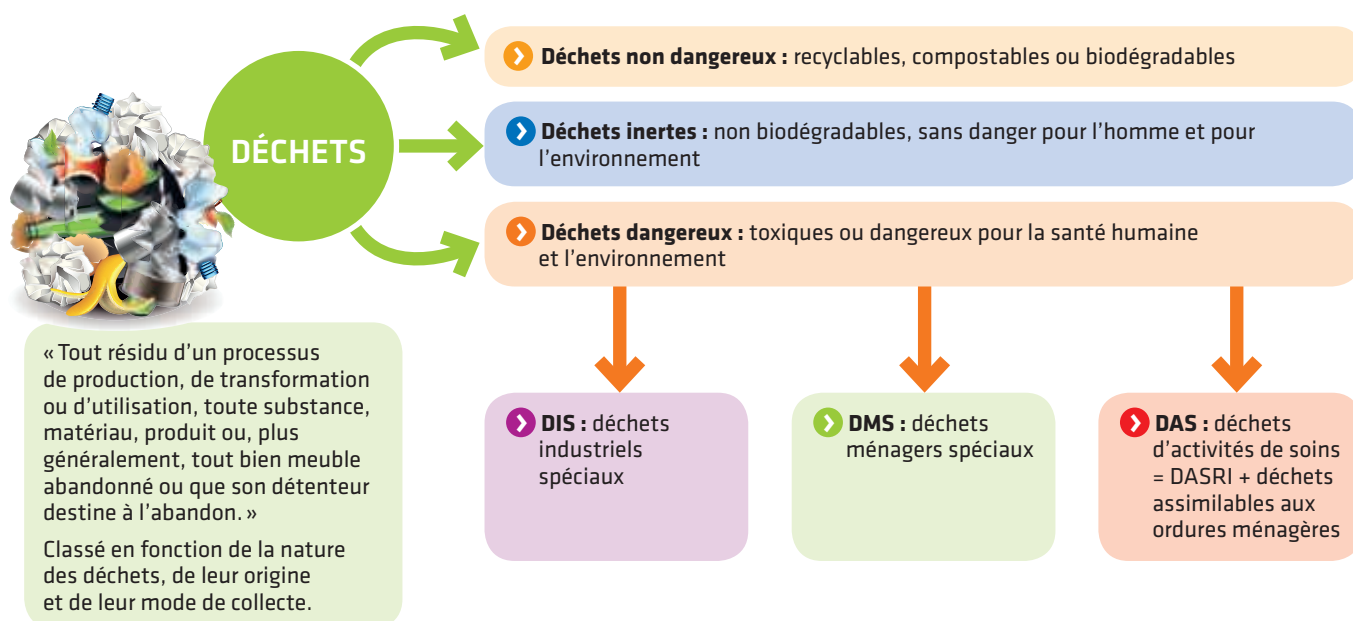


➤ 3.1 (DOC 7) Indiquer le devenir des différents déchets ci-dessous.

Déchets	Devenir
Emballages en carton de médicaments	Recyclage
Aiguilles d'auto-traitement	Prétraitement par désinfection puis incinération
Mouchoirs	Incinération avec les ordures ménagères
Médicaments anticancéreux	Incinération dans des usines spécifiques
Pansements souillés de sang	Prétraitement par désinfection puis incinération

Déchets

1 Les différentes catégories de déchets



2 Les risques encourus lors des activités professionnelles de soins

Les déchets d'activités de soins présentent des risques infectieux, chimiques, toxiques, radioactifs ou mécaniques. Les DASRI présentent soit un risque infectieux dû à la présence de micro-organismes pathogènes viables ou à leurs toxines, soit un risque lié à la présence d'un matériel piquant ou coupant destiné à l'abandon.

3 Du tri au traitement des déchets d'activités de soins

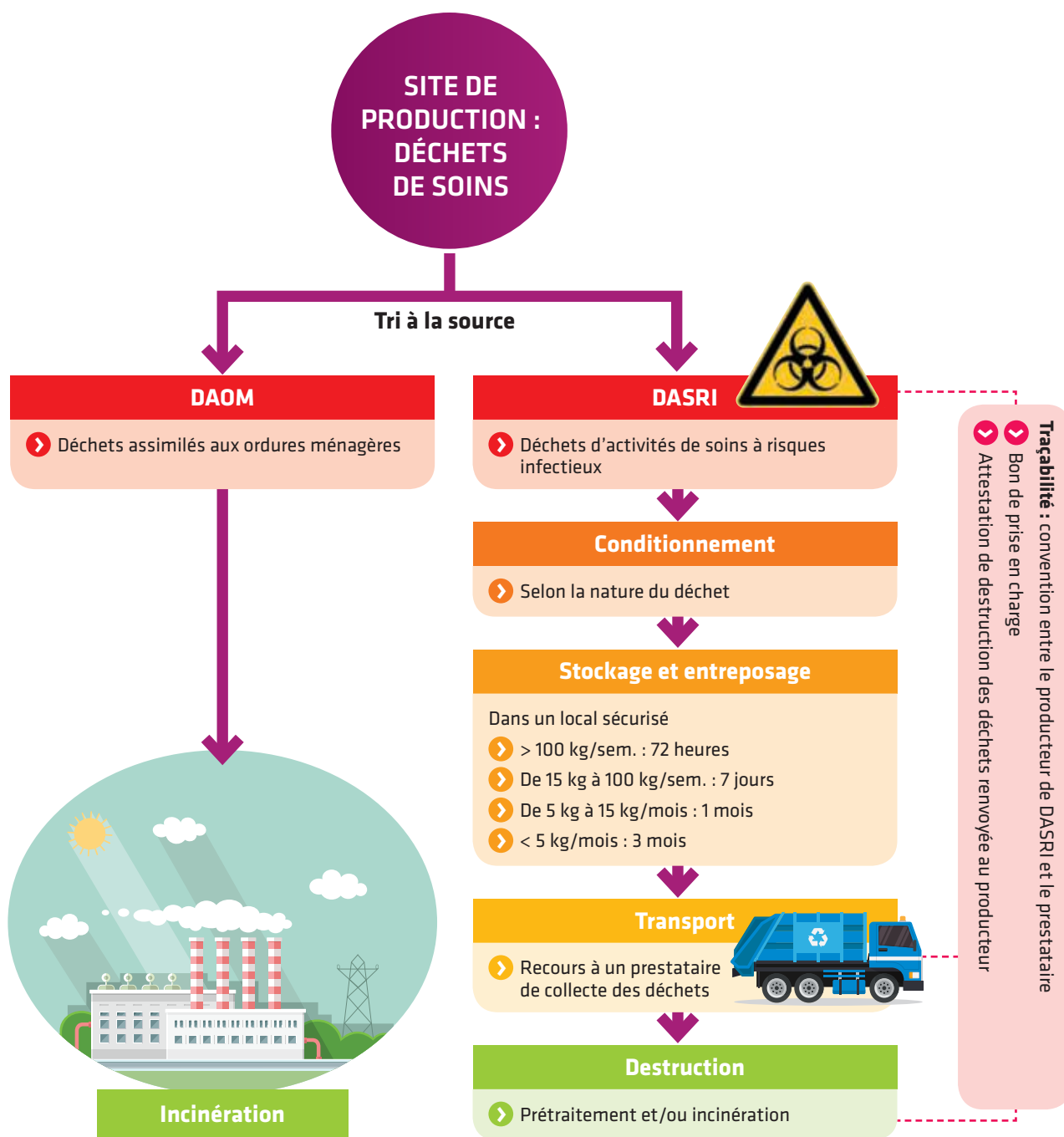
Le tri assure la sécurité et l'hygiène du personnel des établissements de soins, des patients, du personnel de collecte et de traitement des déchets en évitant les risques infectieux. Il respecte aussi l'environnement du sol et des nappes phréatiques en évitant les contaminations bactériologiques et toxiques.

Les DASRI doivent être triés et placés, dès leur production, dans des emballages spécifiques répondant à des prescriptions réglementaires.

Sacs plastiques	Conteneurs rigides	Conteneurs cartons ou rigides
Déchets mous	Déchets piquants, coupants	Pièces anatomiques

Ainsi, le patient en auto-traitement récupère gratuitement en pharmacie une boîte spécifique aux déchets piquants. Il insère les aiguilles de suite après utilisation. Puis rapporte le contenant dans un point de collecte des DASRI.

Le circuit des déchets de soins



4 Le devenir des autres déchets

Types de déchets	Devenir
Déchets ménagers	Incinération, recyclage ou compostage
Déchets d'activités de soins DAS	Prétraitement puis incinération ou incinération dans des usines spécifiques
Déchets industriels spéciaux DIS	Incinération dans des usines spécifiques
Déchets ménagers spéciaux DMS	Incinération
Déchets inertes	Valorisation ou mise en décharge

OBJECTIFS

- ▶ Énoncer les propriétés des matières textiles courantes et leurs usages
- ▶ Identifier les symboles liés aux conseils d'entretien et déduire les précautions à prendre

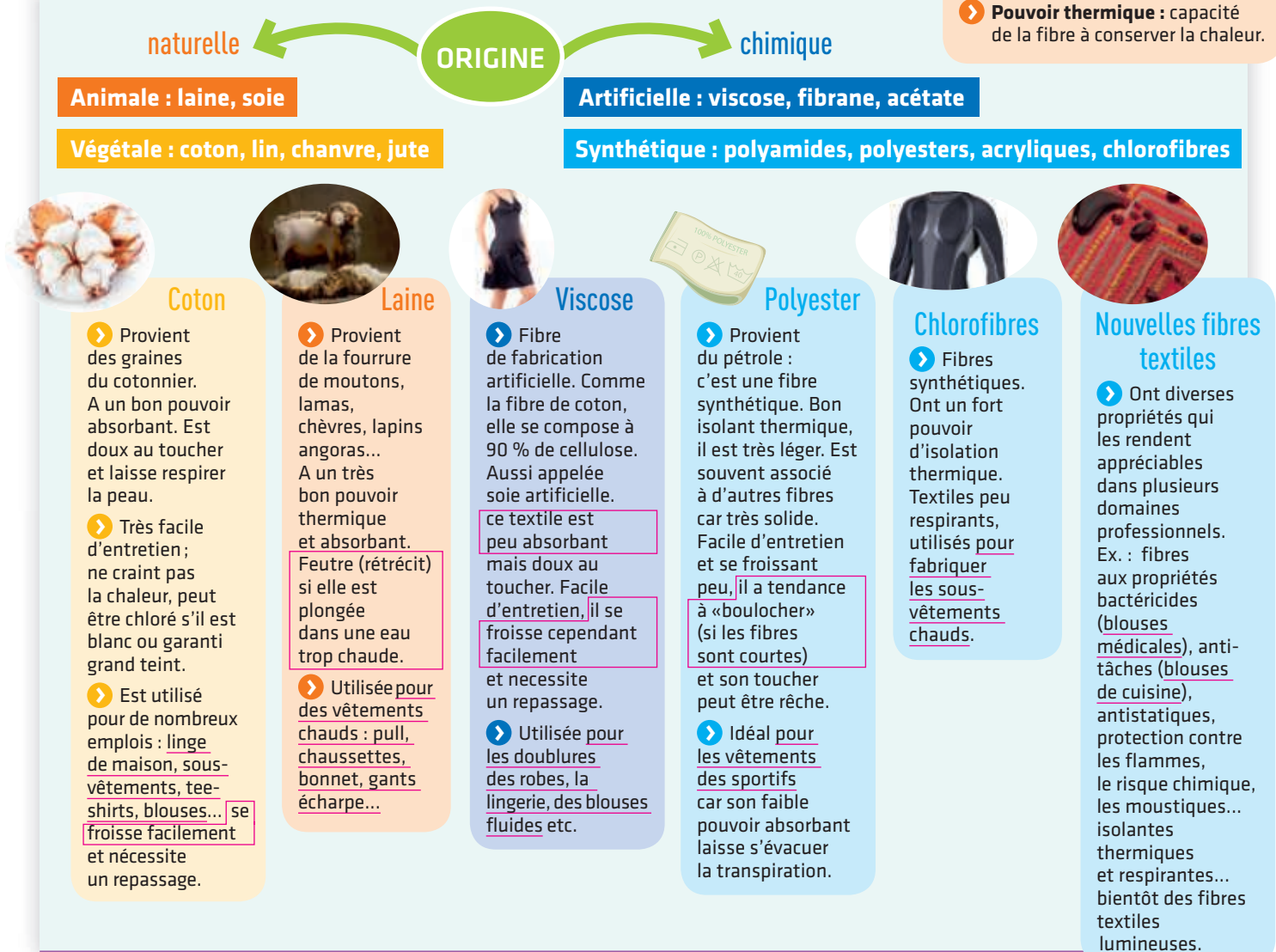
TD17

MÉMO 8

Matières textiles

ACTIVITÉ 1 Les propriétés des matières textiles

DOC 1 La classification des matières textiles en fonction de leur origine



1.1 (DOC 1) Souligner les exemples d'utilisation de chacune des matières textiles et encadrer leurs inconvénients. Reporter leurs avantages, dans le tableau ci-dessous.

	Coton	Laine	Viscose	Polyester	Chlorofibres	Nouvelles fibres textiles
Avantages	Absorbant, doux, respirant, facile d'entretien.	Pouvoir thermique ; absorbante.	Douce ; facile d'entretien.	Isolant thermique, très léger, solide, facile d'entretien.	Pouvoir d'isolation thermique.	Selon la fibre : bactéricides, anti-tâches...

ACTIVITÉ 2 L'entretien des matières textiles

vidéo

Les symboles d'entretien textile - 3,08 min

foucherconnect.fr/19su16

DOC 2 Les symboles d'entretien du linge

LAVAGE			
Lavage normal à 95 °C 	Lavage délicat à 30 °C 	Lavage à la main 	Ne pas laver
Les chiffres dans les symboles indiquent les températures de lavage maximales à ne pas dépasser. Le trait sous les symboles indique la nécessité d'un lavage délicat			
REPASSAGE			
Repassage à température faible (110 °C)* 	Repassage à température moyenne (150 °C) 	Repassage à température élevée (200 °C) 	Ne pas repasser
Les points dans les symboles indiquent la température maximale à ne pas dépasser.			
NETTOYAGE A SEC			
Nettoyage à sec autorisé 	Ne pas nettoyer à sec 	Chlorage autorisé 	Chlorage non autorisé
Les lettres dans les symboles désignent des protocoles de lavage à l'attention des professionnels (pressing, blanchisserie, etc.)			
SECHAGE			
Les points dans les symboles de séchage en machine indiquent la température de séchage autorisée.	Séchage à basse température 	Séchage à température normale 	Ne pas sécher au sèche-linge
	Sécher sur un cintre 	Sécher à plat 	Suspendre humide

2.1 (DOC 2) Déduire les précautions à prendre pour entretenir le lainage portant l'étiquette suivante.



- Lavage : à la main :
- chlorage non autorisé (= pas d'eau de javel) :
- repassage à température moyenne (150 °C) :
- nettoyage à sec autorisé par un professionnel.

2.2 (DOC 2) Déolinda, aide à domicile chez Mme Foret, découvre 2 codes d'entretien différents pour le drap qu'elle doit entretenir. Repérer le code correct, justifier. Indiquer ce que Déolinda doit faire.

Draps – BLANC 100 % coton Conseils d'entretien

Lavage en machine à 60°C en cycle normal
Blanchiment (chlorage) interdit
Séchage à température normale
Repassage à 200°C
Nettoyage à sec autorisé

Codes d'entretien

-
-

Le code n° 2 correspond aux conseils d'entretien. Laver en machine à 60 °C, sécher en machine et repasser.

OBJECTIFS

- Énoncer le principe de fonctionnement, identifier organes, consignes d'utilisation, de nettoyage, de maintien en état des appareils
- Énumérer les règles de sécurité
- Justifier la fréquence des opérations d'entretien

TD18

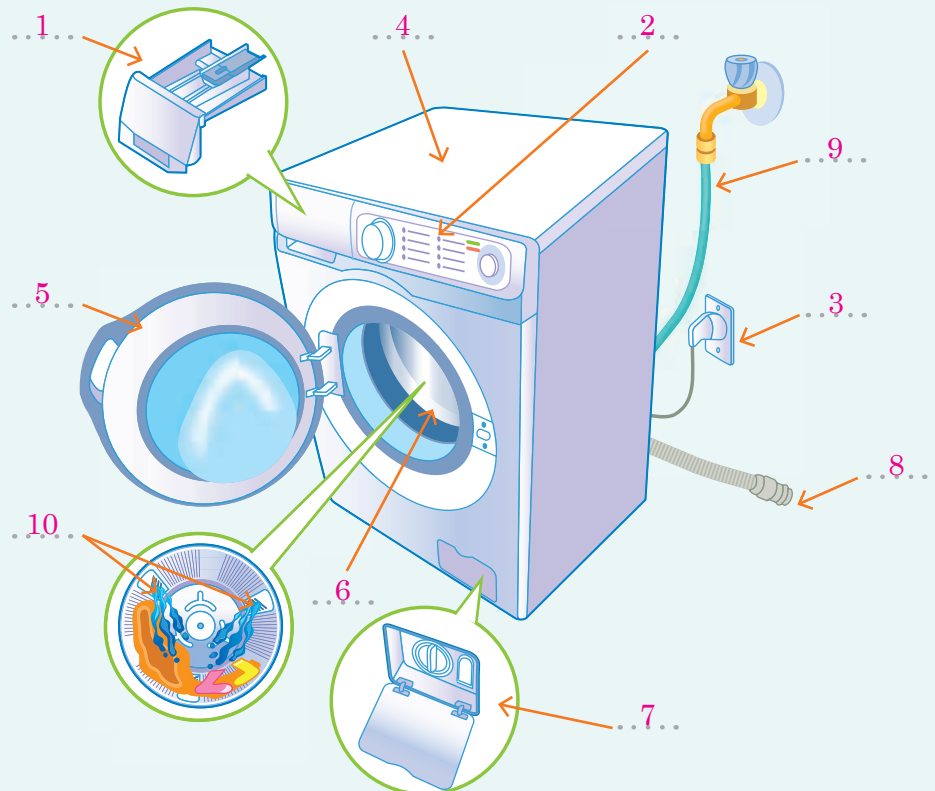
MÉMO 8

Matériels et appareils d'entretien du linge

ACTIVITÉ 1 Le lavage du linge en machine

DOC 1 Le lave-linge à hublot

N°	Organes
1	Bac à lessive ou boîte à produits
2	Bandeau de programmation
3	Cordon d'alimentation
4	Cuve
5	Hublot
6	Tambour
7	Trappe d'accès au filtre de vidange
8	Tuyau de vidange
9	Tuyau d'arrivée d'eau
10	Aubes



DOC 2 Le lave-linge

Le lave-linge, permet d'éliminer les salissures, les taches ainsi que les odeurs indésirables présentes sur les textiles sans les détériorer. Pour que le résultat soit satisfaisant, certaines consignes doivent être appliquées : avant la mise en machine, trier le linge, (selon l'étiquette d'entretien, la couleur, le degré de salissure...), le vérifier (poches vidées...), le préparer (linge de couleur à l'envers...), le détacher si besoin et adapter le type de lessive et le dosage à la quantité de linge et à la capacité de l'appareil.

Le tambour placé dans une cuve étanche contient les textiles à laver. Il est mis en mouvement par le moteur par l'intermédiaire d'une courroie. Il se remplit d'eau froide qui, au passage, emporte la lessive placée dans le bac à produits. La solution lessivielle est chauffée par une résistance selon le programme choisi. Les aubes recueillent et réinjectent la solution de lavage sur le linge. L'action mécanique du

lavage est assurée par les rotations, qui alternent dans les deux sens et assurent le brassage, le détassage du linge. Il est ensuite rincé plusieurs fois à froid, puis essoré dans le tambour à une vitesse de rotation plus ou moins élevée. L'eau (sale, de rinçage ou d'essorage) est évacuée par la pompe de vidange (protégée par son filtre) et le tuyau de vidange. En fin d'essorage, la porte du lave-linge se déverrouille. Le linge propre, mouillé et essoré peut être séché naturellement ou mécaniquement (sèche-linge). L'appareil est entretenu périodiquement, afin de ne pas salir le linge au moment de son retrait ni de lui donner de mauvaises odeurs (dus à la prolifération de moisissures) et pour préserver ses performances (qualité de vidange ou de chauffage). Le hublot et le bac à produits doivent rester ouverts, après utilisation.

1.1 (DOC 1 et 2) Reporter le numéro de chaque organe sur le schéma du document 1.

1.2 (DOC 2) Souligner la fonction globale d'un lave-linge.

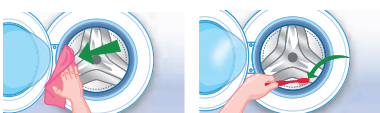
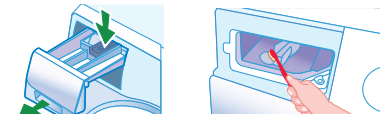


1.3 (DOC 2) Énoncer 5 consignes d'utilisation d'un lave-linge.

1. Avant de lancer une machine : trier, préparer et détacher le linge. 2. Respecter la capacité de lavage de l'appareil. 3. Respecter les consignes d'entretien des textiles. 4. Choisir une lessive adaptée au linge à laver, et respecter le dosage préconisé par le fournisseur. 5. Laisser le hublot ouvert ainsi que la boîte à produits après utilisation.

1.4 (DOC 1 ET 2) Énoncer le principe de fonctionnement du lave-linge.

Le tambour contenant les textiles se remplit d'eau froide et de lessive. La solution lessivielle est chauffée par une résistance selon la programmation. Les rotations du tambour assurent le brassage du linge. Le linge est ensuite rincé plusieurs fois à froid puis essoré (le tambour tournant à très grande vitesse). Les eaux de lavage, de rinçage et d'essorage sont éliminées par la pompe de vidange avant de terminer dans le tuyau de vidange.

1.5 Justifier les consignes d'entretien d'un lave-linge.

Consignes d'entretien du lave-linge à réaliser 2 fois par an		Justifications
	Essuyer le joint et la carrosserie de l'appareil, nettoyer les plis du joint de la porte.	Éviter de salir le linge lavé au moment de son retrait du lave-linge.
	Nettoyer la boîte à produits et son logement à l'aide d'une brosse à dents.	Enlever les résidus de produit, et éviter la prolifération de bactéries et de moisissures, source de mauvaises odeurs.
	Nettoyer le filtre de vidange.	Permettre une vidange correcte.
	Détartre en versant 1 l de vinaigre blanc dans le tambour vide et en programmant un cycle long à 90 °C.	Préserver les performances de l'appareil dont celles de la résistance.

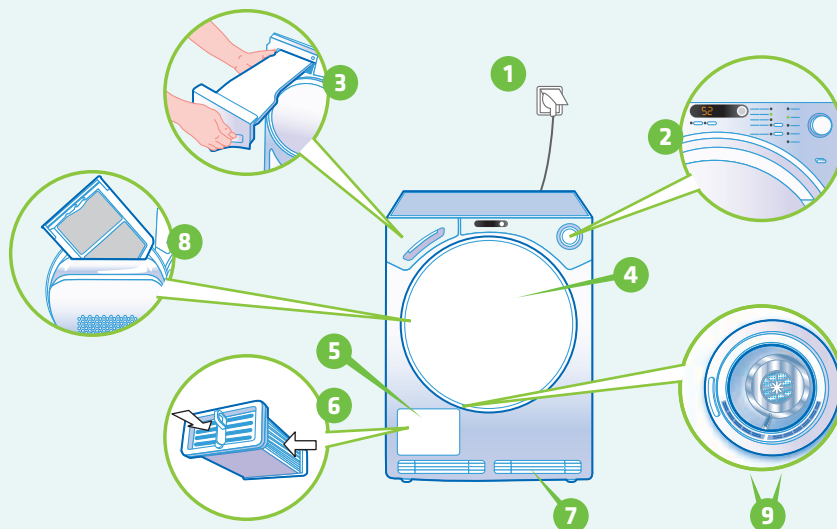
1.6 Relier chaque règle de sécurité à respecter lors de l'entretien ou de l'utilisation d'un lave-linge à sa justification.

Règle de sécurité	Justification
Avant de nettoyer ou d'entretenir l'appareil, débrancher la fiche ou en déclencher le fusible.	Éviter le risque de brûlure.
Couper l'alimentation en eau en cas d'absence prolongée.	Éviter une inondation.
Empêcher les enfants de toucher au hublot pendant le fonctionnement du lave-linge.	Éviter le risque d'électrisation.
Faire remplacer le cordon d'alimentation électrique défectueux par un spécialiste.	Éviter le risque d'incendie dû à sa surchauffe.
Ne pas brancher la machine sur une rallonge électrique.	

ACTIVITÉ 2 Le séchage du linge

DOC 3 Les principaux organes d'un sèche-linge à condensation à chargement frontal

N°	Organes
2	Bandeau de commande
6	Condenseur
1	Cordon d'alimentation électrique
9	Filtre à peluche d'ouverture de porte
8	Filtre à peluche de la contre-porte
7	Grille de refroidissement du condenseur
4	Porte
3	Réservoir d'eau condensée
5	Trappe du condenseur



2.1 (DOC 3) Reporter dans le tableau le numéro correspondant à chaque organe.

2.2 (DOC 3) Expliquer la fonction globale du sèche-linge.

Éliminer l'eau contenue dans le linge propre, mouillé et essoré et faciliter le pliage et le repassage.

2.3 (DOC 3) Énoncer le principe de fonctionnement d'un sèche-linge à condensation en numérotant dans l'ordre chronologique les étapes ci-dessous.

5	La vapeur d'eau, en passant dans le condenseur, se liquéfie puis est stockée dans le réservoir d'eau condensée.
2	L'air ambiant sec est chauffé par une résistance et pénètre dans le tambour en mouvement qui renferme le linge.
3	L'air sec et chaud traverse le linge, se charge de son humidité et l'assèche.
4	L'air chaud et humide (ou vapeur d'eau) passe ensuite à travers des filtres qui arrêtent les peluches.
1	Une turbine aspire l'air ambiant.

2.4 Relier chaque consigne d'entretien à sa justification.

Consignes d'entretien de l'appareil

Justification

Vider le réservoir d'eau condensée après chaque utilisation.	Permettre une condensation correcte de la vapeur pour l'efficacité du séchage.
Rincer à l'eau le condenseur pour éliminer les poussières 2 fois par an.	Permettre l'aération du tambour et donc l'efficacité du séchage.
Nettoyer les filtres à peluche après chaque utilisation.	Éviter le risque de débordement ou de panne électrique.

2.5 Énoncer 2 consignes d'utilisation et justifier 2 règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation ou de l'entretien d'un sèche-linge.

- Respecter la capacité de séchage de l'appareil.
 - Respecter les consignes d'entretien des textiles.
- Débrancher ou mettre hors circuit avant de nettoyer pour éviter le risque d'électrification.
- Ne pas brancher sur une rallonge pour éviter le risque d'incendie.

ACTIVITÉ 3 Le repassage du linge

DOC 4 Le fer à repasser : fonction globale et principe de fonctionnement

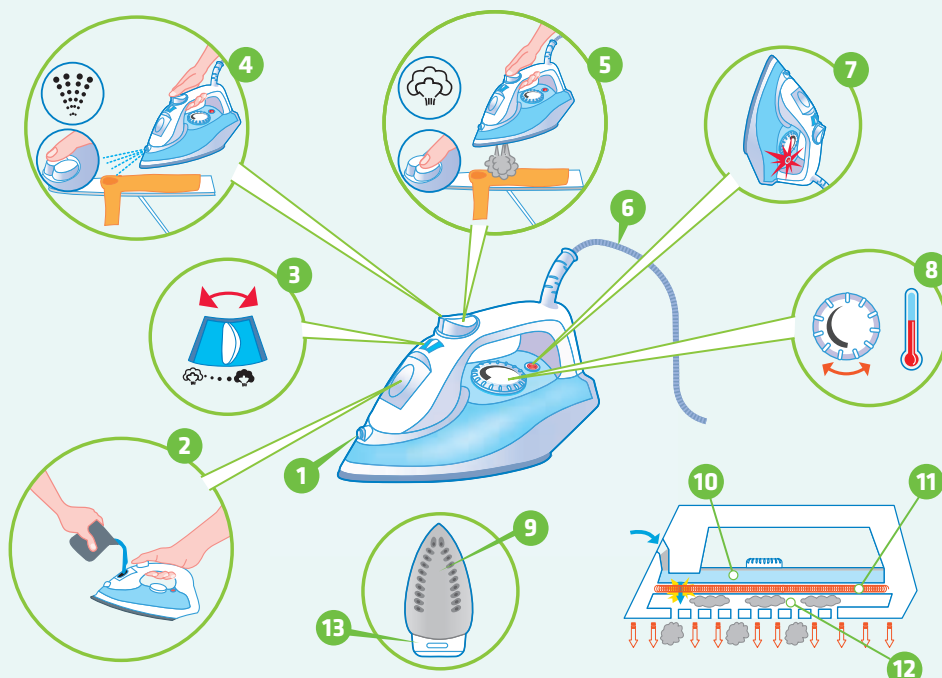
Lorsque le fer à repasser est branché, l'énergie électrique est transformée en énergie thermique par une résistance électrique qui chauffe la semelle. La chaleur se règle à l'aide du sélecteur de programme. L'eau à l'état liquide tombe dans la chambre de vaporisation où la température est supérieure à 100 °C. Elle se

transforme alors instantanément en vapeur et sort par la semelle.

Le fer à repasser permet d'éliminer les plis, de défroisser, d'améliorer l'esthétique du linge en redonnant au textile son aspect initial.

DOC 5 Les principaux organes d'un fer à repasser

N°	Organes
6	Cordon d'alimentation
8	Sélecteur de programme
7	Voyant du thermostat
2	Orifice de remplissage
9	Semelle
5	Commande du jet vapeur
3	Sélecteur de vapeur
1	Sortie spray
10	Réservoir
4	Commande du spray
13	Socle, talon du fer
11	Résistance électrique
12	Chambre de vaporisation



3.1 (DOC 4) Souligner la fonction globale du fer à repasser à vapeur.

3.2 (DOC 4 ET 5) Replacer dans le tableau le numéro des organes composant un fer à repasser.

3.3 (DOC 6) Indiquer l'objectif correspondant à chaque consigne ci-dessous selon l'exemple donné.

Consignes	Objectif
Vider le fer.	Ne pas laisser l'eau stagner.
Régler la température du fer selon l'étiquette du vêtement.	Repasser sans détériorer le tissu..
Ne pas appliquer directement la vapeur sur un vêtement porté par une personne. Laisser refroidir avant nettoyage ou rangement.	Réduire le risque de brûlure.
Débrancher l'appareil avant chaque vidange, remplissage ou entretien.	Supprimer le risque d'électrisation.
Nettoyer la semelle avec un chiffon doux après chaque utilisation.	Ne pas salir le linge.
Réaliser un autonettoyage une fois par mois pour éliminer le calcaire.	Préserver les performances du fer.
Enrouler le cordon et ranger le fer sur son socle, hors de la portée des enfants.	Supprimer le risque de chute.



Matières textiles, matériel d'entretien du linge

1 Les matières textiles

1.1 Les propriétés des matières textiles

Matières textiles	Coton	Laine	Viscose	Polyester	Chlorofibres	Nouvelles fibres textiles
Origine	Végétale	Animale	Artificielle	Synthétique		
Propriétés des matières textiles	Absorbant Doux Respirant Facile d'entretien	Pouvoir thermique ; absorbante	Douce Facile d'entretien	Isolant thermique, très léger, solide, facile d'entretien, peu froissable	Pouvoir d'isolation thermique	Divers selon la fibre : bactéricides ou anti-taches
	Facilement froissable	Feutre exposée à la chaleur	Froissable Peu absorbante	Peu absorbant, peu respirant, rêche, boulochage	Peu respirant	
Usages	Draps, tee-shirts, blouses...	Pull, gilets, bonnets, écharpes, gants...	Lingerie, doublures,	Vêtements, blouses, sous-vêtements...	Sous-vêtements chauds	Divers

1.2 Les symboles et les conseils d'entretien

Les conseils d'entretien peuvent être donnés en clair ou symbolisés par des pictogrammes qui donnent les consignes d'entretien à respecter.

	Le lavage : le symbole du cuvier indique la première étape de l'entretien : le lavage. Les chiffres à l'intérieur indiquent la température de lavage maximale, en degrés Celsius. La main dans le cuvier signifie que l'on doit laver à la main. Si le symbole est souligné d'un trait, cela indique la nécessité d'un lavage délicat.
	Le blanchiment : le triangle indique la possibilité d'utiliser tous types de produits de blanchiment, à base de chlore ou à base d'oxygène. Les tissus colorés en particulier ne doivent pas être traités avec des produits de blanchiment.
	Le séchage : le carré est le troisième symbole d'entretien sur l'étiquette et indique si et comment un vêtement peut être séché. Les points indiquent les étapes de séchage du séchoir. Les traits en revanche, indiquent le type et le lieu de séchage.
	Le repassage : le symbole d'entretien le plus reconnaissable est le fer à repasser. Celui-ci indique si un vêtement peut être repassé et à quelle température. Plus il y a de points dans le fer à repasser, plus un vêtement peut être repassé à haute température.
	L'entretien professionnel des textiles : il indique si un entretien professionnel des textiles est recommandé. Les lettres dans les cercles montrent les différents solvants qui peuvent être utilisés pour le nettoyage à sec.
	Un symbole barré d'une croix signifie que l'opération est interdite.

Pour aller plus loin : http://www.lavermonlinge.com/FR/symboles_d_entretien/signification_des_symboles.asp

2 Les matériels et appareils d'entretien du linge

		Lave-linge	Sèche-linge	Fer à repasser
Fonction globale		<ul style="list-style-type: none"> Éliminer les salissures, tâches, odeurs indésirables des textiles sans les détériorer. 	<ul style="list-style-type: none"> Éliminer l'eau des textiles lavés et essorés, avec un gain de temps. 	<ul style="list-style-type: none"> Éliminer les plis, défroisser, améliorer l'esthétique du linge.
Principe de fonctionnement		<ul style="list-style-type: none"> Le linge est brassé avec une solution lessivante chauffée par une résistance. Il est ensuite rincé à froid puis essoré. 	<ul style="list-style-type: none"> L'air ambiant sec chauffé par une résistance se charge de l'humidité du linge mouillé et l'assèche. La vapeur d'eau est transformée en eau puis éliminée. 	<ul style="list-style-type: none"> La semelle, chauffée par une résistance qui produit également de la vapeur, redonne au textile, lors de son passage, son aspect initial.
Consignes d'utilisation		<ul style="list-style-type: none"> Respecter les consignes d'entretien du linge. Trier et détacher avant lavage. Choisir un dosage et une lessive adaptés au linge à laver. Respecter la capacité de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> Respecter les consignes d'entretien du linge. Respecter la capacité de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> Respecter les consignes d'entretien du linge. Débuter le repassage par les textiles supportant de faibles températures, puis de plus hautes.
Consignes de nettoyage et de maintien en état	→ Pour préserver les performances de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> Détartre le tambour et la résistance. Nettoyer le filtre de vidange. 	<ul style="list-style-type: none"> Vider le réservoir d'eau condensée. Enlever les peluches des filtres. Rincer à l'eau le condenseur. 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser un autonettoyage pour éliminer le calcaire. En cas d'eau dure, mélanger 50 % d'eau du robinet avec 50 % d'eau déminéralisée.
	→ Pour éviter de salir le linge lors de son utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer les joints et la carrosserie. Nettoyer la boîte à produits et son logement. Laisser le hublot et la boîte à produits ouverts après utilisation. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyer la carrosserie. 	<ul style="list-style-type: none"> Vider le fer après utilisation. Nettoyer la semelle.
Règles de sécurité	→ Pour éviter le risque de brûlure	<ul style="list-style-type: none"> Empêcher les enfants de toucher au hublot pendant le fonctionnement. 		<ul style="list-style-type: none"> Ne pas appliquer directement la vapeur sur un vêtement porté par une personne. Laisser refroidir avant nettoyage ou rangement.
	→ Pour éviter le risque d'incendie	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas brancher sur une rallonge. 		
	→ Pour éviter le risque d'électrisation	<ul style="list-style-type: none"> Débrancher ou mettre hors circuit avant d'entretenir l'appareil. Faire remplacer le cordon d'alimentation électrique défectueux par un spécialiste. 		

OBJECTIF

► Justifier les techniques, les précautions à prendre selon le contexte professionnel

TD19

➤ MÉMO 9

Tri, détachage, lavage

ACTIVITÉ 1 Le tri du linge

DOC 1 Pourquoi et comment trier le linge avant lavage ?

Le tri permet de protéger le linge et de préserver la qualité du textile lors du lavage, de laver le linge efficacement et de façon plus responsable (économie d'énergie et d'eau).

1. Contrôler l'étiquette d'entretien : elle indique la température maximale de lavage à ne pas dépasser et le mode de lavage (en machine ou à la main). L'action mécanique de la machine à laver peut abîmer, rétrécir ou provoquer des bouloches sur des tissus délicats.

2. Séparer les couleurs : afin d'éviter aux couleurs sombres ou vives de déteindre sur le blanc et les couleurs claires.

3. Trier le linge en fonction de la matière : pour choisir la température de l'eau de lavage, car les tissus réagissent différemment aux lessives et à la chaleur. Laver séparément : linge délicat, en coton ou synthétiques.

4. Trier le linge en fonction du degré de salissure : Le linge très sale peut être prélavé ou bien lavé avec un cycle de lavage intensif. Le linge taché pourra être prétraité à l'aide d'un produit détachant avant le lavage. Cela évite le transfert de salissures du linge très sale (linge souillé par de l'urine, des selles, du sang...) et la contamination du reste du linge.

5. Trier et mettre ensemble les pièces de linge selon le type (sous-vêtements, draps, serviettes et gants de toilette, pantalons, chemises), afin de les laver efficacement et de les protéger lors du lavage.

6. Isoler les vêtements délicats dans un filet.

7. Trier les vêtements neufs pour les laver à part, car leur couleur peut dégorger.

1.1 (DOC 1) Indiquer les informations à vérifier lors du tri du linge.

Il faut vérifier, sur l'étiquette d'entretien du textile, le mode de lavage (main, machine) ainsi que la température maximale de l'eau de lavage à ne pas dépasser.

1.2 (DOC 1) Indiquer, pour chaque illustration, le tri du linge correspondant et le justifier.

	<p>Trier le linge selon le mode de lavage (machine ou main) indiqué sur les étiquettes d'entretien des textiles</p> <p>Justification : préserver au lavage la qualité du textile</p>
	<p>Trier le linge en fonction du degré de salissure</p> <p>Justification : éviter le transfert des salissures et la contamination du linge</p>
<p>Synthétique</p> <p>Coton</p> <p>Laine</p> 	<p>Trier le linge en fonction de la matière</p> <p>Justification : préserver la qualité du textile en lavant à la température maximale</p>
	<p>Trier le linge en fonction des couleurs</p> <p>Justification : éviter que le linge foncé ou de couleur vive ne déteigne sur le linge clair ou blanc.</p>
	<p>Trier selon le type de vêtement ou de linge</p> <p>Justification : permettre un lavage plus efficace et qui protège le linge</p>

ACTIVITÉ 2 Le détachage

DOC 2 Les solutions détachantes pour le linge

Des produits détachants spécifiques existent dans le commerce. Ils permettent d'éliminer tous types de taches (rouille, encre, cambouis, graisse, vin, café, chocolat, sang, herbe) à condition de respecter le mode d'emploi et les recommandations du fabricant.

D'autres produits sont utilisables selon la tache :

Café : glycérine ; chocolat : lait tiède ; encre : lait ; chewing-gum : glaçon puis vinaigre blanc ; feutre : citron ; herbe : vinaigre blanc ; peinture à l'eau : savon de Marseille ; sang : eau froide ou peroxyde d'hydrogène.



Pour détacher un vêtement :

- ▶ mettre des gants ;
- ▶ imbiber la zone tachée avec le produit spécifique à chaque tache ;
- ▶ frotter avec un chiffon doux pour bien imprégner le produit et laisser agir ;
- ▶ rincer puis laver en machine.

➤ **2.1** (DOC 2) Souligner les produits utilisables pour retirer les taches (chocolat, sang, encre, herbe) sur des vêtements d'enfants et les précautions à prendre, puis encadrer le mode opératoire.

ACTIVITÉ 3 Le lavage du linge à la main ou en machine

DOC 3 Les modes opératoires pour le lavage à la main et à la machine

LAVAGE À LA MAIN  Tissus délicats (soie, velours, laine...)	LAVAGE À LA MACHINE  Coton, synthétique ou tous textiles
<ol style="list-style-type: none"> 1. Préparer un bain de lavage dans une bassine : eau (froide ou tiède en fonction du type de linge) ; lessive (doser selon les indications du fabricant de la lessive). 2. Immerger le vêtement dans le bain, laisser tremper 10 minutes sans frotter pour ne pas fragiliser la fibre. 3. Rincer à l'eau claire puis essorer. 4. Sécher à plat. Enrouler le vêtement de laine dans une serviette éponge pour absorber l'excédent d'eau. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Charger la machine de linge trié après avoir fouillé les poches, fermé les boutonnages, les fermetures éclair, retourné les vêtements fragiles pour ne pas les abîmer. Ne pas charger afin que le lavage soit efficace. 2. Doser le produit lessiviel selon les instructions données sur l'emballage. Fermer la machine. 3. Choisir le programme de lavage adapté au textile et au degré de salissure.

➤ **3.1** (DOC 3) Compléter le tableau pour trier les vêtements selon le mode de lavage (pull-over en laine, T-shirts en coton, robe en synthétique et chemisier en soie) et indiquer trois précautions pour chaque mode de lavage. Justifier.

	 <p>Lavage à la main</p> <p>Pull-over en laine et chemisier en soie</p>	 <p>Lavage en machine</p> <p>T-shirts et robe</p>
Précautions	<p>– Respecter le dosage de lessive et la température du bain de lavage ;</p> <p>– laver sans frotter ;</p> <p>– rincer et sécher avec précaution.</p>	<p>– Respecter le dosage du produit lessiviel ;</p> <p>– choisir le programme adapté au textile ;</p> <p>– ne pas trop charger la machine.</p>
Justification : Obtenir un linge propre sans taches ni traces de salissures, sans abîmer le vêtement.		

OBJECTIF

- Justifier les techniques et les précautions à prendre pour le repassage, le pliage du linge

TD20

MÉMO 9

Repassage, pliage

ACTIVITÉ 1 Le repassage du linge

DOC 1 Organiser le repassage

Matériels et produits

Une panier de linge propre, une table et un fer à repasser ou une centrale vapeur, une table de dépose du linge repassé et une chaise, eau (démminéralisée ou non).

Sur un même plan accessible

À gauche : la panier de linge, au centre : la planche à repasser, à droite : la dépose du linge (organisation pour un droitier)

L'installation au poste de travail

- Être en tenue, s'attacher les cheveux, avoir les mains propres et sèches avant toute utilisation.
- Travailler dans une pièce aérée et lumineuse.
- Régler la table à hauteur de hanche et l'orienter pour poser le fer à gauche de la table (gaucher) et inversement (droitier).
- Placer une chaise devant la table pour recueillir les grandes pièces de linge en évitant le contact avec le sol.
- Remplir le réservoir en fonction de la quantité de linge à repasser.

La technique

- Préparer le linge (le frauder*).
- Brancher le fer, positionner le thermostat sur la température souhaitée.
- Respecter une progression chronologique des températures (fer froid à très chaud).



Fer froid (110 °C)
acrylique, nylon,
acétate



Fer chaud (150 °C)
polyester
mélange, laine



Fer très chaud (200 °C)
coton, lin

- Poser une pièce de linge sur la planche à repasser : lisser le linge avec la main, repasser dans le sens du tissage. Pour le linge en forme : commencer par le haut du vêtement (chemise : col, empiècement, manches, poignets, dos, devant ; pantalon : poches, ceinture, entrejambe et jambes).

- Utiliser la touche vapeur et le poids du fer pour exercer la pression nécessaire sur l'ouvrage.

* Étirer un linge déformé par le séchage ou l'essorage afin de le remettre dans le droit fil avant le repassage.

1.1 (DOC 1) Expliquer l'intérêt de l'organisation du plan de repassage présentée.

Cette organisation est fonctionnelle : tout se trouve sur un même plan accessible, ce qui permet de limiter les déplacements (ergonomie) et de gagner du temps (économie).

1.2 (DOC 1) Justifier les étapes du repassage et indiquer, à l'aide d'une croix, si elles font référence à l'économie (EC), à la sécurité (S), à l'hygiène (H), à l'ergonomie (E).

	Justifications	EC	S	H	E
1	Réaliser un travail propre, en évitant tout risque d'électrification.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2,3	Faciliter le travail de l'opérateur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4,6	Préparer le linge pour faciliter le repassage. Éviter le contact avec le sol.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Adapter la quantité d'eau à la quantité de linge à repasser.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7,8	Adapter la température de repassage au textile repassé. Gagner du temps.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Éviter la déformation du linge et les faux plis.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Juliette, responsable de secteur, forme les auxiliaires de vie au repassage et au pliage du linge.

➤ 1.3 (DOC 1) Expliquer et justifier l'organisation chronologique préconisée ci-dessous.

1) Gilet en laine	2) Tunique	3) Torchon	4) Serviette de bain

Les symboles et codes des étiquettes sont utilisés pour organiser l'ordre du repassage en fonction des textiles repassés. La pièce 1 ne sera pas repassée, car le code indique repassage interdit. Les pièces 2, 3 et 4 seront repassées dans cet ordre en commençant par le repassage des vêtements les plus délicats à faible température, et en progressant vers les vêtements qui supportent les fortes températures. Cela évite de détériorer le linge en utilisant des températures inadaptées. Le sens de progression proposé est donc logique et justifié.

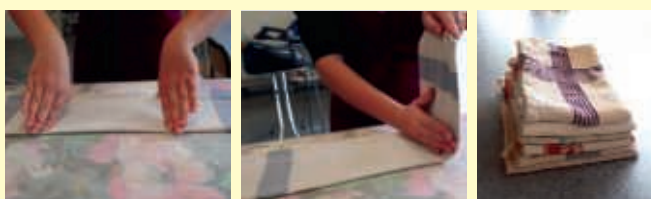
ACTIVITÉ 2 Le pliage du linge

DOC 2 Les consignes de pliage du linge à l'EHPA Les Fleurettes

Avec la lingère, la maîtresse de maison met en place la démarche qualité pour l'entretien du linge des résidents.

Pliage des torchons de la structure

Plier le torchon en marquant un pli avec la main : poser la main droite au 1/3 du torchon, ramener le torchon avec la main gauche ; renouveler l'opération à l'inverse, la main droite ramène le torchon, la main gauche tient le torchon.
Contrôle : résultat conforme aux exigences de la structure ; le torchon est plat, les arrondis sont nets, les pliages identiques.



Pliage des pantalons des résidents

Les deux jambes sont superposées l'une sur l'autre dans l'alignement des coutures.

Pantalons pliés en 3, arrondi présenté vers soi.
Résultat attendu : absence de faux plis.



Fiche de suivi du linge de M. Victor

Linge	Repasser : R	Plier : P
Serviettes de toilette	R	P en 3
Pantalons	R	P en 3
Observation : les serviettes de toilette sont pliées et empilées par couleurs.		

➤ 2.1 (DOC 2) Commenter le protocole de pliage des torchons et du pantalon, puis indiquer deux critères de qualité pour cette tâche.

Pour les torchons : **Pliage net, Bords sans bec, / Pliage des différentes pièces en piles droites uniformes.**
Pour le pantalon : **Jambes et 4 coutures du pantalon parfaitement superposées, sans faux plis, / Pliage de gauche à droite, en 3 fois, arrondi vers soi pour faciliter le rangement.**
Deux critères « qualité » : **régularité du pliage ; conformité aux habitudes et exigences des personnes ou de la structure.**

OBJECTIFS

- ▶ Justifier le choix du matériel de couture
- ▶ Justifier les adaptations proposées
- ▶ Justifier les techniques, les précautions à prendre selon le contexte professionnel

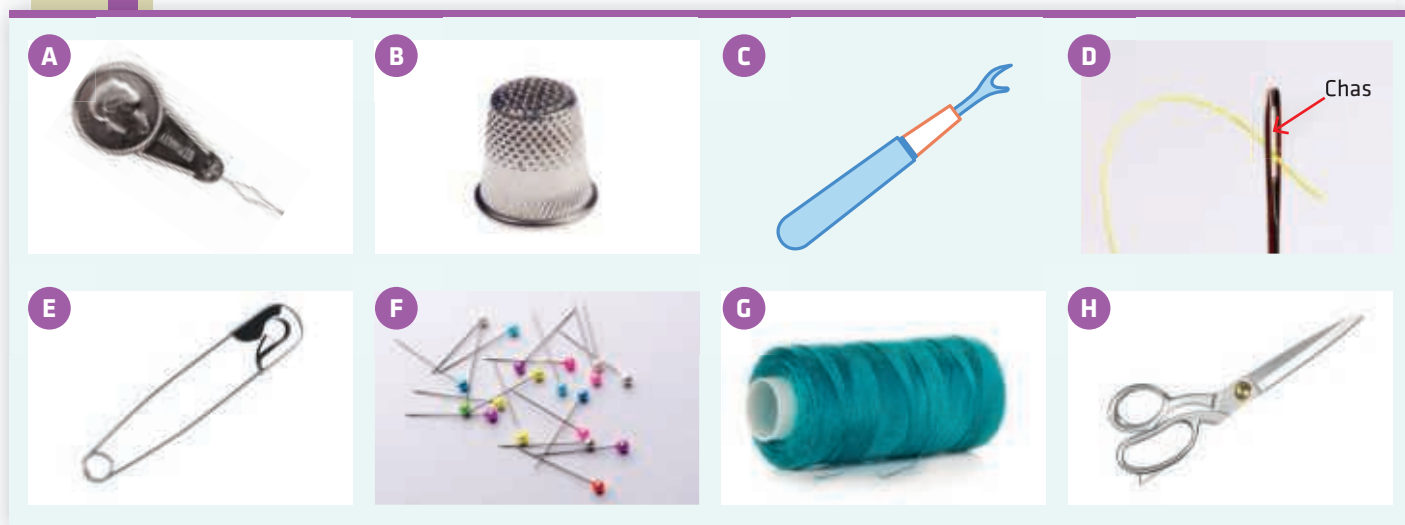
TD21

➤ MÉMO 9

Réfection et adaptation d'un vêtement

ACTIVITÉ 1 Le choix du matériel de couture

DOC 1 Le matériel de couture



1.1 (DOC 1) Mettre en relation les matériels de couture avec leur emploi en reportant la lettre dans la case correspondante.

Dé à coudre	Épingle à nourrice	Ciseaux de couture	Fil en bobine
Permet de pousser l'aiguille dans le tissu épais avec facilité en se protégeant le majeur.	Utilisée comme passe-lacets pour glisser un cordon ou un élastique dans un repli. Maintient ensemble plusieurs épaisseurs de tissu.	Employés pour couper uniquement du tissu ou du fil.	Permet l'assemblage de pièces entre elles. Utilisé pour piquer des tissus épais, coudre des boutons ou pour bâtir.
B	E	H	G
Enfile aiguille	Découd-vite	Épingles	Aiguille à coudre
Permet d'enfiler facilement le fil dans le chas d'une aiguille.	Sert à découdre une couture ou un bouton de façon rapide et aisée.	Permet d'assembler plusieurs épaisseurs de tissu en attente de couture.	Entraîne le fil à travers le tissu ou le bouton.
A	C	F	D

1.2 (DOC 1) Choisir le matériel de couture adapté à la réalisation des travaux ci-dessous en reportant la (ou les) lettre(s) correspondante(s).

Découdre une fermeture éclair. ... C ...

Fixer une fermeture éclair avant de la coudre à la machine. ... F ...

Remettre le cordon à la taille du pantalon de jogging. ... E ...

Enfiler une aiguille avant de coudre. ... A ...

Ajuster la longueur de tissu. ... H ...

Recoudre à la main l'ourlet d'une jupe. ... D, G, B ...

ACTIVITÉ 2 Des adaptations simples de vêtements



vidéo

Les vêtements handicap - 2,00 min

foucherconnect.fr 19su08

2.1 Indiquer pour chaque situation l'adaptation justifiée.

Situation

Adaptation proposée

M. Bastien est hémiplégique suite à un AVC mais il souhaite pouvoir continuer à s'habiller seul.

Mme Maeva arrive à se vêtir et à se dévêtir, mais elle éprouve des difficultés de préhension fine.

M. Théo est victime de fuites urinaires, il n'arrive plus à retirer seul son pantalon rapidement.

M. Ariste a de l'arthrose aux mains, mais il refuse d'être aidé lors du passage aux toilettes.

Poser des boutons auto-agrippants sous les boutonnieres pour une fermeture par simple pression tout en conservant l'aspect extérieur du vêtement.

Créer une ouverture sous la manche, du poignet à la taille, qui évite la sollicitation des membres supérieurs lors de l'enfilage. Puis poser une fermeture (par bande auto-agrippante, blocs aimants ou fermeture éclair).

Poser des ganses sur la taille du pantalon, afin de faciliter l'habillage ou le déshabillage.

Remplacer la braguette par de l'auto-agrippant et/ou des zips blocs aimants prêt à piquer pour préserver l'autonomie et l'intimité de la personne.

Accrocher un anneau pour fermeture éclair à l'embout des glissières des vestes, des gilets pour faciliter la préhension.



OBJECTIF

- Réaliser des coutures de base (ourlet et pose de bouton) pour réparer ou adapter un vêtement

FT 8

MÉMO 9

Réaliser des coutures courantes

1 | Ourlet main (1-2) ou ourlet machine (1-3)

Matériel couture *main* ou MACHINE

- ✓ Ciseaux de couture ; épingles ; mètre ruban ; réglet ; crayon blanc ; fer et planche à repasser ; *aiguille et dé à coudre* — MACHINE À COUDRE ÉQUIPÉE D'UNE AIGUILLE ADAPTÉE AU TISSU

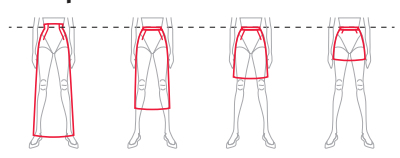
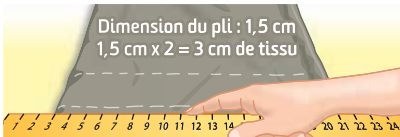
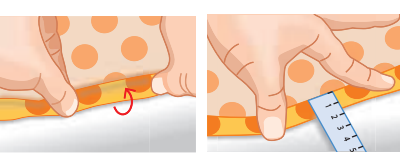
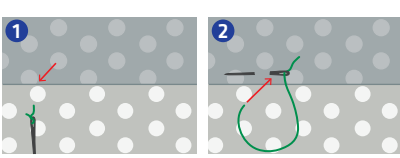
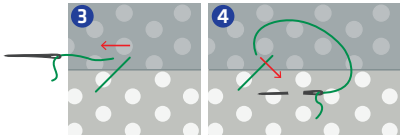
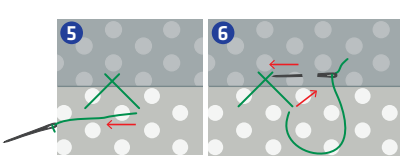
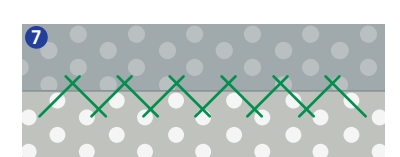
vidéo

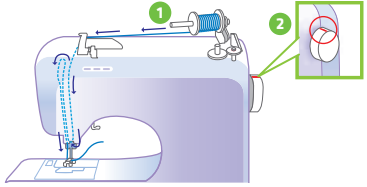
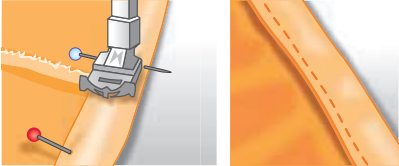
Savoir coudre à la main - 2,51 min

foucherconnect.fr/19su14

Produit

- ✓ Fil de couleur assortie au tissu

Succession des opérations	Exigences	Justifications
1. Préparer le vêtement 	<ul style="list-style-type: none"> > Laver le vêtement et repasser. > Repérer la hauteur de l'ourlet à l'aide d'épingles. > Marquer l'ourlet sur toute la longueur. 	<ul style="list-style-type: none"> > Tenir compte d'un rétrécissement. > Adapter la hauteur (en essayant le vêtement).
	<ul style="list-style-type: none"> > Mesurer au réglet 2 traits à 3 cm. > Couper l'excédent de tissu sur le 2^e tracé. > Arrêter les coutures latérales au point droit. 	<ul style="list-style-type: none"> > Faire un rabat pas trop épais. > Consolider la couture latérale.
	<ul style="list-style-type: none"> > Retourner le tissu vers l'envers sur 1,5 cm 2 fois. > Maintenir le rabat avec les épingles tête à l'extérieur. > Repasser pour marquer le pli. 	<ul style="list-style-type: none"> > Éviter que le bord du tissu coupé ne s'effiloche. > Faciliter le maintien et la couture.
2. Coudre à la main 	<ul style="list-style-type: none"> > Enfiler 30 cm de fil sur l'aiguille. > Commencer par un côté sur l'arrière du vêtement. > Coudre sur l'envers. 	<ul style="list-style-type: none"> > Maintenir les deux épaisseurs de tissu l'un contre l'autre. > Veiller à l'esthétique.
	<ul style="list-style-type: none"> > Coudre de gauche à droite pour un droitier et de droite à gauche pour un gaucher. 	<ul style="list-style-type: none"> > Coudre en avançant.
	<ul style="list-style-type: none"> > Réaliser 2 lignes de points parallèles : l'une sur le rabat et l'autre sur le tissu de base. Prendre une seule épaisseur de tissu et prendre un seul fil du tissu sur l'envers. 	<ul style="list-style-type: none"> > Fixer le rabat sur l'envers du tissu. > Rendre la couture invisible.
	<ul style="list-style-type: none"> > Faire des points de 1 à 2 mm de part et d'autre du bord du rabat. > Ne pas trop tirer sur le fil. > Terminer par un nœud sur l'envers. 	<ul style="list-style-type: none"> > Réaliser un travail invisible sur l'endroit. > Éviter une grande tension du fil et les plis. > Éviter que l'ourlet ne se décolle.

Succession des opérations	Exigences	Justifications
3. Coudre à la machine > Préparer la machine à coudre avec une aiguille adaptée au tissu.	> Faire une canette de fil assorti au tissu. > Enfiler le fil dans l'aiguille et le fil de canette sur la machine. > Utiliser un fil de même couleur pour endroit et envers.	
> Coudre l'ourlet. 	> Coudre sur l'endroit à 1mm du bord du rabat. Commencer sur une couture latérale et faire des points arrière et continuer par des points avant. Enlever les épingles au fur et à mesure. Terminer par des points arrière. Couper les fils.	> Obtenir une couture droite et parallèle au bord du tissu. > Assurer la solidité de l'ourlet. Ne pas se blesser, ne pas casser l'aiguille. > Arrêter la couture.
Autocontrôles de l'ourlet fini après couture		Opérations complémentaires
> Vérifier que la couture est droite. > Vérifier que le vêtement a la bonne longueur. > Vérifier l'absence de pli autour des points de couture.		> Repasser l'ourlet sur l'endroit (si le tissu le permet) pour une finition esthétique.

Couture droite à la machine à coudre

- > **Placer** les deux pièces de tissu à coudre endroit contre endroit, puis les épingler. Piquer à 1 cm du bord sur la longueur. Effectuer des points en marche arrière sur 1 cm au début et à la fin pour assurer la solidité de la couture.

2 | Couture d'un bouton à la main

Matériel

- ✓ Aiguille et dé à coudre, ciseaux de couture

Produit

- ✓ Fil de couleur assortie

vidéo

Comment recoudre un bouton

foucherconnect.fr/19su15

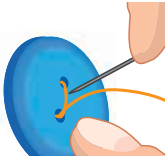


vidéo

FT8 détaillée

foucherconnect.fr/19su17



Succession des opérations	Exigences	Justifications
> Faire le premier point de fixation.	> Prévoir 30 cm de fil environ, le doubler, faire un nœud à l'extrémité. Démarrer à l'emplacement du bouton ; piquer de l'envers vers l'endroit.	> Éviter que le fil glisse lors du 1 ^{er} point. > Assurer la solidité de la couture.
> Coudre le bouton. 	> Coudre de la même manière que les boutons déjà en place (en « + » 4 trous ou « = » 2 trous). > Croiser le fil sur l'envers dans les trous du bouton.	> Faire une couture esthétique. > Faire une couture solide.
> Terminer la couture.	> Entourer 3 fois les fils entre le bouton et le tissu. > Faire plusieurs points sur l'envers en sortant l'aiguille par la boucle du 1 ^{er} point et faire un nœud.	> Solidifier l'ensemble.
Autocontrôles		
> Vérifier que le bouton est solidement cousu, de la même façon que les autres boutons → 4 trous en parallèle ou en croix, et que les points sur l'envers sont esthétiques.		



Entretien du linge

1 Les techniques relatives au tri, détachage, lavage

1.1 Le tri du linge

On peut trier son linge selon 3 critères :

La nature du textile



Les couleurs



Le degré de saleté



Le tri du linge permet de :

- ▶ repérer les taches sur les vêtements et les prétraiter avant lavage ;
- ▶ laver efficacement son linge en :
 - protégeant la qualité des textiles ;
 - préservant l'éclat et les couleurs ;
 - limitant la consommation d'eau et d'électricité.

1.2 Le détachage

Produits	Mode opératoire
Solutions détachantes spécifiques à chaque tache ou produits détachants adaptés. (Ex. : lait tiède pour le chocolat, peroxyde d'hydrogène pour le sang, vinaigre blanc pour l'herbe, lait pour l'encre, glycérine pour le café).	<ul style="list-style-type: none"> • Imbiber la tache de solution détachante spécifique. • Frotter pour bien imprégner le produit et laisser agir. • Rincer et laver en machine.



1.3 Le lavage du linge à la main ou en machine

L'étiquette des vêtements donne des informations précises sur le mode de lavage (main ou machine) et le cycle à utiliser (température du bain lessiviel).

Modes opératoires

Lavage en machine

Ex. : coton, synthétique



Charger la machine de linge trié.



Doser le produit lessiviel selon les instructions données sur l'emballage.



Choisir le programme selon le type de textile et le degré de salissure.

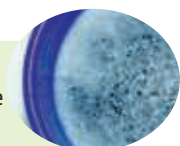


Lavage à la main

Ex. : laine, soie, linge délicat



Préparer le bain de lavage (eau + lessive dosée selon les conseils du fabricant).



Plonger et tremper le vêtement dans le bain sans frotter.



Rincer à l'eau claire, essorer et faire sécher à plat.



2 Les techniques relatives au repassage, pliage

2.1 Le repassage du linge

Le repassage qui redonne au linge son aspect initial est effectué dans le sens du tissage pour éviter la déformation du linge et les faux plis. Pour faciliter le travail de l'opérateur, l'organisation du poste de repassage doit respecter une progression logique dans sa mise en place pour permettre l'accessibilité : panier de linge propre à repasser à gauche ; planche à repasser à hauteur de hanches au centre ; table de dépose du linge repassé à droite (organisation pour un droitier).

Produits et matériels	Mode opératoire
<ul style="list-style-type: none"> • Une panier de linge propre • Un fer à repasser ou une centrale vapeur • Une table à repasser • Une table de dépose du linge repassé • Une chaise • Eau 	<ul style="list-style-type: none"> • Frauder le linge. • Positionner le thermostat du fer sur la température souhaitée. • Repasser les différentes pièces selon une progression chronologique pour le repassage en fonction des températures de fer (1 point → 2 points → 3 points). • Positionner la pièce de linge à plat (pour le linge en forme, commencer par le haut du vêtement). • Exercer la pression nécessaire grâce au poids du fer et utiliser la touche vapeur.

Des règles sont à respecter lors de l'opération de repassage :

- **hygiène** : réaliser un travail propre (tenue professionnelle, mains lavées) ;
- **sécurité** : brancher le fer avec des mains sèches, adapter la température au textile ;
- **économie** : remplir le réservoir d'eau en fonction de la quantité de linge à repasser, repasser par matières textiles.

2.2 Le pliage du linge

Le pliage doit être net, les bords sans bec. Les différentes pièces de linge doivent s'empiler de manière uniforme, afin de faciliter le rangement dans les tiroirs et placards. Pour le linge en forme, il peut être plié ou déposé sur un portant avec cintre, de manière à éviter tout faux pli lors du rangement. Deux exigences « qualité » doivent être respectées : la régularité du pliage ainsi que sa conformité aux habitudes et exigences des personnes ou de la structure.

3 La réfection courante du linge

- Pour toute couture à la main ou à la machine, il convient de choisir un fil de la couleur assortie au textile.
- Pour les ourlets à la main et la couture des boutons, toujours commencer sur l'envers du tissu pour un rendu esthétique. Le fil peut être doublé ou non en fonction de la priorité à donner : solidité ou esthétique.
- Pour une question de sécurité, utiliser un dé à coudre pour les coutures manuelles et enfiler le fil, changer la canette de la machine lorsqu'elle est hors tension.

4 L'adaptation simple des vêtements

Difficulté de la personne lors de l'habillage ou du déshabillage	Solution d'adaptation des vêtements
À boutonner	→ Pose de boutons auto-agrippants.
À actionner une fermeture éclair	→ Accrocher un anneau pour fermeture éclair ou la remplacer par de l'auto-agrippant et/ou des zips blocs aimants.
À enfiler une manche	→ Créer une ouverture sous la manche du poignet à la taille et poser une fermeture éclair.
À saisir le pantalon pour le monter ou le descendre	→ Poser des ganses sur la taille.

OBJECTIFS

- Expliquer la fonction des matériels et appareils
- Énoncer le principe de fonctionnement, identifier organes, consignes d'utilisation, de nettoyage, de maintien en état, énumérer les règles de sécurité
- Justifier la fréquence des opérations de maintien

TD22

MÉMO 10

Appareils de cuisson
et de conservation

ACTIVITÉ 1 Les appareils de cuisson : plaque de cuisson, four

DOC 1 Les différents appareils de cuisson

Les différentes plaques de cuisson et les fours assurent la production de chaleur afin de réaliser la cuisson des aliments, mais aussi de maintenir ou de remettre en température des plats préparés à l'avance.

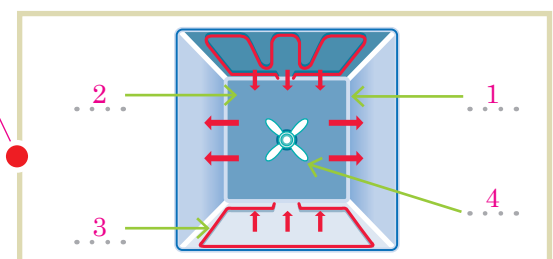
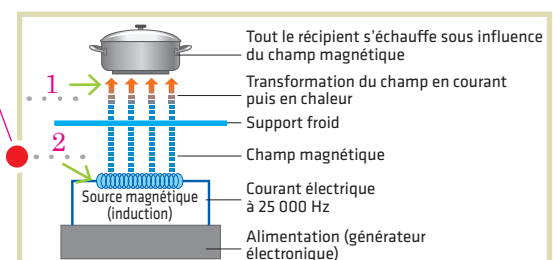
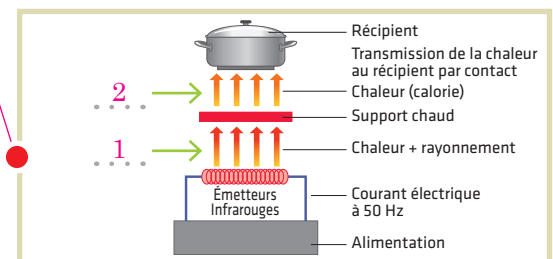
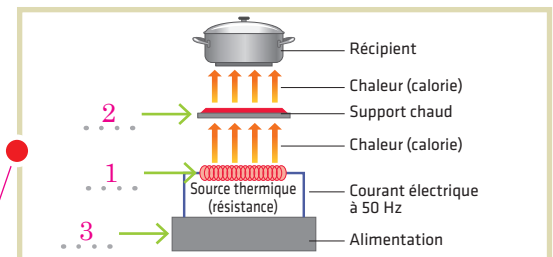
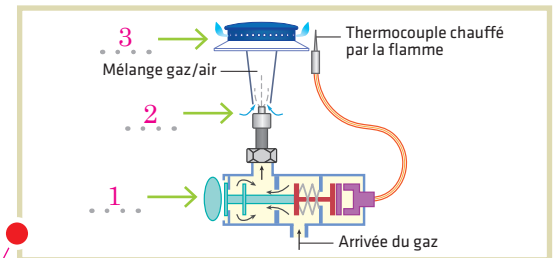
Une lampe halogène (1) émet des rayonnements infrarouges qui traversent la plaque vitrocéramique (2) et chauffent le récipient : la chaleur est émise par contact ou conduction. Un régulateur permet de moduler la puissance du courant électrique (3) selon la cuisson désirée.

Un robinet (1) permet l'arrivée du gaz dirigé vers l'injecteur. Celui-ci le diffuse et en même temps aspire l'air environnant (2). Le mélange gazeux adéquat est alors entraîné vers le brûleur pour alimenter la flamme qui émet des rayons calorifiques : les brûleurs (3) chauffent par rayonnement.

Un générateur (1) crée un champ magnétique (2) qui va induire un courant électrique, appelé courant de Foucault, dans le fond de la casserole (3). Enfin, ce courant va chauffer la casserole par effet joule.

La plaque renferme une résistance (1) noyée dans la plaque en fonte. Au passage du courant électrique (2), la résistance s'échauffe et transmet sa chaleur au récipient par contact ou conduction (3). Un régulateur permet de moduler la puissance du courant électrique selon le gradient thermique désiré.

L'enceinte (1) est chauffée grâce à des résistances placées dans la partie haute (résistance de voûte) (2) et basse (résistance de sole) (3). La chaleur produite par effet Joule est transmise à l'aliment par rayonnement et convection. Un ventilateur (4) situé dans le fond de la cavité fait circuler la chaleur dans l'enceinte de façon homogène.



1.1 (DOC 1) Souligner la fonction globale des appareils de cuisson.

1.2 (DOC 1) Mettre en relation le principe de fonctionnement de l'appareil et son schéma en reliant les éléments des deux colonnes. Puis identifier les différents organes des appareils en reportant, sur chacun des schémas, les numéros indiqués dans le principe de fonctionnement.

DOC 2 Les notices d'entretien de différents appareils de cuisson

1. Lorsque la plaque vitrocéramique à halogène ou à induction est encore tiède, passer rapidement une lavette humide et essuyer avec du papier absorbant.

→ Pour les salissures les plus tenaces, les débordements de graisses ou d'aliments, utiliser un produit adapté et enlever les traces à l'aide d'une raclette spéciale.

→ Bannir l'utilisation de produits abrasifs ou corrosifs et d'éponges en métal.

2. Faire chauffer la plaque quelques minutes pour brûler les salissures. Laisser bien refroidir. Essuyer les résidus à l'aide de papier absorbant.

→ Passer ensuite un coton imbibé d'huile et essuyer bien l'excédent. Les plaques étant en fonte, ce geste permet d'éviter l'apparition de taches de rouille.

→ Nettoyer la table en émail avec une lavette et un détergent ou du bicarbonate de soude, rincer avec une lavette à l'eau claire.

3. Retirer la grille et démonter les brûleurs, tremper les brûleurs dans une eau savonneuse. Les rincer et bien sécher.

→ Nettoyer la grille et la table en émail avec une lavette et un détergent ou du bicarbonate de soude.

4. Le four à pyrolyse possède un cycle d'auto-nettoyage à 500 °C qui brûle les graisses et salissures à l'intérieur du four. Lancer le cycle de nettoyage « à pyrolyse » à 500 °C et évacuer les cendres avec une lavette en fin du cycle d'auto-nettoyage quand le système de sécurité aura déverrouillé la porte.

5. Le four à catalyse s'auto-nettoie pendant la cuisson des aliments, à condition que la température dépasse les 200 °C. Après utilisation, attendre que le four soit froid pour passer une lavette humide.

6. Pour un four traditionnel à nettoyage manuel, deux solutions :

→ Étaler une pâte de bicarbonate de soude (poudre + très peu d'eau) sur les parois et la vitre, laisser agir 3 heures, pulvériser du vinaigre blanc, laisser agir quelques heures, rincer avec une lavette humide et essuyer avec un chiffon sec et doux ;

→ Pulvériser un produit décapant sur les parois et la vitre, laisser agir et rincer avec une lavette humide.

1.3 (DOC 2) Identifier les consignes de nettoyage de chaque appareil pour le numéro correspondant.

Plaques en fonte



Consignes d'entretien

n° 2

Table vitrocéramique



Consignes d'entretien

n° 1

Cuisinière à gaz



Consignes d'entretien

n° 3

Four traditionnel

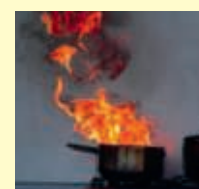
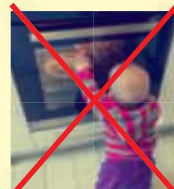
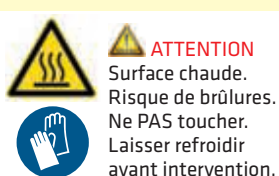


Consignes d'entretien

n° 6

1.4 (DOC 2) Souligner les consignes de nettoyage d'un four à pyrolyse et encadrer celles d'un four à catalyse.

DOC 3 Signalétiques de sécurité et de dangers des appareils de cuisson



1.5 (DOC 3) Citer les risques encourus lors de l'utilisation d'un appareil de cuisson.

Risques de brûlures, risques d'incendie

1.6 (DOC 2) Proposer cinq consignes de sécurité à respecter lors de l'utilisation ou de l'entretien des plaques de cuisson ou du four.

- Ne jamais laisser la plaque de cuisson ou le four sans surveillance lors de son utilisation;
- Toujours utiliser des gants de cuisine ou des maniques avant de manipuler des accessoires chauds sur le plan de cuisson ou sortant du four;
- Après utilisation de la table de cuisson, attendre qu'elle soit bien froide pour la nettoyer;
- Ne pas poser de torchons, plastiques, emballages sur la table de cuisson chaude;
- Entrouvrir la porte du four pour permettre l'évacuation de la chaleur et des buées avant ouverture complète;
- Tenir les enfants à l'écart des appareils de cuisson.

ACTIVITÉ 2 Les appareils de conservation par le froid

DOC 4 Les températures de conservation par le froid

Au sein du réfrigérateur, la température (+ 2 °C à + 8 °C) limite considérablement la multiplication de micro-organismes des denrées périssables, alors que celle d'un congélateur (- 18 °C) stoppe tout développement microbien.

Ainsi, les denrées peuvent être conservées sur une période limitée dans les réfrigérateurs et plus durablement dans les congélateurs.

2.1 (DOC 4) Compléter le tableau ci-dessous et en déduire la fonction globale.

	Températures de l'appareil	Effet sur les micro-organismes	Conséquences sur la durée de conservation
Réfrigérateur	+ 2 °C à 8 °C	Diminue la multiplication des micro-organismes.	Conservation sur une période limitée.
Congélateur	- 18 °C	Stoppe la multiplication des micro-organismes.	Conservation sur une période plus longue.

Fonction globale : les réfrigérateurs et les congélateurs ont pour fonction la conservation par le froid des aliments périssables.

vidéo

Comment fonctionne le réfrigérateur ? - 8,00 min

foucherconnect.fr/19su10

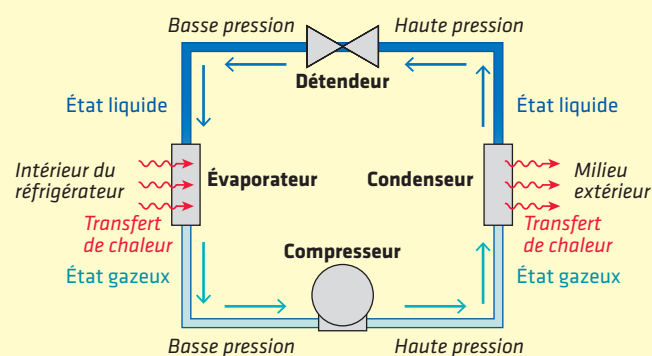


DOC 5 Principe de fonctionnement du réfrigérateur

Le fonctionnement du réfrigérateur est décrit par le schéma ci-contre :

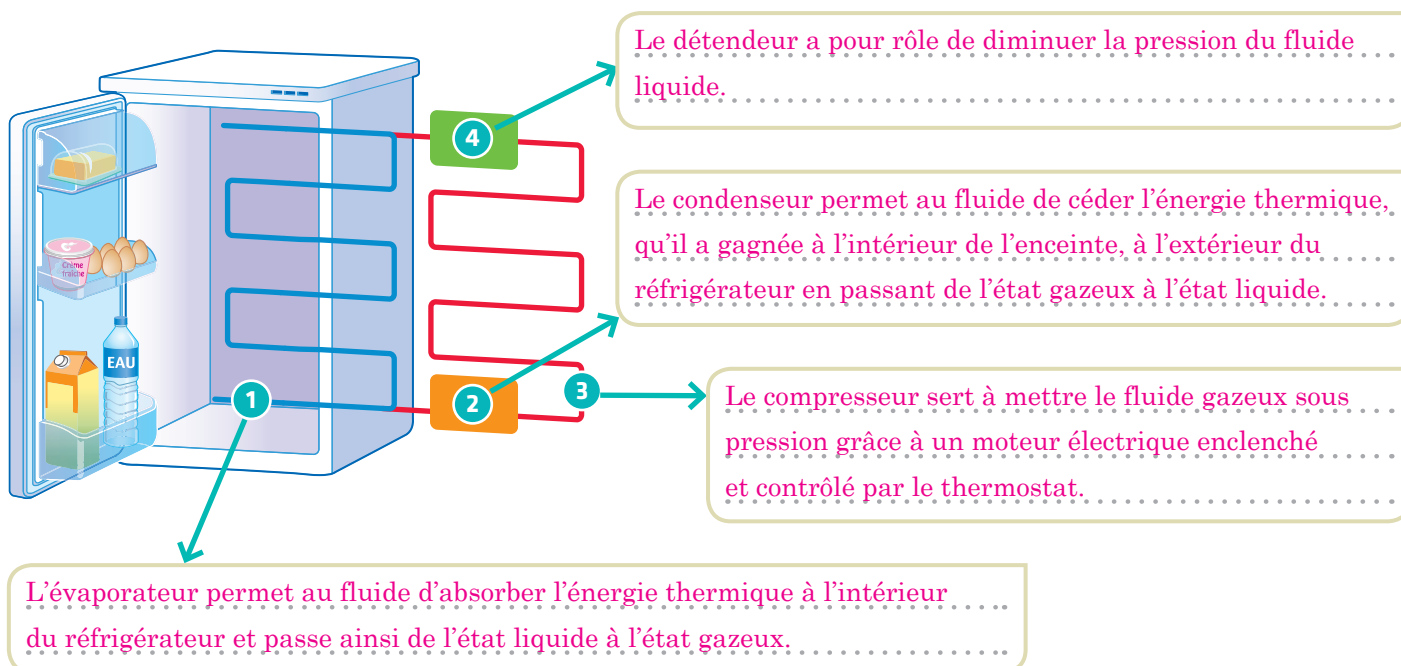
On distingue 4 parties :

- 1. L'évaporateur** : l'évaporateur comprend un serpentin contenant un réfrigérant ou fluide frigorigène dans lequel un transfert de chaleur a lieu de l'intérieur du réfrigérateur vers le fluide. Celui-ci passe alors à l'état gazeux. En conséquence, la température à l'intérieur du réfrigérateur diminue.
- 2. Le compresseur** : le fluide gazeux est mis sous pression.
- 3. Le condenseur** : grâce à la compression, le fluide à l'état gazeux peut transférer plus facilement de la chaleur au milieu extérieur, au niveau de la face arrière du réfrigérateur. Le fluide repasse alors à l'état liquide.
- 4. Le détendeur** : la pression au sein du fluide liquide est diminuée, afin de faciliter sa vaporisation lors de son retour dans l'évaporateur, etc.



Le compresseur est actionné par un moteur électrique qui amorce et entretient le cycle. La fréquence de mise en route dépend de la température imposée par le réglage et est régulée par le thermostat. Le principe de fonctionnement est identique pour un congélateur.

2.2 (DOC 5) Indiquer les différents organes et le rôle de chacun d'eux.



DOC 6 Un extrait du manuel d'utilisation et d'entretien d'un réfrigérateur

AVERTISSEMENT ÉLECTRICITÉ

Vous devez suivre ces directives pour que les mécanismes de sécurité de votre réfrigérateur fonctionnent correctement.

La sécurité et l'électricité

- Brancher cet appareil à un circuit 110-120 V CA. 15 amp. contrôlé par un disjoncteur ou fusible. Cet appareil doit posséder son propre circuit de mise à la terre distinct. Ne pas utiliser de rallonge.
- Évitez de pincer, nouer ou plier le cordon d'alimentation de quelque manière que ce soit.
- Ne débranchez jamais le réfrigérateur en tirant sur le cordon.
- Prenez toujours la fiche et retirez-la de la prise en la tenant bien droite.
- Pour éviter les électrocutions, débranchez le réfrigérateur avant de le nettoyer ou de remplacer une ampoule.
- Ne pas utiliser le cordon d'alimentation effiloché ou abîmé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'entretien du réfrigérateur une à deux fois par mois permet de le maintenir en bon état, d'augmenter sa durée de vie et surtout d'éviter la prolifération des micro-organismes sur les aliments. Il est important de nettoyer-désinfecter aussi bien l'intérieur que l'extérieur de l'appareil.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Installez le réfrigérateur dans l'endroit le plus froid de la pièce éloignée de la lumière du soleil et des conduits de chauffage ou bouches de chaleur. Ne le placez pas près d'un appareil qui produit de la chaleur comme une cuisinière, un four ou un lave-vaisselle.
- Mettez le réfrigérateur à niveau pour que la porte se ferme bien.
- Ne surchargez pas les sorties d'air froid. Sinon, le réfrigérateur devra fonctionner plus longtemps et utiliser plus d'énergie. Ne recouvrez pas les clayettes de papier d'aluminium, papier ciré ou papier essuie-tout. Les revêtements entravent la circulation de l'air et réduisent l'efficacité du réfrigérateur, ce qui peut être à l'origine d'aliments avariés.
- Ouvrez la porte du réfrigérateur le moins souvent possible. Prévoyez de prendre plusieurs articles en même temps et refermez la porte aussi vite que possible.
- N'introduisez pas de denrées ou de boissons chaudes dans le réfrigérateur.

2.3 (DOC 6) Souligner les règles de sécurité à respecter lors de l'entretien du réfrigérateur et justifier. Ces règles visent à éviter les électrocutions.

2.4 (DOC 6) Préciser la fréquence des opérations d'entretien et la justifier.

Un réfrigérateur doit être entretenu une ou deux fois par mois, afin d'éviter la prolifération des micro-organismes et de le maintenir le plus longtemps possible en bon état.

2.5 (DOC 6) Relever trois consignes d'utilisation du réfrigérateur.

- Ne pas trop le surcharger.
- Éviter de l'ouvrir trop fréquemment.
- Ne pas introduire des denrées ou des boissons chaudes.

OBJECTIFS

- Expliquer la fonction globale, énoncer le principe de fonctionnement, identifier les organes
- Identifier les consignes d'utilisation, de nettoyage, de maintien en état, de sécurité à respecter, justifier la fréquence des opérations d'entretien

TD23

MÉMO 10

Enceinte à micro-ondes

ACTIVITÉ 1 Le fonctionnement de l'enceinte à micro-ondes

DOC 1 Les différents types d'enceinte à micro-ondes

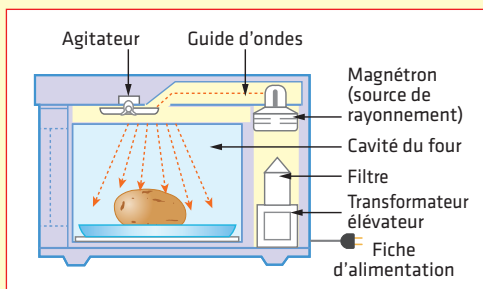
- L'enceinte à micro-ondes simple : elle est conçue spécifiquement pour la décongélation, la cuisson de certains aliments et la remise en température des plats et préparations.
- Le four à micro-ondes avec grill : il permet, en plus, de dorer et de rôtir les préparations grâce à sa fonction grill.
- Le four à micro-ondes combiné : il allie les performances des modèles basiques d'enceintes, du grill ainsi que celles des fours traditionnels (chaleur tournante ou système de convection naturelle). Ce type d'appareil permet donc un gain de place non négligeable.

1.1 (DOC 1) Souligner les trois types d'appareils.

1.2 (DOC 1) Relever la fonction globale de l'enceinte à micro-ondes.

Elle permet de décongeler, de cuire ...
ou de remettre en température ...
des plats ou des préparations.

DOC 2 Le principe de fonctionnement de l'enceinte à micro-ondes

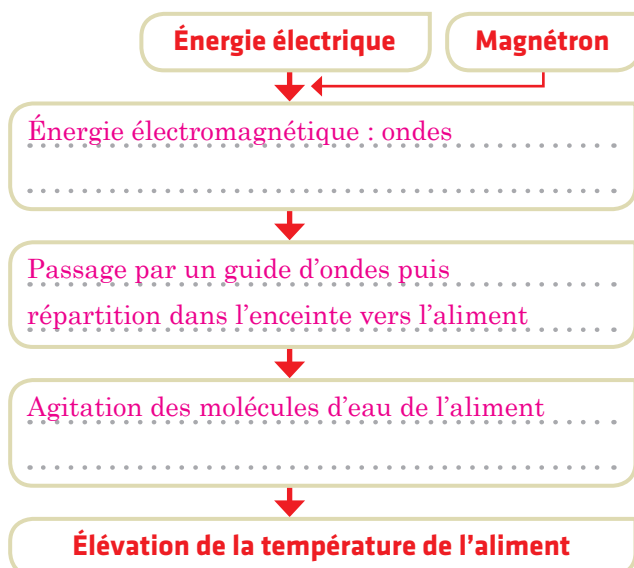


Dans un four à micro-ondes, la chaleur est produite par agitation moléculaire des aliments.

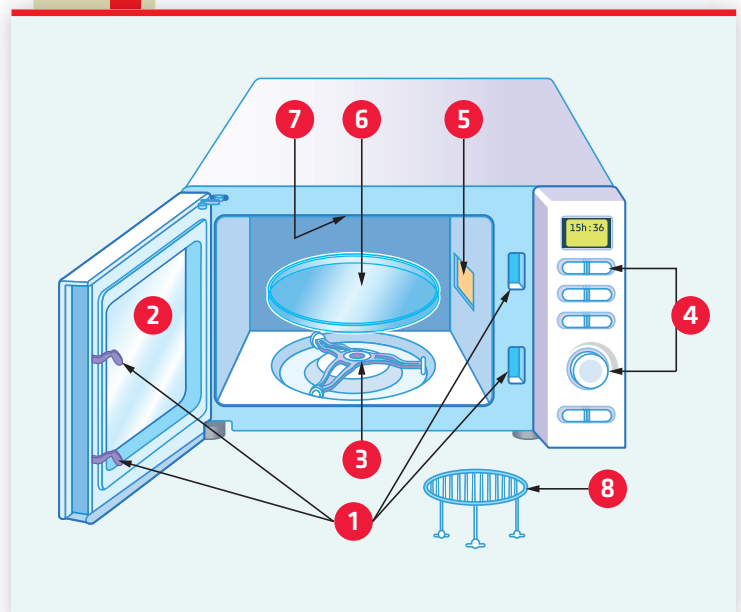
Grâce au magnétron, l'énergie électrique est transformée en énergie électromagnétique (ondes). Ces ondes sont dirigées dans l'enceinte par un guide. Elles se répartissent en se réfléchissant sur les parois et atteignent les aliments.

Ces ondes provoquent l'agitation des molécules d'eau contenues dans l'aliment, entraînant l'échauffement de celui-ci. La chaleur se propage au centre de l'aliment par conduction.

1.3 (DOC 2) Compléter le schéma du fonctionnement de l'enceinte à micro-ondes.



DOC 3 Le schéma d'une enceinte à micro-ondes



➤ 1.4 (DOC 3) Reporter les numéros des organes de l'appareil dans les cases correspondantes.

N°	Organes	Fonctions
2	Hublot de la porte	Permettre de surveiller la cuisson.
4	Panneau de contrôle	Sélectionner les programmes (temps, température, fonctions...) en fonction des préparations (se référer au mode d'emploi des plats).
1	Système de verrouillage	Arrêter automatiquement l'appareil à l'ouverture de la porte.
6	Plateau en verre	Supporter le récipient contenant l'aliment.
3	Plateau rotatif	Faire tourner le plateau.
5	Guide d'ondes	Guider les ondes.
7	Résistance (gril)	Griller des préparations.
8	Grille en métal	Rehausser une préparation (et griller éventuellement) en fonction de l'utilisation du four traditionnel ou gril uniquement.

ACTIVITÉ 2 Les consignes à respecter lors de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil

DOC 4 Un extrait de notice d'utilisation

Précautions

1. Respecter la durée de cuisson et contrôler la cuisson. Les aliments excessivement cuits peuvent s'enflammer et générer de la fumée.
2. Homogénéiser et vérifier la température des aliments avant de les ingérer afin d'éviter tout risque de brûlure.
3. Recouvrir les aliments pendant la cuisson afin d'éviter les projections et favoriser une cuisson uniforme.
4. Retourner une fois les aliments pendant leur cuisson aux micro-ondes afin d'accélérer leur cuisson.
5. Ne jamais le faire fonctionner à vide.
6. Utiliser les ustensiles adaptés en vérifiant la présence du logo sur les différents plats ou emballages.
7. Utiliser des plats ayant une forme adaptée, car les aliments placés dans les coins ont tendance à trop cuire.



Ustensiles de cuisson

Ustensiles	Micro-ondes	Gril	Cuisson combinée
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Plat en plastique spécial micro-ondes	Oui	Non	Non
Papier essuie-tout	Oui	Non	Non
Plateau en métal	Non	Oui	Non
Grille	Non	Oui	Non
Papier aluminium et récipients en aluminium	Non	Oui	Non

Conseils d'entretien

8. Nettoyer le four après chaque utilisation si présence de dépôts alimentaires, de projections, ou liquides renversés adhérent aux parois. Sinon, sa surface pourrait se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
9. Réaliser un essuyage humide à l'aide d'un détergent sans faire pénétrer d'eau par les orifices de ventilation afin de ne pas endommager les composantes internes.

➤ 2.1 (DOC 4) Proposer et justifier les règles à respecter pour l'utilisation de l'appareil.

- Utilisation : recouvrir et retourner les aliments pendant la cuisson pour cuire de manière uniforme et rapide, entretien plus facile.
- Sécurité : homogénéiser et vérifier la température des préparations avant de servir pour éviter tout risque de brûlure.

OBJECTIFS

- Expliquer la fonction globale, énoncer le principe de fonctionnement et identifier les organes sur un schéma
- Identifier les consignes d'utilisation, de nettoyage, de maintien en état, de sécurité à respecter

TD24

➔ MÉMO 10

Chariot de distribution des repas

ACTIVITÉ 1 Le fonctionnement du chariot multifonction

DOC 1 Le chariot de distribution des repas

Conçu pour le transport et la distribution des repas en restauration collective, et destiné notamment à l'usage des établissements de santé, le chariot assure la liaison entre la cuisine et les différents services.

Il fonctionne en liaison froide : les plateaux-repas sont stockés dans le chariot avec une partie froide (entrée, fromage, dessert) à + 3 °C et une partie chaude (plat chaud) qui sera remis en température à + 63 °C à cœur, en moins d'une heure.

Ces deux parties sont séparées par une cloison isolante laissant le passage des plateaux.

Le nombre de plateaux varie en fonction de la taille du chariot (de 16 à 30 plateaux).

Ce chariot est composé de :

- enceinte en acier inox qui supporte les produits détergents désinfectants ;
- glissières pour les plateaux ;
- portes avec poignées distinctes pour un confort d'utilisation et leurs couleurs différenciées favorisant l'identification immédiate des cuves ;
- boîtier de commande pour programmer la remise en température, maintenir la température, la contrôler et réaliser les opérations de maintenance de l'appareil ;
- poignées ergonomiques facilitant sa prise en main ;
- roues permettant sa maniabilité et son déplacement, freinage centralisé et pare-chocs.
- support de débarrassage ;
- prises Ethernet et USB permettant le transfert vers un ordinateur, en temps réel ou différé, des informations de programmation, de traçabilité ou de maintenance.



Parois isolantes laissant passer le plateau



1.1 (DOC 1) Indiquer la fonction globale du chariot de distribution des repas.

Transporter les plateaux-repas, dans le respect de la réglementation en vigueur : plats froids à + 3 °C, plats chauds remis en température à + 63 °C.

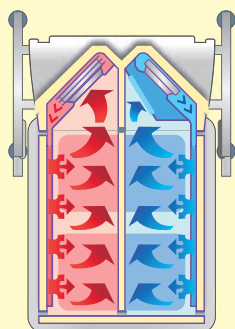
1.2 (DOC 1) Associer les organes à leurs rôles.

Organes	Rôles
Poignées ergonomiques	Faciliter la prise en main.
Poignées colorées	Repérer les cuves.
Cloison isolante	Isoler les cuves.
Glissières pour les plateaux	Faciliter la mise en place des plateaux et l'entretien.
Boîtier de commande	Programmer le chariot.
Roues	Faciliter le déplacement.
Support de débarrassage	Évacuer les déchets et ranger la vaisselle.
Prises Ethernet + USB	Assurer la traçabilité.

DOC 2 Le maintien et la remise en température des chariots de distribution

Technologie air pulsé ou thermoconvection

Ce système de maintien et de remise en température permet le respect des qualités organoleptiques des préparations et autorise l'utilisation de tout type de vaisselle. De l'air chaud à 140 °C est envoyé via des résistances. Grâce à l'étanchéité de l'enceinte, l'air contenu dans le chariot se régénère par le truchement de l'humidité des aliments. Ce procédé évite leur dessèchement.



Technologie thermo-contact

Chaque plateau bénéficie d'une plaque de remise en température régulée individuellement, une résistance blindée logée dans un support aluminium. Le plateau est posé sur une plaque chauffante vitrocéramique, dotée d'un système séquentiel. L'avantage : une fois débranché, le plateau continue de chauffer.

1.3 (DOC 2) Justifier le choix en EHPAD d'un chariot de distribution dont la technologie est par air pulsé.

L'air pulsé permet de respecter les qualités organoleptiques des préparations et permet l'utilisation de tout type de vaisselle.

ACTIVITÉ 2 Les consignes à respecter lors de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil

DOC 3 La notice d'utilisation d'un chariot de distribution des repas (extrait)

Conseils d'utilisation

- Positionner les plateaux dans le chariot de distribution en associant les préparations à la cuve correspondante.
- Vérifier la température des cuves (traçabilité) pour s'assurer du respect de la chaîne du froid.
- Programmer le chariot une heure avant la distribution des repas, afin de remettre en température les plats chauds, tout en maintenant les préparations froides à + 3 °C.
- Distribuer les repas.
- Débarrasser les plateaux.

Conseils d'entretien, après chaque utilisation

- Vider le chariot.
- Bionettoyer le chariot.
- Éliminer au jet les déchets au fond de la cuve.
- Connecter le pistolet au chariot.
- Désinfecter grâce à l'appareil vapeur adapté. Cette opération est bactéricide, fongicide, virucide, sporicide grâce à la production de vapeur à haute température associée à du peroxyde d'hydrogène.
- Stocker le chariot portes fermées.



2.1 (DOC 3) Proposer et justifier les règles à respecter lors de l'utilisation de l'appareil.

Règles	Justifications
Positionner les préparations dans la cuve correspondante.	Respecter les températures des préparations : chaud + 63 °C ou froid + 3 °C.
Vérifier la température des cuves.	Pour la traçabilité : s'assurer du respect de la chaîne du froid.
Programmer 1 h avant la distribution.	Remettre en température les plats chauds et maintenir les préparations froides à + 3 °C.

2.2 (DOC 3) Justifier la fréquence d'entretien du chariot multifonction.






Nettoyer et désinfecter après chaque utilisation pour éliminer les résidus alimentaires et tous les micro-organismes.



Technologie des matériels

1 Les appareils de cuisson : plaques de cuisson et four

Fonction globale : réaliser la cuisson des aliments et maintenir ou remettre en température des plats préparés à l'avance.

Appareils	Fonctionnement	Consignes d'entretien
Plaque électrique 	Une résistance électrique transmet la chaleur à la plaque en fonte qui chauffe la casserole par contact et conduction thermique.	<ul style="list-style-type: none">• Plaque en fonte : éliminer les résidus de salissures et huiler la plaque.• Surface en émail : nettoyer avec une lavette et un détergent ou du bicarbonate de soude.• Grilles et brûleurs : les tremper dans l'eau savonneuse, les rincer et sécher.
Brûleurs à gaz 	Le mélange gaz-air alimente la flamme du brûleur qui chauffe le récipient par convection et rayonnement.	
Plaque à induction 	Un générateur crée un champ magnétique. Le récipient entrant dans ce champ magnétique est parcouru par des courants de Foucault induits qui l'échauffent.	Entretien avec une lavette humide et un produit adapté. En cas de salissures incrustées, utiliser une raclette spéciale, surtout pas d'abrasifs.
Plaque halogène 	Des rayonnements infrarouges traversent la plaque vitrocéramique et la chaleur produite est transmise par conduction.	
Four électrique 	Le four est une enceinte close et calorifugée dont l'air est chauffé par des résistances électriques en sole et en voûte; les aliments sont chauffés par convection et rayonnement.	<ul style="list-style-type: none">• Four à pyrolyse : retirer les résidus avec une lavette à la fin de l'opération de pyrolyse.• Four à catalyse : retirer les résidus avec une lavette humide après chaque utilisation du four à plus de 200 °C.• Four traditionnel : utiliser un produit décapant ou un mélange bicarbonate de soude et vinaigre.

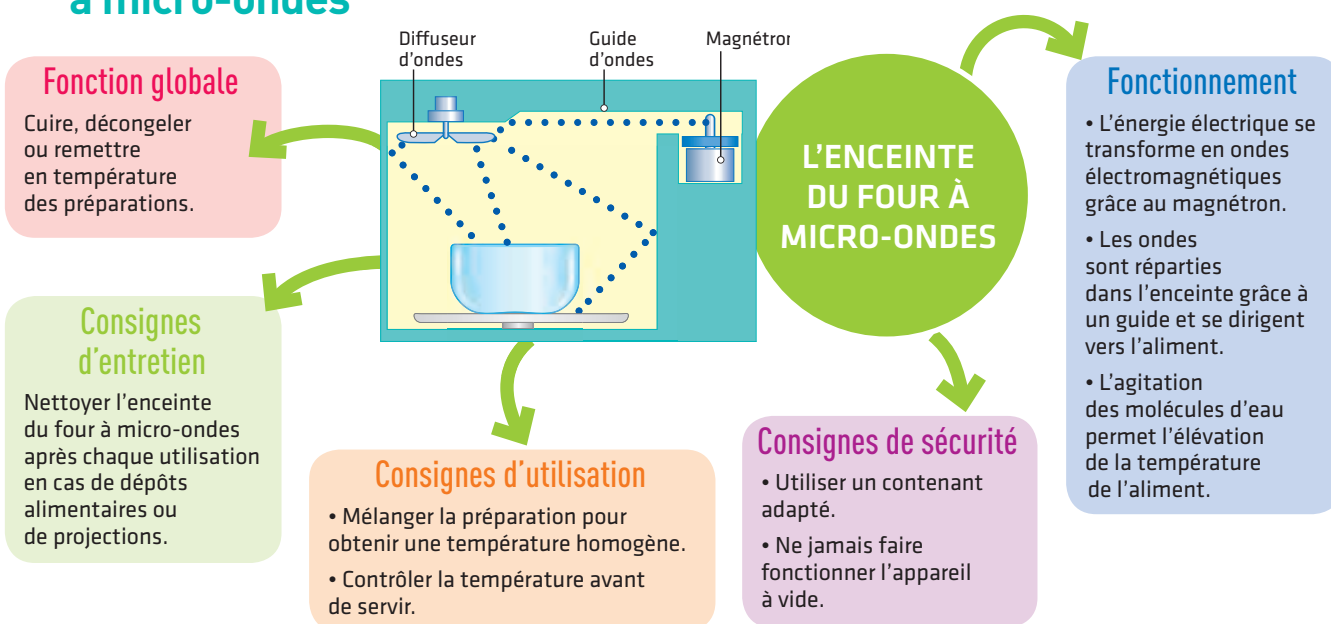
Consignes de sécurité

- ▶ Surveiller la plaque de cuisson ou le four lors de son utilisation.
- ▶ Utiliser des maniques, attendre que la plaque de cuisson soit froide pour la nettoyer.
- ▶ Ne rien poser sur la table de cuisson chaude.
- ▶ Tenir les enfants à l'écart des appareils de cuisson.

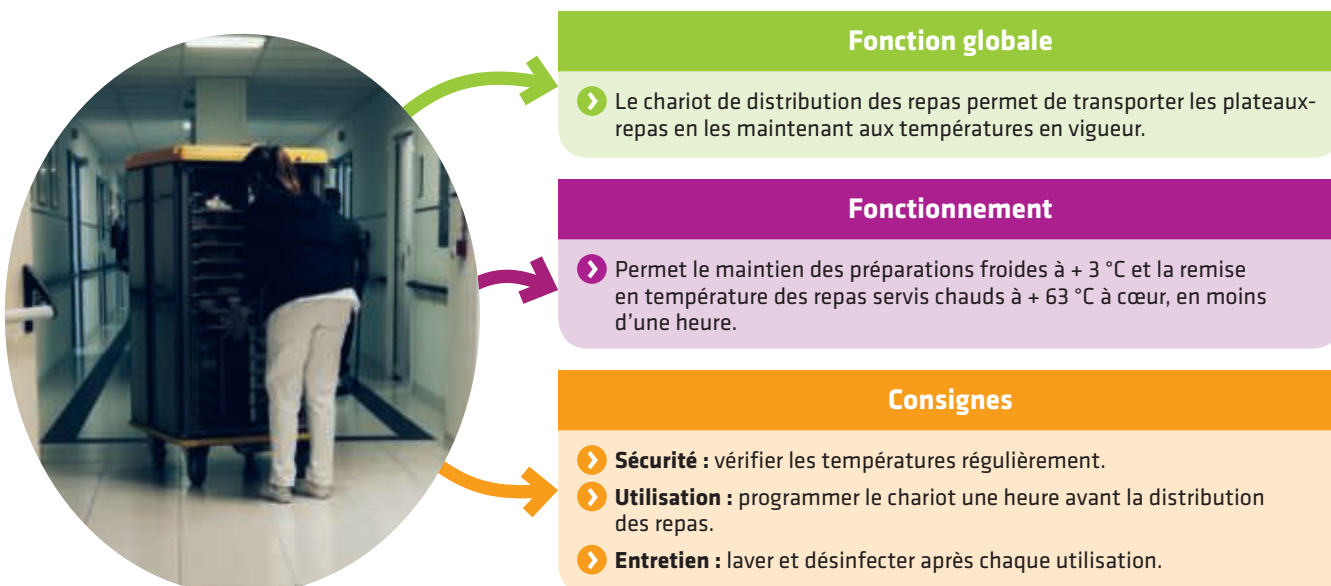
2 Les appareils de conservation des aliments

Fonction globale	Fonctionnement	Consignes
<p>► Conservation par le froid des aliments périssables en limitant la multiplication des micro-organismes.</p>	<p>► Un fluide frigorigène ou réfrigérant circulant en circuit fermé absorbe la chaleur à l'intérieur de l'appareil et la rejette à l'extérieur en changeant d'état.</p>	<p>► Sécurité : débrancher l'appareil avant chaque entretien.</p> <p>► Entretien : une à deux fois par mois.</p> <p>► Utilisation : éviter de l'ouvrir trop fréquemment, de le surcharger et ne pas introduire d'aliments chauds.</p>

3 Les appareils de remise en température des plats : l'enceinte à micro-ondes



4 Le chariot de distribution des repas



OBJECTIFS

- Définir la notion de stock
- Justifier les quantités et la rotation d'un stock
- Indiquer la fonction et l'utilisation des différents outils de gestion

TD25

MÉMO 11

Outils de gestion

ACTIVITÉ 1 La notion de stock et de gestion des stocks

DOC 1 La gestion des stocks

La gestion des stocks consiste à planifier et à mettre en œuvre une méthode pour maximiser l'utilisation et la rotation des produits et matériels. Elle consiste à avoir la quantité nécessaire au bon moment.

Pour l'assurer il faut :

- Connaître parfaitement l'état des stocks, d'où l'intérêt de la « fiche de stock ».

- Déterminer la quantité adéquate à commander pour éviter :

- le surstockage (trop de produits) qui immobilise des fonds et des surfaces de stockage ;
- la rupture de stock (manque de produits) qui ne permet pas un bon respect des protocoles d'hygiène, d'entretien ou de soins.

1.1 (DOC 1) Proposer une définition de la notion de stock et de la gestion des stocks.

Le stock est un ensemble quantifié de matériels ou de produits en réserve.



La gestion des stocks consiste à planifier et à mettre en œuvre une méthode permettant de toujours disposer de la quantité nécessaire et suffisante d'un produit ou d'un matériel au bon moment.

1.2 (DOC 1) Indiquer les conséquences d'une mauvaise gestion des stocks.

Le surstockage (quantité de produit stocké trop importante) empêche une bonne rotation des produits et la rupture de stock qui a pour conséquence le non-respect des protocoles.

ACTIVITÉ 2 Des outils de gestion des stocks

DOC 2 La gestion des stocks en EHPAD

FICHE DE STOCK					
Nom du produit : Gants jetables en latex pour usage alimentaire ou médical – taille M Référence : EP116				Étage 1 Les Mimosas	
				Local : Réserve consommables Rangement : Étagère du haut Unité : boîte de 100 gants Unité d'achat : Lot de 10 × 100	
Stock maximum¹ : 50 Stock de sécurité³ : 5		Stock minimum² : 5 Stock alerte⁴ : 10		Délai de livraison : 7 jours Fournisseur : L'ÉQUIPIER 	
Date	Nom/fonction	Nature du mouvement	Quantités		
			Entrées	Sorties	Stock final ⁵
7/01	M. IDEC	Stock initial			15
12/01	B. AS	Approvisionnement du chariot		5	10
17/01	C. AS	Réception de la livraison	30		40
1. Limite supérieure à ne pas dépasser pour éviter le surstockage. 2. Niveau de stock correspondant au délai normal de livraison. 3. Supplément au stock minimum, nécessaire en cas de retard de livraison ou d'accroissement de la demande. 4. Stock minimum + stock de sécurité. 5. Stock initial + entrées – sorties.					
Consignes pour la gestion des stocks : mettre à jour systématiquement la fiche stock sur le poste informatique lorsqu'il sort ou entre un produit ou matériel des réserves. Les stocks de tous les produits ou matériels doivent être vérifiés le lundi tous les quinze jours. Dès que le stock alerte est atteint, il faut en informer l'IDEC ou le cadre administratif.					

2.1 (DOC 2) Souligner, dans la fiche, les informations sur le produit. Encadrer celles sur le stock.

2.2 (DOC 2) Indiquer la règle d'utilisation de la fiche de stock.

Mettre à jour la fiche stock pour chaque entrée et chaque sortie de la réserve d'un produit ou de matériel ainsi que lors de la vérification des stocks tous les quinze jours.


2.3 (DOC 2) Justifier l'intérêt du stock de sécurité.

Le stock de sécurité correspond à la quantité du produit permettant de faire face à un retard de livraison ou d'accroissement de la demande et d'éviter ainsi le manque ou la rupture de ce produit.

2.4 (DOC 2) Retrouver les fonctions d'un outil de gestion des stocks à partir des rubriques de la fiche de stock.

- Comptabiliser les entrées ou sorties du produit ou matériel.
- Informer la personne responsable des commandes.
- Accéder aux fiches fournisseurs pour les consulter.
- Commander des produits ou matériels en temps nécessaire pour éviter toute rupture ou manque d'un produit ou matériel.



2.5 (DOC 1 ET 2) Anna, aide à domicile auprès de Mme Sanchez, vient d'ouvrir un nouveau paquet de protections pour assurer les soins. Compléter la fiche de stock des protections.

Nom du produit : Protections Tena Lady normal Référence : 760667 Prix du paquet : 8,60 € TTC Unité : paquet de 24 pièces			Usager : Mme Sanchez Responsable des commandes : Elsa, fille de Mme Sanchez		
			Rangement : meuble de la SDB		
Stock maximum : 5		Stock minimum : 1	Délai de livraison : 2 jours		
Stock de sécurité : 1		Stock alerte : 2	Fournisseur : SPHÈRE SANTÉ		
Date	Nom/fonction	Nature du mouvement	Quantités		
			Entrées	Sorties	Stock final
15/02	Elsa, fille de Mme Sanchez	Stock initial			3
17/02	Anna – aide à domicile	Sortie d'un paquet du stock		1	2

2.6 (DOC 1 ET 2) Indiquer ce qu'Anna doit déduire de cette fiche de stock.

Le stock alerte est atteint, Anna devra donc signaler à Elsa, la fille de Mme Sanchez, de commander 3 paquets de protections.

DOC 3 Les bons de commande et de livraison des protections de Mme Sanchez

BON DE COMMANDE N°				BON DE LIVRAISON N°			
		Sphère Santé ZI Les Lauréats Valence				Sphère Santé ZI Les Lauréats Valence	
Client : Mme Sanchez		Client : Mme Sanchez		Client : Mme Sanchez		Client : Mme Sanchez	
Adresse de livraison : 5, rue A. Einstein,		Adresse de livraison : 5, rue A. Einstein,		Adresse de livraison : 5, rue A. Einstein,		Adresse de livraison : 5, rue A. Einstein,	
26000 Valence – Tél. : 07 75 86 32 65		26000 Valence – Tél. : 07 75 86 32 65		26000 Valence – Tél. : 07 75 86 32 65		26000 Valence – Tél. : 07 75 86 32 65	
Code	Quantité	Désignation article	Prix TTC	Code	Quantité	Désignation article	Prix TTC
760667	3 paquets	Protections Tena Lady NORMAL	8,60 €	760669	3 paquets	Protections Tena Lady LARGE	12,90 €
Mode de règlement :		Total	25,80 €	Mode de règlement :		Total	38,70 €
Par chèque à la livraison				Livré le : 20/02/19			

2.7 (DOC 3) Indiquer l'attitude professionnelle d'Anna à la réception des protections.

- Comparer le bon de commande et le bon de livraison.
- Refuser la livraison, car il y a une anomalie dans le type de produit livré (produit non conforme, erreur de taille et prix des protections erroné).

OBJECTIF

- Énoncer les règles de sécurité et d'hygiène pour le rangement des produits alimentaires, de pharmacie, d'entretien

TD26

MÉMO 11

Rangement des produits

ACTIVITÉ 1 Le stockage des produits alimentaires secs

DOC 1 Le rangement des produits secs

- Aménager le local : rangement organisé et fonctionnel :
 - ranger les denrées alimentaires par catégories ;
 - utiliser les denrées stockées dans un ordre chronologique d'entrée : « 1^{er} entré => 1^{er} sorti », ce qui garantit l'utilisation de denrées dont la DLC (date limite de consommation) ou la DDM (date de durabilité minimale) n'est pas dépassée ;
 - reconditionner les denrées entamées en boîte étanche à l'abri de l'humidité, de l'air sur laquelle est inscrite la date d'ouverture et la DLC après ouverture, et aussi pour éviter toute infestation par les insectes ou les rongeurs ;
- maintenir un emballage de protection aux barquettes et films de conditionnement pour prévenir toute pollution.
- Choisir un lieu ventilé, à l'abri de la lumière directe.
- La température doit être comprise entre 10 °C et 21 °C.
- Contrôler la hauteur entre le sol et les aliments qui doit être de 15 cm minimum.
- Entretenir régulièrement ce lieu de stockage : nettoyer et désinfecter le local, les murs, le sol et les plafonds pour éviter tout risque de contamination.

1.1 (DOC 1) Compléter le flyer de la crèche familiale sur la gestion des stocks de denrées.

GESTION DES DENRÉES SÈCHES EN STRUCTURE ET À DOMICILE	
CONSEILS DONNÉS	JUSTIFICATIONS
UTILISATION DU LOCAL	
– Lieu bien ventilé et sec ; – Conserver les aliments à au moins 15 cm du sol. – Lieu de stockage frais (entre 10 °C et 21 °C). – À l'abri de la lumière directe.	– Éviter tout développement de moisissures ; – Éviter toute infestation par les insectes ou les rongeurs.
RANGEMENT DES DENRÉES ALIMENTAIRES	
– Aménager le local afin de procéder à un rangement bien organisé et fonctionnel ; – Ranger les denrées par catégories. – Adopter la règle du premier entré, premier sorti.	– Ranger de manière fonctionnelle ; – Garantir l'utilisation de produits dont la DLC ou la DDM n'est pas dépassée. – Prévenir de toute pollution par les poussières.

ACTIVITÉ 2 Le rangement de la pharmacie

DOC 2 L'armoire à pharmacie et la trousse de secours

L'armoire à pharmacie à domicile

- Conserver les médicaments à l'abri de la lumière et de l'humidité dans leur emballage avec leur notice.
- Ranger les médicaments selon leur mode d'application, l'usage (interne/externe), selon la cible (enfant/adulte).
- Placer l'armoire à pharmacie en hauteur et la fermer à clé.
- Vérifier régulièrement le stock des matériels et produits et le noter sur les fiches pour éviter le stockage prolongé et la péremption. À l'école, une **trousse de secours** est prévue pour chaque sortie scolaire afin de réallier les premiers soins en toute sécurité. Elle contient les matériels et produits de base. Elle est vérifiée et rangée dans l'armoire à pharmacie au retour à l'école.

2.1 (DOC 2) Commenter et justifier les préconisations de rangement de la pharmacie.

L'armoire à pharmacie	L'accès est limité. La conservation des médicaments est adaptée pour éviter l'utilisation dangereuse. Le rangement est conditionné par les informations relatives à la notice. Une vérification régulière des stocks évite les produits périmés.
La trousse de secours à l'école	Elle est vérifiée et rangée dans l'armoire à pharmacie pour assurer la sécurité.

ACTIVITÉ 3 Les produits d'entretien à stocker et à ranger

DOC 3 Quelles précautions prendre avec les produits d'entretien ?

Des précautions de stockage et de rangement sont indispensables pour que le produit reste efficace, pour éviter la rupture des stocks, pour limiter les risques d'accident. En effet, les produits d'entretien contiennent des substances chimiques dangereuses pour la santé (pouvant provoquer intoxications, irritations, brûlures, gênes respiratoires, allergies...) et pour l'environnement (pollutions, dégradations...). Ces précautions facilitent l'organisation du travail.

- ▶ Le stockage nécessite une tenue à jour des fiches de stock, la vérification des dates de péremption, l'étiquetage des récipients.
- ▶ La conservation requiert l'éloignement des sources de chaleur, un endroit ventilé et le maintien dans l'emballage d'origine.
- ▶ Le rangement se fait immédiatement après utilisation (fermeture hermétique des bidons, pas d'emballage vide traînant).

3.1 (DOC 3) Compléter le prospectus préparé par la maîtresse de maison de l'EHPA, pour informer le personnel.

LA GESTION DES PRODUITS D'ENTRETIEN

Règles

Justifications

STOCKAGE

- Vérifier les dates de péremption ;
- tenir à jour les fiches de stocks ;
- étiqueter les produits reconditionnés.

- Assurer l'efficacité du produit ;
- éviter les ruptures de stocks ou l'accumulation de trop de produits ;
- éviter tout risque d'erreur.

CONSERVATION

- Éloigner des sources de chaleur ;
- conserver dans un endroit ventilé ;
- maintenir dans l'emballage d'origine.

- Éviter les émanations de vapeurs toxiques pour la santé et l'environnement ;
- éviter tout risque d'accident

RANGEMENT

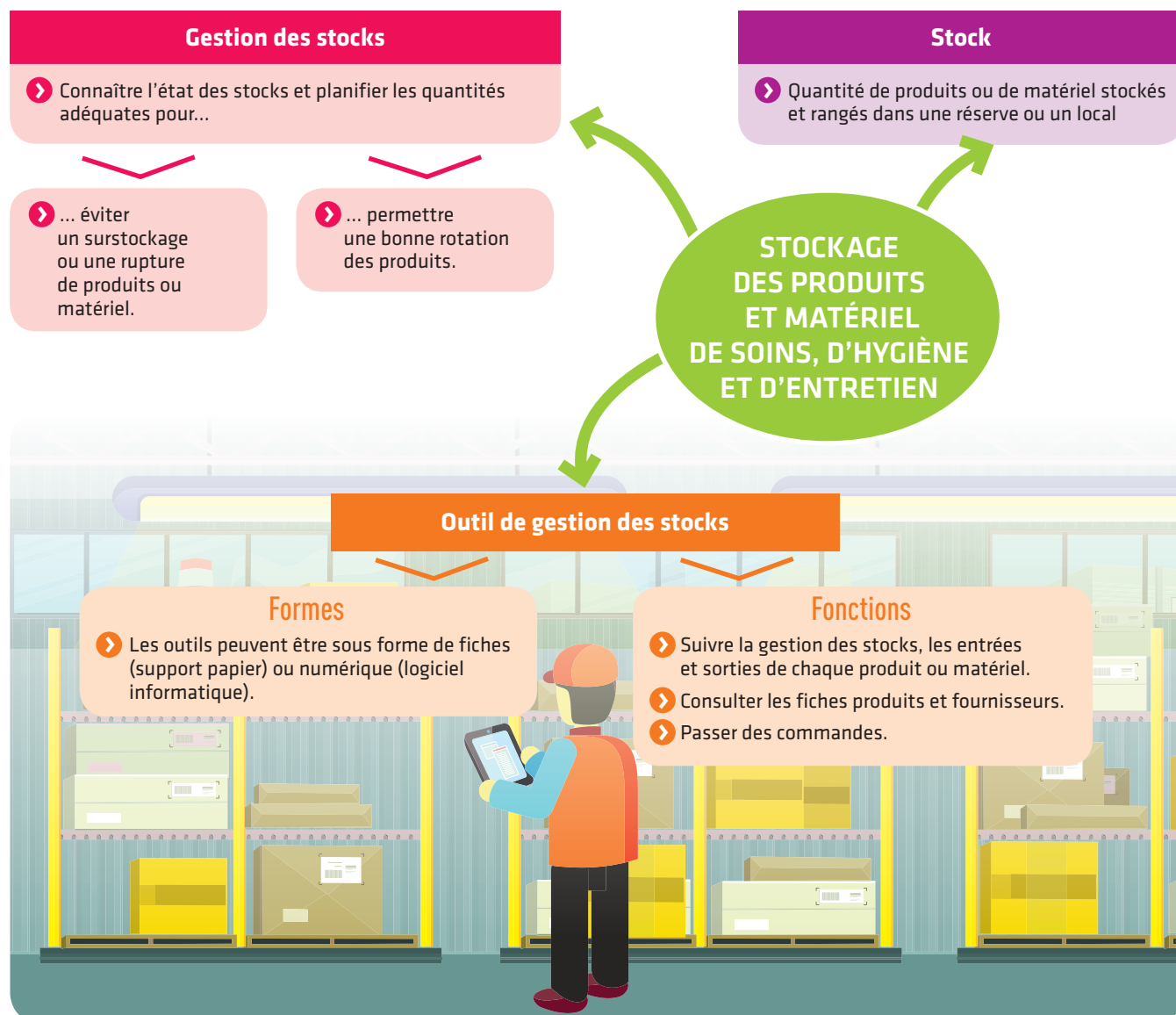
- Ranger immédiatement après utilisation ;
- fermer hermétiquement les bidons ;
- évacuer les bidons vides.

- Faciliter l'organisation du travail ;
- éviter tout risque d'accident.



Gestion des stocks

1 L'outil de gestion des stocks de produits et de matériel



- **Stock minimum** : quantité moyenne durant le délai normal de livraison
- **Stock maximum** : limite pour éviter le surstockage
- **Stock de sécurité** : limite pour faire face à un retard de livraison ou à un accroissement de la demande
- **Stock alerte** : limite pour déclencher la commande = stock minimum + stock de sécurité

► **À la réception des livraisons**, vérifier l'adéquation du bon de commande avec le bon de livraison et les produits livrés (nature du produit, quantité, état, prix). Dans le cas contraire, refuser la livraison pour non-conformité et signaler les anomalies.

2 Le rangement de produits alimentaires, d'entretien, de pharmacie

Assurer un rangement adapté...

... des produits alimentaires secs



... des produits d'entretien



... de la pharmacie



Intérêts

- Prévenir toute infestation par insectes et rongeurs et tout risque de pollution.
- Garantir l'utilisation de produits dont la DLUO (date limite d'utilisation optimale) ou la DDM (date de durabilité minimale) n'est pas dépassée.

- Éviter les erreurs de produits et les risques d'accidents.
- Éviter les émanations de vapeurs toxiques pour la santé et pour l'environnement.

- Éviter les utilisations dangereuses de produits pharmaceutiques et de médicaments.

Dans un local spécifique, organisé et fonctionnel :
lieu propre, sec, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur.

- Les aliments sont conservés à 15 cm du sol au minimum.

- Le lieu est bien ventilé.

- L'armoire est fermée à clé.

Des particularités

Des règles générales pour faciliter la conservation et le stockage

- Conserver les produits par catégorie.
- Laisser les produits dans leur emballage d'origine.
- Tenir des fiches de stock à jour.
- Adopter la règle du premier entré, premier sorti.

Des règles spécifiques pour faciliter la conservation et le stockage

- Protéger les produits secs en les filmant ou en les reconditionnant dans des barquettes individuelles.

- Étiqueter les emballages des produits d'entretien en cas de reconditionnement en bidons de plus petites quantités.

- Vérifier les dates de péremption et conserver les notices des médicaments.

Qualité de l'air, confort thermique

OBJECTIFS

- ▶ Indiquer les facteurs relatifs à la qualité de l'air et au confort thermique
- ▶ Proposer des mesures simples permettant d'assurer le confort et le bien-être de la personne et argumenter les choix

TD27

➤ MÉMO 12

ACTIVITÉ 1 La qualité de l'air

DOC 1 Que cache la qualité de l'air intérieur ?

La qualité de l'air dépend de la concentration en polluant et du renouvellement de l'air. L'ensemble de la population passe plus de 80 % de la journée dans des lieux clos, et l'air respiré n'est pas toujours de bonne qualité. Outre les apports de l'air extérieur, les sources potentielles de pollution dans les bâtiments sont en effet nombreuses : appareils à combustion, matériaux de construction, produits de décoration (peinture, colles, vernis...), meubles, activité humaine (tabagisme, entretien, bricolage, cuisine...). Une mauvaise qualité de l'air peut favoriser l'émergence de symptômes tels que maux de tête, fatigue, irritation des yeux, du nez, de la gorge et de la peau, vertiges, ainsi que les manifestations allergiques et l'asthme. Les enjeux sanitaires et économiques liés à la qualité de l'air intérieur sont importants. [...] Il est donc nécessaire de mettre en œuvre des actions pour améliorer la qualité de l'air intérieur, que ce soit dans les logements ou dans les établissements recevant du public comme les écoles, les EHPAD...

Le Plan d'action sur la qualité de l'air intérieur, lancé en 2013 par les ministères de la Santé et de l'Environnement, prévoit des actions à court, moyen et long termes afin d'améliorer la qualité de l'air dans les espaces clos, dont :

- ▶ la mise en œuvre de la surveillance de la qualité de l'air dans certains établissements recevant du public, dont les écoles et crèches. [...] Elle est obligatoire dans les écoles et les crèches depuis 1^{er} janvier 2018 ;
- ▶ la réduction de l'exposition aux principales sources de pollution de l'air intérieur (produits désodorisants, produits d'entretien et meubles...), en agissant sur l'information et l'étiquetage de ces produits...

Pour aller plus loin : <https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/qualite-lair-interieur>



vidéo

La qualité de l'air - 3,38 min

foucherconnect.fr/ 19su11



1.1 (DOC 1) Relever ce qui détermine la qualité de l'air intérieur.

Concentration en polluant et renouvellement de l'air agissent sur la qualité de l'air.

1.2 (DOC 1) Souligner les effets sur l'organisme de la mauvaise qualité de l'air, encadrer les causes.

DOC 2 Les bons gestes pour préserver la qualité de l'air

- ▶ Aérer les pièces 10 minutes par jour, été comme hiver : nécessaire pour renouveler l'air intérieur.
- ▶ Ne pas perturber la circulation de l'air : vérifier le système de ventilation mécanique (VMC).
- ▶ Ne pas fumer dans les logements : polluants nocifs.
- ▶ Vérifier les appareils de chauffage à combustion pour éviter les intoxications au monoxyde de carbone (CO).
- ▶ Utiliser des produits d'entretien peu nocifs.
- ▶ Ne pas surchauffer les pièces pour éviter la prolifération des acariens.
- ▶ Aérer ou activer la hotte aspirante lors des préparations culinaires pour limiter la diffusion des odeurs.
- ▶ Aérer les pièces d'eau pour éviter la multiplication de moisissures.
- ▶ Aérer lors des opérations de nettoyage pour limiter la diffusion des polluants issus des produits d'entretien.

1.3 (DOC 2) Proposer trois mesures simples à appliquer pour une chambre en EHPAD et argumenter.

- Aérer 10 min/jour pour renouveler l'air.
- Ne pas surchauffer pour la prolifération des acariens.
- Utiliser des produits d'entretien peu nocifs pour limiter les polluants.

ACTIVITÉ 2 Le confort thermique

vidéo

Le confort thermique - 2,53 min

foucherconnect.fr 19su12



DOC 3 Les bons gestes pour obtenir un confort thermique satisfaisant

Le confort thermique est une sensation de bien-être lorsqu'on est exposé à une ambiance intérieure. Pour obtenir un confort thermique satisfaisant, il faut agir au niveau du bâtiment, des systèmes de chauffage et des occupants. Au niveau du bâtiment, une isolation suffisante et des fenêtres performantes évitent le phénomène de parois froides et diminuent les mouvements d'air. Au niveau des systèmes de chauffage, une température de consigne autour de 19-20 °C couplée à une bonne régulation et à l'utilisation d'une



VMC hygroréglable pour évacuer l'humidité (au-delà de 50 %) améliore le confort thermique, tout en limitant les consommations d'énergie. Enfin, au niveau des occupants, une tenue adaptée à la saison est indispensable. En été, pour rafraîchir le logement au maximum, il faut la journée limiter les apports solaires en fermant volets et stores et sur-ventiler la nuit pour amener de l'air frais.

Pour aller plus loin : <https://conseils-thermiques.org/contenu/confort-thermique.php>

2.1 (DOC 3) Présenter le confort thermique.

Le confort thermique est une sensation de bien-être. Il dépend de la température, des conditions d'humidité de l'air et des courants d'air.

2.2 (DOC 3) Proposer une mesure pour chaque situation et justifier.

Situation	Mesures	Justifications
Lors du change dans les sanitaires de la crèche, Julie grelotte.	Augmenter le chauffage entre 20 °C et 22 °C au moment des changes.	Éviter une déperdition de chaleur car l'enfant est déshabillé.
À l'EHPAD, Mme Bus a chaud dans sa chambre exposée plein sud en été.	Fermer fenêtres et volets dans la journée, les ouvrir la nuit	Limiter les apports de chaleur la journée, et amener l'air frais de la nuit.
À son domicile, M. Bland a froid dans son salon l'hiver.	Vérifier l'isolation de la pièce, adapter le chauffage.	Éviter les mouvements d'air et les parois froides pour avoir un confort thermique.

DOC 4 Des mesures en cas de canicule

L'exposition d'une personne à une température extérieure élevée pendant une période prolongée, sans période de fraîcheur suffisante pour permettre à l'organisme de récupérer, est susceptible d'entraîner de graves complications par dépassement des capacités de régulation thermique du corps humain. Les périodes de forte chaleur sont alors propices aux pathologies liées à la chaleur et à l'aggravation de pathologies préexistantes, surtout chez les personnes fragiles et les personnes particulièrement exposées à la chaleur. [...]

Mesures pour les jeunes enfants

Les préfets rappellent les recommandations d'actions afin d'assurer le rafraîchissement des enfants et des nourrissons.

Avant l'été, il convient de vérifier si un aménagement spécifique d'une pièce plus fraîche est envisageable et si les dispositifs et les matériels (stores, volets, systèmes de rafraîchissement, réfrigérateur, congélateur...) fonctionnent.



Mesures pour les personnes âgées

L'installation d'au moins une pièce rafraîchie dans tous les établissements accueillant des personnes âgées constitue une réponse efficace pour lutter contre les effets des très fortes chaleurs et leurs conséquences.

Pour aller plus loin : https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/plan_canicule_2018.pdf

2.3 (DOC 4) Repérer les mesures à prendre en cas de forte chaleur en EHPAD (souligner), et en crèche (encadrer).



Confort acoustique, confort visuel

OBJECTIFS

- Indiquer les facteurs relatifs au confort acoustique et au confort visuel
- Proposer des mesures simples permettant d'assurer le confort et le bien-être de la personne et argumenter les choix

TD28

➤ MÉMO 12

ACTIVITÉ 1 Le confort acoustique

DOC 1 Qu'entend-on par « confort acoustique » ?

Le confort acoustique définit la maîtrise des bruits. En clair, il consiste à entendre les sons que l'on choisit (qui nous sont agréables) et à ne pas entendre les autres. Son influence sur la qualité de vie quotidienne et professionnelle est admise. En revanche, un mauvais confort acoustique procurera, sur une période plus ou moins longue, des effets négatifs (nervosité, sommeil contrarié, fatigue). À terme, il peut entraîner des problèmes pour la santé. Le confort acoustique est également une notion subjective : il diffère selon les personnes pour des raisons physiologiques ou psychosociologiques. Ainsi, l'individu est plus ou moins sensible au niveau de bruit ambiant ou à certains types de sons (grave ou aigu). Les sons sont des vibrations de l'air, plus ou moins rapides, qui se propagent en ondes

acoustiques. Ils sont définis par leur fréquence, exprimée en hertz (Hz).

Le bruit est une notion subjective qualifiant un son désagréable ou gênant. Il est mesuré en décibels à l'aide d'un sonomètre. Le décibel A [dB (A)] permet de définir le niveau réellement perçu par l'oreille (décibel physiologique) : 0 dB (A) est le bruit le plus faible qu'une oreille humaine peut percevoir et 50 dB (A) le niveau habituel de conversation. On estime le seuil de nocivité à 80 dB (A) dès lors que l'on y est exposé 8 heures par jour. Enfin, 120 dB (A) est un niveau de bruit provoquant une sensation douloureuse.

Pour aller plus loin : <http://www.preventica.com/dossier-confort-acoustique-definitions.php>

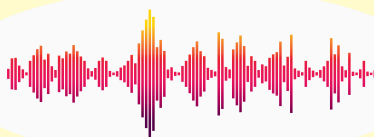
1.1 (DOC 1) Définir le confort acoustique et préciser le seuil de nocivité.

Le confort acoustique définit la maîtrise des bruits, il consiste à entendre les sons que l'on choisit. On parle de seuil de nocivité dès lors que l'on est exposé 8 heures par jour à 80 dB.

1.2 (DOC 1) Souligner les conséquences sur l'organisme d'un mauvais confort acoustique.

DOC 2 Comment limiter la propagation du bruit ?

- **Réduction à la source** : les constructeurs font des efforts régulièrement pour réduire le bruit des appareils. De plus, une réglementation européenne oblige les fabricants à apposer une étiquette indiquant le niveau sonore de l'appareil.
- **Réduction à la transmission** : le traitement acoustique des locaux permet de réduire la transmission du bruit. La pose de matériaux absorbant sur les parois (cloisons, murs), le plafond et le sol du local permettent d'absorber le bruit. On peut utiliser de la moquette, des laines minérales, des thermoplastiques, du liège, des rideaux isolants phoniques... Les exigences relatives aux bruits d'impact sur le sol des circulations ne sauront être satisfaites que par la mise en œuvre de carrelage sur sous-couches souples ou de revêtement plastique sur sous-couche incorporée.



Il faut cloisonner les grandes salles avec des parois absorbant les sons. Il faut « habiller » une pièce nue pour limiter la propagation du bruit. Il faut aussi mettre des fenêtres à double vitrage pour l'isolation phonique de l'extérieur.

- Dans les structures d'accueil pour enfants : après avoir isolé les murs, plafonds et sols, avec des matériaux absorbants, on peut rajouter des embouts de feutre ou de caoutchouc sous les pieds des chaises et des tables.
- En EHPAD, le bruit augmente les difficultés d'audition connues pour causer de l'anxiété, du stress ainsi qu'une baisse de participation aux activités sociales. Or, les sources en sont nombreuses. Au sein de l'EHPAD, les personnes peuvent générer des nuisances sonores par leurs voix, leurs déplacements et leurs activités. Pour diminuer le bruit en EHPAD, on peut rajouter un plafond acoustique dans l'espace et une isolation phonique entre les chambres et les couloirs.

1.3 (DOC 2) Indiquer l'action à mettre en place afin de limiter le bruit dans chaque situation.

Situations	Proposition d'actions mise en place
À la cantine, les enfants font du bruit quand ils déplacent les chaises.	Placer des embouts de feutre sous les pieds de chaises.
Dans sa chambre à l'EHPAD, M. Barni se plaint d'entendre gémir son voisin.	Améliorer l'isolation phonique entre les chambres et les couloirs.
Dans la grande salle de motricité à la crèche, les cris des enfants résonnent.	Cloisonner la salle avec des parois absorbantes.
Dans son appartement, Marc entend le bruit des jouets qui tombent sur le carrelage.	Mettre un revêtement absorbant les bruits de chocs.

ACTIVITÉ 2 Le confort visuel

DOC 3 Comment améliorer le confort visuel ?

Le confort visuel est, non seulement une notion objective faisant appel à des paramètres quantifiables et mesurables, mais aussi à une part de subjectivité liée à un état de bien-être visuel dans un environnement défini. Le confort visuel dépend des :

- ▶ caractéristiques physiques de la source lumineuse comme l'éclairage, la luminance ;
- ▶ caractéristiques propres à la tâche à réaliser comme la lecture, le travail de bureau... ;
- ▶ facteurs physiologiques tels que l'âge de la personne... ;
- ▶ facteurs psychologiques et sociologiques comme la culture, l'éducation...

Quelle que soit l'activité (effectuer un entretien, réaliser une préparation culinaire, repasser, lire, coudre, faire une activité manuelle...), les yeux ne sont pas sollicités de la même façon. Cela nécessite d'adapter les luminaires et



l'équipement optique en fonction des activités pratiquées dans chaque pièce.

Les règles de base d'un confort visuel optimal à la maison sont :

- ▶ Limiter les éblouissements en privilégiant les sources de lumière indirecte et en évitant les ampoules nues ; il faut donc mettre des abat-jour ou des lustres.
- ▶ Fermer les volets pour réduire la lumière extérieure directe.
- ▶ Installer des éclairages suffisants et uniformes en fonction de l'activité à réaliser.
- ▶ Éviter de générer des reflets et des ombres pour ne pas fatiguer les yeux inutilement.
- ▶ Privilégier un éclairage de teinte chaude pour les pièces dédiées à la détente, une luminosité teinte froide pour les travaux qui requièrent beaucoup de minutie et d'attention. Enfin, une lumière de teinte intermédiaire pour les pièces de travail.

2.1 (DOC 3) Souligner les différents facteurs qui influencent le confort visuel.

2.2 (DOC 3) Proposer une mesure permettant le confort visuel pour chaque situation et l'argumenter.

Situations	Mesures	Arguments
Dans la classe, le matin, Antoine ne voit pas ce qui est projeté au tableau, car il y a trop de lumière extérieure.	Fermer les volets ou les stores.	Pour éviter l'éblouissement et la fatigue visuelle.
Lors de l'animation jeu de société à l'EHPAD, Mme Blettan , 78 ans, gênée par le contrejour, ne voit pas bien les cartes.	Installer un éclairage adapté aux activités de lecture ou minutieuses.	Pour éviter de solliciter les yeux et d'avoir des migraines.
Mme Sophia , 83 ans, sent une fatigue visuelle en lisant son journal dans sa cuisine, dont l'ampoule nue éclaire trop.	Mettre un abat-jour sur l'ampoule.	Pour éviter les éblouissements. Pour une lumière indirecte.

OBJECTIFS

- ▶ Repérer les informations sur le plan
- ▶ Répertorier les risques, les causes d'accidents domestiques et les moyens de prévention
- ▶ Proposer et justifier des solutions pour l'adaptation du logement
- ▶ Énumérer les recommandations d'accessibilité

Agencement et équipement des locaux

ACTIVITÉ 1 La lecture de plan

DOC 1 Le plan du logement de Mme et M. Giordano



Un plan est un schéma qui détaille l'implantation des différentes pièces.

- ▶ **L'orientation géographique** (rose des vents) permet de se situer par rapport aux quatre points cardinaux.
- ▶ **Les plans** ont une échelle qui donne le rapport entre les dimensions du plan et les dimensions réelles. Les surfaces sont indiquées en mètres carrés (m²).

- ▶ **Les symboles** (baignoire, cloison, fenêtre, lit, porte...) permettent de situer les équipements sur un plan.
- ▶ **L'exposition au sud** est idéale pour les pièces de vie, car elle offre la meilleure luminosité. **L'ouest** permet de bénéficier du soleil de l'après-midi et de la fin de journée. **L'est et le sud-est** sont les orientations privilégiées pour les chambres, afin de bénéficier de la lumière du matin.

1.1 (DOC 1) Commenter les informations données par le plan en décrivant l'orientation, l'agencement des locaux, les surfaces et les circulations.

Le plan montre :

- un espace jour comportant une grande pièce à vivre (46,55 m²), salon orienté sud-ouest ensoleillé l'après-midi jusqu'en fin de journée, cuisine orientée nord-est ;
- un espace nuit constitué de 2 chambres avec penderie (chambre 1 de 10,17 m² orientée nord-est et chambre 2 de 12,07 m² orientée sud-ouest), d'une salle de bains (7,05 m²) ;
- un hall central permettant la circulation entre les deux espaces.

ACTIVITÉ 2 Les accidents domestiques et les moyens de prévention

Un réflexe en plus,
un risque en moins.



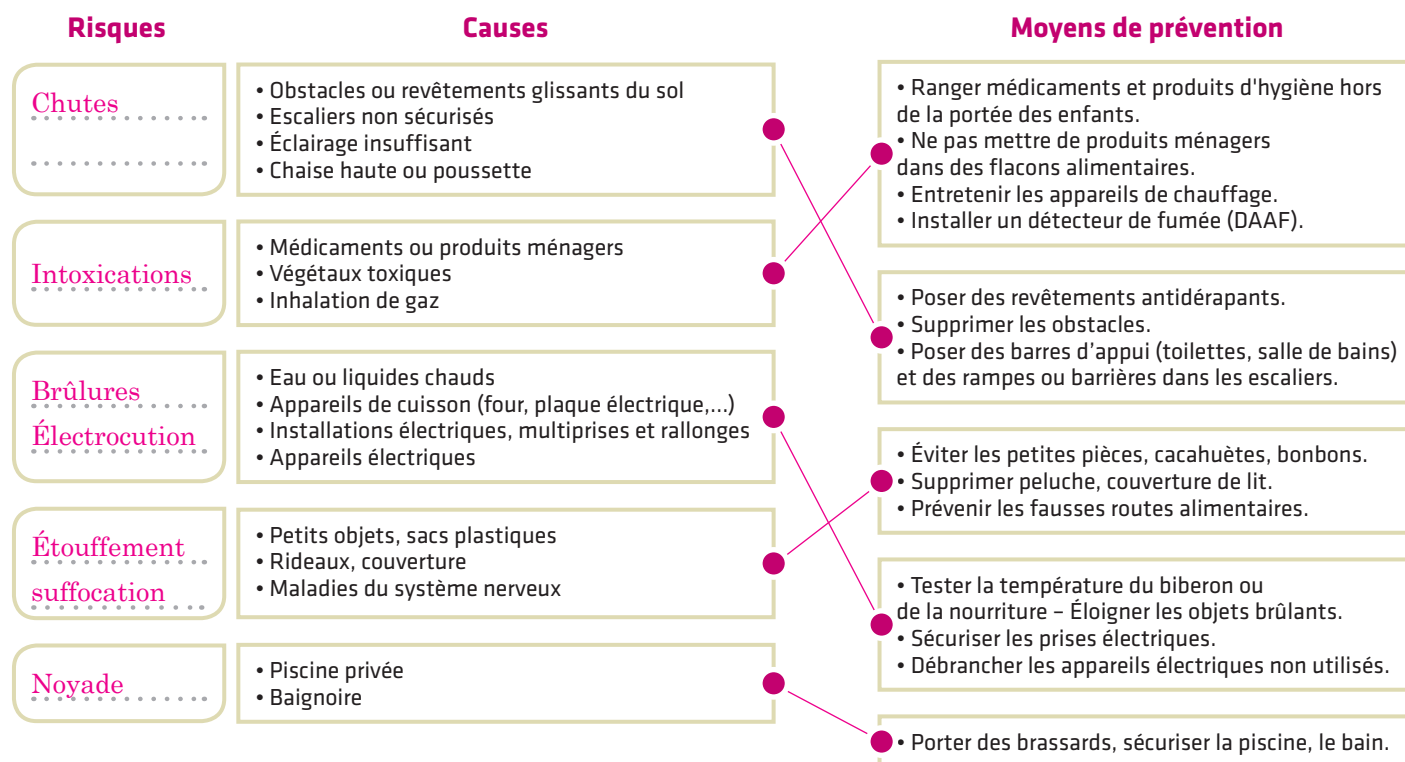
DOC 2 Les accidents domestiques

Les accidents de la vie courante (Ac-VC) sont définis comme les « traumatismes non intentionnels » qui surviennent dans un cadre domestique (à la maison ou dans ses abords immédiats). Cette définition exclut les accidents de la circulation et les accidents du travail. Les premières victimes sont les enfants et les personnes âgées. Les personnes âgées sont souvent victimes de chutes, brûlures (oubli d'éteindre les appareils de cuisson...),

intoxications (mauvais dosage de médicaments), asphyxies par le gaz... Démence, troubles mentaux sont des facteurs d'accroissement du risque de suffocation chez la personne âgée. Chez les enfants de moins de 15 ans, les chutes et les coups sont les mécanismes les plus courants.

2.1 (DOC 2) Souligner la définition des accidents domestiques et encadrer les populations les plus concernées.

2.2 (DOC 2) Nommer chaque risque puis le relier aux moyens de prévention.



ACTIVITÉ 3 L'aménagement du logement pour limiter les risques de chutes

DOC 3 Pourquoi et comment aménager son habitat ?

La plupart des chutes ont lieu à domicile. L'agencement de l'habitat doit permettre de réduire les risques :

- ▶ Raccourcir les distances de circulation, limiter les obstacles qui imposent un contournement, les circuits complexes entre les pièces.
- ▶ Installer des points d'appui ou des rampes pour faciliter les déplacements, les pauses.

- ▶ Éviter les tapis, descentes de lit, sinon les fixer au sol ou les déplacer sur une zone de moindre circulation.
- ▶ Veiller au bon état des sols : non glissants, non éblouissants.
- ▶ Organiser de nouveaux plans de rangement à côté du fauteuil et du lit pour déposer les lunettes, le téléphone, la télécommande...



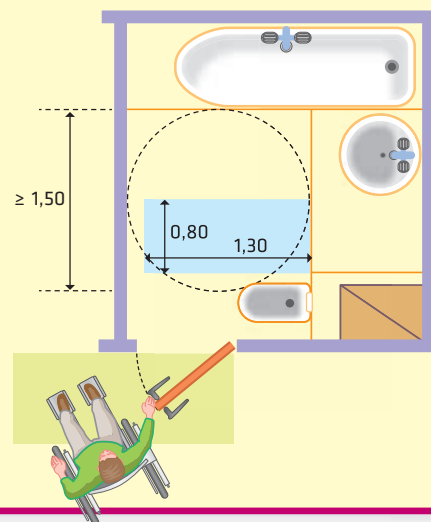
3.1 (DOC 1 ET 3) Commenter l'agencement et l'équipement du logement pour M. Giordano, déficient visuel.

La pièce à vivre facilite la circulation cuisine-salon. La proximité des espaces (zone de préparation – table./ chambre – toilettes) évite les déplacements inutiles. Les fauteuils et les plantes limitant l'espace de circulation peuvent entraîner des chutes. Certains meubles servent d'appui.

ACTIVITÉ 4 L'adaptation du logement

DOC 4 Les recommandations d'aménagement de la salle de bains pour un fauteuil roulant

- ▶ **Espaces de manœuvre** : cercle de 1,5 m de diamètre à l'intérieur d'une salle d'eau. 0,80 × 1,30 m dans les toilettes, latéralement à la cuvette et en dehors du débatement de la porte.
- ▶ **Toilette au lavabo** : espace vide sous plan avec vasque à 85 cm de hauteur. Surface plane pour l'accès aux ustensiles de toilette.
- ▶ **Toilettes** : installer poignées de porte et interrupteurs visibles. Éviter les tapis. Poser un rehausseur de cuvette ou un W.-C. surélevé. Placer des barres d'appui pour faciliter les mouvements, une barre horizontale coudée pour se lever ou assurer les transferts.
- ▶ **Salle de bains** : utiliser un siège spécifique ou une planche de bain. Installer un tapis antidérapant dans le fond de la baignoire, un miroir incliné et un mitigeur thermostatique à levier allongé.
- ▶ **Porte d'accès** : prévoir une ouverture de porte vers l'extérieur, ou à double sens ou une porte coulissante pour dégager la circulation et permettre d'intervenir en urgence.



4.1 (DOC 1 ET 4) Dessiner sur le plan (document 1), à partir de l'échelle, les cercles de rotation du fauteuil roulant de Mme Giordano dans la chambre et la salle de bains. Conclure.

Espaces insuffisants pour circuler dans la chambre autour du lit et dans la salle de bains entre W.-C. et zone toilettes liée à l'absence de zone d'usage en raison de la cloison.

4.2 (DOC 1 ET 4) Proposer une modification d'ouverture de porte de la salle de bains de Mme Giordano en prenant appui sur les recommandations.

La porte de la salle de bains du logement de M. et Mme Giordano s'ouvre dans la pièce, or les recommandations préconisent une ouverture vers l'extérieur, afin de l'ouvrir sans blocage.

Proposition : poser une porte coulissante ou une porte avec double sens d'ouverture.

DOC 5 Le Kit Prévention

Pour prévenir les risques de chutes et faciliter les activités de la vie quotidienne concourant au maintien et/ou au retour à domicile après une hospitalisation, la Caisse nationale d'assurance vieillesse (Cnav) finance un Kit Prévention (achat et pose des matériels) comportant :

- ▶ rehausseurs de W.-C. et d'assise (chaise, fauteuil, lit...);
- ▶ planches de transfert et sièges de baignoire;

- ▶ tabourets et sièges de douche;
- ▶ tapis antidérapant;
- ▶ barres d'appui;
- ▶ mains courantes d'escaliers;
- ▶ kits de balisage lumineux;
- ▶ autres adaptations soumises à l'avis d'opportunité d'un ergothérapeute.

4.3 (DOC 1, 3, 4 ET 5) Proposer des aménagements simples de la chambre et de la salle de bains pour éviter des chutes à Mme et M. Giordano (80 ans) qui souhaitent rester dans leur logement et justifier.

– Chambre : supprimer 1 ou 2 chaises, déplacer/supprimer le meuble, aménager la table de chevet (téléphone, téléassistance...).

- Toilettes : prévoir rehausseur de toilettes, barre d'appui sur le mur droit, supprimer la cloison séparant toilettes et zone bain – salle de bains : prévoir planche de transfert, siège de douche, barre d'appui pour la baignoire, tapis antidérapant, espace sous le lavabo libre permettant le passage d'une personne en fauteuil.
- Justification : les aménagements facilitent les déplacements en sécurité des personnes.

ACTIVITÉ 5 La réglementation en matière de circulation et d'accessibilité

DOC 6 La circulation et l'accessibilité des bâtiments

Obligations d'accessibilité des bâtiments d'habitation (collective et individuelle) et des ERP (Établissements recevant du public) aux personnes en situation de handicap.

Places de stationnement :

largeur minimale de 3,30 m sans ressaut de plus de 2 cm à l'entrée du bâtiment ou de l'ascenseur.

Circulations

communes et halls, lieux d'accueil : revêtements des sols, murs et plafonds sans gêne visuelle ou sonore (isolants, sans réverbération des sons) ; éclairage sans zones d'ombre.

Portes d'accès

d'une largeur de 0,90 à 1,40 m.

- Signaux visuels couplés aux signaux sonores (sonnette d'entrée, gâche électrique, vidéophone).
- Poignées de porte facilement préhensibles et manœuvrables en position « debout » comme « assis ».

Cheminement extérieur

horizontal jusqu'à l'entrée principale, sans ressaut de plus de 2 cm ; d'une largeur minimale de 1,40 m, sans obstacle, pour faciliter les croisements et bien éclairé. Plan incliné de pente inférieure ou égale à 5 % avec un palier de repos en haut et en bas. Sol en matériaux stables, non glissants.

Équipements

(boîte aux lettres, sonnette) placés à hauteur de 0,90 à 1,30 m.

Escaliers :

- Largeur minimum de 1,20 m avec main courante (continue, rigide et facilement préhensible) de chaque côté. Marches de hauteur inférieure ou égale à 16 cm, et largeur du giron supérieure ou égale à 28 cm. Contrastant avec le mur et horizontalement au-delà de la première et de la dernière marche.
- Contraste visuel et tactile du sol qui « annonce » la première marche en haut de l'escalier.
- Contremarche de la première et de la dernière marche visuellement contrastée.

Pour aller plus loin : VFinale_Prevention-chute.pdf et Guide_technique_ERP1.pdf

5.1 (DOC 6) Énumérer les conditions d'accessibilité pour l'immeuble et l'appartement de Mme Giordano, en fauteuil roulant.

Le chemin pour arriver à l'immeuble doit avoir 1,40 m de largeur, et être incliné ou n'avoir que 2 cm de dénivelé. Le sol doit être non glissant, non mouvant. Une place adaptée pour le véhicule doit être prévue. La porte d'entrée doit permettre le passage d'un fauteuil roulant. Pour l'appartement, les mêmes conditions s'appliquent, le seuil de porte sera de 2 cm maximum, la largeur de la porte d'entrée sera adaptée.

5.2 (DOC 6) Donner les conditions de circulation et d'accessibilité des escaliers pour une personne déficiente visuelle et d'accès à l'immeuble pour une personne déficiente auditive.

Déficiência visuelle : l'escalier a une largeur de 1,20 m et une main courante de chaque côté. Les marches sont différenciées des contremarches, ont des dimensions prédéfinies et une alerte visuelle et podotactile existe avant la première marche du haut de l'escalier. L'éclairage évite les zones d'ombre. Déficiência auditive : les signaux visuels remplacent les signaux sonores (sonnettes, ouverture de porte) et les matériaux de construction améliorent la perception auditive des malentendants.

OBJECTIFS

- ▶ Analyser les risques de biocontaminations lors des circulations et les mettre en relation avec les mesures réglementaires
- ▶ Définir un circuit
- ▶ Justifier l'intérêt de la mise en œuvre des circuits

TD30

➤ MÉMO 12

Organisation des circuits dans les locaux

ACTIVITÉ 1 Les circuits en structure

DOC 1 La nécessité des circuits en structure

Un circuit est un itinéraire de circulation organisé en milieu professionnel pour le personnel, le matériel, les produits ou les déchets afin d'éviter les contaminations croisées et de prévenir la transmission des infections liées aux soins (infections nosocomiales). La maîtrise des différents circuits en secteurs de santé constitue une démarche nécessitant l'application de règles et méthodes de travail. Ces principes s'appliquent à différents niveaux.

- ▶ **Locaux** : aménagement satisfaisant au principe de la « marche en avant » – organisation des étapes de fabrication permettant de répondre aux exigences de la réglementation UE n° 852/2004 **plan de circulation des personnels, du linge, des déchets, des aliments**. Notamment, élimination des conditionnements souillés, cheminement vers des zones de plus en plus propres, mesures pour ne pas recontaminer un produit assaini.



Exemples : trajet suivi par les DASRI (déchets d'activités de soins à risques infectieux) avant leur évacuation (code de la santé publique) ou par le linge souillé qui ne croise jamais la livraison du linge propre.

- ▶ **Personnel** : tenue, circulation du personnel au niveau des « **circuits horizontaux et verticaux** » : Horizontaux : les couloirs, les galeries.

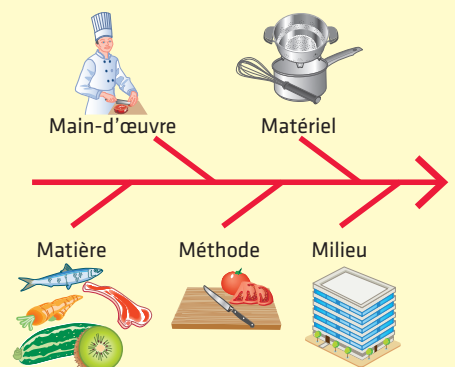
Verticaux : les escaliers, les ascenseurs.

Ces circuits sont conçus de façon à limiter la transmission des micro-organismes portés par les patients ou les visiteurs présents en structure de soins.

- ▶ **Linge** : méthode « RABC¹ » en blanchisserie = norme européenne NF EN 14065 de 2003 intitulée « Textiles traités en blanchisserie – Système de maîtrise de la biocontamination » qui repose principalement sur une méthode d'analyse des risques et de maîtrise de biocontamination
- ▶ **Restauration** : méthode « HACCP² » = adoptée dans la directive européenne 93/43/CE à propos de l'hygiène des denrées alimentaires.

Méthode utilisée en restauration collective = méthode d'analyse des dangers et des points critiques pour mieux les maîtriser.

1. RABC : Risk Analysis Biocontamination Control System.
2. HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

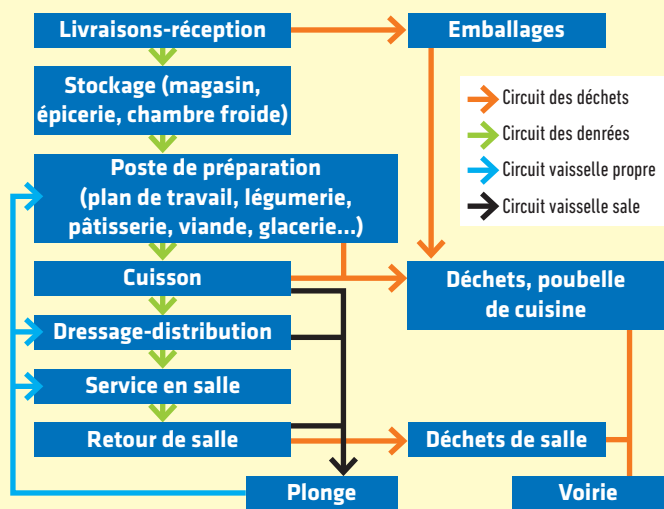


1.1 (DOC 1) Analyser les risques de biocontamination lors des circulations en structure d'accueil et les mettre en relation avec les mesures réglementaires.

- Le patient, le personnel, les visiteurs présents dans les structures sont vecteurs de micro-organismes, d'où l'intérêt de respecter certains circuits de circulation des personnes : ascenseurs réservés au personnel soignant, au transport des malades alités...
- Les méthodes de travail peuvent être une source de contamination des aliments au même titre que la main-d'œuvre, le matériel, les matières premières ou les locaux, d'où le respect de la marche en avant en cuisine et de la méthode HACCP.
- Les déchets générés par les actes de soins, le linge souillé présentent divers risques (infectieux, chimique et toxique) et doivent suivre des circuits établis (marche en avant) pour protéger les patients, le personnel de soins, les agents chargés de l'élimination des déchets, l'environnement.

DOC 2 Une cuisine bien équipée en crèche

En collectivité, la cuisine idéale doit être spacieuse et bien agencée. Elle est composée d'un vestiaire pour le personnel de cuisine et de sanitaires (douche, mise en tenue, lavage des mains), d'une réserve pour les produits et matériels d'entretien, d'une réserve sèche, d'une légumerie, d'une zone de préparation, d'une plonge, d'une pièce de stockage du matériel et d'un circuit d'élimination des déchets. L'ensemble de cette organisation permet de respecter la marche en avant (c'est-à-dire réaliser les activités du plus sale au plus propre) dans l'espace, afin d'éviter les contaminations croisées entre les aliments lors des différentes opérations.



DOC 3 Les circulations en EHPAD

Le nombre et l'implantation des locaux, des couloirs, des ascenseurs doivent faire l'objet d'une étude sur les flux logistiques (linge, repas, soins) pour faciliter les circulations des personnes. Pour les bâtiments à étage, prévoir au minimum deux ascenseurs, dont un dédié aux activités de service. L'un d'eux doit permettre de transporter un lit et deux personnes. Pour éviter les risques sanitaires à l'égard de l'environnement et des personnes (résidents, soignants, agents), il doit exister au moins un local de stockage du linge sale, un pour le linge propre par unité de vie et un local de stockage des DASRI en retrait des unités de vie et accessible par les véhicules de collecte ; idem pour le local de stockage des déchets ménagers.

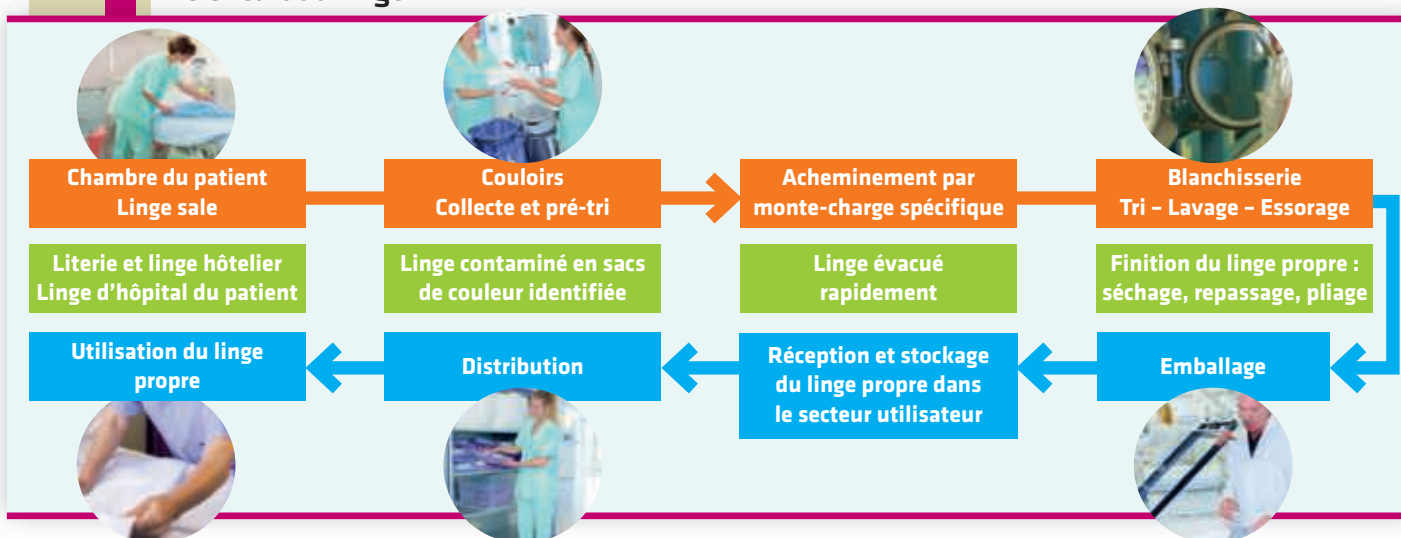
1.2 (DOC 3) Soulignez les justifications des circuits en EHPAD.

1.3 (DOC 2) Définir la notion de circuit à partir de l'organisation de la cuisine de crèche.

Un circuit est un itinéraire de circulation organisé pour éviter les contaminations croisées et prévenir la transmission des infections : des vestiaires jusqu'aux postes de travail pour le personnel, la marche en avant pour les aliments et les matériels, un circuit précis pour les déchets.

ACTIVITÉ 2 Le circuit du linge à l'hôpital

DOC 4 Le circuit du linge



2.1 (DOC 4) Dégager les principes du circuit du linge à l'hôpital.

Marche en avant : pas de croisement entre linge souillé et linge propre, Pas de retour en arrière du linge, Point de collecte et de distribution distincts.



MÉMO 12

TD 27 28 29 30

Aménagement et circuits

1 Les facteurs d'hygiène et de confort des locaux

Qualité de l'air

➤ Elle dépend de la concentration en polluants et du renouvellement de l'air. Une mauvaise qualité de l'air a des conséquences néfastes sur l'organisme (migraine, asthme, fatigue...).

Les mesures simples :

- Aérer 10 min/jour.
- Ne pas surchauffer les pièces, pour éviter la prolifération des acariens.
- Vérifier les appareils de chauffage, les VMC.
- Utiliser des produits d'entretien peu nocifs.

Confort acoustique

➤ C'est la maîtrise des bruits consistant à choisir les sons que l'on entend. Le bruit a des effets négatifs sur l'organisme (nervosité, fatigue...).

Les mesures simples :

- Réduire le son à la source.
- Réduire le son à la transmission : isolation phonique avec des matériaux absorbants (moquette, liège...), cloisonner et habiller une pièce, double-vitrage, ajout de feutres sous les chaises.

Confort thermique

➤ C'est une sensation de bien-être. Il faut une humidité et une température adaptées, sans courants d'air. L'absence de confort thermique peut entraîner des maladies (ambiance trop froide) ou des déshydratations (ambiance trop chaude).

Les mesures simples :

- Vérifier l'isolation de la pièce et des fenêtres.
- Adapter le mode de chauffage (fixer la température vers 19-20 °C).
- Adapter la température à l'activité prévue dans la pièce.
- En cas de fortes chaleurs : fermeture des volets en journée, ouverture la nuit pour garder une pièce fraîche.

Confort visuel

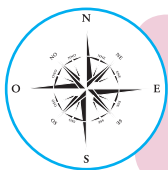
➤ La sensation de bien-être visuel dans un environnement est définie suivant l'activité réalisée. Son absence peut engendrer des migraines, des éblouissements, de la fatigue visuelle...

Les mesures simples :

- Installer un éclairage suffisant et uniforme en fonction de l'activité à réaliser.
- Choisir la teinte de lumière selon l'activité : chaude/détente ou froide/travail minutieux.
- Privilégier une lumière indirecte pour éviter l'éblouissement : pose d'abat-jour ou de lustre, fermeture si besoin de volets ou des stores.
- Éviter les zones d'ombre et les reflets.

2 L'agencement des locaux pour l'accessibilité et la sécurité

2.1 La lecture de plan



➤ L'orientation permet de situer les pièces par rapport aux points cardinaux. Les pièces situées au sud seront plus lumineuses et celles au nord, plus sombres et plus froides.

Échelle 1/100

0 1 2 m

➤ L'échelle donne le rapport entre les dimensions du plan et les dimensions réelles.
➤ Les surfaces sont exprimées en m².



➤ Les symboles normalisés représentent l'aménagement et l'équipement du logement.



➤ Les constructions doivent intégrer les normes d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap.

2.2 Les accidents domestiques

Accidents de la vie courante

- Ce sont les accidents domestiques (logement ou abords immédiats ou, à l'extérieur, magasin, trottoir...) ou dans un cadre scolaire, de vacances ou de loisirs lors d'une pratique sportive.

Risques domestiques

- Chutes, brûlures, intoxications, suffocations et asphyxie, noyade, incendie.



Prévention

- Salle de bains/toilettes** : placer des tapis antidérapants, barres d'appui latérales, robinets mitigeurs, porte ouvrant vers l'extérieur.
- Escalier** : éclairer les marches, poser des rampes.
- Cuisine** : prévoir des ustensiles à hauteur, un sol non glissant.
- Salon** : fixer ou supprimer les tapis, dégager l'espace, supprimer les obstacles.

Règles générales : prévoir l'entretien régulier des appareils de chauffage et détecteur avertisseur de fumée, ranger les médicaments, les produits ménagers, poser des barrières de sécurité dans les escaliers, sécuriser la chaise haute, surveiller l'enfant dans le bain, sécuriser les prises électriques, les objets brûlants.

2.3 L'agencement et l'équipement des locaux pour l'accessibilité

Depuis la loi du 11/02/2005, l'accessibilité doit répondre à toutes les situations de handicap. Les prescriptions techniques (accès extérieur, stationnement, portes d'accès, parties communes, portes d'entrée, circulation intérieure des logements) s'appliquent aux bâtiments d'habitation et à ceux recevant du public (ERP).

La notion d'accessibilité s'articule autour de trois axes : l'accès, la circulation intérieure dans les bâtiments et l'usage des équipements. La réglementation fixe des dimensions et des recommandations d'usage.

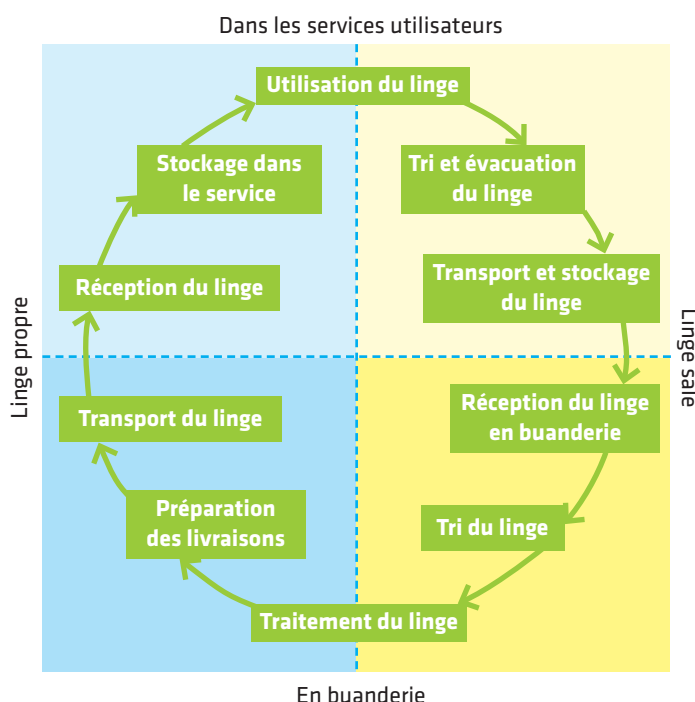
3 Les principes d'organisation des circuits dans les locaux

Un circuit est un itinéraire de circulation organisé en milieu professionnel pour le personnel, le matériel, les produits ou les déchets, afin d'éviter les contaminations croisées et de prévenir la transmission des infections liées aux soins (infections nosocomiales).

La maîtrise des différents circuits dans les établissements médico-sociaux ou de santé constitue une démarche nécessitant l'application de règles et de méthodes de travail répondant à la réglementation en vigueur :

- La marche en avant** : plans de circulation du linge, des déchets, des aliments.
- La méthode « HACCP »** au niveau de l'hygiène des denrées alimentaires : analyse des dangers et des points critiques pour mieux les maîtriser.
- La méthode « RABC »** d'analyse des risques et de maîtrise de la biocontamination en blanchisserie.
- Les plans de circulation horizontaux et verticaux** des personnels, conçus pour limiter la transmission des micro-organismes portés par les patients ou les visiteurs présents en structure de soins.

Exemple : le circuit du linge



OBJECTIFS

- ▶ Rédiger un bon de commande et assurer le suivi
- ▶ Assurer le suivi des contrats de maintenance
- ▶ Proposer des aménagements d'espaces pour favoriser l'autonomie et prévenir les accidents

➤ PRÉPARATION À L'ÉVALUATION E33

Aménagement de l'espace de vie

Mme Puit, 85 ans, s'est fracturé le col du fémur lors d'une chute. Elle est accompagnée par l'association *Bien vivre chez soi* dans le cadre de l'aide personnalisée d'autonomie. Pour réintégrer son logement, Mme Puit est conseillée par Nathalie, responsable de secteur au sein de l'association.

Une première visite est réalisée par l'association en vue de lui proposer un aménagement de l'espace de vie répondant à ses besoins, au maintien de son autonomie et à sa sécurité au domicile.

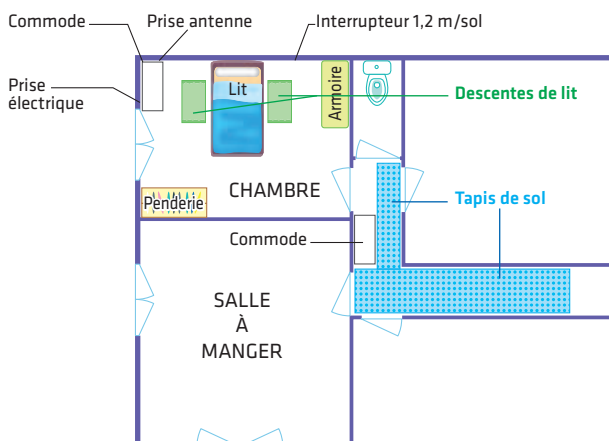
- 1 Proposer un aménagement du logement en fonction des contraintes (ressources, moyen, budget, coût) pour la chambre et les W.-C. :
→ Illustrer l'aménagement sur le plan (annexe 1).
→ Décrire et justifier chaque proposition en prenant appui sur différents aspects : fonctionnel, confort, sécurité, en adéquation avec les possibilités et attentes de la personne (réponse sur papier libre).
- 2 Présenter, sur papier libre, un équipement relatif à l'aménagement en justifiant le choix.
- 3 Compléter le bon de commande d'achat d'un rehausseur de toilettes (annexe 6).
- 4 Commenter, sur papier libre, les informations de la fiche d'entretien et de maintenance du lit médicalisé en location.
- 5 Répondre, sur papier libre, aux questions suivantes :
→ Indiquer trois facteurs de confort thermique d'une chambre.
→ Citer trois facteurs contribuant au confort visuel d'une pièce.
→ Proposer deux mesures simples assurant la qualité de l'air dans les toilettes.
→ Citer deux accidents domestiques auxquels est exposée la personne ayant une déficience motrice. Proposer les moyens pour les prévenir.

(Corrigé des questions 1 et 3 à 5 disponible en ligne.)

ANNEXES

ANNEXE 1 Le plan du logement de Mme Puit avant aménagement

- > La peinture des toilettes est granuleuse et a tendance à s'écailler.
- > La peinture du couloir vient d'être refaite, elle est lisse et laquée.
- > Les tapis sont posés librement sur le sol.
- > La salle à manger et la salle de bains ont été réaménagées l'an dernier.



ANNEXE 2 La fiche usager

Fiche de 1^{re} visite



→ Usager :

Nom : Mme Puit.
Âge : 85 ans
 46-48 avenue du Général-De-Gaulle, 38700 La Tronche
 Veuve depuis 20 ans
 1 fille de 63 ans

→ Personnes présentes :

Mme Faye (fille)
 Cécile : auxiliaire de vie
 Nathalie : responsable de secteur

→ Antécédents médicaux :

Mauvaise circulation sanguine, tension élevée, arthrose des membres inférieurs.

Bilan médical à sa sortie du centre de rééducation :

Depuis sa fracture du col du fémur, Mme Puit a retrouvé l'usage de la marche grâce à un déambulateur ; elle reste pour l'instant hésitante et se sent déséquilibrée. Elle s'est sentie très déprimée lors de son admission en centre de rééducation, il y a un mois et demi.

Prescription pour son retour à domicile :

Séances de kinésithérapie 2 fois par semaine pour l'aider à marcher et à retrouver aisance et confiance dans ses mouvements.
 Interventions quotidiennes d'un infirmier à domicile pour la pose de bandes de contention, et hebdomadaires pour l'aide à la douche.

→ Informations relatives à l'usager :

- Commerçante retraitée, très active, responsable de la section « resto du cœur » sur sa commune jusqu'à l'âge de 82 ans.
- Caractère très affirmé, exprime ses besoins avec cohérence et détermination.
- Très entourée par sa fille qui occupe le premier étage de la maison familiale.

→ Lieu de vie :

Appartement de 3 pièces en rez-de-chaussée d'une maison individuelle (dont elle est propriétaire).

→ Projet de vie :

Elle souhaite circuler de façon autonome et aisée à l'intérieur de son logement. Elle s'exprime à ce sujet.

Possibilités et habitudes de vie	Souhaits
<ul style="list-style-type: none"> • A conservé de la force dans ses bras. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pouvoir utiliser des appuis, des poignées, des potences. • Se passer le plus possible du déambulateur.
<ul style="list-style-type: none"> • Éprouve des difficultés à plier ses articulations et à se relever de son W.-C. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pouvoir se rendre aux toilettes seule dans la journée, quand elle le veut sans se laisser tomber en arrière.
<ul style="list-style-type: none"> • A pris l'habitude, depuis un mois et demi, de passer beaucoup de temps dans sa chambre et de dormir dans un lit une place en regardant la télévision tard le soir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se mouvoir seule dans sa chambre avec son déambulateur. • S'installer dans un lit confortable, le sien étant trop bas, sans déranger sa fille, et pouvoir éteindre sa lumière seule quand elle veut dormir. • Garder sa commode et sa penderie dans sa chambre pour des raisons pratiques de rangement.

ANNEXE 3 Les revenus mensuels

- > Retraite personnelle : 1310 €/trimestre
- > Pension de reversion : 724 €/mois.
- > Gir4, prise en charge de l'APA à raison de 9 heures hebdomadaires
- > Assuré social CPAM
- > Mutuelle d'entreprise Atochem en qualité d'ayant droit : bénéficie d'une subvention de 500 € pour des travaux sans justificatifs de paiement.

- > Compte épargne : 7500 € (ne peut consacrer que 1000 € pour des menus travaux d'aménagement ou des achats d'équipement).

Ses ressources mensuelles lui permettent juste de couvrir les dépenses, notamment celles de chauffage qui sont très élevées.

ANNEXE 4 La notice d'utilisation du lit médicalisé (extrait)

Entretien et maintenance

- > Éliminer les taches visibles : nettoyer (avec un linge humide) toutes les surfaces à l'aide d'un détergent neutre universel puis laisser sécher. Diffuser uniformément un aérosol désinfectant normalisé sur l'ensemble des surfaces : protéger le matériel après désinfection. La norme AFNOR NFT 72 pour les désinfectants permet l'évaluation des différentes actions de désinfection : Bactéricide/Virucide/Fongicide/Sporicide (entretien complet mensuel à domicile après chaque changement de patient en hospitalisation).

Garantie

- > Ce matériel est garanti 5 ans par le constructeur (sauf accessoires : 1 an). En cas de problème, contacter le revendeur, service maintenance, ou notre service technique : 02 40 20 XX.

Responsabilité : La société MEDICPLUS se dégage de toute responsabilité si un accident survient à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence ou d'un démontage de l'appareil.

Pour aller plus loin : http://www.sotec-medical.com/media/wysiwyg/PDF/NOTICE_4926_PF_TiM_.pdf

ENTREPRISE Médicplus 12 boulevard Foch, 38000 GRENOBLE 04 76 07 00 XX		FICHE DE MAINTENANCE	
Nom du client	Adresse du client	Temps d'intervention entretien ou réparation	Date de l'intervention et signature du technicien
Mme Puit	46-48 avenue du Général-De-Gaulle 38700 La Tronche	Montage et mise en place du lit médicalisé Elitis. Dimensions LXL. En cm = 200 × 90 de 9 h à 11 h	JJ/MM/AA <i>M. L</i>
Observations : rappel des consignes de sécurité au client et à la tierce personne. Lit état neuf, contrôle du plan du lit, vérification des soudures, contrôle de fonctionnement du bloc moteur (aucun bruit suspect), du système de freinage des roues, contrôle du cordon électrique et des fiches. RAS, contrôle à effectuer dans 1 an. Signature du client : <i>Mme Puit</i>			

ANNEXE 5 Sélection de 3 rehausseurs de toilettes Prévenmédic pour Mme Puit

PROPOSITION 1 Réhausseur de toilettes Savanah Réf. 1317777	PROPOSITION 2 Réhausseur de toilettes Savanah plus Prévenmédic Réf. 1317778	PROPOSITION 3 Réhausseur mousse cloo Réf. 1317780
<p>À fixer Existe en 2 hauteurs 5 cm et 10 cm 5 cm = 24,90 € hors taxes 10 cm = 35,60 € hors taxes</p> <p>Lunette rigide sans couvercle, système de fixation qui assure la stabilité; se démonte facilement pour le nettoyage.</p>	<p>À fixer Existe en 3 hauteurs 5 cm, 10 cm et 15 cm 5 cm = 28,90 € hors taxes 10 cm = 39,60 € hors taxes 15 cm = 57,20 € hors taxes</p> <p>Lunette rigide avec couvercle, système de fixation qui assure la stabilité; se démonte facilement pour le nettoyage.</p>	<p>Hauteur de 10 cm Sans fixation, livré avec couvercle intégré Prix hors taxes = 43,20 €</p> <p>Lunette souple avec couvercle à poser. Se nettoie très facilement.</p>

ANNEXE 6 Bon de commande

BON DE COMMANDE						
Nom et adresse CLIENT :			Date de livraison prévue :		Préenchute	
Mme PUIT 46-48 avenue du Général-De-Gaulle 38700 LA TRONCHE Numéro client : 22 113 174			le JJ/MM/AA Entre 8 h 30 et 10 h 30		12 rue de Tulle 75007 PARIS Numéro vert : 0 800 525 15	
Désignation	Code article	Quantité	Prix unitaire hors taxes	TVA 20 %	Prix total unitaire	Observations
Rehausseur de toilettes 15 cm SAVANAH plus	1317778	1	57,20	68,64	68,64	
Signature du client : Mme Puit			Total : Total + frais de port 68,64 + 6,90 = 75,54 €			

OBJECTIFS

- Indiquer les principales formes de commercialisation, justifier les règles de transport, de stockage, de conservation
- Justifier le choix d'un produit laitier
- Présenter les mentions réglementaires

TD 31

➤ MÉMO 13

Lait et produits laitiers

ACTIVITÉ 1 La conservation des produits laitiers

DOC 1 Les produits laitiers : technologie et conservation

La catégorie des « produits laitiers » regroupe le lait et la plupart des produits élaborés à base de lait (yaourts, fromages blancs, fromages).

			Principaux produits laitiers				
Traitements thermiques*			Lait stérilisé UHT	Lait en poudre	Lait concentré non sucré	Lait pasteurisé	Yaourt au lait pasteurisé
							
			Stérilisation ultra haute température	Évaporation totale de l'eau	Évaporation partielle de l'eau	Pasteurisation	Pasteurisation
Conservation	Avant	ouverture	Endroit frais et sec (placard) : 3 mois	Endroit frais et sec (placard) : 1 an	Endroit frais et sec (placard) : 1 an	Réfrigérateur : entre + 2 °C et + 4 °C : 7 jours	Réfrigérateur : entre + 1 °C et + 6 °C
	Après		Réfrigérateur : 2 ou 3 jours	Endroit frais et sec : 10 à 20 jours	Réfrigérateur : 3 jours	Réfrigérateur : 2 jours	Réfrigérateur : 2 jours
Transport			Température ambiante			Sac isotherme ou glacière pour respecter la chaîne du froid	

* Les traitements thermiques ont pour but de détruire les micro-organismes présents. La stérilisation (2 ou 3 secondes à 140 °C) détruit tous les micro-organismes. La pasteurisation (15 secondes à 72 °C) détruit uniquement les micro-organismes pathogènes, mais préserve une partie de la flore naturelle du lait. L'évaporation de l'eau a pour effet de détruire les micro-organismes et de créer un milieu défavorable à leur développement. Ces types de traitements influent sur la durée et le lieu de conservation des produits. Après ouverture des emballages, des micro-organismes peuvent se développer et dégrader le produit aux plans hygiénique et organoleptique. Le maintien au froid limite le développement des micro-organismes.

1.1 (DOC 1) Justifier la mention « à consommer rapidement » sur la brique de lait UHT entamée.

Après ouverture, le lait peut être contaminé par des micro-organismes qui peuvent se développer et entraîner une dégradation hygiénique et organoleptique.

1.2 (DOC 1) Proposer et justifier les précautions à prendre pour le transport et la conservation avant ouverture des emballages des produits laitiers suivants.

Lait UHT, lait en poudre, concentré : transporter et conserver à température ambiante, car les traitements thermiques subis ont détruit tout ou partie des micro-organismes ou stoppé leur développement.

Fromage blanc, yaourt, lait pasteurisé : transporter en sac isotherme ou glacière, puis placer rapidement au réfrigérateur pour éviter la rupture de la chaîne du froid et ainsi limiter le développement des micro-organismes.

ACTIVITÉ 2 Les formes de commercialisation et le choix des produits laitiers

DOC 2 La fabrication des yaourts et des fromages

Le lait (issu de la traite de vache, chèvre, brebis...) est la matière première utilisée pour fabriquer les yaourts et les fromages.

Le yaourt est le résultat de la coagulation du lait obtenue par fermentation due à des bactéries lactiques qui confèrent au yaourt ses propriétés organoleptiques. Le yaourt, naturellement ferme, peut être brassé, battu, sucré, aromatisé à base de fruits ou d'arômes autorisés par la législation.

Le fromage est obtenu par une série d'opérations : caillage du lait (sous l'action de bactéries lactiques et de présure), égouttage du caillé, moulage, essuyage, salage, affinage



(permet de développer goût et texture des fromages). Selon le type de fromage, le caillé peut être cuit, l'égouttage peut être naturel ou forcé, pendant l'affinage le fromage peut être retourné, gratté ou teinté par des colorants naturels.

Les fromages sont classés en plusieurs familles.

Leur concentration en nutriments (protéines, lipides, calcium...) est variable selon leur teneur en eau. Plus un fromage est sec, plus il est riche en calcium et en lipides : les fromages à pâte dure (cuite pressée) sont les plus riches en calcium et en matières grasses (Emmental, Comté, Parmesan).

2.1 (DOC 2) Mettre en relation les informations en reportant les numéros correspondants.

1 Yaourt	2 Issu de la traite de vache ou de chèvre	3 En portions ou à la coupe ou pré-emballé
2 Lait	1 Fermenté par les bactérie lactiques	1 Nature ou aromatisé, ferme ou brassé
3 Fromages	3 Caillé, égoutté, pressé, moulé, affiné	2 UHT, pasteurisé, concentré, en poudre

2.2 (DOC 2) Justifier le choix du produit laitier pour chaque cas.

Yaourt en cas de problèmes dentaires : **de texture souple, le yaourt se consomme sans mastication.**

Parmesan râpé ajouté au potage, en cas de perte d'appétit, de fragilité osseuse et de poids faible : **pour enrichir le potage en calcium et en lipide et varier le goût.**

ACTIVITÉ 3 L'étiquetage des produits laitiers

3.1 (ANNEXE 1, p. 205) Compléter les informations de l'étiquette du lait en poudre ci-dessous.

POUR RECONSTITUER 1/2 L DE LAIT ÉCRÉMÉ

450 ml d'eau
8 c. à soupe
(50 g)
de Régilait

www.regilait.com

Mode d'utilisation ...

À conserver dans un endroit sec.
Après ouverture, se conserve 4 semaines.
Bien refermer le bec verseur après chaque utilisation.

À consommer de préférence avant le/N° de lot (l) :

07/03/2020
L AUL 17 : 40

Lait en poudre écrémé.
Produit issu de l'agriculture biologique UE certifié par ECOCERT SAS FR-BIO-01
Ingrédients : lait en poudre écrémé issu de l'agriculture biologique origine UE, sans additif conformément à la réglementation.
Peut contenir des traces de soja.

Conservation ...

DDM ...

Qualité ...

Liste ingrédients ...

3.2 (ANNEXE 2, p. 206) Indiquer, pour chaque mention, la composante de la qualité correspondante.

A hygiénique **B** d'usage **C** nutritionnelle **D** organoleptique

B Facile à boire à la paille	A Fabriqué à partir de lait pasteurisé	D Fromage au goût typique du terroir	C Riche en calcium
-------------------------------------	---	---	---------------------------

OBJECTIFS

- Indiquer les principales formes de commercialisation des VPO
- Énumérer et justifier les règles concernant le stockage, l'utilisation, la conservation
- Justifier le choix d'un produit alimentaire pour une personne donnée
- Énumérer les critères de qualité des VPO

Viande, produits de la pêche, œufs (VPO)

ACTIVITÉ 1 Le choix d'un produit

DOC 1 L'étude technologique du groupe « viande poissons œufs »

VIANDES	Formes de commercialisation	Fraîche ou vendue à la coupe (viande hachée)	Préemballée DLC : 3 ou 4 jours	Sous atmosphère protectrice DLC : 5 à 10 jours	Sous vide DLC : jusqu'à 3 semaines	Surgelée DLC : environ 12 mois
	Conditions d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> • Sortir la viande préemballée, sous vide ou sous atmosphère protectrice quelques minutes avant sa cuisson pour une viande plus goûteuse et pour qu'elle reprenne sa couleur. • Ne pas saler ni piquer la viande avant et pendant sa cuisson afin de la garder « juteuse ». • Consommer la viande hachée dans les 12 heures qui suivent son achat. 				
	Critères de qualité	La viande de boucherie est classée en 3 catégories selon la partie de l'animal concernée : 1 ^{re} catégorie : arrière et bas du dos → cuisson courte et rapide (griller, poêler, rôtir). 2 ^e catégorie : épaules et parties costales → cuisson longue (braiser, ragoût). 3 ^e catégorie : extrémité des membres → cuisson très longue (pocher, braiser, ragoût).				

PRODUITS DE LA PÊCHE	Formes de commercialisation	POISSONS	MOLLUSQUES	CRUSTACÉS
	Conditions d'utilisation	Poissons, mollusques et crustacés s'achètent au rayon frais : DLC → 24 heures. Poissons et mollusques sans leur coquille peuvent être vendus surgelés : DLC → 9 à 24 mois.		
	Critères de qualité	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div> <p>L'odeur Marine à neutre</p> <p>La peau Couleurs vives et brillantes</p> <p>La chair Ferme et élastique</p> </div> <div> <p>L'œil Bombé et transparent</p> <p>Les branchies Rouge à rosé Mucus transparent</p> </div> <div> <p>Vérifier : – l'état de fraîcheur du produit (odeur, couleur, texture, œil du poisson et étiquette de salubrité pour les mollusques et les crustacés).</p> </div> </div>		

ŒUFS*	Formes de commercialisation	Catégorie A : œufs frais commercialisés ; ils n'ont subi ni lavage ni réfrigération. Catégorie B : œufs ne présentant plus les caractéristiques des œufs de catégorie A, livrés exclusivement à l'industrie alimentaire et non alimentaire. Calibre en fonction du poids : S < 53 g / M = de 53 g à 63 g / L = de 63 g à 73 g / XL > 73 g. Les ovoproduits désignent les produits obtenus après élimination de la coquille : blancs ou jaunes seuls ou mélanges homogènes. On les trouve sous forme liquide, sous vide, surgelée.
	Conservation et stockage	Conserver les œufs dans leur emballage d'origine, sans les laver. Les stocker dans un lieu frais et sec hors réfrigérateur. Tout œuf fêlé ou cassé doit être jeté pour éviter une contamination aux salmonelles.
	Conditions d'utilisation	La cuisson longue et à haute température est le seul moyen d'éliminer les salmonelles. En cuisine : casser chaque œuf à part dans un bol avant de l'ajouter aux autres ingrédients afin d'éliminer tout œuf suspect. Conserver les préparations à base d'œufs de 0 à +4 °C, 24 heures maximum.
	Critères de qualité	Les œufs sont dits « extra-frais » → jusqu'à 9 jours après la ponte ; « frais » → après le 9 ^e jour de ponte. Le mode d'élevage est précisé par un chiffre : ① Bio. ② Plein air ③ Au sol ④ En cage

* En France, le terme « œuf » désigne exclusivement les œufs de poules.

1.1 (DOC 1) Proposer un aliment du groupe VPO à chaque usager. Justifier.

1. M. Lagrive ne dispose pas de réfrigérateur : **des œufs de catégorie A, extra-frais pendant 9 jours ne nécessitant pas de réfrigération**

2. Mme Foray, 93 ans, aime la viande rouge mais elle a du mal à mastiquer : du steak haché facile à mâcher, viande fraîche de 1^{re} catégorie hachée le jour même.
3. M Miguet aime les produits de la pêche et fait ses courses mensuellement : du poisson surgelé dont la conservation est de quelques mois.

ACTIVITÉ 2 Le stockage, l'utilisation, la conservation des produits

2.1 (DOC 1) Présenter, à partir de l'étiquetage de la viande pour blanquette, les éléments relatifs à la composition, à la qualité, aux dates limites de consommation, au stockage, à la conservation, au mode d'utilisation du produit.

Stockage :

- Conserver dans son emballage d'origine.
- Stocker au réfrigérateur à + 2 °C.

Mode d'utilisation :

Cuisson longue. Sortir la viande quelques minutes avant la cuisson pour une viande plus goûteuse et pour qu'elle reprenne sa couleur.

Composition :

Viande de veau

EARL DE NAUDINAT
11420 MAYREVILLE – 04 68 60 60 84

FR
09 225 194
CE

Origine :
FRANCE

Catégorie : VEAU

Race de type :
à viande

Pays d'élevage :
FRANCE

Lieu d'abattage :
09 225 01

Lieu de découpe :
FR09 – 225 – 194CE

À conserver à + 2 °C / + 4 °C

VIANDE POUR BLANQUETTE

EPAULE, BAS-CARRE, POITRINE

N° DE LOT : 3365

Emballé le : 26.07.20N

À consommer
jusqu'à : 10.08.20N

Poids net :
1,020 kg

DLC :

10-08-20N


Qualité :

2^e catégorie (épaule, bas carré, poitrine)

Conservation :

Entre + 2 °C et + 4 °C

DOC 3 Les charcuteries

Formes de commercialisation	Conservation et le stockage	Conditions d'utilisation	Critères de qualité
Les charcuteries (saucissons, saucisses, pâtés, rillettes, jambons, lardons...) proviennent majoritairement de la viande et/ou des abats de porc crus ou cuits. On trouve aussi les viandes d'âne, bœuf, volailles et gibier...	L'addition de sel provoque la déshydratation des tissus et empêche la prolifération des micro-organismes. Pour les grosses pièces (jambon en quart, saucisson, saucisse sèche entière), la conservation dans un endroit frais et sec suffit pour éviter la prolifération microbienne. Pour la charcuterie tranchée, les pâtés, rillettes et saucisses crues (Montbéliard, Morteau...), stocker à + 4 °C et consommer dans les 3 à 5 jours.	Les charcuteries séchées sont prêtes à consommer. Les charcuteries à cuire doivent être préparées avant consommation. Il est préférable d'enlever la « peau » des produits conservés en boyaux.	 <p>Le label « Qualichef » garantit au consommateur que le professionnel a fabriqué au moins 80 % de ses charcuteries. Une faible teneur en nitrites et antibiotiques est préférable.</p>

2.2 (DOC 3 et ANNEXE 2, p. 204) Souligner les informations relatives au maintien de la qualité hygiénique des produits de charcuterie.

OBJECTIFS

- Indiquer les principales formes de commercialisation
- Présenter les éléments relatifs à la composition, à la qualité, aux DLC, au stockage, à la conservation, au mode d'utilisation
- Justifier le choix d'un produit alimentaire, énumérer ses critères de qualité

TD33

MÉMO 13

Végétaux

ACTIVITÉ 1 Le choix d'un produit alimentaire

M. Delétang souffre de diarrhées aiguës. Pour l'aider à rétablir son transit intestinal, il souhaite une préparation à base de carottes, prête à réchauffer au four à micro-ondes.

1.1 (ANNEXE 3, p. 205) Préciser la gamme à laquelle appartient chaque produit (numéro et forme de commercialisation), puis la définir.

Produits	Numéro de gamme	Forme de commercialisation	Définition
 Purée de carottes surgelée	3	Surgelés	Produits qui ont subi une surgélation (– 18 °C à cœur) en quelques minutes
 Carottes râpées sous atmosphère contrôlée	4	Crus prêts à l'emploi	Produits crus prêts à être consommés, conditionnés sous-vide ou sous atmosphère contrôlée.
 Carottes entières	1	Produits bruts	Produits bruts non transformés, vendus frais et en l'état.
 Carottes cuites et sous-vide	5	Cuits ou précuits et conditionnés	Produits cuits prêts à être consommés, conditionnés sous-vide ou sous atmosphère contrôlée...
 Carottes râpées en conserve	2	Appertisés	Produits qui ont subi un traitement thermique (appertisation) pour détruire tous les micro-organismes, toxines et enzymes. Leur conditionnement est étanche aux liquides et aux gaz.
 Purée en flocons	6	Déshydratés	Aliments déshydratés par séchage à l'air ou par lyophilisation.

1.2 Indiquer le(s) produit(s) les plus adaptés aux besoins de M. Delétang. Justifier.

Les produits les plus adaptés sont les carottes des gammes 3 ou 5. En effet, ce sont des produits prêts à l'emploi que M. Delétang pourra réchauffer au four à micro-ondes. Éliminer les gammes 1 : cuisson ou préparation à faire ; 4 et 2 : à consommer froid ; 6 : à cuisiner.

1.3 (ANNEXE 2, p. 206) Présenter les critères de qualité de la purée de carottes pour M. Delétang.

- La qualité hygiénique : la sécurité du produit est garantie par la fraîcheur du produit surgelé immédiatement après récolte.
- La qualité nutritionnelle : M. Delétang recherche un aliment qui l'aide à rétablir son transit intestinal.
- La qualité organoleptique : satisfaire les 5 sens de M. Delétang. Pour le plaisir lors de la consommation, la purée doit présenter une texture homogène, lisse et onctueuse, une couleur agréable, et avoir du goût.
- La qualité d'usage : le produit choisi est pratique à préparer et à consommer. M Delétang n'a qu'un réchauffage à prévoir.



1.4 (ANNEXE 3, p. 207) Indiquer le numéro de la gamme correspondant à chaque règle d'utilisation.

3. Ne pas décongeler à température ambiante, mais placer au réfrigérateur ou cuire. Ne pas recongeler après décongélation. DDM de quelques mois.

1. Éplucher les végétaux après décontamination. Évacuer les déchets après épluchage. Préparer en respectant la marche en avant. DDM de quelques jours à quelques semaines.

4. Prêts à l'emploi. Ouvrir l'emballage quelques minutes avant la consommation. DLC de 3 à 4 jours au réfrigérateur.

5. Prêts à l'emploi ou à réchauffer. DLC de quelques jours au réfrigérateur.

6. À conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité. Reconstituer le produit selon le mode d'emploi. DDM de quelques mois.

2. Bionettoyer les boîtes avant ouverture. En cas de réfrigération, transvaser les aliments dans un récipient qui ferme hermétiquement et conserver entre 2 °C et 4 °C. DDM de quelques mois à plusieurs années, emballage fermé.

ACTIVITÉ 2 L'analyse de l'étiquetage d'une compote de fruits

2.1 (ANNEXE 1, p. 205) Présenter les éléments de l'étiquette d'une « gourde pomme-pêche-abricot ».

Stockage :

Avant ouverture, se conserve à température ambiante dans un lieu propre et sec

Composition :

Pommes 56,8 %, pêches 40 %, abricots 3 %, fibres de citron, jus concentré d'acérولا

Mode d'utilisation :

Prêt à l'emploi : enlever le bouchon

POMME, BANANE, FRAISE Purée de pommes, de bananes et de fraises sans sucre ajouté. Conformément à la réglementation, ingrédients : pommes 50,2%, bananes 20%, fraises 11%, jus concentré de citron, sa concentré d'acérولا	POMME, PÊCHE, ABRICOT Spécialité de pommes, de pêches et d'abricots sans sucre ajouté. ingrédients : pommes 50,8%, pêches 40%, abricots 3%, jus de citron, sa concentré d'acérولا	POMME, NATURE Purée de pommes sans sucre ajouté. Conformément à la réglementation, ingrédients : pommes 95%, sa concentré d'acérولا
*Contient des sucres naturellement présents dans les fruits.		
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
Energie 221 kJ / 53 kcal	Energie 198 kJ / 47 kcal	Energie 108 kJ / 26 kcal
Matières grasses 0,2 g	Matières grasses 0,2 g	Matières grasses 0,2 g
dont acides gras saturés 0 g	dont acides gras saturés 0 g	dont acides gras saturés 0 g
Glycides 19 g	Glycides 19 g	Glycides 19 g
dont sucres 19 g	dont sucres 19 g	dont sucres 19 g
Fibres 2,7 g	Fibres 2,7 g	Fibres 1,8 g
Protéines 0,3 g	Protéines 0,3 g	Protéines 0,3 g
Sel 0 g	Sel 0 g	Sel 0 g

Qualité :

Sans sucre ajouté

Date limite de consommation :

DDM : 29/06/2019

Conservation :

Après ouverture, refermer la gourde. Se conserve maximum 24 heures au réfrigérateur



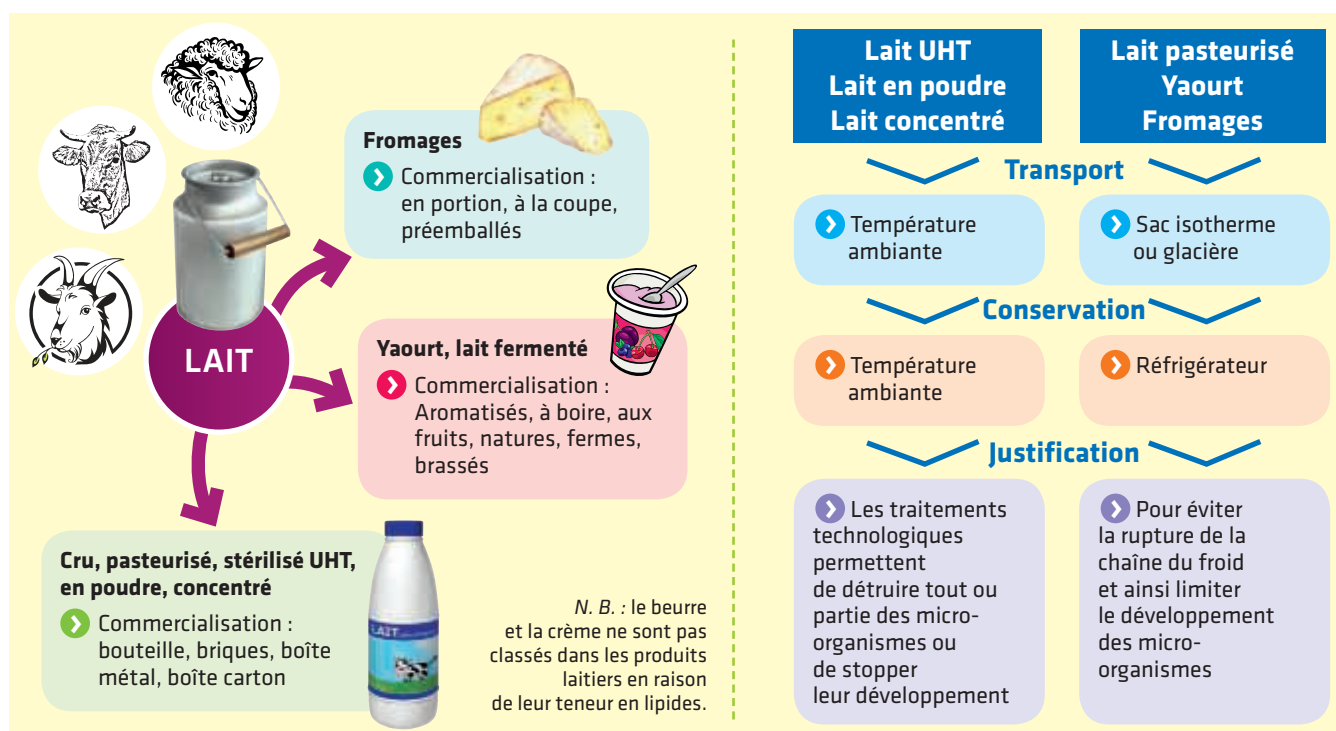
MÉMO 13

TD 31 32 33

Produits alimentaires courants (1)

1 Les produits laitiers

Les produits laitiers sont élaborés à partir du lait de différentes espèces (vache, chèvre, brebis...). Leur grande diversité permet de satisfaire aux exigences organoleptiques et nutritionnelles des consommateurs.



2 Les œufs, les viandes et les produits de la pêche

Ce groupe d'aliments réunit les produits dont l'apport principal est protéique. Le choix du produit pour l'usager dépend de ses goûts, de ses capacités à mastiquer, de ses habitudes et coutumes religieuses, de ses revenus, du temps dont il dispose pour cuisiner...

	Formes de commercialisation	Conditions d'utilisation	Critères de qualité	Stockage et conservation
Œufs Si aucune mention n'apparaît, il s'agit d'œufs de poules.	Catégorie A (œufs frais commercialisés) catégorie B (œufs livrés aux Industries agroalimentaires). Le calibre de S à XL varie en fonction du poids.	Tout œuf fêlé ou cassé doit être jeté. La cuisson longue et à haute température est le seul moyen d'éliminer les salmonelles.	Les œufs sont dits : « Extra-frais » → jusqu'à 9 jours après la ponte « Frais » → après le 9 ^e jour de ponte. Le mode d'élevage : 1) Bio. 2) Plein air. 3) Au sol. 4) En cage	Conserver les œufs dans leur coquille et ne pas les laver. Les stocker dans un endroit frais et sec.
Charcuterie Viandes déshydratées par le sel	Principalement issues de la viande et/ou abats de porc ; saucisson, saucisses, pâté, rillettes, jambon, lardons.	Les charcuteries sont déshydratées par salage. Elles se consomment crues ou cuites.	Faible teneur en nitrites et en antibiotiques.	Conserver au frais et au sec. Stocker à + 4 °C et consommer dans les 3 à 5 jours : charcuterie tranchée, pâtés, rillettes et saucisses crues.

	Formes de commercialisation	Conditions d'utilisation	Critères de qualité	Stockage et conservation
Viandes Parties musculaires et sous-cutanées	Fraîche, à la coupe, préemballée, sous atmosphère protectrice, sous vide ou surgelée.	Sortir la viande emballée quelques minutes avant cuisson. Ne pas saler ni piquer la viande pour qu'elle conserve son jus et sa tendreté.	Classées en 3 catégories selon la partie de l'animal. De la 1 ^{re} (morceaux nobles : cuisson courte) à la 3 ^e (extrémité des membres : cuisson longue)	Acheter ces denrées en dernier, transporter à l'abri de la chaleur rapidement. Mettre, dès que possible, dans la partie la plus froide du réfrigérateur. Conserver dans l'emballage d'origine. Consommer ces produits rapidement.
Produits de la pêche	Poissons, mollusques, crustacés	Respecter des règles d'hygiène lors du nettoyage et de l'éviscération des poissons. Cuire au grill, à la poêle, en friture ou au court-bouillon.	Vérifier avant l'achat les caractéristiques : odeur, couleur, texture, œil du poisson et étiquette de salubrité pour les mollusques et les crustacés.	Pour les produits surgelés, suivre les recommandations de l'étiquette.

3 Les végétaux

Il s'agit des fruits et des légumes frais ou transformés. Ils sont commercialisés sous différentes formes réparties en 6 gammes.

- VÉGÉTAUX FRAIS**
à conserver dans un lieu sec et frais
- VÉGÉTAUX APPERTISÉS**
à conserver à température ambiante à l'abri du soleil
- SURGELÉS**
à stocker au congélateur à - 18 °C, ne pas recongeler un produit décongelé
- SOUS ATMOSPHÈRE CONTRÔLÉE**
à conserver au réfrigérateur (entre 0 °C et + 4 °C) pendant quelques jours
- SOUS VIDE**
à conserver entre 0 °C et + 4 °C pendant 3 semaines
- DÉSHYDRATÉS**
à stocker à température ambiante dans un endroit sec jusqu'à plusieurs mois

Le mode d'utilisation et le choix varient en fonction des produits (respecter les étiquetages) et des utilisateurs (choix en fonction du prix, du temps pour confectionner le repas...).



OBJECTIFS

- ▶ Indiquer les principales formes de commercialisation
- ▶ Présenter et justifier le mode d'utilisation
- ▶ Justifier le choix des produits, énumérer les critères de qualité

TD34

➤ MÉMO 14

Produits féculents et légumineuses

ACTIVITÉ 1 Les principales formes de commercialisation des féculents et légumineuses

DOC 1 Les différents produits féculents et légumineuses

Ces produits, riches en amidon, sont classés en trois types de denrées :

Les tubercules (pommes de terre, patates douces, ignames et manioc) ainsi que l'ensemble des produits transformés qui en découlent : purée, frites, pommes dauphines.



Les céréales : plantes dont les grains riches en amidon sont utilisés, transformés ou non dans l'alimentation.

Les céréales et leurs dérivés sont plus ou moins raffinés, c'est-à-dire qu'ils ont une teneur variable en son*.



Les céréales les plus utilisées en France sont le blé, le riz, le maïs, l'avoine, l'épeautre, le millet, le sarrasin et le seigle. Les céréales

constituent la base d'une multitude de sous-produits transformés : semoule, pâtes alimentaires, farine, pain, viennoiseries, biscuits, céréales pour petit-déjeuner.

La farine de blé est obtenue par un broyage des grains suivi d'un tamisage pour éliminer le germe et le son. Le type de farine (exprimé par « T » suivi d'un nombre) est défini par sa teneur en son. Plus le nombre est élevé, plus la farine contient un pourcentage important de son. La farine blanche (T45) est raffinée, le son et le germe du blé ont été retirés, à l'inverse d'une farine complète (T150) où le grain de blé est utilisé dans sa totalité. Les farines raffinées permettent de fabriquer des produits de texture plus souple ou à temps de cuisson réduit (pâtes...), les farines

complètes sont plus riches en fibres, vitamines et minéraux (ex. : farine T80, pain complet, pâtes complètes...).

Le riz à l'état naturel est recouvert d'une écorce (riz paddy). Il subit différents traitements avant de devenir du riz blanc qui cuit plus facilement et dont la digestion est plus aisée. Le riz à cuisson rapide (en moins de 5 minutes) a été pré-cuit, puis déshydraté. Les riz sont classés en trois catégories selon la forme de leurs grains : longs, moyens et ronds. Plus les grains sont petits et bombés, plus ils sont chargés en amidon et ont tendance à s'agglutiner; ils sont adaptés aux plats crémeux et utilisés pour les desserts, les entremets, le risotto... Les grains longs sont fermes et ne collent pas, ils sont adaptés pour confectionner des salades et accompagnements.



Les légumineuses : plantes qui portent des fruits en gousses.

Les plus courantes dans notre alimentation sont les haricots, les lentilles, les fèves, les pois chiches, les pois, le soja.

Une fois écossées et séchées, elles deviennent des « légumes secs ». Avant leur cuisson, les légumineuses doivent tremper une nuit dans l'eau froide. Le trempage permet de faire gonfler les légumineuses,



d'avoir une cuisson plus rapide et d'améliorer leur digestibilité. Les légumineuses se conservent longtemps, qu'elles soient sèches ou en conserve, sous cette dernière forme elles sont natures ou cuisinées et prêtes à être utilisées.

* Son : enveloppe du grain.

1.1 (DOC 1) Souligner les définitions des céréales et des légumineuses et encadrer des exemples pour chacun d'eux.

1.2 (DOC 1) Citer différentes utilisations et formes de commercialisation des produits suivants.

Blé : farine de blé, pains, pâtes alimentaires, semoules, pâtes prêtes

Riz blanc, brun, rouge : prêt à cuire, précuit, farine de riz

Lentilles : vrac, farine, conserve, cuisiné prêt à l'emploi

Pois chiches : vrac, conserve, farine, prêt à l'emploi (houmous).

ACTIVITÉ 2 L'étiquetage des légumineuses, la qualité des produits céréaliers et des légumineuses

DOC 2 Une étiquette des mogettes



CONSEILS

Préparation : Laisser tremper les mogettes une nuit.

Cuisson :

- Soit à la casserole : cuire 1 h 30 dans trois fois leur volume d'eau.
- Soit en autocuiseur : cuire 40 minutes dans une fois et demie leur volume d'eau.

Service : Égoutter, assaisonner à convenance et servir.

2.1 (DOC 1 et 2) Présenter le conseil de préparation avant cuisson à partir de l'étiquette des mogettes de Vendée et justifier.

Laisser tremper les mogettes une nuit, Les mogettes sont des légumineuses, Le trempage permet de les faire gonfler, de ramollir leur peau afin d'optimiser le temps de cuisson et d'améliorer la digestibilité.

2.1 (DOC 1 et 2) Indiquer et justifier le choix d'un produit céréalier ou de légumineuses pour les usagers suivants.

Mme Maryse, 74 ans, aime les pois chiches en préparations froides ou chaudes, mais n'a plus la patience de surveiller leur cuisson.

Proposer les pois chiches en conserve ou déjà cuisinés que Mme Maryse pourra consommer en salade ou directement après réchauffage.

Mme Jeanine dispose de plusieurs types de céréales (riz complet, pâtes, riz rond). Elle souhaite que son aide à domicile prépare un riz au lait crémeux et moelleux.

Choisir un riz rond qui est riche en amidon et qui a tendance à s'agglutiner, car il est plus adapté au dessert et aux plats crémeux.

2.2 (DOC 1 et ANNEXE 2, p. 206) Énumérer les critères de qualité recherchés par Mme Pelletier.

Situation : Mme Pelletier préfère acheter son pain chez un artisan boulanger, car il y a de « bonnes odeurs », le pain est doré, croustillant et bien mis en valeur sur des étagères en hauteur. Elle achète un pain de blé complet tranché mis en sachet. Elle apprécie que la vendeuse porte des gants jetables pour la servir et que le système de caisse soit organisé avec un rendu automatique de monnaie.

Qualité hygiénique : Le pain est protégé des contaminations du sol (moblier en hauteur), des contaminations humaines (port de gants et caisse automatique qui évite à la vendeuse de toucher la monnaie).

Qualité d'usage : Le pain tranché est prêt à être utilisé et d'usage facile.

Qualité nutritionnelle : Le pain complet contient des fibres, des vitamines et minéraux issus de l'enveloppe du grain de la céréale.

Qualité organoleptique : Les odeurs agréables, la mise en valeur visuelle, le doré et le croustillant du pain participent à la satisfaction organoleptique.

TD35

MÉMO 14

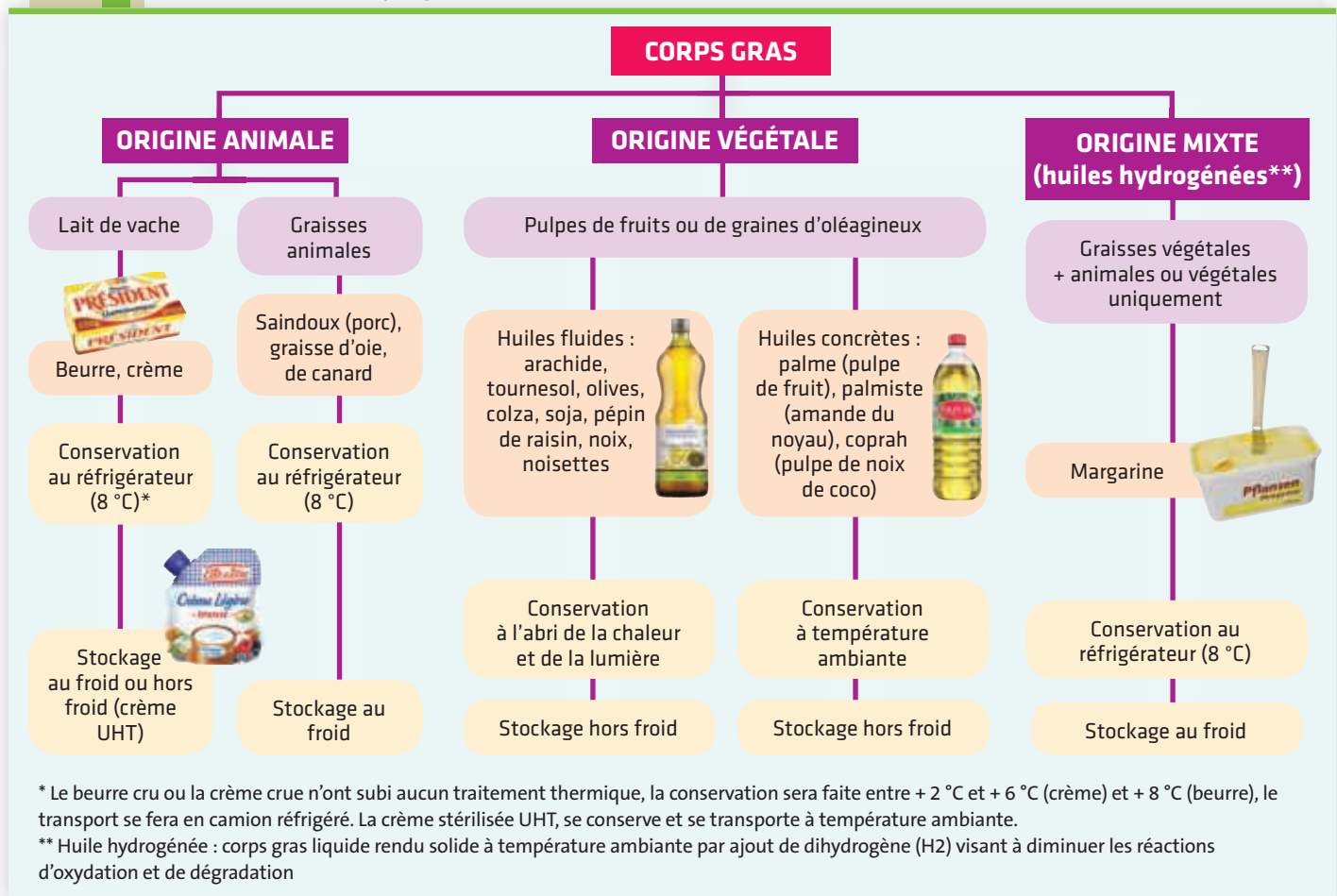
OBJECTIFS

- Indiquer les principales formes de commercialisation
- Présenter les mentions relatives à la conservation, au stockage et à l'utilisation, justifier les règles
 - Justifier le choix d'un corps gras pour une personne donnée
 - Énumérer les critères de qualité

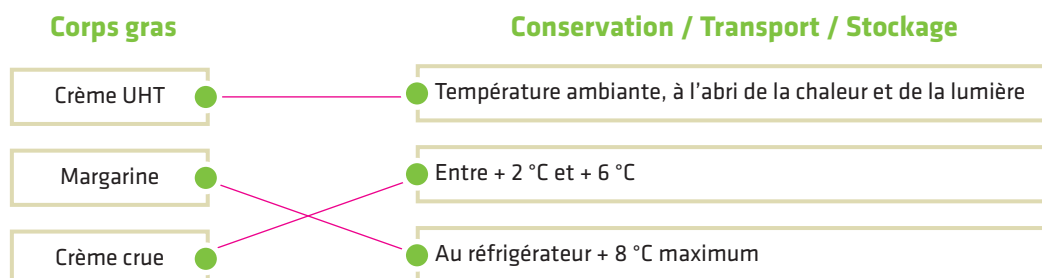
Corps gras

ACTIVITÉ 1 Le transport, la conservation et le stockage des corps gras

DOC 1 La variété des corps gras



1.1 (DOC 1) Relier chaque corps gras à une règle de conservation.



1.2 (DOC 1) Justifier la différence de conservation entre la crème UHT et la crème crue.

La différence est due au traitement subi par la crème stérilisée UHT, ayant détruit tous les micro-organismes.

1.3 (DOC 1) Indiquer les formes de commercialisation de chacun des corps gras.

Beurre : doux, salé, demi-sel, extra-fin, allégé et léger 41 %,

Crème : entière, fleurette, UHT.

Huiles : arachide, olive, colza, bouteille en verre ou en plastique (assaisonnement, cuisson, friture).

ACTIVITÉ 2 Le choix d'un corps gras

DOC 3 Les utilisations et les intérêts des corps gras

Les corps gras sont choisis selon leur intérêt nutritionnel et leur effet sur les saveurs, odeurs et textures des aliments. Ils sont utilisés crus ou cuits selon leur résistance à différentes températures. Leur état physique varie selon la température. Le **point de fumée** est la température à laquelle un corps gras commence à se décomposer, à se dénaturer en dégageant une fumée âcre et des composés toxiques. Les huiles concrètes (palme, coprah) et certaines

huiles fluides (arachide, tournesol) qui résistent aux fortes températures de cuisson sont utilisées de préférence pour la friture. Le beurre et la crème, dont le point de fumée est plus bas, sont utilisés pour améliorer la saveur et l'onctuosité des préparations. Le beurre utilisé cru dans les plats adoucit leurs saveurs et rehausse les arômes, les rend appétissants.

2.1 (DOC 3) Cocher les utilisations possibles des corps gras dans les préparations et justifier.

Corps gras	Point de fumée	Cru ou préparation à T. ambiante 	Cuisson à 140 °C - 160 °C 	Friture à 150 °C - 190 °C 
Beurre	130 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huile d'arachide	220 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Huile d'olive	210 °C	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Justifications : En préparations froides, tous les corps gras peuvent être utilisés car le point de fumée n'est pas atteint. En cuisson, ne pas dépasser le point de fumée du corps gras, pour éviter la décomposition et la formation de composés toxiques.

2.2 (DOC 3) Sélectionner le corps gras le mieux adapté à Mme Lucie qui n'a plus d'appétit.

Le beurre car il amplifie les arômes et le goût des aliments, ce qui rend les préparations plus attractives et améliore l'appétit.

ACTIVITÉ 3 L'étiquetage et la qualité des corps gras

3.1 (ANNEXE 2, p. 206) Indiquer le critère de qualité recherché et les mentions de l'étiquette dont tiendra compte l'aide à domicile dans chaque situation d'achat.

Situations	Critère de qualité	Mention étiquette
Mme Mulot exige que les dates soient vérifiées.	Hygiénique	Date Limite de Consommation
M. Pax veut du beurre tendre pour tartiner ses biscottes.	Usage	Mode d'emploi
Mme Élise demande du beurre, riche en vitamines A et D.	Nutritionnel	Déclaration nutritionnelle
M. Loret préfère l'huile d'olive vierge pour le goût et l'odeur.	Organoleptique	Liste des ingrédients

OBJECTIFS

- Indiquer les formes de commercialisation des catégories de produits alimentaires
- Justifier le choix d'un produit alimentaire pour une personne donnée
- Énumérer les critères de qualité d'un aliment

TD36

➤ MÉMO 14

Boissons, produits sucrés ou gras, sel

ACTIVITÉ 1 Les boissons

DOC 1 Les différentes formes de commercialisation des boissons

L'eau en bouteille (verre ou plastique)



Les eaux en bouteille peuvent être plates (Évian, Hépar...), gazeuses (Perrier, Quezac...), aromatiques. Ces eaux sont potables à l'état naturel et proviennent de sources souterraines. Leur teneur en minéraux est variable : la

composition en sels minéraux est stable pour les eaux de source souterraine unique (ex. : Contrex, Hépar, Vittel...) alors que la composition en sels minéraux peut varier pour les eaux de sources qui proviennent d'une ou de plusieurs sources souterraines (Cristaline...).

Les eaux dont la texture est stimulante (gazeuse ou pétillante, aromatique, glacée) facilitent la déglutition.

L'eau du robinet



L'eau du robinet peut être potable à l'état naturel (source ou nappe phréatique) ou traitée par traitements chimiques de désinfection (eaux de surface). Sa composition en minéraux est variable.

Les boissons chaudes



Les infusions sont préparées avec de l'eau bouillante dans laquelle sont ajoutées des plantes aromatiques (thym, verveine, camomille...) et le bouillon est obtenu par cuisson de légumes dans

l'eau. Parmi les boissons chaudes, certaines telles que le café et le thé contiennent de la caféine, substance active qui stimule le système nerveux, il faut donc en limiter la consommation.

Les boissons sucrées



Sirops et soda apportent de l'eau et du sucre. Les jus de fruits contiennent parfois des vitamines, certains jus avec pulpe apportent des fibres. Les fruits pressés juste avant la consommation offrent une garantie de fraîcheur : teneur en vitamines.

1.1 (DOC 1) Indiquer, ci-dessous, les différentes formes de commercialisation des boissons.

Les formes de commercialisations des boissons

Eaux de boisson	Eau minérale en bouteille plastique ou en verre	Eau de source en bouteille plastique ou en verre	Eau du robinet
Boissons chaudes	Café, thé	Infusions, bouillon de légumes	
Boissons sucrées	Jus de fruits	Sirop	Sodas

1.2 (DOC 1) Proposer une boisson dans les situations suivantes et justifier le choix.

Aujourd'hui, Mme Gimbert (89 ans) est agitée. Il est 16 h 30, elle rentre d'une promenade et elle a froid.

Infusion ou bouillon, car il faut éviter les boissons qui contiennent de la caféine qui est un excitant.

M. Leblanc (99 ans) souhaite une boisson rafraîchissante sans sucre. Il n'aime pas l'eau du robinet.

Eau car sans sucre; minérale ou de source, non traitée chimiquement, gazeuse dont la texture stimulante évite fausses routes.

Mme Nigon (39 ans), récemment opérée, souhaite une boisson vitaminée.

Les jus de fruits contiennent des vitamines et parfois des fibres; le jus peut être fabriqué devant l'usager pour en garantir la fraîcheur.

ACTIVITÉ 2 Les produits sucrés et sucrés-gras

DOC 2 Les différentes formes de commercialisation des produits sucrés et sucrés-gras

Produits sucrés

Il s'agit du sucre sous n'importe quelle forme : cassonade, sucre en poudre, Candy, sucre glace (vendus en boîte cartonnée ou en sachet en papier), sucre liquide en sirop (vendu en bouteille)... et des produits composés majoritairement de glucides : bonbons (vendus en sachets ou emballés à l'unité), miel (en pot en verre, en tube, en portion individuelle), confitures (gelées, marmelades : en pot en verre, en portion individuelle; crèmes de châtaignes : en boîte de conserve).



Les produits sucrés et gras





Ce sont des produits ultra-transformés; on les trouve sous forme de plaquettes emballées dans du papier (chocolat), en pots en verre (pâtes à tartiner), sous forme de pâtisseries (gâteaux) ou de confiseries de type fruits confits (emballées individuellement et/ou en boîte).



2.1 (DOC 2) Souligner les différentes formes de commercialisation des produits sucrés et sucrés-gras.

DOC 3 La classification NOVA

Étudier le caractère transformé de l'alimentation est une approche récente de l'alimentation. Cette classification se compose de 4 catégories définies par les processus de transformation alimentaire :

NOVA	Exemples	
Aliments frais ou minimalement transformés	Fruits frais, pressés, réfrigérés, congelés, séchés, feuilles et racines des légumes, céréales, légumineuses, tubercules, champignons, légumes, noix et graines. Viandes (et poissons) frais, sous forme de steaks, filets, morceaux, réfrigérés, congelés, œufs, lait pasteurisé ou en poudre, yaourt nature, fruits de mer, beurre, café, thé, épices, herbes, poivre, cannelle...	
Ingrédients culinaires transformés	Sucre, sels, huiles végétales, beurres et graisses animales, lard, soupes, vinaigre, lait de noix de coco, agents levants, fécule de maïs, miel, sirop d'érable.	
Aliments transformés	Aliments en conserve, aliments fumés, fruits secs salés ou sucrés, fromage, tofu, pain pita, pâte d'amande. Bière, vin, cidre.	
Aliments ultra-transformés	Sodas, snacks, crème, chocolat, confiserie, pains emballés, margarines et pâtes à tartiner, biscuits, pâtisserie, gâteaux, céréales-petits-déjeuner, barres énergétiques, boissons énergisantes, boissons au lait, aux fruits, yaourts aux fruits, desserts lactés, boissons au cacao, viande instantanée, préparation pour nourrisson, laits infantiles, produits minceur, produits en poudre ou fortifiés, produits alimentaires prêts à l'emploi, plats préparés, soupes instantanées, bâtonnets, saucisses, hamburger, hot dog, viandes et poissons reconstitués. Alcool suivi de distillation (vodka, rhum, gin, whisky...).	

Le PNNS 2018-2022 préconise de réduire de 20 % la consommation de produits transformés pour limiter les risques de maladies cardio-vasculaires.



#site

Quoi dans mon assiette ?

foucherconnect.fr/19su18

2.2 (DOC 2 et 3) Dédurre de la classification NOVA la catégorie à laquelle appartiennent la plupart des produits sucrés et sucrés-gras. Illustrer par des exemples.

La plupart des aliments sucrés et sucrés-gras appartiennent à la catégorie des aliments ultra-transformés. Exemples : confiserie, chocolat, barres énergétiques, pâtes à tartiner...



ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (moyenne pour 100 g)

Valeur énergétique	420 kcal (1 764 kJ)
Graisses	17 g
Dont acides gras saturés	1,4 g
Glucides	59 g
Dont sucres	29 g
Protéines	6 g
Sel	0,016
Fibres alimentaires	3,8 g

2.3 (ANNEXE 2, p. 206) Énumérer les critères de qualité de la pâte à tartiner de façon générale.

La qualité hygiénique : produit vendu dans un emballage qui le protège des contaminations.

La qualité nutritionnelle : produit très riche en glucides et en lipides ; apport énergétique élevé.

La qualité organoleptique : ce produit répond à des critères organoleptiques (goût, texture, odeur, couleur...).

La qualité d'usage : pâte à tartiner facile à étaler à l'aide d'une cuillère ou d'un couteau.

2.4 Justifier le choix du produit ci-contre pour la collation de Matthieu, 15 ans, qui rentre d'un tournoi de foot ; il aime les produits chocolatés, de texture crémeuse. Il souhaite préparer rapidement sa collation.

Cette pâte à tartiner est un produit chocolaté. Elle est facile à consommer (à étaler sur une tranche de pain).

ACTIVITÉ 3 Le sel de cuisine

DOC 4 La variété des sels alimentaires

Le sel de cuisine est composé de **chlorure de sodium** qui désigne un composé chimique de formule NaCl . On le trouve sous différentes formes : fleur de sel, gros sel, sel fin.

► **Fleur de sel** : la couche supérieure du sel de mer est récoltée à la main par les saliculteurs qui raclent seulement la couche supérieure avant que les cristaux ne coulent au fond des grands marais salants. Sel de table apprécié pour sa délicatesse.

► **Gros sel** ou sel des cuissons en bouillon, court-bouillon. Sur la côte atlantique, l'argile des bassins le colore naturellement en gris. En Méditerranée, il est naturellement blanc et légèrement moins humide.

► **Sel fin** : communément utilisé pour saler tout type de préparation, il est séché et broyé finement. Il est blanc ou gris et souvent non complètement sec si c'est du sel de salins, il est blanc et très sec s'il s'agit de sel gemme de salines. Il peut être iodé et fluoré ou non.

Nota bene : le marché propose, pour les personnes qui souffrent d'hypertension et qui doivent suivre un régime sans sel, des sels contenant du **chlorure de potassium** en remplacement de tout ou partie du chlorure de sodium.

Le chlorure de potassium de formule KCl , est prescrit dans le traitement de l'hypokaliémie (taux anormalement faible de potassium dans le sang). En revanche, l'hyperkaliémie (excès de potassium) peut induire des troubles du rythme cardiaque pouvant parfois aller jusqu'au décès.



3.1 (DOC 4) Souligner l'utilisation en cuisine de chaque type de sel.

3.1 Justifier le choix du sel de cuisine le plus approprié pour chaque usager ci-dessous.

Situation de l'usager

Choix d'un produit

Justification

M. Cluzel n'assaisonne sa salade verte qu'avec du sel par goût.

Choisir la fleur de sel.

Sel de table apprécié pour sa délicatesse.

Mme Perolaris fait cuire des pâtes à l'eau.

Utiliser du gros sel à mettre dans l'eau de cuisson.

Sel de cuisson

M. Mahias souffre d'hypokaliémie.

Saler modérément les plats avec du chlorure de potassium.

Le potassium de ce sel permet de lutter contre l'hypokaliémie.



Produits alimentaires courants (2)

1 Les produits féculents et les légumineuses

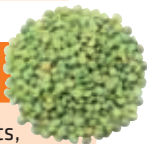
Les féculents, produits riches en amidon, sont classés en trois types de denrées :

Tubercules



- Les plus populaires sont les pommes de terre, la patate douce, l'igname et le manioc et l'ensemble des produits transformés qui en découlent (purée, frites, pommes dauphines).

Légumineuses



- Les plus courantes dans notre alimentation sont les haricots, les lentilles, les fèves, les pois chiches, les pois, le soja. Les légumineuses se distinguent des autres féculents par leur teneur en protéines. Certaines (pois-chiches, haricots secs) nécessitent un trempage afin de faciliter leur cuisson et leur digestion.

Céréales



- Les plus consommées sont le blé, le riz, le maïs, l'avoine, l'épeautre, le millet, le sarrasin et le seigle, et constituent des aliments comme : semoule, pâtes alimentaires, farine, pain, biscuits, céréales pour petit-déjeuner. Les céréales sont dites complètes lorsque les trois parties (germe, enveloppe de son et partie intérieure du grain) sont conservées. Les céréales raffinées ne possèdent ni enveloppe ni germe. La cuisson est fonction des traitements subis, elle est plus longue pour les céréales complètes.

Commercialisation

- Les céréales et légumineuses sont commercialisées en vrac, en conserve, cuisinées, prêtes à cuire, prêtes à l'emploi.

Stockage et conservation

- Les céréales et les légumineuses se conservent pendant plusieurs mois à température ambiante dans des emballages fermés à l'abri de l'humidité, afin d'éviter la fermentation, les moisissures ou le rancissement. Ces produits sont économiques et pratiques car facile à stocker et à utiliser. Une Date de Durabilité Minimale (DDM) est portée sur leur emballage. Après cette date, ils peuvent avoir perdu tout ou partie de leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles. Les tubercules se conservent dans un endroit frais (+ 4 °C à + 8 °C), aéré, à l'abri de la lumière, avec une faible humidité pour éviter le pourrissement.

2 Les boissons

Elles se présentent sous forme de :

Eau du robinet

Eau minérale
ou de source, plate
ou gazeuse, vendue
en bouteille de verre
ou plastique

Boissons chaudes
(infusions, café,
bouillons)

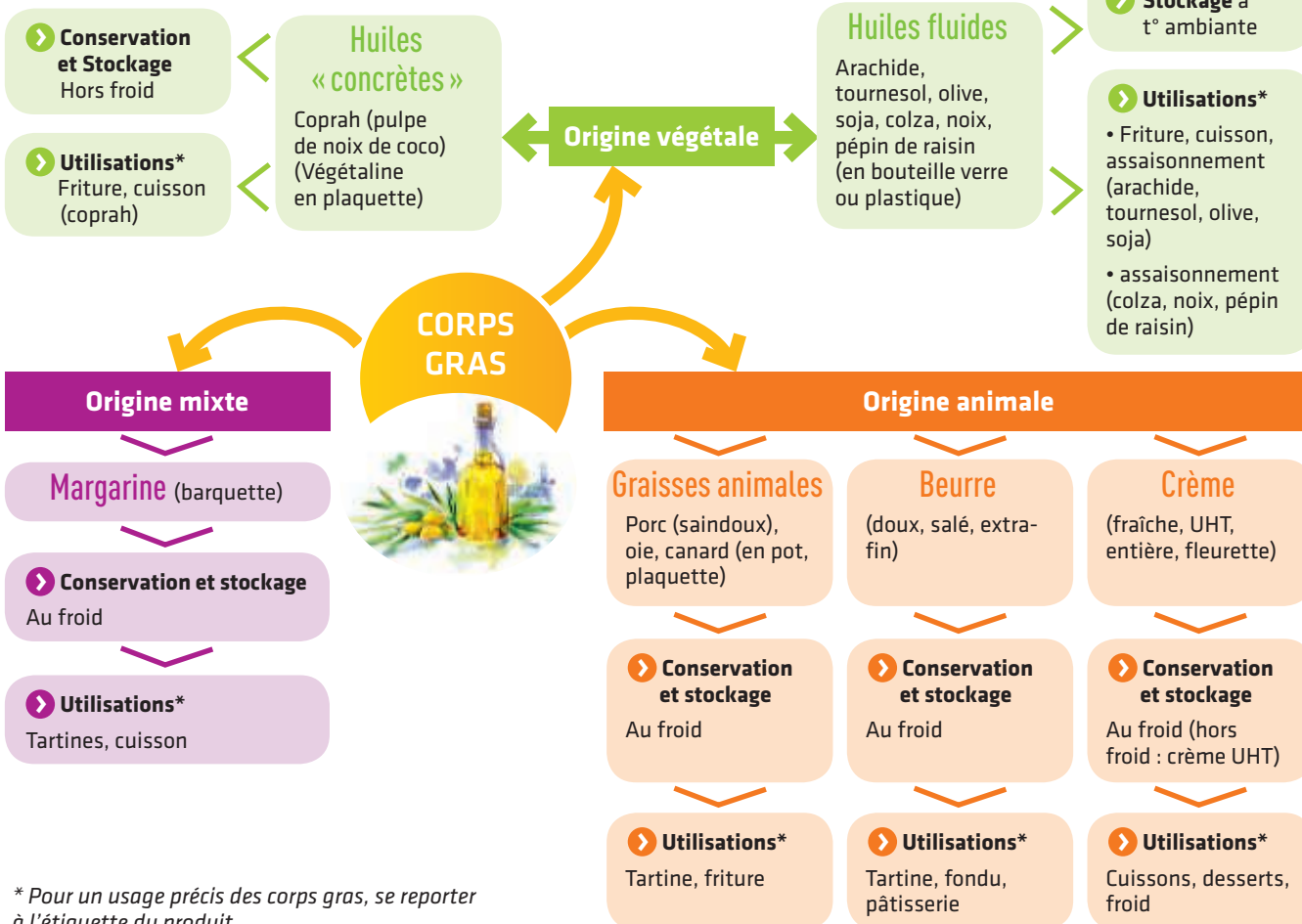
Boissons sucrées
(soda, sirops,
jus de fruits)



- L'utilisateur recherche la qualité hygiénique pour chacune des boissons, la teneur en minéraux des eaux en bouteille et la qualité gustative pour boissons chaudes et boissons sucrées.
- Le choix de la boisson va dépendre de la température extérieure (chaude ou froide), des goûts de l'utilisateur et aussi de ses besoins en minéraux (faiblement minéralisée ou non).
- Selon ses capacités à déglutir et ses goûts, l'utilisateur pourra aussi choisir une eau gazeuse ou gélifiée.
- Les boissons peuvent être consommées sans limite à l'exception des boissons sucrées, qui sont énergétiques.

3 Les corps gras

Les corps gras sont essentiellement composés de lipides : huile (100 %), beurre (82 %), crème (30 %). Certains produits sont allégés en matières grasses (beurre, crème...).



* Pour un usage précis des corps gras, se reporter à l'étiquette du produit.

4 Les produits sucrés et sucrés-gras

Ils se présentent sous forme de :



Sucre (en poudre, glace, candy, sirop...) vendu en sachet, en boîte carton, en bouteille

Produits majoritairement composés de glucides (bonbons, confitures...)

Produits sucrés-gras (en pots, en sachets individuels...)

- ▶ Ce sont des produits ultra-transformés dont la seule qualité est leur facilité d'utilisation.
- ▶ Le choix de ces produits sucrés et sucrés-gras dépend essentiellement des goûts de l'utilisateur puisqu'il s'agit d'aliments « plaisir », dont il est toutefois possible de se passer → Il faut donc veiller à en limiter la consommation.

5 Le sel

- ▶ Le sel de cuisine ou de table est composé de chlorure de sodium commercialisé sous forme de gros sel, de sel fin, de fleur de sel.
- ▶ Il est utilisé pour sa qualité organoleptique, car c'est un exhausteur de goût.
- ▶ Le choix d'un type de sel pour assaisonner un plat dépend du goût de la personne.
- ▶ Des sels à base de chlorure de potassium remplaçant le chlorure de sodium sont disponibles.



OBJECTIFS

- Présenter à partir de l'étiquetage, les éléments relatifs à la composition, à la qualité, au stockage, aux dates limites de consommation, au mode d'utilisation
- Justifier leurs indications

Laits pour nourrissons, farines infantiles

ACTIVITÉ 1 L'étiquetage des laits et farines infantiles

DOC 1 La réglementation en vigueur concernant les laits infantiles

Les laits infantiles commercialisés en France sont des préparations qui ont été spécifiquement développées pour assurer tous les besoins nutritionnels du bébé, de la naissance à 36 mois.

Ces préparations sont strictement encadrées par la loi. À ce titre, elles peuvent être servies en toute confiance à l'enfant.

Deux catégories de laits infantiles sont commercialisées : les préparations pour nourrissons et les préparations de suite. S'il s'agit de lait de suite, le fabricant est tenu d'indiquer que cela s'adresse au nourrisson de 6 mois à 1 an.

Depuis le 1^{er} janvier 2010, les fabricants doivent se conformer à la réglementation européenne très rigoureuse en la

matière : chaque nutriment (lipides, protéines, glucides, minéraux, vitamines) est désormais encadré par des seuils minimum et maximum à ne pas dépasser.

Les laboratoires doivent également faire figurer sur l'emballage toutes les instructions nécessaires à la bonne préparation, à la conservation et à l'élimination du produit.

Enfin, il doit être systématiquement rappelé sur les emballages des préparations infantiles que l'allaitement maternel est la meilleure alimentation pour les nourrissons et que ces laits sont utilisés sur avis médical ou sur les conseils d'un professionnel de santé.

Pour aller plus loin : <https://www.pediact.com/reglementation-vigueur-concernant-laits-infantiles/>

1.1 (DOC 1) Souligner les informations qui indiquent que les préparations des laits infantiles sont sans risque pour le jeune enfant.

DOC 2 Extraits d'étiquettes de lait et de farine infantiles

Calisma 2^e âge

2 Comment préparer un biberon ?

1. Lavez-vous soigneusement les mains avant de préparer le biberon.

2. Versez la quantité d'eau froide nécessaire (étiquetage ou sur le biberon) dans le biberon.

3. Ajoutez la poudre Calisma 2^e âge.

4. Mélangez soigneusement avec la cuillère.

5. Utilisez la mesureur gradué pour verser le lait.

6. Remuez le biberon soigneusement avant de le donner à votre bébé.

7. Servez le biberon immédiatement.

8. Ne réchauffez pas le lait.

9. Ne conservez pas le lait.

10. Ne réutilisez pas le lait.

Nos conseils d'utilisation

Il est important de bien respecter les instructions afin d'éviter des risques pour la santé de votre bébé :

- Préparez le biberon juste avant de le servir.
- Pour préparer le biberon, utilisez exclusivement la mesureur contenue dans cette boîte.
- Une fois préparé, le lait doit être consommé dans la demi-heure.
- Après la tétée, si votre bébé n'a pas tout bu, jetez le reste du biberon sans hésiter.
- Une fois ouverte, la boîte peut se conserver au maximum 4 semaines, bien fermée, dans un endroit sec et frais.



Blédine miel



1.2 (DOC 2 et ANNEXE 1, p. 205) Présenter, à partir des extraits d'étiquettes, les éléments d'information mentionnés, en relevant des exemples qui permettent de justifier l'intérêt de ces dernières.

Numéro de référence de la photo/ doc 2	Éléments d'information figurant sur l'étiquette	Exemples relevés	Intérêt
1	Dénomination de vente	«Gallia Calisma» de 6 à 12 mois	Identifier la catégorie de lait infantile et la tranche d'âge à laquelle il est destiné.
2	Le mode d'emploi	Verser la quantité d'eau froide nécessaire, utiliser la mesurette sous le couvercle.	Reconstituer le lait de manière adaptée à l'enfant.
3	La date de consommation	À consommer de préférence avant le 15/11/2019.	Conserver la valeur nutritionnelle.
3	Le numéro de lot	100770837 3501 / 000000237 07 : 55	Permettre la traçabilité.
5 Farine infantile	La liste des ingrédients	Céréales : 86 % de farine, 70 % de sucre, gluten , farine de blé, miel 7 % - sucre - caramel - arôme - antioxydant - vitamine B1 - traces de soja, lait	Indiquer par ordre d'importance les aliments et les allergènes figurant en gras
6 Farine infantile	La déclaration nutritionnelle	Pour 100 g : matières grasses 1,4 g dont acides gras saturés 0,3 g glucides 83,4 g dont sucres 23,8 g	Indiquer la valeur énergétique, la quantité de matière grasse, d'acides gras saturés, de sucres...
6 Farine infantile	La quantité nette	Poids net 500 g	Indiquer le poids du produit hors emballage.

1.3 (DOC 2 et ANNEXE 1, p. 205) Relever dans l'extrait d'étiquette des informations relatives à la qualité hygiénique.

Préparer le biberon juste avant le repas. Après la tétée, jeter le reste du contenu. Après ouverture, conserver maximum 4 semaines. Respecter la DDM (à consommer de préférence avant le 15/11/2019).

1.4 (DOC 1 et 2) Indiquer si le lait et la farine infantile présentés dans le document 2 conviennent à Zélie, 4 mois. Justifier les réponses. Expliquer la marche à suivre en cas de doute sur le choix du lait.

Les produits	Gallia Calisma 2 ^e âge de 6 à 12 mois	Blédine miel dès 8 mois
Utilisation du produit pour Zélie, 4 mois	Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>
Justifications	Ce lait est destiné aux nourrissons à partir de 6 mois.	Farine indiquée à partir de 8 mois.

En cas de doute, demander un avis médical ou les conseils d'un professionnel de santé.

OBJECTIF

- Justifier les indications de composition, de qualité, de stockage, d'utilisation présentées sur les étiquetages

TD38

➤ MÉMO 15

Substituts et compléments alimentaires

ACTIVITÉ 1 L'utilisation des compléments alimentaires

DOC 1 Les compléments alimentaires

Les compléments alimentaires, sources concentrées d'un ou de plusieurs nutriments, ont pour but de pallier les carences du régime alimentaire régulier d'une personne.

- **Utilisation** : souvent spécifique à certaines pathologies, situations ou périodes de la vie, complète une alimentation équilibrée et variée, mais ne se substitue pas à celle-ci, s'utilise selon un dosage précis : une sousdose n'aura aucun effet et une surdose pourra entraîner des effets indésirables.

- **Conseils** : éviter des prises prolongées, répétées, sans s'entourer des conseils d'un professionnel de santé, et signaler à un professionnel de santé tout effet indésirable, respecter scrupuleusement les conditions d'emploi fixées par le fabricant, responsable de la sécurité des produits qu'il commercialise.

Pour aller plus loin : <https://www.anses.fr/fr/content/que-sont-les-compl%C3%A9ments-alimentaires>

Louisa, agent de soins à domicile, vient chaque jour chez Mme Georgette, 85 ans, en convalescence d'une fracture du col du fémur. Louisa assure la préparation et le service du repas auquel elle ajoute un complément alimentaire prescrit par le médecin pour 1 mois.

1.1 (DOC 1) Indiquer les consignes que devra appliquer Louisa.

- respecter scrupuleusement les conditions d'emploi ;
- veiller à préparer un repas équilibré et varié en parallèle à la prise du complément ;
- respecter la durée de prise du complément prescrit par le médecin ;
- respecter la posologie (pas de sousdose ou surdose).



ACTIVITÉ 2 Les substituts alimentaires

DOC 2 Les substituts alimentaires : rôle et exemple

Le rôle des substituts alimentaires

Présentés sous forme de : boissons, crèmes, poudres à diluer, biscuits, barres ou encore potages, les substituts de repas sont des produits diététiques formulés selon une réglementation précise. Ils servent à remplacer un ou plusieurs repas dans le cadre du contrôle du poids (surpoids ou dénutrition).

Un exemple : crème dessert complète enrichie en vitamines et minéraux, hypercalorique, hyperprotéinée. Texture onctueuse. Sans fibres, sans lactose, sans gluten. Produit destiné à des fins médicales spéciales. Pour les besoins nutritionnels des patients dénutris ou à risque de

dénutrition, ayant des besoins protéiques et énergétiques accrus ou souffrant de troubles de la déglutition.

Consignes d'utilisation de cette crème

- à utiliser sous contrôle médical pour une durée limitée ;
- assurer un apport hydrique suffisant pendant la journée ;
- respecter le dosage (quantités déterminées et adaptées par le professionnel de santé, selon les besoins du patient : en nutrition orale partielle, 2 pots par jour, en nutrition complète 4 à 5 pots par jour) ;
- conserver à 15-25 °C ; après ouverture, placer au réfrigérateur et consommer dans les 24 heures.

Marc, aide à domicile, aide au repas M. Louis, 88 ans, qui n'a plus d'appétit, souffre de dénutrition et présente des troubles de la déglutition. Le médecin prescrit un substitut alimentaire à la place d'un repas par jour pendant un mois en nutrition partielle.

➤ 2.1 (DOC 2) Justifier l'utilisation de ce produit dans le cas de M. Louis.

Ce substitut alimentaire est un produit diététique recommandé en cas de dénutrition. Il est conseillé également pour les personnes souffrant de troubles de la déglutition comme M. Louis.

➤ 2.2 (DOC 2) Présenter les éléments relatifs à la composition du produit présenté en exemple.

Ce produit est hyperprotéiné, hypercalorique. Il est sans lactose, sans fibre et sans gluten. Il contient vitamines et éléments minéraux.

➤ 2.3 (DOC 2) Présenter deux consignes d'utilisation que doit respecter Marc.

Proposer à boire en parallèle pour assurer un apport hydrique suffisant. Proposer deux pots par jour, car c'est la posologie recommandée en nutrition partielle et prescrite pour M. Louis.

ACTIVITÉ 3 L'utilisation d'une solution de réhydratation orale

DOC 3 Les solutions de réhydratation orale

Les solutions de réhydratation orale (SRO) sont les préparations recommandées par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour la prévention ou le traitement des déshydratations légères à modérées en cas de diarrhées et/ou vomissements chez les jeunes enfants, les personnes âgées et certains patients à risque.

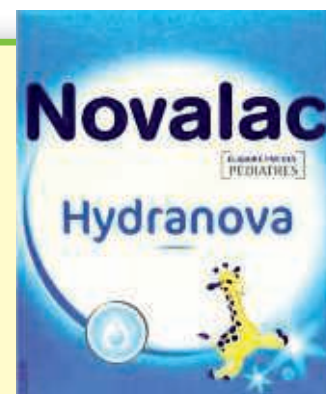
Extrait de l'étiquette du SRO

Préparation du soluté de réhydratation :

1. Utiliser une eau minérale ou de source adaptée aux nourrissons.
2. Diluer un sachet dans 200 ml d'eau dans un biberon propre et désinfecté.
3. Refermer le biberon. Agiter immédiatement jusqu'à dissolution complète de la poudre.

Administration du soluté :

- Proposer fréquemment de petites quantités, surtout en cas de vomissements.
- Les quantités à administrer sont déterminées par le médecin en fonction de l'âge de l'enfant (entre 0 et 3 ans) et de son degré de déshydratation.
- Après reconstitution, la solution se conserve maximum 24 heures au réfrigérateur.
- Ne pas ajouter de sucre ni de sel.
- Conserver les sachets à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de la lumière.
- À consommer de préférence avant le... : voir sur le fond de la boîte et sur chaque sachet.



Léo, 6 mois, souffre d'une diarrhée aiguë. Le médecin a prescrit pour 2 jours une solution de réhydratation orale. Sa mère a confié à l'agent de crèche le produit et l'ordonnance du médecin.

➤ 3.1 (DOC 3) Justifier la prise du soluté de réhydratation orale (SRO) par Léo.

Les SRO sont recommandées dans le traitement des déshydratations légères en cas de diarrhées. Cette solution de réhydratation orale s'adresse aux jeunes enfants.

➤ 3.2 (DOC 3) Souligner sur l'étiquetage les précautions à respecter quant à la préparation et à l'administration de la solution de réhydratation.

➤ 3.3 (DOC 3) Encadrer les éléments liés à la conservation et au stockage de ce produit.





Produits alimentaires spécifiques

1 Laits pour nourrissons, farines infantiles

Les denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge :

Depuis le 20 juillet 2016, le règlement (UE) n° 609/2013 encadre les catégories suivantes : les préparations pour nourrissons et les préparations de suite ; les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés ; les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales ; les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids.

Les laits pour nourrissons et les farines infantiles couvrent les besoins nutritionnels du bébé, de la naissance à 36 mois : chacun des nutriments (lipides, protéines, glucides, minéraux, vitamines) est désormais encadré par des seuils minimum et maximum à ne pas dépasser.

CONSIGNES

- Utiliser ces préparations sur avis médical ou sur les conseils d'un professionnel de santé.
- Respecter les instructions nécessaires à la préparation, à la conservation et à l'élimination du produit figurant sur l'emballage.



➤ Contrôler la catégorie de lait infantile.

➤ Vérifier la tranche d'âge à laquelle ces préparations infantiles sont destinées.

➤ Reconstituer la préparation selon les besoins de l'enfant.

COMMENT PRÉPARER UN BIBERON ? (extrait)

- 1 Lavez-vous toujours les mains ainsi que votre plan de travail avant de préparer le biberon.
- 2 Versez la quantité d'eau froide nécessaire (Évian ou eau en bouteille conseillée par votre médecin) dans un biberon propre. [...]
- 6 Après avoir donné le biberon, nettoyez-le à l'eau savonneuse, ainsi que les accessoires. Rincez le tout abondamment à l'eau claire, puis laissez sécher l'ensemble dans un endroit propre. Entreposez le biberon fermé.

➤ Respecter des règles d'hygiène.

➤ Respecter la date de durabilité minimale pour éviter la perte vitaminique.

LS 100605514 3501
11/08/20N

À consommer de préférence avant le :

Poids net : 2 x 350 g

= 700 g e

BSA - SD13754
81 rue de Sans Souci
69576 Limonest Cedex



➤ Repérer le poids net du produit et les coordonnées du fabricant.

ANALYSE MOYENNE pour 100 g avant reconstitution

Valeur énergétique	1 687 kJ / 398 kcal
Matières grasses	2,8 g
dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	80,3 g
dont sucres	20 g
Fibres alimentaires	3,1 g
Protéines	11,4 g
Sel*	0,11 g
Sodium	42 mg
Vitamine B1	3 mg

* la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

➤ Observer les informations :

Valeur nutritionnelle

Nos Ingrédients :

Ingrédients

- Céréales (**gluten**) 85,3 % (farine de blé, farine de blé hydrolysée)
 - Sucre
 - Lait entier en poudre 5 %
 - Caramel
 - Arôme (vanilline)
 - Arôme naturel
 - Anti-oxydant : acide ascorbique
 - Vitamine B1
- TRACES DE SOJA**

2 Les substituts alimentaires et les denrées spéciales

LES SUBSTITUTS ALIMENTAIRES



Les substituts alimentaires

- Souvent, des préparations toutes prêtes de potages ou de crèmes dessert ou des poudres aromatisées, à mélanger avec du lait.
- Selon la réglementation, ils doivent être suffisamment équilibrés pour apporter à l'organisme les éléments nutritionnels indispensables au fonctionnement de l'organisme (vitamines, éléments minéraux, protéines...). Ils ont pour but de remplacer un ou deux repas par jour.

LES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES



Les compléments alimentaires

- Sources concentrées d'un ou plusieurs nutriments, ils ont pour but de pallier les carences de l'alimentation d'une personne.
- La publicité, la promotion et l'étiquetage des compléments alimentaires ne doivent pas suggérer qu'ils remplacent un régime alimentaire varié, ni qu'ils ont des propriétés permettant de prévenir, de traiter, ou de guérir une maladie.

LES SOLUTIONS DE RÉHYDRATATION ORALE



Les solutions de réhydratation orale

Destinées :

- à compenser les pertes hydroélectriques chez le patient souffrant de diarrhée,
- à prévenir ou traiter la déshydratation, principale complication des diarrhées aiguës du nourrisson et de l'enfant en bas âge.

CONSIGNES

- Respecter les conditions d'emploi (sur avis médical), la posologie, la durée de prise.
- Signaler tout effet indésirable.
- Respecter les quantités en fonction de l'âge, de la pathologie.
- Respecter les modes d'emploi et de conservation.
- Éviter l'automédication.

OBJECTIFS

- ▶ Justifier les choix matériel, produits, organisation du travail
- ▶ Expliquer les techniques, énoncer les critères de qualité
- ▶ Conserver valeur nutritionnelle et organoleptique
- ▶ Justifier règles d'hygiène, de sécurité, intérêt des collations

TD39

MÉMO 16

Préparation des fruits

ACTIVITÉ 1 L'épluchage et le taillage des fruits

DOC 1 Des consignes de préparation d'une salade de fruits frais

Mode opératoire

1

- ▶ Remplir un 1^{er} bac d'eau.
- ▶ Immerger les végétaux.

2

- ▶ Remplir un 2^e bac d'eau et de désinfectant, soit eau vinaigrée à 5 %, soit une eau chlorée* (15 ml d'eau de javel à 2,6 % pour 10 l d'eau). Laisser tremper (15 min si eau vinaigrée, 10 min si eau chlorée).

* Porter des gants. Non adapté aux végétaux poreux ou à couche.

Décontamination des fruits

3

- ▶ Vider le bac.
- ▶ Rincer les végétaux sous l'eau courante.

4

- ▶ Déposer les végétaux dans une passoire.

Objectifs

- ▶ Enlever les salissures.

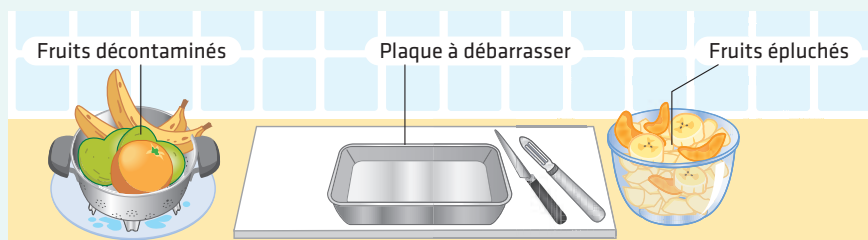
- ▶ Détruire les micro-organismes.

- ▶ Enlever le désinfectant.

- ▶ Enlever l'eau.

- ▶ Ne pas contaminer les fruits lors de l'épluchage.

Installation du poste de travail selon le principe de la marche en avant



Taillage des fruits

- ▶ Citronner les fruits afin de conserver leur valeur nutritionnelle (évite l'oxydation).
- ▶ Tailler les fruits sur une planche à découper en adaptant les dimensions à l'âge du consommateur et au type de préparation.
- ▶ Pendant tout le travail, maintenir les courbures naturelles de la colonne vertébrale (plier les jambes si nécessaire) afin d'éviter la fatigue et les troubles musculo-squelettiques.

- ▶ Maintenir le fruit avec la pointe des doigts repliés sous la deuxième phalange afin d'éviter les coupures.



Présentation de la salade de fruits

- ▶ Mélanger les fruits.
- ▶ Sucre avec un sirop de sucre.
- ▶ Répartir la salade de fruits dans des ramequins individuels à 2 cm au maximum du bord supérieur.
- ▶ Filmer les ramequins et les conserver à + 4 °C. Service : présenter sur assiette avec le couvert de dégustation.
- ▶ Obtenir un mélange homogène et régulier.
- ▶ Éviter la sensation de « grains » au moment de la dégustation.
- ▶ Veiller à la visibilité des différents fruits.
- ▶ Assurer la qualité hygiénique.

➤ 1.1 (DOC 1) Expliquer le principe de décontamination des fruits.

Les fruits sont immergés dans une solution désinfectante afin de détruire les micro-organismes présents sur la peau des végétaux et éviter qu'ils ne pénètrent dans la chair du fruit lors de l'épluchage.

➤ 1.2 (DOC 1) Justifier l'intérêt de l'organisation du poste de travail.

Cette organisation permet de travailler de façon efficace en toute sécurité tout en respectant le principe d'hygiène de la marche en avant.

➤ 1.3 (DOC 1) Justifier le choix de matériel d'épluchage en acier inoxydable.

L'acier inoxydable ne rouille pas en présence de liquide et il supporte les détergents et les désinfectants.

➤ 1.4 (DOC 1) Souligner une règle de sécurité et encadrer une règle d'ergonomie à respecter.

➤ 1.5 (DOC 1) Énoncer les conditions de la qualité organoleptique d'une salade de fruits.

- | | |
|---|--|
| – Fruits de saison et murs | – Visibilité de tous les types de fruits |
| – Taille des fruits adaptée au consommateur | – Textures et saveurs variées |
| – Mélange des fruits homogène | – Présentation soignée |

➤ 1.6 (DOC 1) Indiquer 2 actions pour assurer la conservation de la préparation.

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| – Filmer les ramequins. | – Conserver à 4 °C (réfrigérateur). |
|-------------------------|-------------------------------------|

➤ 1.7 (DOC 1) Justifier l'intérêt de citronner les fruits après leur épluchage.

Cela permet de conserver leur valeur nutritionnelle en évitant l'oxydation des fruits.

ACTIVITÉ 2 Des préparations adaptées aux caractéristiques des usagers

DOC 2 Des formes différentes de présentation des fruits



Pommes cuites mixées



Dés de pommes cuites, vanille et gingembre



Quartier de pomme



Lamelles de pomme

➤ 2.1 (DOC 2) Indiquer le dessert qui peut être servi aux différents usagers et justifier.

Mya, 10 mois, n'a pas encore de molaire ni de canine. La compote de pommes est adaptée à sa capacité masticatoire qui ne lui permet pas de consommer des morceaux sans danger pour sa santé.

Léa, 18 mois, possède maintenant deux molaires en haut et deux en bas. Léa peut mâcher des petits morceaux peu épais; elle peut donc consommer des lamelles de pomme.

Enzo, 3 ans, a la totalité de ses dents primaires. Enzo peut mâcher des éléments plus gros, un quartier de pomme convient.

M. Antoine, 89 ans, supporte mal sa prothèse dentaire. Il a une prédilection pour les aliments sucrés et perçoit moins les saveurs. Les pommes cuites sont faciles à mâcher. La présence de sucre et d'épices (vanille et gingembre) stimulera la perception des saveurs.

OBJECTIFS

- ▶ Justifier les choix du matériel, des produits, des techniques
- ▶ Présenter les critères de qualité de la préparation.
- ▶ Justifier l'organisation du travail, les précautions à prendre
- ▶ Énoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie

TD40

➤ MÉMO 16

Cuissons et préparations mixées

ACTIVITÉ 1 Le choix d'un mode de cuisson adapté aux aliments

DOC 1 Les différentes techniques de cuisson des aliments

La cuisson à l'eau

➤ **Méthode** : plonger les aliments dans l'eau.

➤ **Matériels** : casserole, faitout.

Départ à l'eau froide

➤ **Aliments** : pommes de terre, légumes secs (lentilles, haricots secs, pois chiches, pois cassés, fèves...) et poissons.

➤ **Avantage** : pas d'ajout de matières grasses.

➤ **Inconvénients** : cuisson longue, perte importante de vitamines et minéraux qui passent dans l'eau de cuisson. Pour réduire le temps de cuisson, couvrir la casserole. Le bouillon, très riche en nutriments (vitamines et minéraux), peut servir pour des sauces ou des soupes.

Départ à l'eau bouillante

➤ **Aliments** : féculents (pâtes, riz...) et légumes.

➤ **Avantages** : moins de perte de vitamines car les aliments sont saisis immédiatement par l'eau chaude. Assaisonnement de l'eau possible avec herbes, épices, aromates et bouillons cubes.



La cuisson à la vapeur

➤ **Méthode** :

- déposer dans un panier les différents aliments ;
- verser un fond d'eau (3 cm environ) ;
- cuire le temps requis. Ne pas saler les aliments avant la cuisson, cela favorise une perte d'eau pendant la cuisson.

➤ **Matériels** : le cuit-vapeur avec plusieurs paniers empilables, l'autocuiseur, les plats en silicone pour cuire en papillote.

➤ **Aliments** : légumes, poissons, viandes blanches, flans...

➤ **Avantages** : les aliments conservent une grande part de leurs vitamines et minéraux, car ils ne sont pas en contact direct avec l'eau. Le goût et la saveur des aliments sont aussi préservés. Pas d'ajout de matières grasses.

➤ **Inconvénient** : surveiller le temps de cuisson pour ne pas avoir des aliments trop ou pas assez cuits.



La friture

➤ **Méthode** : contrôler le niveau et la propreté du bain de friture. Quand l'huile est chaude (180 °C), remplir le panier de la friteuse à moitié, cuire, puis égoutter les aliments sur un papier absorbant, saler.

➤ **Matériel** : friteuse à gaz ou électrique, poêle.

➤ **Aliments** : pommes de terre, produits panés et beignets.

➤ **Avantages** : cuisson rapide, aspect doré, appétissant et craquant des aliments.

➤ **Inconvénients** : les aliments se gorgent d'huile, ce qui augmente leur valeur énergétique. Ce mode de cuisson doit donc rester occasionnel. La chaleur de l'huile dégrade une partie des vitamines des aliments. La friture est difficile à digérer.



La cuisson « sautée »

➤ **Méthode** : déposer un peu de matière grasse pour faire revenir les aliments. Une fois la préparation dorée, ajouter des herbes ou épices en fonction des goûts.

➤ **Matériel** : poêle, wok (poêle creuse), sauteuse, sautoir.

➤ **Aliments** : viandes rouges et blanches, poissons, légumes.

➤ **Avantages** : cuisson qui permet de conserver le goût et le moelleux des aliments. La croûte dorée formée (caramélisation des glucides et coagulation des protéines) concentre les sucs à l'intérieur de l'aliment. Le wok préserve le croquant des légumes.

➤ **Inconvénients** : surveiller la cuisson pour éviter que les aliments ne soient trop cuits. L'ajout de matières grasses est nécessaire si la poêle n'a pas un bon revêtement anti-adhésif.



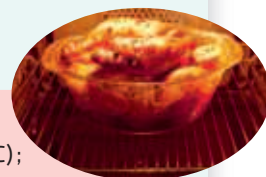
La cuisson rôtie

➤ **Méthode** : Au four : saler, poivrer, arroser légèrement de matière grasse (huile) et enfourner à four très chaud (200 °C) ; arroser fréquemment avec la graisse de cuisson ; tourner l'aliment régulièrement et s'assurer de la cuisson à cœur. À la cocotte : faire chauffer la matière grasse et saisir l'aliment. Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter.

➤ **Matériel** : four avec plaque à rôtir, rôtissoire, broche électrique, cocotte en fonte ou en céramique.

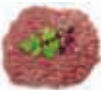



➤ **Aliments** : viandes rouges et blanches, poissons.

➤ **Avantage** : cuisson qui permet de conserver le goût et le moelleux de la viande. **Inconvénient** : cuisson lente.



Line, aide à domicile, prépare régulièrement les repas d'une famille où la maman, immobilisée à cause d'une fracture du bras, vit seule avec deux enfants (8 ans et 3 ans). Elle réalise ce jour, pour le repas de midi, des steaks hachés, une purée de potimarron et des haricots verts. Pour le repas du soir : une soupe de légumes, des filets de poulet en sauce, des beignets au sucre.

1.1 (DOC 1) Choisir et justifier le mode de cuisson en lien avec chaque plat à réaliser.

Plats	Mode de cuisson	Justification
Steaks hachés 	Sautés à la poêle	Cuisson rapide et goûteuse, conserve le moelleux des aliments, croûte dorée formée qui concentre les sucs à l'intérieur de l'aliment
Purée de potimarron, haricots verts 	Cuisson des légumes à la vapeur	Cuisson simple et pratique dans un cuit-vapeur, moins de perte de vitamines, car les aliments sont saisis par la vapeur; permet de vérifier la cuisson des aliments en cours de cuisson en les piquant avec un couteau.
Beignets 	En friture	Cuisson rapide, aspect doré et craquant des aliments
Soupe de légumes 	Cuisson des légumes à l'eau, départ à froid dans l'autocuiseur	Cuisson rapide, goût et saveur des aliments préservés, grande part de leurs vitamines et minéraux conservée dans l'eau de cuisson, utilisation de l'eau de cuisson pour la soupe
Filets de poulet en sauce 	Cuisson rôtie	Cuisson douce, longue, goût et moelleux de la viande conservés

1.2 (DOC 1) Justifier l'utilisation d'une poêle au revêtement antiadhésif lors de la cuisson des steaks hachés.

- Éviter à l'aliment de coller au fond de la poêle
- Éviter l'ajout de matières grasses

1.3 (DOC 1) Justifier l'utilisation d'un cuiseur-vapeur pour réaliser la cuisson de légumes différents (haricots verts, carottes, brocolis) servis lors de deux repas.

Le cuiseur-vapeur dispose de plusieurs paniers empilables dans lesquels sont déposés les aliments, ce qui permet de cuire séparément des légumes différents et d'en contrôler la cuisson à l'aide du minuteur.

1.4 (DOC 1) Proposer l'organisation du travail à mettre en œuvre par Line pour la préparation du repas.

- Laver et éplucher les légumes pour la purée et la soupe et démarrer les cuissons
- Faire rôtir les filets de poulet, assaisonner, couvrir, laisser cuire à feu doux
- Réaliser la pâte à beignets, faire chauffer l'huile dans la friteuse et frire les beignets, les égoutter sur du papier absorbant
- Mixer les légumes en fin de cuisson, pour la soupe et la purée
- Faire chauffer la matière grasse dans la poêle et cuire les steaks, juste avant de servir

ACTIVITÉ 2 Le conditionnement et la conservation d'une soupe de légumes

DOC 2 La réalisation d'un potage aux légumes pour quatre personnes

Protocole

1. Laver, éplucher les pommes de terre et les carottes.
2. Les couper en morceaux.
3. Verser l'eau dans l'autocuiseur, ajouter les légumes, puis fermer le couvercle.
4. Cuire à feu vif, baisser le feu dès que la vapeur s'échappe et laisser cuire environ 10 minutes après le début de sifflement de la soupape.
5. Verser le contenu de l'autocuiseur dans un saladier et mixer la soupe quelques minutes afin d'obtenir une texture veloutée.
6. Servir ou conserver en vue d'une consommation différée.

Conservation

Dans des récipients hermétiques pour éviter l'oxydation. Le potage se conserve alors 3 ou 4 jours, et se réchauffe en quelques minutes au four à micro-ondes.

Au congélateur, dès refroidissement, pour limiter la multiplication microbienne, dans des récipients hermétiques propres (verres ou plastiques), jusqu'à 3 mois (date congélation inscrite).

Dans une casserole couverte, pas trop grande pour ne pas augmenter la surface de contact avec l'air; au réfrigérateur pour utilisation le soir même.

Denrées

- 250 g de carottes
- 350 g de poireaux
- 230 g de pommes de terre
- 900 ml d'eau + sel



Line a préparé un potage pour deux repas. Elle met au réfrigérateur la portion prévue pour la famille le soir, dans une casserole, puis congèle le reste pour une prochaine fois.

2.1 (DOC 2) Souligner les règles d'hygiène à respecter pour ces deux types de conservation et encadrer leur justification.

ACTIVITÉ 3 La technique de cuisson au sauté

DOC 3 Le poulet sauté à la sauce moutarde

1. Faire revenir dans l'huile d'olive les cuisses de poulet sur les deux faces. Ajouter les échalotes et les laisser dorer légèrement.
2. Saler peu car la moutarde est déjà salée. Poivrer. Ajouter le thym et le laurier. Verser le vin blanc. Couvrir et laisser mijoter pendant 40 minutes. Dans un bol, mélanger la crème et la moutarde. Retirer les cuisses. Ajouter dans la cocotte le mélange crème/moutarde.

3. Dès que la crème épaissit, remettre les cuisses et laisser mijoter 2 minutes.
4. Servir dans un plat de service et napper de sauce. Accompagner de pâtes fraîches ou d'une purée de pommes de terre.

Denrées

- 1 poulet fermier en morceaux
- 2 c. à s. de moutarde et 2 verres de vin blanc
- 100 g de crème épaisse
- 2 échalotes et 1 feuille de laurier
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Quelques brins de thym

Préparation / Cuisson

20 min / 45 min



3.1 (DOC 1 et 3) Expliquer les étapes de la technique de cuisson du poulet sauté à la moutarde.

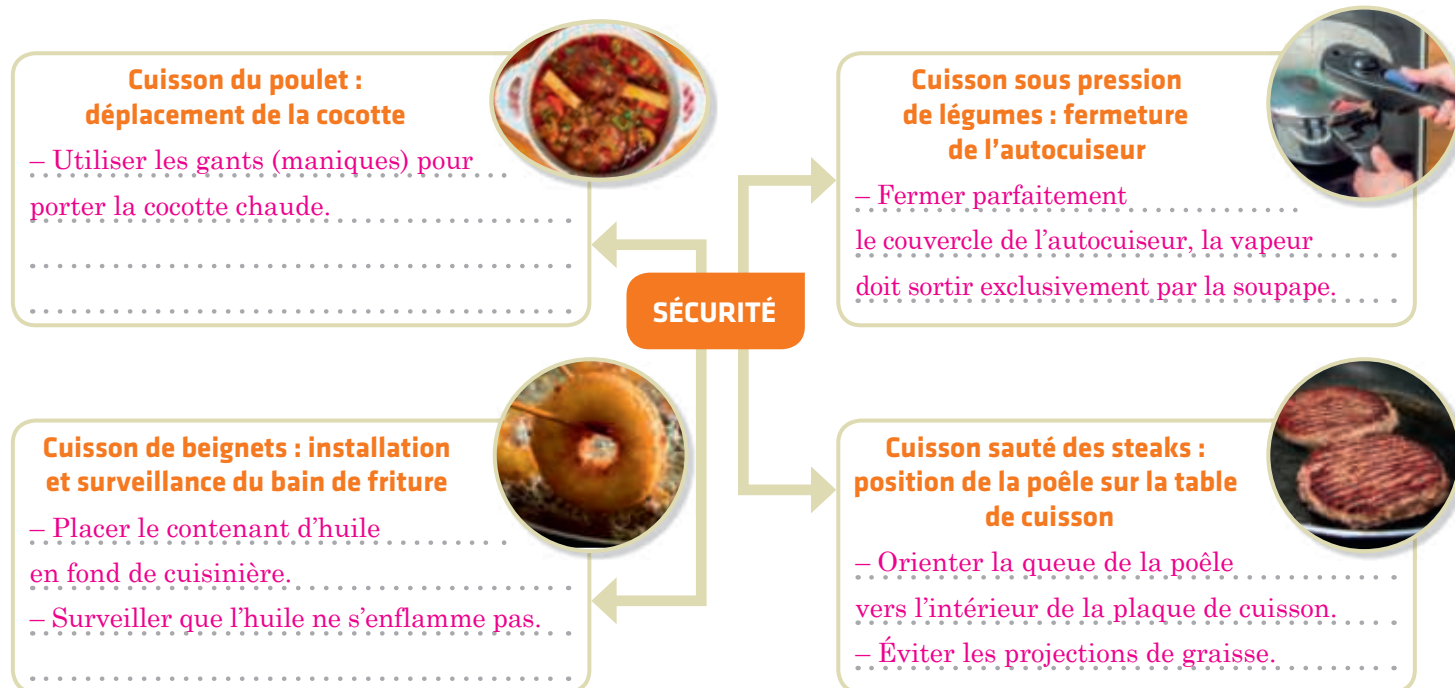
Il y a d'abord un sauté qui consiste à cuire l'aliment à feu vif, à découvert, dans une petite quantité de matière grasse, afin de dorer les morceaux et former une croûte due à la coagulation des protéines et à la caramélisation des glucides. Puis un mode rôti/mijoté par l'ajout du vin blanc et la durée de mijotage qui conserve le goût et le moelleux de la viande.

ACTIVITÉ 4 Les règles de sécurité liées à la cuisson des aliments

4.1 Justifier globalement les règles de sécurité pendant la cuisson des aliments.

L'ensemble des règles de sécurité pendant la cuisson vise à éviter les risques de brûlure.

4.2 Énoncer les règles de sécurité que devra respecter Line pour s'organiser pendant les cuissons.



ACTIVITÉ 5 La préparation des mixés

DOC 4 Les consignes pour l'utilisation d'un mixeur plongeant

Plongé directement dans la préparation, il aide à mener à bien les mixages d'aliments essentiels à la réussite d'une recette, grâce à la puissance rotative de sa lame, avec un gain de temps indéniable et un effort physique réduit au strict minimum. Il permet d'élaborer soupes, veloutés, purées, mayonnaises, compotes, smoothies, tapenades, gaspachos, houmous, guacamole...

Sécurité

- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ▶ Ne pas manipuler l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- ▶ Veiller à ce que le câble n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- ▶ Veiller à garder toujours les doigts éloignés des parties en mouvement.
- ▶ Garder les mains et les ustensiles hors du récipient lors du mixage. Si les lames se bloquent lors du mixage, débrancher l'appareil avant de retirer l'aliment responsable du blocage.



5.1 (DOC 4) Justifier l'utilisation d'un mixeur plongeant pour certaines des préparations réalisées par Line et les règles de sécurité quant à sa manipulation.

- Line utilisera le mixeur pour la réalisation de la soupe et de la purée, ce qui permet d'obtenir rapidement et sans effort des préparations lisses, sans grumeaux.
- Les règles de sécurité visent à écarter les risques d'électrocution et de coupures.

OBJECTIFS

- ▶ Justifier le choix des produits et matériels de la technique utilisée au regard des transformations physico-chimiques des aliments
- ▶ Énoncer et justifier l'organisation du travail, les règles d'hygiène, de sécurité et d'économie, les critères de qualité de la préparation

TD41

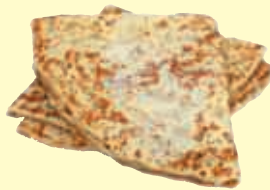
➤ MÉMO 16

Fabrication de pâtes

ACTIVITÉ 1 Les pâtes liquides : la pâte à crêpes

DOC 1 Les crêpes

- ▶ Pour réaliser 20 crêpes, mettre 250 g de farine dans un saladier, y faire une fontaine.
- ▶ Incorporer 3 œufs après les avoir cassés un par un dans un bol avant de les mélanger à la pâte.
- ▶ Ajouter 1 cuillère à café d'huile, ½ cuillerée à café de parfum (orange, citron, vanille... au choix) et incorporer petit à petit 500 ml de lait.
- ▶ Fouetter le mélange. Laisser reposer 20 à 30 min au frais.
- ▶ Cuire la pâte à feu vif dans une poêle à crêpes huilée et faire dorer chaque face.
- ▶ Présenter les crêpes fourrées selon le goût : sucrées (confiture, sucre, chocolat...) ou salées (sauce béchamel, jambon, champignons...).



Des crêpes réussies sont le résultat de différentes réactions physico-chimiques qui impliquent des précautions :

1. La farine est composée d'amidon, molécule capable d'absorber un liquide :

Il faut mélanger au fouet pour éviter la formation de grumeaux avant d'ajouter le liquide (lait). En effet, si le lait est versé d'un seul coup, de petits amas de farine s'agglutinent. Après avoir incorporé le lait, il est nécessaire de laisser la pâte se reposer. Cela permet aux grains de farine de gonfler et ainsi d'obtenir une pâte lisse et onctueuse.

2. Lors de la cuisson, les sucres et les protéines réagissent ensemble, c'est la réaction de Maillard. Cela permet d'avoir une crêpe dorée, à l'odeur agréable.

1.1 (DOC 1) Lister et justifier le matériel nécessaire à la fabrication de la pâte à crêpes.

1. saladier pour mélanger la pâte; 1 bol pour casser les œufs; 1 verre mesureur pour quantifier le lait; 1 cuillère à café pour doser le parfum et l'huile; 1 fouet pour éviter les grumeaux,

1.2 (DOC 1) Encadrer les conditions de réussite de la pâte à crêpes et souligner les critères de qualité.

ACTIVITÉ 2 Les pâtes levées

DOC 2 L'utilisation de la levure chimique dans les pâtes levées (madeleine, cake, marbré...)

La poudre à lever (appelée levure chimique) est une poudre composée d'un agent basique (bicarbonate de sodium), d'un agent acide (acide tartrique, pyrophosphate de sodium) et d'un agent stabilisant (amidon).

La levure chimique a besoin d'humidité et de chaleur pour agir. En contact avec les liquides, un dégagement de dioxyde de carbone (CO₂) se produit. Lors de la cuisson, cette réaction s'intensifie grâce à l'action de la chaleur :



le dégagement de CO₂ augmente, formant des bulles gazeuses qui font « monter » la pâte pendant quelques minutes. Ensuite, la pâte se solidifie, le CO₂ ne peut plus s'échapper, la pâte ne lève plus.

Aussi, pour que la pâte monte bien, il faut cuire la préparation rapidement dans un four chaud une fois la levure incorporée.

Pour aller plus loin : www.chambresyndicalelevure.com

2.1 (DOC 2) Encadrer les ingrédients qui composent la levure chimique et souligner le gaz permettant à la pâte de lever.

➤ 2.2 (DOC 2) Expliquer l'affirmation « mettre à cuire la préparation rapidement dans un four chaud une fois la levure incorporée » en prenant appui sur les transformations subies.

La levure incorporée réagit rapidement au contact du liquide. Le dégagement rapide de gaz se poursuit sous l'action de la chaleur du four et fait monter la pâte. Cuire sans tarder permet de garder la production de gaz plus longtemps pour bien faire monter la pâte.

DOC 3 Les blancs d'œufs battus en neige

Pour faire gonfler une pâte, on peut également utiliser des blancs d'œufs battus en neige. Ceux-ci rendent les gâteaux plus moelleux et légers en bouche.

Lorsque les blancs d'œufs sont battus, des bulles d'air sont emprisonnées par les molécules de protéines. Le volume augmente alors, les blancs forment une mousse stable.

Pour un maximum de volume et de stabilité, les blancs d'œufs doivent être à la température de la pièce et battus fermement pour maintenir l'air à l'intérieur. L'ajout d'une

substance acide (vinaigre ou jus de citron) contribue à raffermir et à stabiliser la mousse. La présence de corps gras (traces de jaune d'œuf, d'huile ou de beurre), nuit à la capacité moussante des blancs d'œufs.

Les blancs d'œufs battus sont mélangés à la préparation en les « enrobant » pour ne pas libérer l'air emprisonné. Ensuite, la préparation doit être enfournée rapidement pour que l'air emmagasiné se dilate à la chaleur et fasse gonfler la pâte.

➤ 2.3 (DOC 3) Citer le matériel à utiliser pour battre les blancs d'œufs et justifier l'intérêt.

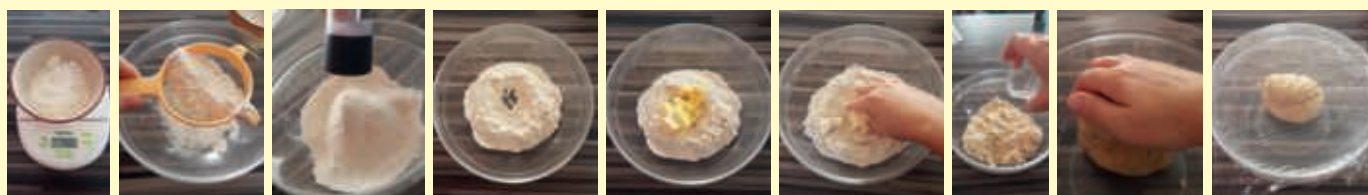
On utilise un fouet ou un batteur pour incorporer de l'air afin de former une mousse ferme.

➤ 2.4 (DOC 3) Souligner les précautions à suivre pour obtenir une préparation de qualité. Justifier.

Il faut respecter ces conseils afin d'obtenir une mousse stable et ferme. Il faut incorporer correctement l'air dans la pâte et permettre à la préparation de gonfler à la cuisson, sous l'effet de la chaleur.

ACTIVITÉ 3 La pâte brisée

DOC 4 La technique de la pâte brisée



➤ 3.1 (DOC 3) Relier les étapes de fabrication de la pâte brisée aux règles à respecter.

Étapes de fabrication

Disposer la farine tamisée en fontaine et ajouter le beurre en morceaux

Malaxer la pâte du bout des doigts, ajouter l'eau au fur et à mesure

Fraiser la pâte (écraser avec la paume de la main pour homogénéiser la pâte)

Filmer la pâte et laisser reposer 20 minutes au frais

Règles à respecter

Obtenir la consistance adaptée

Éviter la contamination par des micro-organismes

Éviter à la pâte d'être élastique

Veiller à l'hygiène des mains (mains lavées, ongles courts sans vernis...)

OBJECTIFS

- ▶ Justifier les choix du matériel, des produits, des techniques, l'organisation du travail, les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle des préparations
- ▶ Énoncer et justifier les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie

TD42

➤ MÉMO 16

Fabrication de crèmes, de sauces

ACTIVITÉ 1 La crème pâtissière

DOC 1 La réalisation d'une crème pâtissière

La crème pâtissière est simple à faire : à base d'œufs, de lait, de vanille, de farine (ou avec 50 % de maïzena plus légère) et de sucre. Pour conserver la crème pâtissière, il faut la mettre au plus vite au frais, dans une boîte hermétique. On peut aussi la placer dans un récipient recouvert d'un film plastique transparent et la garder au maximum 48 heures (la présence de jaunes d'œufs la rend fragile).

Mode opératoire

1. Faire bouillir le lait avec le parfum choisi (vanille, café, caramel...).
2. Réaliser un test de fraîcheur des œufs, puis clarifier les œufs (séparer le jaune du blanc).
3. Mélanger dans un saladier au fouet à main le jaune et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter la farine tamisée et mélanger.
5. Verser doucement dans le saladier le lait bouillant sur « l'appareil » tout en remuant.

6. Remettre ce mélange dans la casserole, le porter à ébullition en remuant régulièrement 2 ou 3 minutes, selon l'épaississement souhaité, et mettre immédiatement au frais dans un saladier.

Astuces

- ▶ À partir de l'ébullition, compter 1 ou 2 minutes pour une bonne tenue de la crème pâtissière et pour favoriser la destruction des bactéries (on appelle cela la « pasteurisation »).
- ▶ Pour éviter la formation d'une « peau », recouvrir délicatement la surface d'un film transparent adhérent et mettre au frais.
- ▶ Ajouter à la crème pâtissière chaude les blancs battus en neige ferme pour obtenir une crème légère et mousseuse. Dans ce cas, conserver au maximum 24 heures.

DOC 2 Les intérêts de réaliser une crème sucrée simple

La réalisation de la crème pâtissière nécessite peu de matériel, non spécifique à la pâtisserie. Le temps de réalisation est court. C'est une préparation économique qui utilise des denrées basiques (farine, sucre, lait, œufs). Cette crème

est consommable en dessert, en collation. Elle peut être accompagnée d'une brioche, d'un biscuit, de fruits coupés ou garnir des gâteaux : génoise, mille-feuilles, choux, tartes...

Mise en situation : Mme Ninon, 93 ans, qui ne supporte plus son dentier, mange uniquement des plats mixés. Elle aime particulièrement les desserts, onctueux, légers. Marine, son aide à domicile, réalise ce matin une crème pâtissière à la vanille pour le goûter du lendemain.

1.1 (DOC 1) Lister le matériel requis et justifier le choix de chacun.

Matériel	Justification
Tamis pour la farine et fouet pour remuer la crème	Afin d'éviter les grumeaux.
Casserole suffisamment grande	Pour éviter que le lait ne déborde.
Casserole adaptée au foyer de cuisson	Pour économiser l'énergie.

➤ 1.2 (DOC 1) Justifier deux règles à respecter par Marine pour la conservation de cette crème.

- Placer au frais, dans une boîte hermétique ou un récipient recouvert d'un film plastique pour éviter la multiplication des micro-organismes;
- Conserver au maximum 48 heures car l'altération du lait et des œufs est possible.

➤ 1.3 (DOC 1 et ANNEXE 1, p. 205) Énoncer, pour cette crème, un critère de qualité et une précaution pour l'obtenir.

Une qualité organoleptique : crème légère ; en utilisant de la maïzena plus légère que la farine ou incorporant des blancs battus en neige ; crème onctueuse ; en remuant avec un fouet lors de la cuisson pour éviter les grumeaux ; crème « sans peau à la surface » ; en recouvrant d'un film protecteur la crème directement sur sa surface.

La qualité hygiénique : crème sans risque toxique dû aux bactéries ; en respectant le temps de conservation (48 heures pour une crème simple et 24 heures avec blancs en neige et réfrigération) ; en la réalisant avec des œufs, pour lesquels le test de fraîcheur a été fait, et des denrées dont les dates de péremption sont respectées ; en la portant à ébullition au moins 1 minute 30.

La qualité nutritionnelle : crème pour enrichir l'alimentation de la personne âgée en protéines et en calcium (œufs, lait) ; en la proposant en collation ou en accompagnement de dessert.

La qualité d'usage : crème adaptée aux problèmes de mastication de Mme Ninon ; en lui donnant une consistance onctueuse facile à consommer ; crème pouvant accompagner un autre aliment (un gâteau) ; en complétant le repas, le goûter dans le respect de l'équilibre alimentaire ; peu chère, rapide et facile à préparer ; en utilisant des produits de base abordables et en respectant la recette ; choix varié ; en utilisant différents parfums selon les goûts : vanille, café, chocolat.

ACTIVITÉ 2) La sauce mayonnaise

DOC 3 La réalisation d'une sauce mayonnaise

La sauce accompagne des préparations froides : tomates, œufs, salades, crustacés, mais sert aussi de base à diverses sauces : aïoli, rouille, gribiche, tartare...

La mayonnaise se conserve dans la partie la plus froide du réfrigérateur, filmée, maximum 12 heures, car elle contient de l'œuf cru. Les œufs doivent être parfaitement frais. Les ingrédients doivent être à la même température, penser donc à sortir les œufs du réfrigérateur une heure ou deux avant de faire la mayonnaise.

Ajouter l'huile tout doucement sans cesser de remuer, avec une cuillère en bois ou un fouet (à main ou électrique)

La mayonnaise est terminée quand elle « tient » à la cuillère.



Ingrédients

- 1 jaune d'œuf
- 1 c à soupe de moutarde mi-forte
- sel, poivre à discrétion
- 1 c à soupe de vinaigre
- 20 cl d'huile d'olive

Dans un saladier, mélanger le jaune d'œuf avec la moutarde, le sel, le poivre et le vinaigre.

Ajouter progressivement l'huile pour que l'émulsion prenne et continuez jusqu'à obtenir la bonne consistance. Ajouter des herbes ou du citron pour la parfumer. Conserver au frais.

➤ 2.1 (DOC 3) Souligner les conditions de réussite d'une mayonnaise.

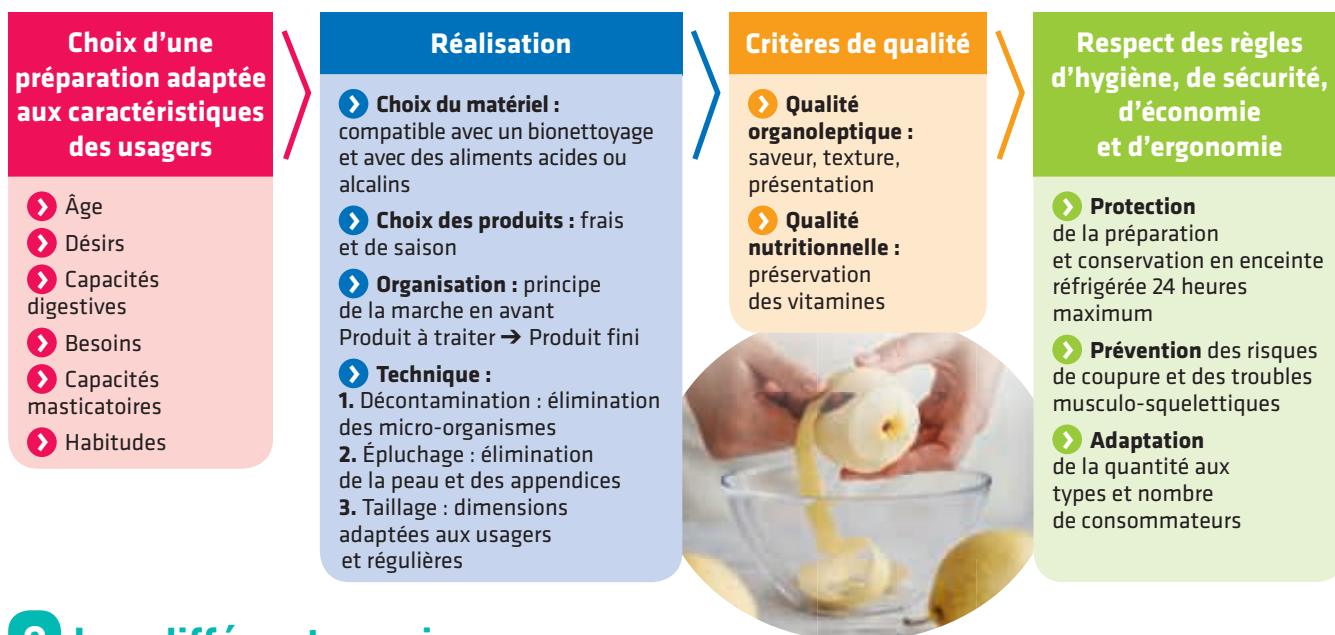
➤ 2.2 (DOC 3) Justifier deux règles de sécurité à respecter lors de la réalisation d'une mayonnaise.

- Utiliser des œufs très frais car les jaunes sont consommés crus.
- Débrancher le batteur électrique avant de retirer les fouets afin d'éviter une blessure.
- La conserver maximum 24 heures au réfrigérateur pour éviter une TIA (toxi-infection alimentaire).








Techniques de préparation des repas

1 La préparation des produits alimentaires : les fruits



2 Les différentes cuissons

À l'eau	À la vapeur	Sauté	Rôtie
			
<p>Cuisson dans de l'eau froide ou bouillante, dans une casserole, un faitout.</p> <p>→ Elle permet de limiter l'apport en matières grasses, mais favorise la fuite des minéraux et des vitamines solubles (plus limitée si l'on démarre la cuisson dans l'eau en ébullition).</p>	<p>Cuisson à la vapeur produite par un fond d'eau porté à ébullition dans un autocuiseur ou dans un cuiseur-vapeur.</p> <p>→ Cette cuisson préserve les qualités gustatives, les vitamines et minéraux, ainsi que les couleurs des légumes.</p>	<p>Cuisson rapide sur un feu vif avec un peu de matière grasse très chaude, dans une sauteuse, sautoir, poêle ou wok, sans piquer les aliments en cours de cuisson.</p> <p>→ Elle permet une caramélisation rapide et la concentration des sucres à l'intérieur par la coagulation des protéides.</p>	<p>Cuisson lente au four, en cocotte avec un corps gras.</p> <p>→ L'aliment rôti accompagné de son jus est goûteux, moelleux et présente un aspect doré.</p>
<p>Règles de sécurité à respecter pendant les cuissons afin d'éviter tout risque de brûlure</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser des maniques isothermiques pour manipuler les plats chauds. • Placer les poêles, les friteuses en fond de cuisinière et les poignées des ustensiles vers l'intérieur, afin d'éviter les projections de graisse chaude. • Respecter les consignes d'utilisation des appareils à vapeur. 			
			

Règles pour la préparation des mixés

- Privilégier les cuissons qui facilitent le mixage d'aliments tendres et fondants : à la vapeur, à l'étuvée, au court-bouillon, mijoté dans un liquide...
- Pour rattraper l'onctuosité d'une préparation, réduire les grumeaux par un mixage au blender ou au mixeur plongeant.
- Augmenter l'attrait pour les plats en utilisant des aromates, des matières grasses, des fromages à tartiner ou fondus (en remuant jusqu'à obtenir une préparation homogène).
- Servir immédiatement la préparation, ou la conserver au réfrigérateur, dans un récipient fermé hermétiquement pendant 3 jours au maximum, afin de respecter les règles d'hygiène (limiter multiplication microbienne) ou la congeler.



3 Les différentes fabrications de pâtes (pâte brisée, crêpes, pâte levée)



Les pâtes liquides

- Elles sont réalisées à partir d'œufs, de farine et de liquide (lait dans le cas des crêpes). Différentes réactions physico-chimiques se produisent pour obtenir une texture lisse, onctueuse et sans grumeaux.
- La pâte à crêpes est cuite à la poêle (crêpière) pour donner une pâte fine et dorée à garnir selon ses goûts.
- **Utilisations** : crêpes, pancakes, clafoutis...

Les pâtes levées

- Elles sont composées d'œufs, de farine, de matière grasse et de sucre (ou de sel). Pour « monter », la pâte doit être additionnée de poudre à lever (dans ce cas, du CO₂ se dégage et permet à la pâte de lever) ou de blanc d'œufs montés en neige (dans ce cas, c'est le fait de battre les œufs qui incorpore de l'air et permet de former une mousse ferme). Dans les deux cas, mettre à cuire rapidement pour obtenir le résultat attendu.
- **Utilisations** : madeines, cake, marbré, biscuit de Savoie, brioche...

La pâte brisée

- Elle est composée de farine, de beurre, de sel et d'eau. La pâte doit être malaxée du bout des doigts et l'eau ajoutée peu à peu pour obtenir la consistance adaptée. Le repos au frais permettra d'éviter que la pâte soit trop élastique afin de l'étaler facilement. Il ne faut pas oublier de la piquer pour que les bulles d'air ne se forment pas lors de la cuisson au four.
- **Utilisations** : sucrée (tarte aux fruits...) ou salée (quiche...).

4 La préparation des crèmes et sauces

La réalisation des crèmes et des sauces nécessite peu de matériel. Le temps de réalisation est court. Ce sont des préparations économiques qui utilisent des denrées basiques : farine, sucre, lait, œufs, matière grasse, selon les recettes. Les crèmes sont consommables en dessert, en collation. Elles peuvent être accompagnées d'une brioche, d'un biscuit, de fruits coupés ou garnir des gâteaux : génoise, millefeuilles, choux, tartes... Les sauces chaudes (ex. : sauce béchamel) servent de base à des plats : gratins, endives au jambon, fruits de mer, lasagnes... Les sauces froides (ex. : sauce mayonnaise) accompagnent des crudités, des poissons froids, des œufs, des crustacés...

Hygiène	Conservation
<ul style="list-style-type: none"> → Être particulièrement attentif à la qualité des matières premières et à l'hygiène des manipulateurs au cours des différentes étapes de fabrication et de stockage, surtout s'il n'y a aucune cuisson (ex. : mayonnaise). → Respecter les DLC et DDM des matières premières. → Utiliser des œufs les plus frais possibles. 	<ul style="list-style-type: none"> → Protéger la préparation (film, couvercle...). → Stocker 24 heures à 3 jours selon les préparations, au froid positif (3 °C) aussitôt après fabrication.

OBJECTIFS

- Expliquer la technique pour justifier l'organisation du travail, le maintien et la remise en température du biberon en vue de conserver la valeur nutritionnelle de la préparation
- Justifier les règles d'hygiène, de sécurité et d'économie

TD43

MÉMO 17

Confection de biberons

ACTIVITÉ 1 Les produits et matériels de préparation et de conservation du biberon

DOC 1 Les différents types de laits infantiles

Certains laits infantiles se présentent sous forme d'une poudre non stérile, qui doit être mélangée à de l'eau. Le lait en poudre se conserve environ un mois dans un endroit frais et sec, après ouverture de la boîte. Il est donc nécessaire de noter sur la boîte la date d'ouverture pour pouvoir estimer le temps de consommation. Il faudra faire figurer aussi le nom et le prénom de l'enfant à qui est destiné ce lait. D'autres laits liquides stériles sont prêts à l'emploi. Après ouverture, ils se conservent entre 0 °C et 2 °C au réfrigérateur, dans la partie la plus froide (la température est à vérifier à l'aide d'un thermomètre), 48 heures au maximum, dans leur emballage d'origine pour limiter la prolifération de micro-organismes.

Pour aller plus loin : <https://www.ameli.fr/assure/sante/themes/alimentation-0-3-ans/preparer-biberon>

1.1 (DOC 1) Rédiger l'étiquette que l'assistante maternelle devra coller sur la boîte de lait en poudre de Zélie Noel, ouverte ce jour, le 10/11/20N.

Zélie Noel
 Date d'ouverture :
 Le 10/11/20N
 à consommer avant le 10/12/20N

1.2 (DOC 1) Indiquer et justifier les règles de conservation des laits prêts à l'emploi.

Les laits prêts à l'emploi sont conservés à une température entre 0 °C et 2 °C, au réfrigérateur, et ils sont consommés sous 48 heures pour limiter la prolifération de micro-organismes.

DOC 2 Quelle eau pour les biberons ?

L'eau du robinet est utilisée pour la préparation des biberons. La laisser couler quelques secondes pour éliminer tout résidu de tartre éventuel puis remplir le biberon. Utiliser uniquement de l'eau froide (au-delà de 25 °C, l'eau peut être chargée en micro-organismes, en sels minéraux). Nettoyer régulièrement la tête du robinet (détartrage notamment).

Ne pas utiliser d'eau ayant subi une filtration (par carafe filtrante) ou un adoucissement, car ces systèmes peuvent favoriser la multiplication des micro-organismes. En cas d'utilisation d'une eau en bouteille, il faut veiller à ce que la bouteille entamée soit réfrigérée et consommée dans les 24 heures.

Pour aller plus loin : <https://www.anses.fr/fr/content/biberon-comment-le-preparer-et-le-consommer>

1.3 (DOC 2) Préciser les conditions d'utilisation de l'eau pour la préparation du biberon.





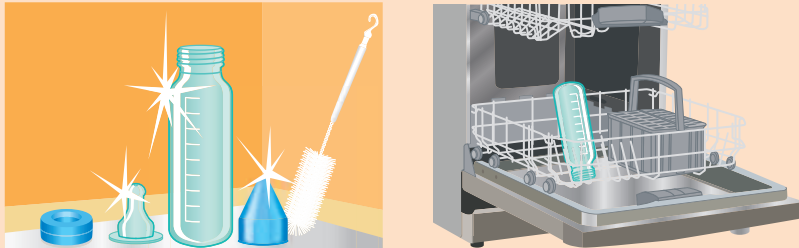


ACTIVITÉ 2 La préparation du biberon

DOC 3 La réalisation d'un biberon de lait en poudre

Action préalable 1 – Effectuer systématiquement un essuyage humide de la boîte de lait avec une lavette ou une lingette à usage unique imprégnée de détergent-désinfectant alimentaire.

Action préalable 2 – Indiquer la date de la première utilisation sur la boîte de lait, le nom de l'utilisateur ainsi que la date limite de consommation préconisée.

Technique	Mode opératoire	Points de vigilance	Justifications
	Démonter le biberon propre et désinfecté prêt à l'emploi.	Poser, sans les contaminer, tous les accessoires du biberon sur une assiette ou sur un plan de travail désinfecté.	<p>Limitier les risques de contamination des matériels en respectant les règles d'hygiène pendant le travail.</p>
	Verser l'eau.	<p>– Mesurer la quantité d'eau nécessaire calculée en fonction de l'âge de l'enfant.</p> <p>– Ne pas toucher les bords extérieurs du biberon.</p>	<p>– Adapter la quantité d'eau au volume de lait à préparer.</p> <p>– Éviter la contamination croisée.</p>
	Ajouter le lait en poudre.	<p>– Compter une mesurette de lait en poudre pour 30 ml d'eau.</p> <p>– Araser la mesurette de lait avec un couteau propre.</p> <p>– Ne pas toucher les bords du biberon avec la mesurette.</p>	<p>– Obtenir la dilution adaptée au volume de lait à reconstituer.</p> <p>– Éviter la contamination croisée.</p>
	Remonter le biberon	Replacer, sans les contaminer, les différents éléments dans l'ordre : tétine dans la bague, capuchon emboîté, le tout vissé sur le biberon.	<p>Respecter des règles d'hygiène.</p>
	Homogénéiser la préparation	Rouler le biberon entre les mains pour éviter les projections et ne pas boucher la tétine.	<p>Éviter la formation de grumeaux pour obtenir une texture lisse adaptée.</p>
Après la tétée			
		<p>Rincer le biberon à l'eau froide.</p> <p>Le nettoyer ensuite à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et un écouvillon, puis le rincer ; ou utiliser un cycle complet au lave-vaisselle 65 °C.</p> <p>(Il n'est pas nécessaire de désinfecter ou de bio-nettoyer le biberon et les tétines sauf en cas d'épidémie).</p>	

2.1 (DOC 3) Justifier les étapes de la préparation d'un biberon en complétant la colonne de droite.

2.2 (DOC 3) Déterminer les matériels nécessaires à la confection d'un biberon.

Matériels nécessaires à la confection d'un biberon : un biberon complet avec tétine, bague, capuchon, un couteau, la mesurette fournie avec la boîte, une assiette plate, une étiquette, un stylo marqueur, ...

2.3 (DOC 3) Justifier les deux actions préalables à la confection du biberon.

Action préalable 1

Éviter tout risque de contamination du lait en respectant des règles d'hygiène strictes.

Action préalable 2

Assurer la traçabilité pour que l'enfant puisse consommer le produit adapté à ses besoins et conserver la qualité organoleptique du lait.

ACTIVITÉ 3 Le transport, la conservation et la consommation des biberons

DOC 4 La conservation d'un biberon de lait, le transport et la traçabilité

Soit le biberon est destiné à être consommé dans un délai de moins d'une heure, il peut alors rester à température ambiante, à l'abri du soleil et de toute source de chaleur ; soit il est destiné à être consommé après un délai de plus d'une heure et, dans ce cas, il doit être immédiatement placé dans une enceinte réfrigérée à une température inférieure ou égale à 4 °C. Ladite enceinte doit être exclusivement réservée à la conservation des biberons. Le délai maximal autorisé pour la conservation des biberons avant consommation est de 30 heures.

Le transport des biberons doit être effectué sans rupture de la chaîne du froid, en utilisant un sac isotherme.

La traçabilité alimentaire est un ensemble de mesures qui visent à établir et à connaître l'historique d'un aliment. Elle permet de limiter l'ampleur d'éventuelles intoxications alimentaires, de se dédouaner lors d'un problème et de garantir la fiabilité de certaines informations, notamment par rapport aux allergènes.

Pour cette raison, les biberons préparés sont munis d'une étiquette sur laquelle sont notés le nom, le prénom, la date de naissance de l'enfant ainsi que la dénomination du lait, la date et l'heure limite de consommation.

Pour aller plus loin : AFSSA et <https://www.hygienne-securite-alimentaire.fr/lart-tracabilite-en-creche-collective/>

3.1 (DOC 4) Compléter les informations relatives aux biberons données à la crèche Les Coccinelles.

Transport	Conservation	Consommation
 <p>Objectif : Maintenir la chaîne du froid</p>	 <p>Matériel : Enceinte réfrigérée réservée exclusivement à la conservation des biberons des enfants</p>	<div>  <p>Consommation différée : Dans les 30 heures maximum</p> </div> <div>  <p>• Consommation directe • Remettre en température : De + 4 °C à température ambiante, en moins de 1 heure</p> </div>

3.2 (DOC 4) Souligner les éléments qui justifient l'intérêt d'une traçabilité.

3.3 (DOC 4) Commenter ou corriger les étiquettes de traçabilité des biberons de deux enfants accueillis à la crèche. Justifier en encadrant dans le doc 4 les éléments de traçabilité devant y figurer.

Étiquettes de traçabilité des biberons

Commentaire/Correction

Rosalie LALET, 7 mois, née le JJ/MM/20N,
180 ml de lait 2^e âge hypoallergénique,
fait le JJ/MM/20N, à consommer avant 16 h

Toutes les indications de traçabilité alimentaire sont présentes.

Zélie, 3 mois,
150 ml de lait 1^{er} âge,
fait le JJ/MM/20N

Compléter l'étiquette avec : le nom et la date de naissance de l'enfant, la dénomination du lait, l'heure limite de consommation.

ACTIVITÉ 4 La remise en température du biberon

DOC 5 Que faire cas de réchauffage du biberon ?

Il n'est pas nécessaire de réchauffer le biberon sauf s'il a été conservé au réfrigérateur.

Le réchauffage du biberon doit être rapide. La température doit être adaptée pour le donner à l'enfant. La consommation doit être effectuée dans moins d'une l'heure.

Les moyens de réchauffage			
Deux moyens préconisés		Un moyen déconseillé	
Biberon au bain-marie 	Chauffe-biberon avec sonde thermosensible de contrôle de température et du temps de chauffe.  	Four à micro-ondes : la température s'élève très rapidement → risque de brûlures graves de la bouche et de la gorge du bébé. → Baisse de la qualité nutritionnelle des laits prêts à l'emploi. 	
L'adaptation de la température avant le service		La consommation du biberon	
Homogénéiser la température du lait 	Contrôle de la température du lait 	Réchauffé à 10 h 	Biberon consommé dans l'heure après le chauffage 

Pour aller plus loin : <https://www.anses.fr/fr/content/biberon-comment-le-pr%C3%A9parer-et-le-conserver>

4.1 (DOC 5) Souligner la circonstance dans laquelle le biberon doit être réchauffé.

4.2 (DOC 5) Justifier le choix préférentiel d'un chauffe-biberon par rapport au four à micro-ondes pour le réchauffage du biberon.

La température du lait chauffé au four à micro-ondes peut s'élever très fortement entraînant des brûlures graves de la bouche et de la gorge du bébé ainsi qu'une baisse de la qualité nutritionnelle de la préparation. La température du chauffe-biberon est réglée par une sonde thermosensible pour limiter le temps de chauffe et contrôler la température.

4.3 (DOC 5) Indiquer et justifier la règle d'hygiène à respecter après chauffage du biberon.

Règle d'hygiène après chauffage du biberon	Justification
La consommation du biberon doit s'effectuer dans l'heure qui suit son chauffage.	Pour éviter le développement des micro-organismes.

4.4 (DOC 5) Indiquer et justifier les deux actions réalisées avant de donner le biberon.

Agiter le biberon permet de répartir la chaleur à l'intérieur. Verser quelques gouttes sur la peau permet de vérifier la température. Ces règles de sécurité sont essentielles.

OBJECTIFS

- ▶ Justifier le choix du matériel et des produits, l'organisation du travail
- ▶ Énoncer les critères de qualité de la préparation

TD44

➤ MÉMO 17

Produits prêts à l'emploi, compléments alimentaires

ACTIVITÉ 1 L'utilisation de produits prêts à l'emploi

DOC 1 Qu'appelle-t-on produits prêts à l'emploi ?

Les produits prêts à l'emploi sont des produits alimentaires de la 2^e à la 6^e gamme. Par exemple :

Les produits semi-élaborés

- ▶ Produits Prêt à Cuire (PAC) comme les viandes (sous vide et réfrigérés).
- ▶ Morceaux de volaille panés et précuits (surgelés).
- ▶ Fruits et légumes surgelés et sous vide (à utiliser décongelés pour laisser dégorger l'eau).
- ▶ Ovoproduits (œufs battus, blancs d'œufs en poudre).

Les prêts à l'emploi déshydratés, pasteurisés, appertisés ou surgelés

- ▶ Appareils (crèmes brûlées, pâtisseries).
- ▶ Sauces, fonds, fumets.

- ▶ Produits prêts à cuire (quiches, cakes, tartes).
- ▶ Produits prêts à garnir (choux, pâtes à tartes)...

Les plats cuisinés

Ils sont prêts à être remis en température (pizzas surgelées...) ou consommés en l'état (réfrigérés ou sous gaz inerte).

Ces produits permettent de gagner du temps et offrent, dans certains cas, une sécurité alimentaire pour remplacer des préparations à risque, comme la crème anglaise, la crème pâtissière, la mayonnaise.

Tous ces produits doivent être utilisés en respectant scrupuleusement les indications du fabricant, les quantités et dosages indiqués sur l'étiquette et les conditions de conservation : température, DLC (date limite de consommation), DDM (date de durabilité minimale).

DOC 2 La réalisation d'une tarte aux framboises avec des produits prêts à l'emploi

Pour fêter ses 85 ans, Mme Perolari demande à son aide à domicile de préparer une tarte aux framboises avec des produits prêts à l'emploi achetés la veille.

Cuire la pâte à blanc dans le cas d'une préparation utilisant des fruits sans cuisson.



Pour un usage à froid.



Décongeler pour éliminer l'eau résiduelle. Utiliser sans cuire.



1.1 (DOC 1 et 2) Souligner l'intérêt des produits utilisés par l'aide à domicile.

1.2 (DOC 1 et 2) Justifier l'organisation du travail à partir des consignes d'utilisation.

Cuire la pâte à blanc avant de garnir : la crème pâtissière et les framboises sont utilisées sans cuisson...
Répartir les framboises préalablement décongelées : pour éviter que leur eau ne dégorge dans la crème.

1.3 (DOC 1) Nommer les indications à respecter pour chaque mention portée sur l'étiquette

Pâte feuilletée : « à utiliser avant le 28/03/20XX » : DLC.....

Framboises : « consommer de préférence avant 04-20XX » : DDM.....

Crème pâtissière : « stocker dans un endroit frais et sec [...] une fois entamé, conserver entre 0 et + 4 °C et consommer dans les 3 jours : température.....

ACTIVITÉ 2) L'utilisation de compléments alimentaires

DOC 2 Les préparations avec des compléments alimentaires

Eau gélifiée

Couvrir les besoins hydriques sans risque de fausse route

- ▶ Utiliser 2 sachets par litre (eau, infusion ou café froid).
- ▶ Incorporer l'agar-agar (= algue) dans le liquide froid.
- ▶ Porter à ébullition 2 minutes en mélangeant.
- ▶ Servir froid sous forme de gelée.

Poudre de protéines

Poudre de protéines d'origine laitière (lactosérum). Elle enrichit tous types de préparations : liquides ou solides, chaudes ou froides, salées ou sucrées.

Technique de préparation

D'excellente dispersibilité, la préparation déshydratée se mélange rapidement aux liquides froids (eau, jus d'orange...) ou chauds (soupe, café...), les desserts sucrés ou les fromages blancs.

Mode d'emploi

Verser la quantité prescrite de protéines en pluie dans le produit à enrichir, tout en mélangeant à l'aide d'une cuillère.

Conservation

- ▶ Avant ouverture : 24 mois dans un endroit frais et sec.
- ▶ Après ouverture : + ou - 8 semaines.

Il est recommandé de consommer la préparation dans les 24 heures.

Pour aller plus loin : https://www.nutrisens.com/shop/fr/98-protipulse/#/216-conditionnement-boite_de_550g

Velouté de citrouille enrichi en protéines

Mélanger 3 dosettes de poudre à 250 ml de velouté de citrouille de façon homogène et consommer à la température souhaitée.

POUDRE DE PROTEINE

Protein powder / Polvere di proteine / Eiwitrijck poeder

proti
PULSE

ALIMENT DIÉTÉTIQUE DESTINÉ À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES EN CAS DE DENUTRITION
Dietary Food for Special Medical Purposes in Cases of undernutrition
Alimento dietético destinado a fini medici speciali in caso di malnutrizione
Dieetvoeding voor medisch gebruik in gevallen van ondervoeding

3 DOSETTES

- = 12 g de poudre
- = 10 g de protéines

SAVEUR NEUTRE
Neutral flavour
Gusto Neutro

2.1 (DOC 2 et ANNEXE 2, p. 206) Compléter les informations dans les deux situations.

L'aide à domicile doit préparer de l'eau gélifiée pour Mme De Puniet, sujette aux fausses routes.	Le médecin du service gériatrique prescrit d'intégrer une poudre aux protéines dans l'alimentation de Mme Checa.
→ Justifier le choix des matériels et l'organisation du travail.	→ Justifier le choix des produits et énoncer les critères de qualité du velouté de citrouille enrichi.
• Choix des matériels	• Choix des produits
Casserole : porter le liquide à ébullition.	Velouté de citrouille : permet de dissoudre la poudre.
Fouet : mélanger.	Poudre de protéines : enrichit en protides ; facilement dispersible.
Gobelet : pour former la gelée et servir la préparation.	• Critères de qualité de la préparation
• L'organisation du travail	Hygiénique : le velouté est cuit (élimination des micro-organismes).
Incorporer l'agar-agar dans le liquide froid : permettre sa dissolution.	Nutritionnelle : apporte un complément protéiné en facilitant la prise alimentaire.
Mélanger la solution : homogénéiser.	Organoleptique : la poudre de saveur neutre ne modifie pas la saveur du velouté.
Cuire 2 minutes, refroidir : transformer la solution en gelée.	

OBJECTIFS

- ▶ Justifier leurs intérêts, les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, le choix du matériel, des produits, l'organisation du travail
- ▶ Présenter les critères de qualité
- ▶ Justifier les précautions à prendre pour conserver leur valeur nutritionnelle

TD45

➤ MÉMO 17

Boissons chaudes ou froides

ACTIVITÉ 1 La technique du bouillon de légumes

DOC 1 Un bouillon de légumes

Denrées* (pour 3 personnes)

- ▶ 2 oignons
- ▶ 1 branche de céleri
- ▶ 3 carottes
- ▶ 2 navets
- ▶ 2 petits poireaux
- ▶ thym et laurier ; sel et poivre

Matériel*

- ▶ 1 couteau économe
- ▶ 1 couteau d'office
- ▶ 1 planche à découper
- ▶ 1 marmite à cuisson sous pression (autocuiseur)

* À rassembler au début pour éviter les allers et retours et la perte de temps.

Mode opératoire

1. Laver puis éplucher les légumes.
 2. Les couper en petits cubes.
 3. Cuire les légumes à l'autocuiseur dans 3 l d'eau salée pendant 20 minutes ou 1 h en casserole.
 4. Filtrer la préparation sans presser les légumes, pour conserver un bouillon clair.
 5. Rectifier l'assaisonnement.
 6. Servir le bouillon chaud.
- Remarque :** les légumes peuvent être servis avec une viande.

Justifications

1. **Laver avant d'éplucher les légumes** permet d'éliminer les salissures et d'éventuels produits pesticides présents sur la peau du légume.
2. **le découpage en petits morceaux** facilite le passage des nutriments dans l'eau.
4. **Séparer le bouillon des légumes**



1.1 (DOC 1) Justifier, dans le document, les étapes 1, 2 et 4 du mode opératoire.

1.2 (DOC 1) Justifier le choix du matériel, l'organisation du travail.

Le couteau économe rend l'épluchage plus sûr et limite le gaspillage. Le couteau d'office et la planche à découper permettent de couper les légumes en morceaux sans se blesser. La cuisson sous pression permet de gagner du temps et de réaliser une économie d'énergie. Les matériels et denrées sont rassemblés au tout début de façon à ne pas perdre de temps.

1.3 (DOC 1) Justifier l'intérêt de servir un bouillon de légumes à Mme Rossi, 86 ans, qui rentre de promenade et a eu froid. Justifier le choix des produits en énonçant les qualités de la préparation.

Mme Rossi est âgée : la sensation de soif est peut-être perturbée, il faut l'inciter à boire. Elle vient de se promener, et l'activité physique réalisée a accentué ses besoins hydriques. Lui donner un bouillon chaud pour la réhydrater et pour la réchauffer.

ACTIVITÉ 2) Le jus de fruits ou de légumes

DOC 2 Le jus d'orange « fait maison »

Ingrédients

- Oranges bien mûres, variété à jus (plus savoureuses et plus sucrées)

Matériels

- Un presse-agrumes, un couteau, une planche à découper, un verre

Mode opératoire

1. Laver les oranges pour les débarrasser des micro-organismes et pesticides.
2. Couper les oranges en deux sur une planche à découper pour plus de sécurité.
3. Presser les demi-oranges.
4. Servir frais et consommer rapidement (car il n'y a pas de traitement de conservation).



2.1 (DOC 2) Justifier les règles d'hygiène et de sécurité à mettre en œuvre dans les étapes 1 et 2 et indiquer les critères de précaution dans l'étape 4.

1. Laver les oranges pour éviter de contaminer le jus avec les micro-organismes présents sur la peau ou avec des traces de pesticides. 2. Utiliser une planche pour éviter de se couper. 4. Les jus de fruits « faits maison » ne subissent aucun traitement de conservation ; il faut donc les consommer rapidement et prendre toutes les précautions liées à l'hygiène lors de leur fabrication.

2.2 (DOC 2) Justifier le choix des produits et les précautions à prendre pour conserver la valeur nutritionnelle et organoleptique des préparations.

Utiliser des fruits mûrs : ils sont plus savoureux.

Choisir une variété adaptée à la fabrication du jus : la quantité de jus sera plus importante.

Presser les oranges au dernier moment : s'assurer que la vitamine C ne soit pas oxydée par le temps entre le moment du pressage et celui de la consommation.

DOC 3 Idée de boisson rafraîchissante

Le personnel de l'EHPAD San Marino propose diverses boissons pour inciter les personnes âgées à boire pendant la canicule. Mme Marian, 88 ans, qui souffre de déshydratation, apprécie la citronnade à la rose.

1. Laver les citrons non traités et les détailler sans les éplucher en tranches pour faciliter le passage des éléments nutritifs et sapides entre le jus et le liquide (osmose). La peau du citron ajoute de la saveur au sirop.
2. Faire bouillir 2 verres d'eau dans une casserole. Ajouter les morceaux de citrons et le sucre. Faire chauffer 10 minutes à feu doux pour concentrer le mélange et les saveurs (par évaporation de l'eau). Laisser refroidir complètement.
3. Filtrer la préparation et retirer les morceaux de citron (qui ne sont pas consommés) mélanger avec le sirop de rose.
4. Diluer 1 l d'eau pour rendre la boisson plus hydratante.
5. Réserver au frais dans une bouteille.

Au moment de servir, présenter avec quelques pétales de roses et des feuilles de menthe.



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 6 gros citrons non traités
- 150 g de sucre
- 3 cuillères à soupe de sirop de rose
- 1 brin de menthe
- Pétales de rose non traitées

2.3 (DOC 3) Expliquer les précautions à prendre pour conserver la valeur organoleptique de la citronnade à la rose.

1. Les citrons doivent être non traités et lavés car la peau n'est pas retirée.
2. La cuisson de 10 minutes permet l'évaporation de l'eau et la concentration des saveurs.
3. Elle permet de recueillir le liquide sans les morceaux de citron qui ne seront pas consommés.
4. Pour augmenter l'apport d'eau et faciliter la dégustation.
5. Pour rafraîchir le consommateur en période de canicule.



MÉMO 17

TD 43 44 45

Biberons, produits prêts à l'emploi, boissons

1 La confection de biberons

Préparer, conserver, réchauffer, servir un biberon

Consignes de sécurité et d'hygiène à respecter pour :

- Éviter tout risque de contamination du lait ;
 - Conserver les qualités nutritionnelles et organoleptiques du produit préparé ;
 - Éviter tout risque de brûlure de la bouche et de la gorge de l'enfant ;
 - Assurer la traçabilité du produit ;
- ... afin que l'enfant puisse consommer l'aliment adapté à ses besoins.

1.1 Le biberon de lait en poudre

Produits

À conserver au réfrigérateur

- Eau embouteillée : à consommer dans les 24 heures après ouverture.
- Eau du robinet non filtrée prélevée à une température inférieure à 25 °C.

À conserver en réserve sèche

- Lait en poudre : à consommer dans le mois après l'ouverture de la boîte.

Matériels

- 1 biberon complet propre
- 1 mesurette fournie avec la boîte
- 1 couteau
- 1 assiette plate
- 1 étiquette
- 1 stylo marqueur

Mode opératoire

- Effectuer un essuyage humide de la boîte de lait.
- Indiquer sur la boîte, lors de la première utilisation, la date et le nom de l'utilisateur.
- Ôter la tétine.
- Verser la quantité d'eau nécessaire.
- Ajouter le lait en respectant le dosage : 1 mesurette rase de lait en poudre pour 30 ml d'eau.
- Remonter le biberon.
- Homogénéiser la préparation en roulant le biberon entre les mains.



Servir le biberon

- À température ambiante dans l'heure qui suit sa confection ou son réchauffage.



Conserver le biberon

- Identifié par une étiquette maximum 30 heures après sa préparation dans une enceinte réfrigérée réservée aux biberons.



Remettre le biberon en température

s'il a été conservé au réfrigérateur

- Le placer au bain-marie ou au chauffe-biberon pour limiter le temps de chauffe et régler la température.
- Agiter le biberon pour répartir la chaleur et vérifier la température.

1.2 Le biberon de lait prêt à l'emploi

Étiquette collée
sur la bouteille de lait :

ENFANT X
Date d'ouverture :
Le 10/11/20N/9 heures
À consommer avant le :
12/12/20N/9 heures



- La préparation de ces biberons de lait respecte les mêmes consignes en matière d'hygiène et de sécurité pour leur réalisation que les biberons de lait en poudre.
- Les laits prêts à l'emploi sont conservés à une température entre 0 °C et 2 °C, au réfrigérateur, et ils sont consommés sous 48 heures pour limiter la prolifération de micro-organismes.

2 L'utilisation des produits prêts à l'emploi et des compléments alimentaires

- Les **produits semi-préparés** nécessitent l'ajout d'un ou de plusieurs ingrédients et une cuisson avant la consommation (ex. : flans, purées à base de flocon, viandes « prêtes à cuire », fruits et légumes surgelés...).
- Les **produits prêts à l'emploi** sont des aliments qui nécessitent une cuisson et/ou un dressage avec d'autres produits alimentaires (ex. : pâte à tarte, crème pâtissière).
- Les **plats cuisinés** sont prêts à être remis en température ou consommés en l'état.

Ces produits ont subi des transformations pour limiter la prolifération des micro-organismes et prolonger leur durée de conservation ; il est donc nécessaire de suivre les instructions de conservation et de stockage pour pouvoir les consommer en toute sécurité. Ils ont l'avantage d'être simples et rapides à préparer.

- Les **compléments alimentaires** sont utilisés pour enrichir une préparation en protéines, vitamines et/ou minéraux ou pour en modifier la texture afin de la rendre consommable par l'usager. Les poudres à incorporer directement dans un potage, yaourt ou crème présentent une qualité d'usage appréciable.

Il convient de respecter les indications notées sur l'emballage (DLC ou DDM, température de stockage, durée de conservation).



3 La préparation des boissons chaudes et froides

- Lors de la préparation, le professionnel doit veiller à respecter les règles d'hygiène (marche en avant pour la préparation des fruits ou des légumes, lors de la vaisselle...), de sécurité, d'économie (dosage des ingrédients), et d'ergonomie.
- La qualité nutritionnelle et organoleptique du bouillon, comme du jus de fruits « maison » va dépendre du choix des fruits ou des légumes (arrivés à maturité).
- Le professionnel doit aussi vérifier la date de péremption, les conditions de stockage et de conservation si l'usager ne consomme pas tout.

Chaque boisson doit être adaptée à l'usager qui va la consommer (en fonction de ses goûts, de ses envies, de ses capacités...), mais également au climat extérieur (par temps froid ou en période de canicule, il faut varier les propositions de boissons).



OBJECTIFS

- Définir les formes de distribution
- Mettre en relation le principe de la distribution et les contraintes réglementaires
- Indiquer les paramètres à contrôler au moment de la réception des repas ou des collations, lors du maintien et la remise en température

TD46

MÉMO 18

Formes de distribution des repas et collations



ACTIVITÉ 1 Les principes de distribution des repas

DOC 1 Les formes de distribution

Forme de distribution	Définition
Directe	C'est la cuisine « traditionnelle » autonome, les repas sont en distribution directe ; ce qui correspond à un schéma de fonctionnement proche de celui de la cuisine familiale. Les repas, élaborés au sein de l'établissement par transformation des denrées brutes, sont également consommés sur place dès la fin de la préparation.
Différée	La cuisine en distribution différée fonctionne sur le principe d'une cuisine centrale où sont élaborés les repas avant leur transfert dans des restaurants dits « satellites ». Il existe deux types de liaisons : chaude et froide. Le terme « liaison » désigne les étapes liées au stockage, au transport, au maintien ou non en température d'un produit entre sa fabrication et sa consommation. Dans les deux cas, la liaison est différée dans l'espace et, dans le cas de la liaison froide réfrigérée, elle est également différée dans le temps.

Pour aller plus loin : <https://www.fcpe75.org/cuisines-sur-place-liaison-froide-ou-liaison-chaude-que-quoi-parle-t-on/>

1.1 (DOC 1) Identifier la forme de distribution dans chacune des situations et justifier.

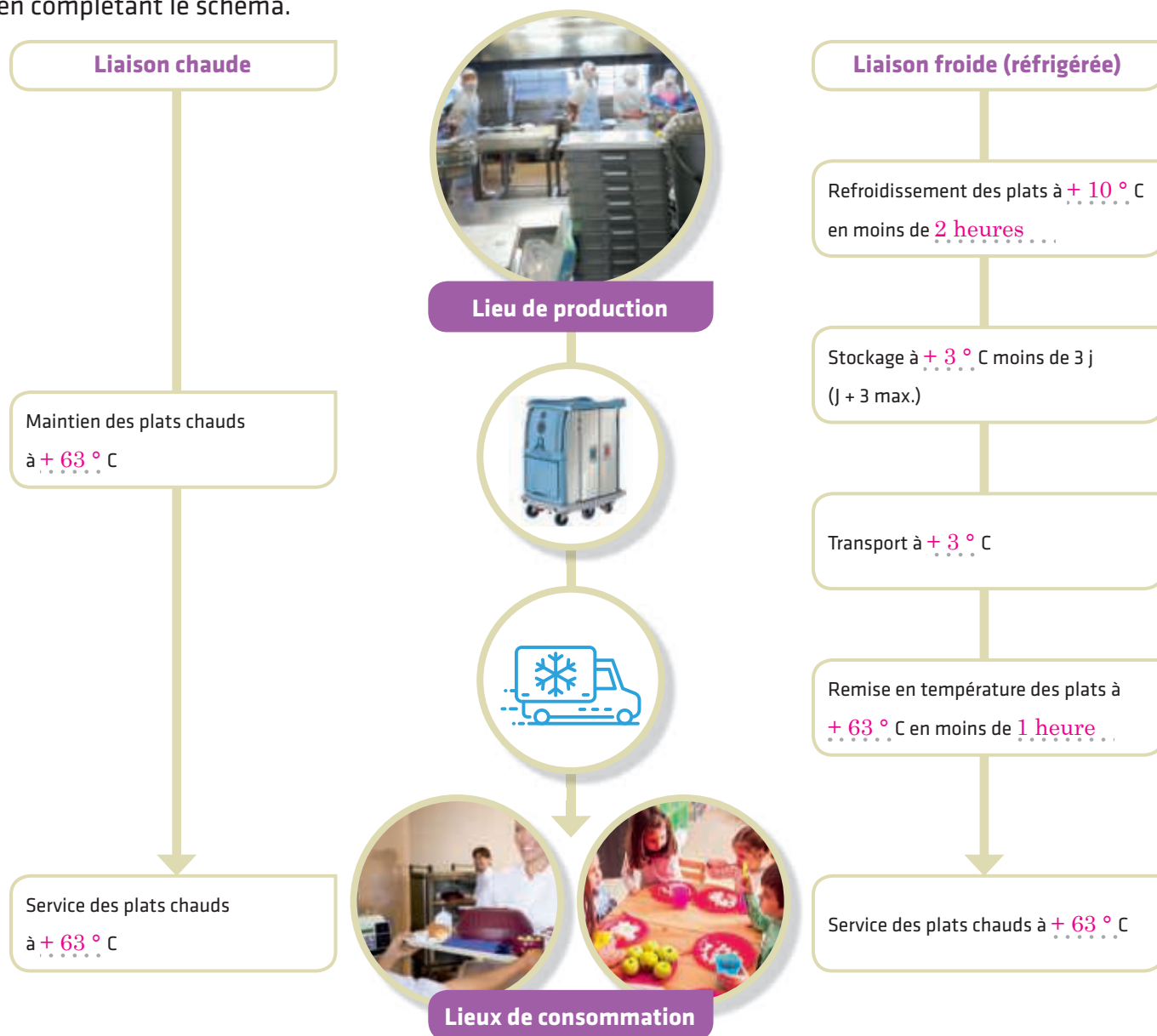
Situations	Forme de distribution	Justification
 Chaque matin, la cantine de l'école primaire reçoit les plats réfrigérés fabriqués la veille par la cuisine centrale de la ville. Les agents de restauration scolaire les remettent en température pour le service de midi.	Différée dans l'espace et dans le temps	Fabrication différée dans l'espace (transport de la cuisine centrale à l'école) et dans le temps (réalisée la veille et livrée le lendemain)
 Le cuisinier du foyer de vie « Les Jonquilles » réalise des plats servis chaque jour sur place aux résidents de la structure.	Directe	Fabrication et consommation sur place dès la fin de la préparation

ACTIVITÉ 2 Les contraintes réglementaires liées à la distribution des repas

DOC 2 Les contraintes réglementaires des différentes liaisons

La liaison froide réfrigérée	Cette technique consiste à abaisser rapidement la température des plats cuisinés conditionnés ou non, de + 63 °C à + 10 °C à cœur, en moins de 2 heures, grâce à une cellule de refroidissement rapide. Les plats sont alors stockés dans une chambre froide à + 3 °C. La température est contrôlée par un thermomètre enregistreur. Le séjour en chambre froide des plats cuisinés ainsi refroidis ne peut excéder 3 jours (J + 3). Les plats cuisinés seront ensuite acheminés vers les cuisines satellites par camions isothermes à + 3 °C. La remise en température de consommation des plats chauds doit s'effectuer de + 3 °C à + 63 °C en moins d'1 heure.
La liaison chaude	Cette technique consiste à maintenir, dès la fin de la cuisson, les aliments à une température égale ou supérieure à + 63 °C, et ce, jusqu'à la remise au consommateur. Les repas seront consommés le jour même de leur fabrication. Aucune préparation de la veille n'est acceptée, aucun reste n'est toléré.

2.1 (DOC 2) Mettre en relation chaque forme de distribution et ses contraintes réglementaires en complétant le schéma.



DOC 3

Étiquetage d'une préparation cuisinée à l'avance dans une cuisine centrale

➤ Conseil de remise en température

➤ Date de fabrication

➤ Agrément :
FR : France
38 : département
206 : Code INSEE Ville
801 : Code unique interne à la DDPP*

Remise en température en min : 30

Semoule de blé (chaud)

➤ Barquette : fermée

➤ Fabriquée le : 06/06/20N

➤ À consommer jusqu'au : 09/06/20N

➤ Conservation : de 0 °C à 3 °C

FR
38 206 801
CE

Le Silgom restauration
cuisine centrale
liaison réfrigérée

➤ Conseil de remise en température

➤ Dénomination du plat

➤ DLC = J de fabrication + 3

➤ Température de conservation

* DDPP : Direction départementale de la protection des populations.

DOC 4 La livraison de repas en liaison froide

Les repas étant préparés en dehors du site de restauration et selon le principe de la liaison réfrigérée, le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés répondant à l'ensemble des normes en vigueur pour toutes les catégories de denrées afin de garantir une hygiène parfaite pendant toute la durée des opérations jusqu'au stockage.

Les étiquettes doivent comprendre la dénomination du plat avec son code, la date de fabrication, la date limite de consommation, la température de conservation et le pays d'origine des aliments.

2.2 (DOC 3 et 4) Retrouver les paramètres à contrôler lors du transport, de la réception et du stockage des repas ou des collations en liaison réfrigérée.

L'hygiène des conditions de transport : véhicule réfrigéré aux normes.

La conformité des étiquetages des plats: date de fabrication, date limite de consommation (DLC), température de conservation, origine des aliments.

La température de réception et de stockage des aliments : entre 0 et 3 °C maximum.

DOC 5 La vérification de la température des plats

Dans le domaine de la restauration, la surveillance de la température est imposée par la réglementation. Qu'il s'agisse de vérifier le respect de la chaîne du froid, de surveiller une cuisson ou d'optimiser la température des aliments, les professionnels de la restauration doivent être équipés avec du matériel fiable, précis et performant comme une sonde thermique. La sonde thermique est piquée au cœur du plat à contrôler. Celle-ci est reliée à un boîtier avec écran qui affiche la température.

Lorsque l'affichage de la température se stabilise, la valeur doit être notée sur le document de traçabilité. La sonde

thermique doit être essuyée avec de la cellulose entre 2 prises de température. En fin d'opération, elle est nettoyée et désinfectée.



Pour aller plus loin :
http://nosobase.chu-lyon.fr/recommandations/cclin_arlin/EMS/V1/chapitre2_Restauration.pdf

2.3 (DOC 5) Indiquer un moyen de contrôle de la température des plats en restauration collective et en justifier l'utilisation.

Le contrôle de la température des plats se fait à l'aide d'une sonde thermique. La sonde est composée d'une aiguille à piquer au cœur de l'aliment, elle est reliée à un boîtier affichant la température sur un écran. Elle permet de contrôler efficacement la température des plats servis de façon à respecter la réglementation afin d'éviter les risques de toxi-infections alimentaires.

DOC 6 Les plats témoins

Arrêté du 8 octobre 2013, annexe II : dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective

Les exploitants d'établissements collectifs (EHPAD, écoles...) conservent des plats témoins à la disposition des agents chargés des contrôles ponctuels ou suite à une déclaration de TIAC. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés dans des conditions qui ne modifient pas la qualité microbiologique pendant au moins cinq jours en froid positif (0 °C à + 3 °C) après la dernière présentation au consommateur. Ces prélèvements doivent être réalisés à la fin du service par une quantité comprise entre 80 g et 100 g.

Dès qu'il a connaissance de la survenue dans son établissement d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments chez au moins deux consommateurs, le responsable de l'établissement doit le signaler sans délai au directeur départemental en charge de la protection des populations ainsi qu'au directeur général de l'Agence régionale de santé (ARS).

Pour aller plus loin : http://chalaime.free.fr/guide/plats_temoins_et_tiac/plats_temoins.htm



- Prélevez votre échantillon.
- Rangez le prélèvement du jour.
- Sortez le prélèvement le plus ancien.

➤ **2.4** (DOC 6) Relever l'action légale effectuée, les conditions et l'intérêt de ces prélèvements ainsi que les services à contacter en cas de toxi-infection alimentaire collective.

Action légale effectuée	Conservation de plats témoins.
Conditions	Prélèvements suffisants (80 g à 100 g) en fin de service. Conservés au moins 5 jours entre 0 et 3 °C. Dans des conditions qui ne modifient pas la qualité microbiologique.
Intérêt de l'action	Permettre l'analyse microbienne des plats.
Services à contacter	Directeur départemental en charge de la protection des populations. Directeur général de l'Agence régionale de santé.

DOC 7 L'importance des plats témoins

vidéo

Les plats témoins - 1,20 min

foucherconnect.fr/19su13

Le samedi 20 février, vers 16 h, les pompiers de l'Hérault contactaient l'astreinte administrative de l'Agence régionale de santé (ARS) Languedoc-Roussillon pour signaler 18 personnes présentant des douleurs abdominales accompagnées de nausées et de vomissements parmi les résidents d'un EHPAD. Toutes ces personnes avaient consommé du saumon froid accompagné de mayonnaise. Les plats témoins ont été saisis et remis aux services vétérinaires pour la réalisation d'analyses microbiologiques afin de connaître la source de la contamination.

Le nombre de personnes atteintes et les symptômes cliniques ont conduit à suspecter une toxi-infection alimentaire collective (Tiac). Les résultats des analyses ont permis de déceler une présence importante d'un staphylocoque dans la mayonnaise. Les personnes hospitalisées suite à cette intoxication ont pu être soignées efficacement. Le service de restauration de l'établissement a été informé, pour rappel, des mesures d'hygiène à respecter tout au long de la chaîne de fabrication des plats, du stockage, et du transport.

L'Institut de veille sanitaire à Montpellier.

➤ **2.5** (DOC 7) Dégager l'intérêt des plats témoins dans cette situation.

- Permettre d'identifier les micro-organismes responsables des symptômes.
- Confirmer l'existence d'une Tiac.
- Permettre la mise en évidence des sources de contamination pour effectuer les soins adaptés.
- Préconiser, en fonction des souches microbiennes relevées dans les plats témoins, la mise en place de mesures d'hygiène liées, à la préparation, au stockage, et à la distribution des plats.

OBJECTIF

- ▶ Énoncer les critères de qualité attendus lors du service des repas à table, au lit

TD47

➤ MÉMO 18

Modes de distribution des repas et collations

ACTIVITÉ 1 L'hygiène et les conditions de service des repas

DOC 1 Les critères de d'hygiène et de confort attendus lors du service des repas

Hygiène du personnel

- ▶ Les personnels doivent respecter les règles habituelles d'hygiène corporelle et comportementale lors du service en chambre ou en salle à manger.
- ▶ La tenue doit être propre, les cheveux attachés. Le personnel ne porte ni montre, ni bagues, ni bracelets. Un lavage hygiénique des mains (ou une désinfection des mains par friction) est indispensable avant toute manipulation directe ou indirecte des repas.
- ▶ Il est indispensable que le personnel ayant effectué des tâches autres (tels que des soins ou l'entretien des locaux) change de tenue ou revête un tablier protecteur.



vérifie son installation et la réajuste éventuellement en cours de repas.

- ▶ Il est important de disposer le repas agréablement, de soigner la présentation pour stimuler l'appétit et de servir les aliments lorsqu'ils sont encore chauds.
- ▶ Aider à l'ouverture des barquettes, à la découpe des aliments.
- ▶ Servir les repas dans une ambiance et un environnement calmes : ni télévision ni musique forte dans un lieu de vie propre, lumineux et agréable.

Réglementation

- ▶ Pour des raisons d'hygiène et de qualité de service, les températures :
 - + 63 °C pour les plats chauds,
 - + 10 °C pour les plats froids,
 doivent être respectées jusqu'à la présentation à la personne.
- ▶ Utiliser un matériel adapté, propre et en bon état : chariots ou tables chauffants, cloches, plateaux isothermes...



Confort du patient

- ▶ En termes d'installation du patient, il est nécessaire de le laisser se placer en tenant compte de son degré d'autonomie.
- ▶ Veiller à ce qu'il ait les mains propres.
- ▶ Il doit être assis près de la table, les pieds au sol. Le confort de la personne est assuré lorsque le personnel



Pour aller plus loin : Fiches conseils pour la prévention du risque infectieux – Alimentation CPIas Sud-Est



1.1 (DOC 1) Repérer deux règles liées à la tenue professionnelle, à l'hygiène du personnel et à la réglementation d'utilisation des matériels, lors du service des repas en collectivité.

Tenue professionnelle

- Revêtir une tenue propre, pas de bijoux ni de montre.
- Changer de tenue après une tâche de soin ou d'entretien.

Hygiène du personnel

- Effectuer un lavage des mains après chaque personne.
- Respecter les règles habituelles d'hygiène corporelle personnelle.

Matériel de service

- Utiliser un matériel adapté : chariots ou tables chauffants, cloches, plateaux isothermes.
- Servir avec un matériel propre et en bon état.

➤ 1.2 (DOC 1) Citer au moins deux éléments de confort liés au service du repas à domicile de M. Do mis en place par Lina, auxiliaire de vie.

Éléments de confort pendant le service du repas

- Ambiance et environnement calmes : ni télévision ni musique forte.
- Lieu de vie propre, lumineux et agréable.
- Installation près de la table, pieds au sol.
- Réajustement de l'installation si nécessaire en cours de repas.



ACTIVITÉ 2 Le temps du repas

DOC 2 Les relations avec la personne lors du service des repas

Le temps du repas est un moment privilégié pour le patient. Il s'agit également d'un facteur de rétablissement et de guérison. Le choix et la commande des repas, l'installation du patient, la qualité des aliments et leur présentation à la bonne température sont des éléments importants qui stimulent l'appétit. L'accompagnement des patients doit également tenir compte de leurs besoins et de leur degré d'autonomie.



- ▶ Être souriant(e).
- ▶ Accueillir le patient : « Bonne journée, bon appétit... ».
- ▶ Installer confortablement le patient dans son lit, assis, en chambre ou en salle à manger.
- ▶ Stimuler une personne qui exprime son manque d'appétit par la présence ou par une écoute et un échange.
- ▶ Respecter sans jugement les habitudes alimentaires ou les interdits liés à une culture ou à une religion.

Pour aller plus loin : <http://www.aide-soignant.com/article/ressources/dossiers/e-m/as/installation-du-patient-et-service-des-repas>

Comment procéder

- ▶ Frapper avant d'entrer dans la chambre et adopter une attitude discrète.

➤ 2.1 (DOC 1 et 2) Pour chacun des points du schéma ci-dessous, lister au moins deux consignes particulières que doit respecter l'agent de soins lors du service des repas.

Communication

- Adopter une attitude discrète, souriante.
- Être attentif à la satisfaction du patient.
- Stimuler la personne si perte d'appétit.



Installation de l'utilisateur et aide au repas

- Adapter l'installation pour qu'elle soit confortable.
- Respecter l'autonomie.
- Aider à l'ouverture des barquettes, à la découpe des aliments.

Service du repas

- Respecter les habitudes alimentaires.
- Vérifier que les aliments sont à bonne température.
- Adapter le matériel : chariot, cloche.
- Soigner la présentation du repas.

OBJECTIF

- Justifier la technique et les précautions à prendre lors de l'aide à la prise des repas en fonction du degré d'autonomie de la personne

TD48

➤ MÉMO 18

Aide à la prise des repas

ACTIVITÉ 1 Le matériel d'aide à la prise des repas

DOC 1 Les aides techniques pour le repas

En cas de perte partielle ou totale d'autonomie, le plaisir de la table peut vite devenir une corvée. Il existe un large choix d'assiettes, de couverts, de verres, de tasses adaptés à chaque situation.

Les couverts

En cas de difficulté à utiliser des couverts d'une main :

- ustensiles combinés (fourchette et couteau, cuillère et fourchette) pour ne pas avoir à changer d'ustensile ;
- couteaux, fourchettes, cuillères coudés évitent la torsion du poignet ;
- couverts lourds ou lestés en cas de tremblements, car le poids est un moyen de stabiliser le mouvement parasité par le tremblement.

Couvert coudé



Combiné couteau/ fourchette



Couvert lesté



Les assiettes

- à rebord ou avec butée d'assiette, à ventouses ou antidérapantes. Elles sont utilisées lorsqu'un des membres supérieurs n'est plus fonctionnel ou lors de mouvements incontrôlés ;
- compartimentée : une personne souffrant d'une déficience visuelle peut repérer ses aliments grâce aux compartiments. Recommandée également pour une personne souffrant de tremblements.

Assiettes à rebord



Assiette adhésive à compartiments



Les verres

- à anses : en cas de tremblements, d'amputation ou de déformation articulaire des pouces, de déficit de flexion des doigts ;
- à découpe nasale : évite de pencher la tête vers l'arrière ;
- à pied large : pallie le manque de force et permet une économie articulaire au niveau des doigts ;
- à bec : en cas de difficulté pour pencher la tête vers l'arrière, de paralysies d'une hémiface, de tremblements ou lorsque la position allongée est obligatoire. Déconseillé en cas de troubles de la déglutition ;
- les pailles : utilisées lorsque l'amplitude d'ouverture de la bouche est insuffisante ou quand la mobilité de la tête est réduite.

Verre à support de paille



Gobelet à bec



1.1 (DOC 1) Proposer des aides techniques lors de la prise des repas de chacune des personnes.



Hugo, droitier, vient d'être opéré suite à une fracture ouverte du radius droit.

– Assiette antidérapante, verre à anse car utilisation d'un seul bras.

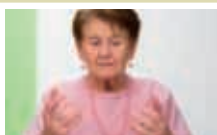
– Fourchette et couteau, cuillère et fourchette utilisables d'une seule main.



Marie s'est brûlé gravement les mains, et ses pansements la gênent dans ses mouvements.

– Couverts adaptés à la possibilité de préhension du patient.

– Assiette à rebord ou à ventouse.



Jeanne souffre de la maladie de Parkinson et ses tremblements la gênent pour manger.

– Assiette creuse compartimentée et adhésive.

– Gobelet à bec et des couverts lestés.

ACTIVITÉ 2 Les précautions à prendre lors de l'aide à la prise des repas

vidéo

Le trouble de la déglutition - 8,13 min

foucherconnect.fr/19su19



DOC 2 Comment prévenir les fausses routes, la déshydratation, la dénutrition

Les fausses routes	La déshydratation	La dénutrition
Elles se produisent lorsque les aliments passent par la trachée au lieu de passer par l'œsophage : il y a risque d'asphyxie, de suffocation, d'infection pulmonaire.	C'est la diminution excessive de l'eau dans l'organisme, entraînant sécheresse de la peau et des muqueuses, oligurie*, fatigue excessive, vertiges, troubles rénaux, coma, décès.	C'est un état pathologique dû à une insuffisance d'apports nutritionnels entraînant fatigue, amaigrissement, perte d'appétit, augmentation du risque d'infections.
Recommandations générales		
<ul style="list-style-type: none"> Assurer un bon état buccodentaire. Adapter l'alimentation : remplacer les liquides par de l'eau gélifiée ou épaissie, favoriser les textures fines, homogènes, pâteuses et couper les aliments. Installer correctement la personne : position demi-assise ou assise. Gérer le repas : faire boire (boissons froides, aromatisées ou pétillantes) et faire manger par petites quantités, stimuler la déglutition en déposant l'alimentation sur la partie moyenne de la langue, vérifier que la bouche est bien vidée avant de proposer une autre bouchée. 	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les urines sont claires. Surveiller l'hydratation de la personne : s'il fait très chaud ou en cas de fièvre, donner au moins 1/2 l d'eau supplémentaire par jour. Faire consommer toutes sortes de boissons (1 l ou 1,5 l/jour), leur variété stimulera l'envie de boire. Privilégier les aliments riches en eau (légumes, fruits, purées, compotes, soupes, crèmes, flans...). Traiter les diarrhées, les vomissements. 	<ul style="list-style-type: none"> Stimuler l'appétit : plats bien présentés, odeurs appétissantes. Adapter la texture aux capacités de mastication et de déglutition. Ajouter des produits alimentaires enrichis. Augmenter la fréquence des prises alimentaires dans la journée. Adapter les menus aux goûts de la personne. Organiser une aide technique et/ou humaine au repas en fonction du handicap de la personne. Proposer les repas dans un environnement agréable (cadre et convives), sans stress.

* Oligurie : diminution ou insuffisance de la quantité d'urine émise.

2.1 (DOC 2) Identifier le risque dans chacune des situations proposées et justifier les actions à réaliser pour l'éviter.



Risque à éviter	La déshydratation	La dénutrition	La fausse route
Actions à réaliser	Proposer diverses boissons pour stimuler l'envie de boire, pour compenser les pertes.	Soigner la présentation des plats et les adapter aux goûts pour stimuler l'appétit.	Remplacer les liquides par de l'eau gélifiée ou épaissie. Faire manger par petites quantités et vérifier que la bouche est bien vidée avant la bouchée suivante pour faciliter la déglutition.



MÉMO 18

TD 46 47 48

Services des repas et collations

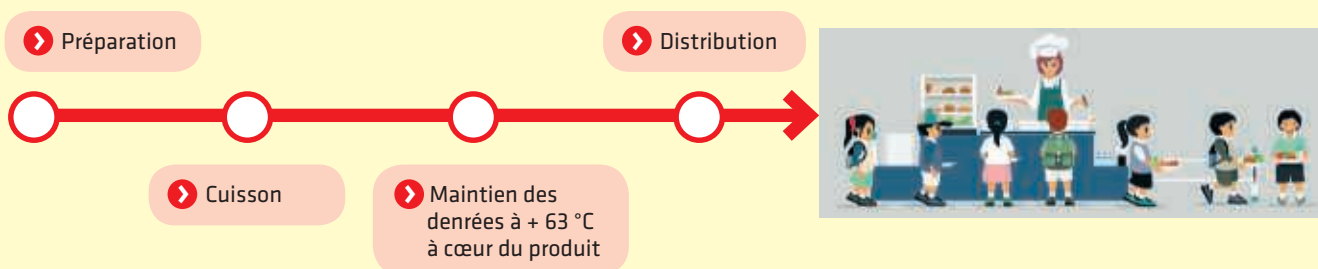
1 Les formes de distribution des repas et collations

Les plats préparés et consommés sur place sont en **distribution directe** (ex. : les repas dans un EHPAD préparés le jour même par le cuisinier et servis directement aux usagers). Les plats préparés au niveau d'une cuisine centrale puis distribués dans un autre lieu (cuisine satellite) sont en **distribution différée** dans l'espace.

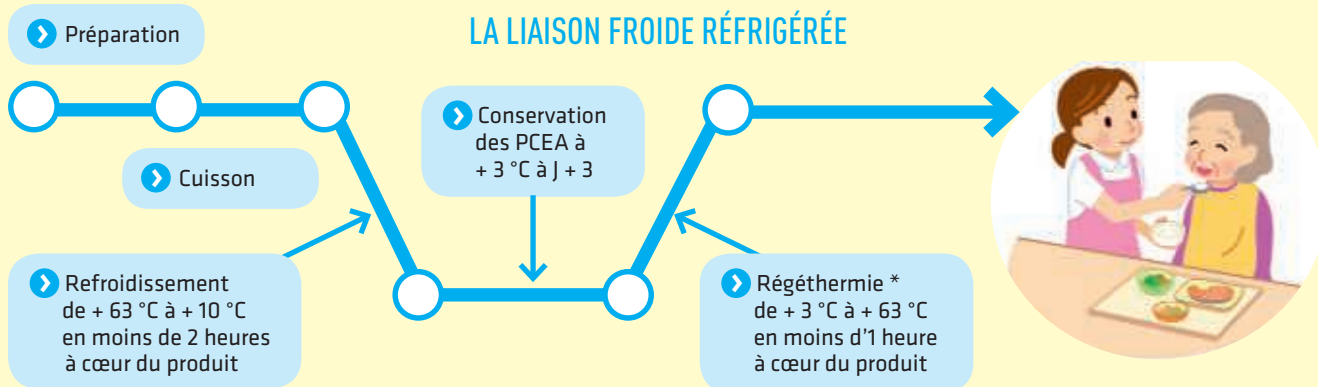
Quand les PCEA (préparations culinaires élaborées à l'avance) sont refroidies avant d'être remises en température sur le lieu de consommation, c'est une **distribution différée dans le temps en liaison froide (réfrigérée)**. Si les plats sont maintenus à + 63 °C jusqu'à consommation, c'est une **liaison chaude**.

L'étiquetage des PCEA mentionne obligatoirement la date de fabrication, la date limite de consommation, la température de conservation, la nature du produit.

LA LIAISON CHAUDE



LA LIAISON FROIDE RÉFRIGÉRÉE



* Remise en température des plats sans altération de cuisson des produits.

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des plats distribués (environ 100 g), étiquetés et conservés au minimum 5 jours entre 0 °C et 3 °C. Ils sont destinés aux services vétérinaires pour des analyses microbiologiques en cas de suspicion de TIA.

À l'attention des services vétérinaires

Nom utilisateur : _____
 Produit : _____
 Jour de prélèvement :
 L ☐ M ☐ M ☐ J ☐ V ☐ S ☐ D ☐
 Date : Prélèvement _____
 Fabrication _____ DLC _____
☐ cru ☐ cuit ☐ cru/cuit ☐ réfrigéré
☐ chaud ☐ congelé
 À conserver entre 0 et 3° C



2 Le service des repas

À domicile ou en structure, le temps du repas est un moment privilégié. Il faut veiller à installer confortablement le patient ou l'utilisateur assis au lit en chambre ou en salle à manger, et à lui proposer un service de repas agréable pour stimuler son appétit et lui permettre de s'alimenter en fonction de ses besoins et de ses goûts.

Hygiène du personnel

- Lavage des mains.
- Respect des règles habituelles d'hygiène corporelle personnelle

Communication

- Attitude discrète, souriante, polie
- Appréciation de la satisfaction de l'utilisateur

Des critères de qualité sont attendus



À TABLE



AU LIT

Matériel de service en structure

- Matériel adapté, propre et en bon état (chariots ou tables chauffants, cloches, plateaux isothermes).

Tenue professionnelle

- Tenue propre, changée après une tâche de soin ou d'entretien
- Pas de bijoux ni de montre

Installation de l'utilisateur et aide au repas



- Installation adaptée et confortable
- Respect de l'autonomie
- Aide à l'ouverture des barquettes, à la découpe des aliments

Service du repas

- Respect des habitudes alimentaires
- Aliments à bonne température
- Présentation soignée du repas
- Ambiance agréable, environnement lumineux et calme
- Stimulation si manque d'appétit

3 L'aide à la prise des repas

La prise des repas constituent parfois des difficultés sérieuses pour les personnes âgées ou dépendantes suite à une maladie, à un accident. L'appétit peut s'estomper progressivement et entraîner des conséquences graves, tant sur le plan physique que psychologique.

Aides techniques		Précautions en cas de...
<ul style="list-style-type: none"> • Recours à des ustensiles adaptés en cas de tremblements, d'immobilisation ou de déficience d'une main : <ul style="list-style-type: none"> – Couverts coudés, lestés, combinés, avec sangle. – Assiettes antidérapantes, à compartiments, à bord remonté, à ventouses. – Verres à bords, à support de paille, à anses, à découpe au niveau du nez. 		<ul style="list-style-type: none"> • Déshydratation <ul style="list-style-type: none"> – Faire boire beaucoup et régulièrement des boissons variées hors alcool. – Proposer des fruits (melon, pastèque, prunes, raisin, agrumes) et des crudités (concombre, tomate). • Dénutrition <ul style="list-style-type: none"> – Augmenter la fréquence des prises alimentaires dans la journée. – Proposer des repas adaptés aux goûts de la personne. – Organiser une aide au repas (technique et/ou humaine). – Favoriser un environnement agréable pour la prise des repas. • Fausse routes <ul style="list-style-type: none"> – Proposer des boissons fraîches ou gazeuses qui stimulent la déglutition en améliorant l'information sensorielle ou proposer des boissons gélifiées. – Installer l'utilisateur la tête inclinée vers l'avant. – Faire boire et manger par petites quantités. – Vérifier que la bouche de la personne est bien vidée toutes les 4 ou 5 bouchées.
Couvert avec sangle	Verre à anse	
		

BUDGET

Achats alimentaires

OBJECTIFS

- ▶ Justifier le choix du lieu d'achat
- ▶ Indiquer les structures accessibles aux personnes en difficulté financière
- ▶ Énoncer les critères de choix pour un achat
- ▶ Énoncer l'intérêt des différents modes de paiement et les règles à respecter

TD49

➤ MÉMO 19

ACTIVITÉ 1 Les différents points de vente

DOC 1 Les lieux d'achat des produits alimentaires

Chaque point de vente a des caractéristiques qui lui sont propres : pour effectuer ses achats, le consommateur peut rechercher la proximité, le niveau des prix, la large variété de produits ou encore l'accueil, la convivialité et les conseils compétents du personnel de vente.

Le marché

- Proximité
- Convivialité
- Fraîcheur des produits
- Ouverture hebdomadaire ponctuelle

Les commerces de proximité

- Spécialisés : boulangerie, charcuterie...
- Non spécialisés : «supérette»
- Service de dépannage
- Prix élevés

Les AMAP (Associations pour le maintien de l'agriculture payanne)

- Partenariat entre une ferme et des consommateurs
- Distribution de «paniers» de produits fermiers
- Engagement financier des consommateurs qui paient une part de la production en avance
- Engagement de l'agriculteur à fournir des produits frais



Les épiceries sociales et solidaires

- Destinées aux personnes en grande difficulté financière

Les supermarchés et hypermarchés

- Vente au détail en libre service
- Superficie supérieure à 400 m²
- Large choix de produits
- Prix abordables
- Possibilité de «Point retrait» (ou «Drive») pour un gain de temps

site

Des aides pour faire ses courses

foucherconnect.fr/ 19su20



Zoom sur les épiceries sociales et solidaires parrainées ou créées par un CCAS* (Centre communal d'action sociale) dans les villes

Les municipalités mettent des locaux à leur disposition, dans lesquels sont présentés les produits disponibles comme dans une épicerie ou une supérette... Ces produits (fruits et légumes, laitages, viandes, produits secs ou d'épicerie...) sont en grande partie fournis par les banques alimentaires. Une épicerie sociale propose aux bénéficiaires un grand choix de produits, moyennant une petite participation financière (environ égale à 10 % du prix pratiqué en grandes surfaces).

Au-delà de cet accompagnement alimentaire purement matériel, les bénévoles des épiceries sociales ont à cœur de recevoir dignement les personnes en difficulté, en leur offrant une écoute, un environnement le plus convivial possible, un café, des conseils cuisine et donc un accompagnement social pour apporter un peu de chaleur à la relation. En outre, le fait de payer les achats, même à un prix très modique, donne aux personnes reçues le sentiment d'être valorisées et de sortir de l'assistanat pur et simple.

* Les CCAS peuvent diriger les personnes en grande difficulté financière vers un assistant social qui établira un bilan général de la situation du bénéficiaire pour lui proposer des aides sociales adéquates. De leur côté, La Croix-Rouge, le Secours populaire, les Restos du Cœur et la Banque alimentaire récoltent des denrées tout au long de l'année pour les distribuer sous forme de repas chauds, de colis alimentaires ou même de bons alimentaires pour faire les courses dans les épiceries sociales et solidaires.

Témoignage de M. Rea, 87 ans : « Ma retraite me permet uniquement de payer le loyer et les charges. Je ne mange plus tous les jours à ma faim ! »

1.1 (DOC 1) Conseiller à M. Rea un lieu d'achat pour ses produits alimentaires. Justifier en précisant le principe et les objectifs de ce lieu.

Proposer à M. Rea de se rendre dans une épicerie sociale pour acheter des produits alimentaires à moindre coût. Ses revenus sont faibles. Les épiceries sociales reçoivent les denrées des banques alimentaires et les distribuent aux personnes en grande précarité financière pour un prix symbolique.

1.2 (DOC 1) Citer un avantage, autre que financier, de ce point de vente pour M. Rea.

M. Rea bénéficiera d'une écoute chaleureuse, de l'environnement convivial et de conseils culinaires ; en participant financièrement, il ne sera pas en situation d'assisté.

Témoignage de Mme Fogarty, 65 ans : « Je souhaite me procurer des aliments frais, produits localement. »

1.3 (DOC 1) Proposer le lieu d'achat le plus adapté à Mme Fogarty.

Acheter ses fruits et légumes ainsi que de la viande dans une AMAP (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) ; pour la proximité de production.

1.4 (DOC 1) Indiquer un avantage de ce lieu de vente pour le producteur.

Le producteur fixe lui-même le prix de vente, et il est payé en avance pour préparer les paniers tout au long de l'année ; c'est équitable pour le producteur autant que pour le consommateur.

Témoignage de M. Doohan, 91 ans : « Sans voiture, je fais mes courses tous les jours à pied. »

1.5 (DOC 1) Nommer le lieu d'achat qui correspond le plus aux besoins de M. Doohan.

Commerce de proximité, où il trouvera les produits d'usage quotidien.

1.6 (DOC 1) Préciser le lieu où il peut se rendre accompagné pour des achats spécifiques.

Ponctuellement, il peut se faire accompagner au super/hypermarché.

ACTIVITÉ 2 Les critères de choix d'un produit alimentaire

DOC 2 Critères de choix des ménages en 2018

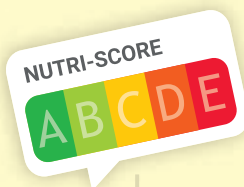
Emballage / packaging	3 %	Nouveauté, innovation	3 %
Impact environnemental	4 %	Provenance	31 %
Origine biologique / naturalité	16 %	Qualité gustative	43 %
Composition	28 %	Prix	77 %
Composition nutritionnelle	23 %	Contraintes de santé	7 %
Date de péremption	35 %	Habitudes familiales	29 %
Garantie d'un label de qualité	14 %	Autres	1 %
Marque	17 %		

Statista 2018



DOC 3 Le nutri-score, nouvel étiquetage

Pour classer chaque produit, des équipes de recherches internationales ont mis au point un score qui prend en compte, pour 100 grammes de produit, la teneur en nutriments à favoriser (fibres, protéines), et nutriments à limiter (acides gras saturés, sucres, sel). Après calcul, le score obtenu par un produit permet de lui attribuer une lettre et une couleur. Chaque



produit est ainsi positionné sur une échelle à 5 niveaux allant du produit le plus favorable sur le plan nutritionnel (classé A) au produit le moins favorable sur le plan nutritionnel (classé E).

Pour aller plus loin : <http://inpes-videos.com//2018/nutrition/nutri-score-infographie.mp4>

2.1 (DOC 2 et 3) Justifier les achats de Mme Louise au regard des critères de choix les plus fréquents.

Pour compléter son repas du soir, Mme Louise, 78 ans, résidant à Grenoble, souhaite acheter un steak haché et une crème dessert. Elle choisit les produits 1 pour le steak et la crème.

PRODUITS 1	<p>Prix : 4,40 € (17,60 €/kg) DLC : 07/06/20N Provenance : région Auvergne-Rhône-Alpes Steak haché façon bouchère 5 % matière grasse BIO Pour 100 g : 129 Kcal 6 % Apport de référence pour un adulte type (8400 Kj/2 000 Kcal) La barquette de 2 – 250 g</p>	 	<p>Prix : 2,37 € Pour les 4 pots de 125 g DLC : 19/06/20N</p>	 
	<p>Prix : 3,69 € (14,76 €/kg) DLC : 05/06/20N Provenance : région Auvergne-Rhône-Alpes Steak haché façon bouchère 15 % MG BIO Pour 100 g : 192 Kcal 9 % Apport de référence pour un adulte (8400 kJ/2 000 Kcal) La barquette de 2 – 250 g</p>	 	<p>Prix : 0,56 € Pour les 2 pots DLC : 16/06/20N</p>	 

Justification : Mme Louise a choisi les produits 1 en tenant compte des critères suivants :

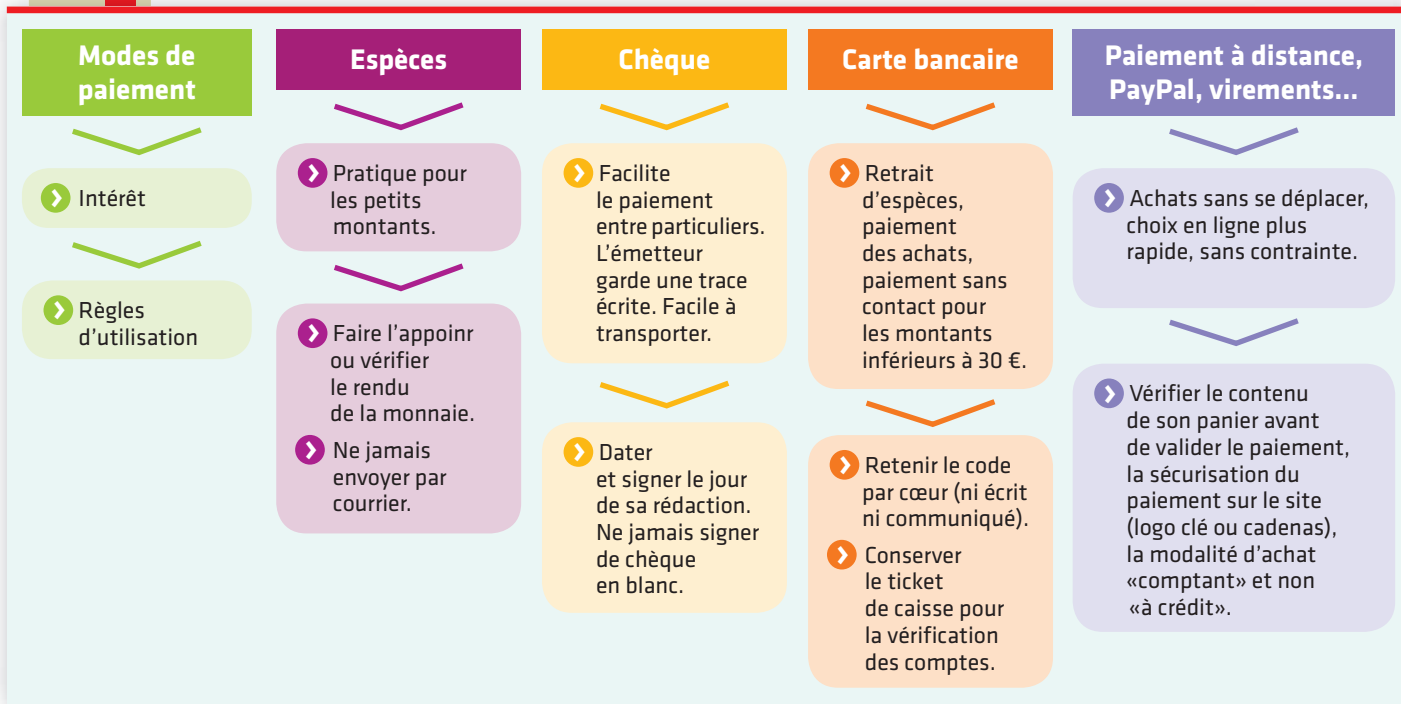
la DLC la plus longue, la qualité nutritionnelle la meilleure (nutri-score A, le meilleur), la proximité de la provenance pour les steacks, le label bio.

2.2 (DOC 2 et 3) Lister les critères les plus fréquemment retenus par les ménages en 2018 et ceux qui devraient l'être sur le plan nutritionnel et environnemental.

4 critères les plus fréquents	4 critères à prendre en compte pour préserver sa santé et son environnement
Le prix : 77 %	La composition du produit : 28 %
La qualité gustative : 43 %	+ la composition nutritionnelle : 23 % = nutri-score
La date de péremption : 35 %	L'origine biologique : 16 %
La provenance : 31 %	L'impact environnemental : 4 %

ACTIVITÉ 3 Les différents modes de paiement

DOC 4 L'intérêt des différents modes de paiement et leurs règles d'utilisation



3.1 (DOC 4) Souligner les erreurs commises lors des achats dans les situations ci-dessous et proposer, pour chacune, un moyen de paiement adéquat en respectant les règles d'utilisation.

Luce, aide à domicile, intervient auprès de trois personnes âgées et les accompagne dans leurs achats.

Situation	Erreur commise	Moyen de paiement adéquat	Règles d'utilisation
Chaque semaine, Mme Sykes prépare pour Luce un chèque (le date et le signe) pour faire des achats au supermarché.	C'est un chèque en blanc (risque de montant frauduleux).	Espèces	Vérifier le rendu de monnaie.
Tous les jours, M. Gagne, atteint de troubles de la mémoire, confie à Luce sa carte bancaire sur laquelle il a noté son code confidentiel pour acheter du pain et une pâtisserie.	Risque d'utilisation de la carte par une personne mal intentionnée.	Paiement sans contact pour les achats inférieurs à 30 € ou espèces.	Présenter les factures à l'usager.
Mme Torres commande des livres en ligne et donne ses coordonnées de carte bancaire sur un site non sécurisé avant l'arrivée de Luce.	Site non sécurisé pour paiement.	PayPal ou sites avec paiement sécurisé.	– Chercher les sites avec paiement sécurisé. – Expliquer à l'usager l'avantage du système sécurisé.
Mme Laverty veut payer sa commande de vêtement par correspondance par courrier : elle joint 51,30 € en espèces dans l'enveloppe.	Envoi d'espèces par courrier : risque de pertes ou vols.	Chèque	Dater, signer et mettre l'ordre du bénéficiaire sur le chèque.

BUDGET

OBJECTIFS

- Identifier les différents postes du budget puis analyser leur part relative
- Justifier l'intérêt de la tenue d'un livre de comptes

TD50

MÉMO 19

Gestion de budget

ACTIVITÉ 1 L'analyse d'une situation budgétaire

DOC 1 La composition d'un budget

Le budget d'un ménage correspond à l'état prévisionnel de l'ensemble des dépenses et ressources de la famille ou de l'individu. La plupart du temps, le budget est calculé mensuellement.

Dépenses

► Charges fixes : loyer, impôts

► Charges compressibles : alimentation, essence

► Dépenses de renouvellement : vêtements, appareils électroménagers

Revenus

► Revenus du travail : primes, salaires

► Prestations sociales : allocations familiales, allocations logement, RSA

► Revenus des économies : intérêts, location d'un bien

Budget équilibré

Équilibre : Revenus = Dépenses

Excédentaire : Revenus > Dépenses

Déficitaire : Revenus < Dépenses

Vocabulaire

- **Dépense** : sortie d'argent.
- **Charges fixes ou incompressibles** : dépenses dont on ne peut pas changer le montant, car ce sont souvent des prélèvements mensuels, le montant étant fixé d'avance.
- **Charges compressibles** : dépenses dont le montant peut varier d'un mois à l'autre.
- **Dépenses de renouvellement** : ce sont les dépenses qui peuvent être reportées dans le temps lorsque la situation financière s'aggrave.
- **Recette ou revenu** : rentrée d'argent.
- **Solde** : résultat de la somme des recettes et des dépenses sur une période donnée.

DOC 2 Le budget de janvier de Mme Pedrosa

Mme Pedrosa, 72 ans, vit seule. Ses revenus et ses dépenses sont reportées dans le tableau ci-contre. Elle a besoin d'acheter une paire de chaussures d'hiver.

Faire son budget mois par mois

	JANVIER	FÉVRIER
Solde de début de période	11,67	9,90
Revenus	JANVIER	FÉVRIER
Salaires et autres revenus	-	-
Pensions (retraite, alimentaires, invalidité)	785,72	785,72
Allocations sociales	124,88	124,88
TOTAL REVENUS	910,60	910,60
Postes de dépenses	JANVIER	FÉVRIER
Logement		
Loyer ou remboursement prêt	456,32	456,32
Charges communes	20,00	20,00
Assurance logement	18,56	18,56
Électricité	112,00	112,00
Gaz	-	-
Chauffage	-	-
Eau	13,00	13,00
Travaux, entretien	-	-
Transports		
Transport en commun	8,87	

Alimentation et dépenses courantes		
Alimentation	180,78	182,59
Hygiène courante	12,99	14,75
Habillage		
Impôts - pensions		
Pension alimentaire		
Locaux et redevances TV	-	-
Communication culture et loisirs		
Téléphone mobile	6,99	6,99
Journaux et revues	6,56	
Fêtes, événements familiaux, cadeaux	35,00	
Ameublement et équipements		
Santé		
Mutuelles et complémentaires	-	-
Dépenses santé non remboursées	34,85	
Services financiers Crédit-Epargne		
Carte bancaire, agios, frais gestion comptes	6,37	6,37
Épargne (CEL, PEL...)	-	-
TOTAL DÉPENSES	912,29	830,58
SOLDE FIN DE PÉRIODE	9,98	90,00

1.1 (DOC 1) Souligner la définition du budget.

1.2 (DOC 1 et 2) Qualifier le budget de Mme Pedrosa au mois de janvier. Justifier la réponse.

Il est excédentaire car le solde de janvier est de + 9,98 €.

1.3 (DOC 2) Compléter le budget du mois de février de Mme Pedrosa. Indiquer la somme qu'elle peut allouer à l'achat d'une paire de chaussures. Justifier.

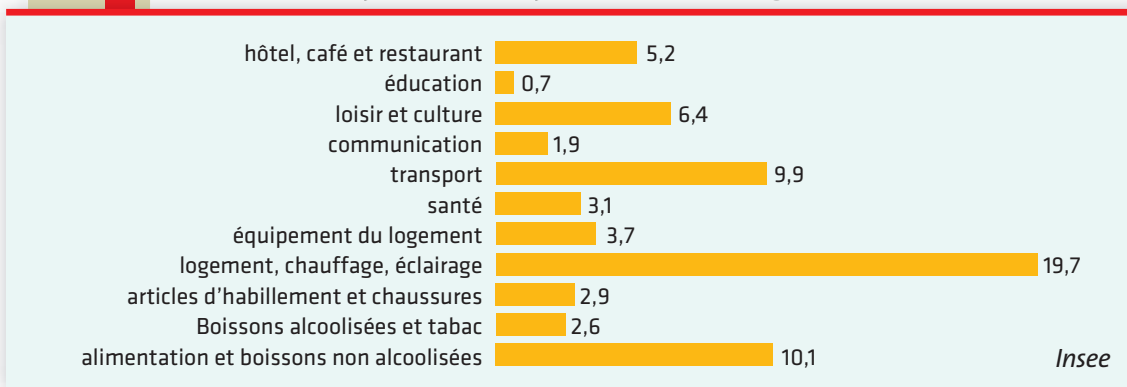
Elle peut s'acheter des chaussures à 90 € maximum pour que son budget soit équilibré.

1.5 (DOC 1 et 2) Renseigner le tableau ci-dessous sans mentionner les montants.

Revenus de Mme Pedrosa	Dépenses de Mme Pedrosa – Mois de janvier	
	Charges incompressibles	Charges compressibles
Retraite	Loyer, charges de location, assurance, électricité, eau, ..	Cadeau, revues, alimentation, ..
Allocation logement	impôts locaux + redevance, téléphone, frais bancaires ..	produits ménagers

DOC 3

Les différents postes de dépenses des ménages français en 2016 (en %)



1.6 (DOC 3) Préciser la part relative, en pourcentage, des 3 principaux postes de dépenses des ménages ; les classer dans l'ordre décroissant.

Le poste de dépenses le plus important est le logement, chauffage, éclairage (19,7 %) puis l'alimentation et boissons non alcoolisées (10,1 %) et enfin le transport (9,9 %).

1.7 (DOC 2 et 3) Comparer les postes de dépenses les plus importants pour Mme Pedrosa et pour les ménages en 2016.

En 2016, pour les ménages, comme pour Mme P, le poste de dépenses le plus important est celui du logement, puis vient l'alimentation. Les transports arrivent en 3^e poste de dépenses pour les ménages.

ACTIVITÉ 2) La tenue d'un livre de comptes

DOC 4

Le livre de comptes

Le livre de comptes permet de noter toutes les dépenses (date et objet) et les rentrées d'argent. Il convient de différencier les dépenses et les recettes en deux colonnes. Il existe des outils tout prêts qui rendent cette tâche plus agréable : par exemple, le KAKEBO, ce petit livret recense les ressources et les dépenses, mais permet aussi de noter les rendez-vous de la semaine, la liste des courses, des photos, des citations ou proverbes ou des recettes de cuisine.



À faire soi-même ou à acheter en papeterie, le kakebo vient du Japon et par sa conception originale, esthétique et ludique, il facilite la tenue quotidienne des comptes. Des logiciels informatiques permettent aussi aux ménages de gérer leur budget chaque mois pour planifier les dépenses en les anticipant, comme par exemple : <http://www.winancial.com/>

2.1 (DOC 4) Justifier l'intérêt de la tenue d'un livre de comptes.

Le livre de comptes permet de noter toutes les dépenses ainsi que les revenus pour connaître le montant exact qu'il reste pour faire face aux dépenses courantes et éventuellement aux dépenses de renouvellement ou, dans certains cas, pour connaître la capacité d'épargne.

BUDGET

Gestion des documents

OBJECTIFS

- Lister les documents utiles pour une situation, indiquer leurs caractéristiques
- Justifier l'échéancier, les démarches engagées
- Présenter, justifier les techniques de classement
- Indiquer les délais à respecter et les durées d'archivage

TD51

MÉMO 19

ACTIVITÉ 1 Les documents de la vie quotidienne

DOC 1 Un extrait du relevé de compte bancaire de M. Denis

Chaque fin de mois, l'AVS (auxiliaire de vie sociale) aide M. Denis, 85 ans, à vérifier ses relevés bancaires.

1.1 (DOC 1) Lister les documents nécessaires à la vérification des mouvements figurant sur le relevé de compte de M. Denis.

- Son chéquier (avec les talons).
- Le double du bordereau de dépôt des chèques.
- Le contrat (bail) de location.
- Les tickets de carte bancaire.
- L'échéancier de son assurance.
- Les informations retraite.
- Les factures de téléphone et d'eau.

Compte n° OXXXXXXX43001 – Carte n° XXXXXXXXXXXX4789

Titulaire du compte : M. Denis Jean

Date d'opération	Libellé	Débit	Crédit
	SOLDE CRÉDITEUR AU 27/09/20N		250,65
02/10	Chèque n° 000036 – SA COGECOOP – Loyer	455,00	
03/10	CB – Hyper U	68,13	
06/10	Assurance MMA	56,80	
06/10	Retrait espèces	40,00	
10/10	CARSAT – Retraite		1 052,20
12/10	CB – Carburant	70,00	
12/10	Téléphone SFR	5,00	
15/10	Facture d'eau	28,35	
16/10	Pharmacie	68,56	
21/10	Chèque n° 000037 – Intermarché	43,70	
24/10	Remise chèques bordereaux n° 06329846		72,50
	TOTAL DES OPÉRATIONS	835,54	1124,47
	SOLDE CRÉDITEUR AU 27/10/20N		538,93

ACTIVITÉ 2 Les caractéristiques des documents de la vie quotidienne

DOC 2 Le chèque

Le chèque permet de payer les achats. Une fois rempli, le chèque est valable 1 an et 8 jours. Passé ce délai, la banque ne pourra plus l'encaisser. Pour remplir un chèque : utiliser un stylo, non effaçable, à bille noire, son encre est plus difficile à maquiller. Ne faire aucune rature ni surcharge. Écrire au début de chaque ligne pour ne laisser aucun espace devant les sommes en chiffres et en lettres. Tirer un trait horizontal pour compléter les parties non remplies.

A. Inscrire les euros ET les centimes en toutes lettres sur la ligne débutant par « Payez contre ce chèque... ».

B. Inscrire la somme exacte en chiffres avec une virgule et les centimes dans la case de droite précédée du signe €. Les sommes en lettres et en chiffres doivent être identiques. En cas de non-concordance, la somme en lettres prévaut.

C. Inscrire le nom précis du bénéficiaire à gauche sur la ligne sous la somme en lettres et commençant par « À... ».

Le nom du bénéficiaire doit être lisible.

D. Inscrire le nom de la ville où est fait le chèque sur la ligne commençant par « À... »

E. Inscrire la date de rédaction du chèque sur la ligne commençant par « Le... ». Les chèques postdatés sont illicites.

F. Signer le chèque sans déborder sur les chiffres en bas du chèque. La signature doit être conforme au modèle connu par la banque. Le titulaire du compte signe (non un tiers). Ne pas oublier de remplir le talon (aussi appelé souche) pour le suivi du paiement.

➤ **2.1** (DOC 2) Souligner l'objectif d'un chèque et encadrer les modalités d'utilisation.

DOC 3 La quittance de loyer

La quittance de loyer est rédigée et remise par le bailleur à tout locataire qui en fait la demande. Elle atteste le bon paiement du loyer par le locataire et protège d'une

accusation d'impayé. La signature du bailleur figurant sur le document constitue une preuve.

➤ **2.3** (DOC 3) Expliquer pourquoi la quittance de loyer demandée par M. Denis a une valeur juridique.

La quittance de loyer a une valeur juridique, car elle prouve que le loyer a été payé et elle sert à éviter toute contestation du bailleur.

DOC 4 Les démarches administratives simplifiées

De nombreuses démarches administratives se font directement sur le site Internet www.service-public.fr. Par téléphone, le numéro 3939 permet aussi d'obtenir une information rapide. Les déplacements aux guichets et la rédaction de courriers sont ainsi évités.



➤ **2.4** (DOC 4) Souligner les moyens d'effectuer des démarches administratives sans se déplacer.

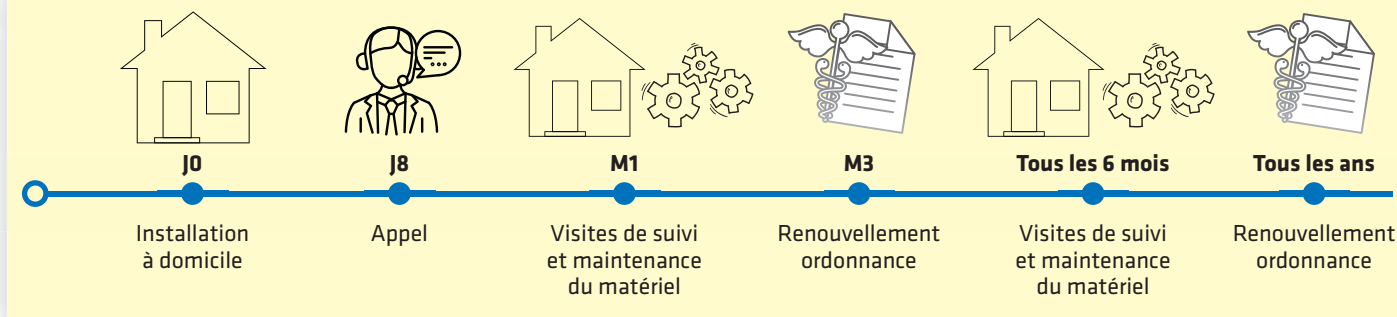
ACTIVITÉ 3 L'échéancier et les démarches associées

➤ **3.1** (DOC 1 et 2) Justifier l'échéancier établi avec M. Denis pour le paiement de ses charges mensuelles.

Jours	Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Type		Loyer					Assurance				Électricité		Téléphone			Eau
Octobre		✓					✓						✓			✓
Novembre		✓					✓				✓		✓			
Décembre		✓					✓						✓			✓
Janvier		✓					✓				✓		✓			
Février		✓					✓						✓			✓
Mars		✓					✓				✓		✓			

L'échéancier informe M. Denis des dates et montants des prélèvements mensuels pour les factures (loyer le 2, assurance le 6, téléphone le 12) et bimensuels (eau le 15 et électricité le 10). Cela permet la gestion de son budget et évite toute mauvaise surprise.

DOC 5 Le suivi de l'oxygénothérapie



3.2 (DOC 5) Indiquer les dates auxquelles est effectué le suivi de l'installation de l'oxygénothérapie de M. Denis, livrée le 5 novembre, pour traiter son apnée du sommeil.

Jour 0 : 5 novembre; jour 8 : 13 novembre; mois 1 : 5 décembre; mois 3 : 5 février;
mois 6 : 5 mai; année 1 : 5 novembre année + 1

ACTIVITÉ 4 Les techniques de classement des documents de la vie quotidienne

DOC 6 Comment classer les documents ?

1. Classer des documents consiste à les ranger selon un ordre préétabli, pour obtenir facilement l'information recherchée. L'étape préalable au classement est le tri des documents et le choix du **mode de classement** :

- ▶ alphabétique : d'après l'ordre des lettres de l'alphabet (bulletins de salaires, bulletins scolaires, carte grise);
- ▶ chronologique : par ordre d'arrivée des documents, du plus ancien au plus récent;
- ▶ thématique : suivant un mot clé. Les documents sont regroupés par thèmes, subdivisés en sous-dossiers. Les thèmes peuvent être identifiés par des couleurs (ex. : jaune pour la banque).

Ces différents modes de classements peuvent être associés. Le classement choisi doit être adapté aux besoins et habitudes de la personne.

2. Ranger les documents papier nécessite différentes fournitures (classeur avec intercalaires ou trieur, chemises cartonnées ou sous-chemises, valisette à dossiers suspendus ou à tiroirs). Le classement se fera pour

les documents de l'année en cours, qui seront ensuite archivés dans des boîtes dans un endroit sûr et sec.

3. Ordonner les documents peut se faire sous forme numérique, sur ordinateur, et sauvegardé sur une clé USB ou un disque dur externe ou dans un coffre-fort numérique en ligne, ultra-sécurisé. Les données sont alors accessibles partout dans le monde, 24 h/24 et 7j/7. La forme numérisée permet de fournir rapidement les pièces demandées lors d'un échange e-mail avec une administration.

4. Adapter le mode de rangement aux capacités de la personne lui permet de retrouver facilement ses papiers. Ex. : pour une personne vieillissante ou qui présente une déficience visuelle, utiliser des corbeilles, des boîtes, des pochettes colorées, marquées avec des feutres ou gommettes de couleur, écrire en gros caractères sur étiquettes et pochettes, placer des indices tactiles pour faciliter l'identification. Il faudra aussi expliquer à son entourage (famille, aide à domicile...) que le système de rangement aide au repérage et qu'il est important de le respecter.

4.1 (DOC 6) Constituer des pochettes thématiques pour aider M. Denis à classer ses papiers : *Analyses médicales – Actes d'état civil – Contrat d'habitation – Carte d'identité – Sinistres des eaux – Contrat de mariage – Ordonnances – Carnets de santé – Assurance vie.*

Banque

- Relevés de compte
- Prêts bancaires
- Chèques à encaisser

Assurance

- Contrat d'habitation
- Assurance vie
- Sinistres des eaux

Famille

- Actes d'état civil
- Carte d'identité
- Contrat de mariage

Santé

- Ordonnances
- Carnets de santé
- Analyses médicales

4.2 (DOC 6) Proposer un mode de rangement adapté pour chaque usager et le justifier.

Situations	Mode de rangement	Justification
M. Albert a une perte progressive de la vision.	Pochettes colorées, étiquettes écrites en gros caractères en relief ou tactiles	Ce système de rangement aide l'utilisateur à se repérer et maintient son autonomie.
M. Billon , informaticien, est en fauteuil roulant suite à un accident.	Versions numérisées des documents administratifs, stockés dans un coffre-fort numérique	Documents familiaux accessibles à distance dont le stockage est sécurisé

ACTIVITÉ 5 La durée d'archivage des documents de la vie quotidienne

DOC 7 Les délais d'archivage des papiers

Le délai de conservation des papiers varie selon leur nature et correspond aux durées minimales pendant lesquelles il est possible de faire valoir un droit (ex. : remboursement) ou le respect d'une obligation (ex. : paiement d'une

amende). Certains documents administratifs doivent être conservés à vie, d'autres ont des délais de conservation plus courts prévus par la réglementation.

	Documents	Durée de conservation	Précisions
Assurance	Contrat	Durée du contrat + 2 ans	
	Quittances, avis d'échéance, courriers de résiliation, preuves du règlement	Date du document + 2 ans	
Impôts et taxes	Déclarations de revenus et avis d'imposition sur le revenu	3 ans	Suivant l'année d'imposition
	Avis d'impôts locaux (taxe foncière, taxe d'habitation)	1 an	3 ans si dégrèvement, exonération, abattement
Banque	Relevés de compte, talons de chèque	5 ans	Débit frauduleux contestable dans les 13 mois.
	Tickets de carte bancaire (paiement et retrait)	Jusqu'au relevé bancaire	
Famille	Actes d'état civil (copies intégrales et extraits)	Permanente	
	Livret de famille	Permanente	Duplicata possible en mairie
Logement	Factures de téléphonie et Internet	1 an	
	Attestations d'entretien de chaudières	2 ans	
	Contrat de location, état des lieux, quittances de loyer	Durée de la location + 3 ans	Délais relatifs à la résidence principale.
Travail	Bulletins de paiement de la pension de retraite	Permanente	Utiles pour le calcul des droits à la pension de réversion
Santé	Carnet de santé, de vaccination	Permanente	Documents utiles en cas de rechute ou d'aggravation de l'état de santé
	Examens médicaux, radiographies	Permanente	

5.1 (DOC 7) Indiquer combien de temps M. Denis doit conserver chaque document et justifier.

Documents	Durée de conservation	Justifications
Radiographies de l'épaule du 3 mars 20N.	Permanente	Utiles en cas de rechute ou d'aggravation.
Tickets de carte bancaire d'octobre.	Jusqu'à réception du relevé de compte correspondant	Relevé de compte d'octobre vérifié.
Bail du logement.	Durée de location + 3 ans	M. Denis est en location.
Livret de famille	Permanente	
Relevé de compte du mois d'octobre 20N	5 ans	
Factures de téléphone	1 an	
Bulletins de paiement de la pension de retraite	Permanente	Utiles pour le calcul des droits à la pension de réversion



Gestion et organisation familiale

1 Les achats alimentaires

1.1 Les différents points de vente





Le marché	Convivial, à proximité, il propose des produits frais, mais ses horaires d'ouverture sont restreints.
Les commerces de proximité	Spécialisés (charcuterie, boulangerie) ou non (supérette), ils offrent un service de dépannage, les prix pratiqués sont élevés.
Les supermarchés et hypermarchés	Large choix de produits vendus en libre-service, à des prix abordables, dans un magasin d'une superficie supérieure à 400 m ² . La plupart des enseignes proposent des points-retrait à leurs clients, pour leur permettre de gagner du temps.
Les AMAP (associations pour le maintien de la vie paysanne)	Partenariat entre une ferme et des consommateurs : des paniers de produits fermiers sont payés en partie en avance par le consommateur. En contrepartie, l'agriculteur s'engage à fournir des produits frais de qualité de sa propre production.
Les épiceries sociales et solidaires	Les produits vendus à 10 % du prix pratiqué en grandes surfaces sont destinés aux personnes en grande difficulté financière. Les consommateurs plus aisés peuvent acheter les mêmes produits, mais payeront le tarif normal par solidarité.

1.2 Les critères de choix d'un produit alimentaire

Actuellement, pour le consommateur, le prix, la qualité gustative, la date de péremption et la provenance sont les critères qui déterminent son choix. Arrivent ensuite la composition nutritionnelle du produit et les ingrédients qui le composent, grâce au NUTRIScore qui en facilite la lecture, ces critères devraient représenter une part de plus en plus importante dans le choix des achats alimentaires. Le nutriscore positionne chaque produit sur le plan nutritionnel sur une échelle à cinq niveaux : du plus favorable (A) au moins favorable (E).



1.3 Les différents modes de paiement

	Les chèques facilitent les paiements entre particuliers et permet à l'émetteur de garder une trace écrite de la somme versée ; il est facile à transporter quel que soit le montant à payer. Cependant, il faut veiller à ne jamais signer de chèque en blanc pour éviter l'inscription d'un montant frauduleux.
	Les espèces sont préférées pour les petits montants (dépenses quotidiennes). Il faut veiller au rendu de la monnaie à partir de la facture ; détenir sur soi une grosse somme d'argent en espèces peut s'avérer risqué (vol, perte). Les espèces ne doivent pas être envoyées par voie postale.
	Les cartes bleues disposent d'un service de paiement « sans contact » pour les montants inférieurs à 30 €, qui peut ou non être activé par la banque. Ce service permet d'éviter d'utiliser des espèces, et il est accepté dans de beaucoup de commerces. Il faut vérifier le montant prélevé sur la facture fournie par le vendeur. Il ne faut jamais communiquer le code de la carte bancaire pour éviter les risques d'utilisation frauduleuse.
	Pour acheter en ligne, il faut vérifier que le site est sécurisé (logo clé ou cadenas), ou bien payer ses achats par l'intermédiaire de sites sécurisés qui se portent garants d'une bonne transaction. Il convient de ne jamais révéler le code de sa carte bancaire en ligne pour éviter les utilisations frauduleuses.

2 La gestion du budget

2.1 La composition du budget

Le budget d'un ménage correspond à l'état prévisionnel de l'ensemble des **dépenses** et **ressources** de la famille ou de l'individu. La plupart du temps, le budget est calculé mensuellement. Les **ressources** des ménages sont principalement constituées des salaires perçus, des revenus de la propriété (intérêts...), de recettes provenant de prestations sociales. Les **dépenses** sont réparties en 3 postes : charges fixes (loyer, impôts et taxes...), dépenses compressibles (alimentation, carburant), dépenses de renouvellement (pneus, vêtements...).

2.2 La tenue du livre de comptes

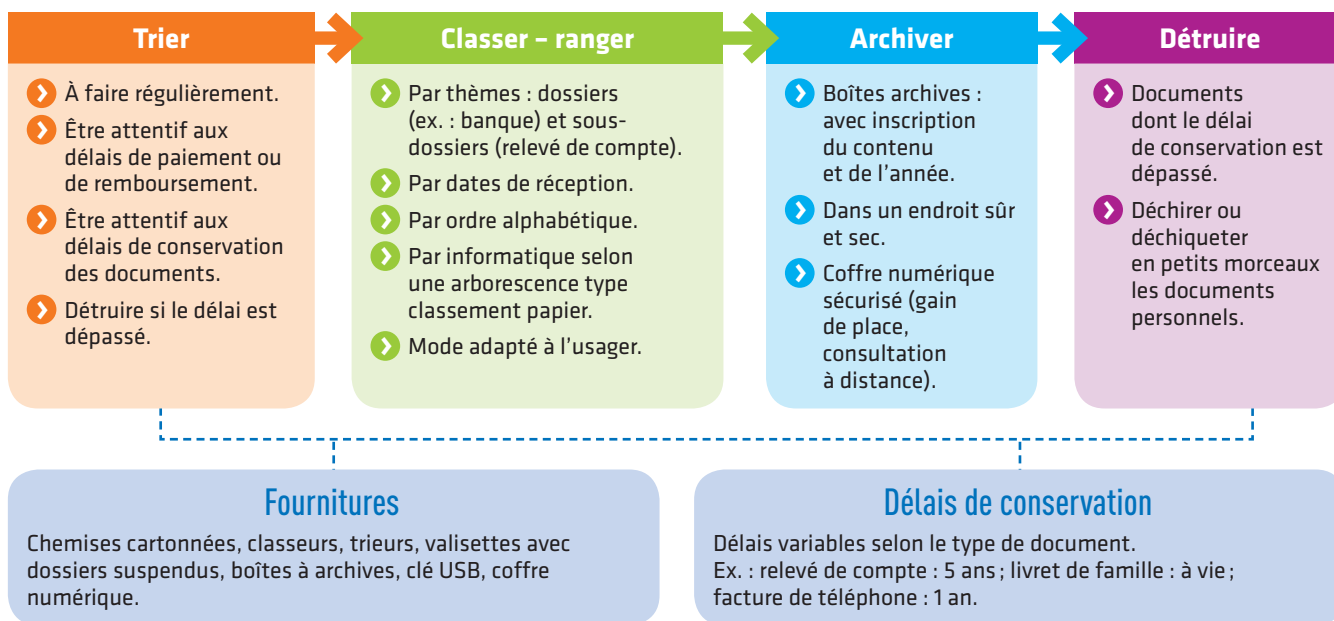
La gestion des comptes peut se faire sous format papier (cahier, kakebo, feuilles dans un classeur) ou numérique (logiciel dédié ou tableur bureautique). Le livre de compte est une trace écrite de toutes les dépenses et de toutes les ressources du ménage. Il permet de connaître le solde et de pouvoir planifier les dépenses à venir.

3 La gestion des documents

Les documents peuvent servir de preuve. Ils ont une valeur juridique (capacité d'un document à être admis en preuve devant les tribunaux).

3.1 Comment classer les documents

Avant de commencer le classement, il faut trier par type de documents, par date, par durée de conservation. Le repérage des documents peut être facilité en choisissant une couleur par grand thème puis en classant les documents par ordre chronologique. Le rangement des documents doit être fait régulièrement pour assurer un bon suivi des démarches engagées. Le mode de classement doit être adapté aux capacités (ex. : gommettes de couleurs, gros caractères pour un déficient visuel...) et habitudes de l'utilisateur.



3.2 L'échéancier et les démarches engagées

Un échéancier permet d'établir un planning des démarches. Il informe sur les dates et les montants des prélèvements et permet ainsi la gestion du budget, l'étalement des dépenses et le suivi des démarches.

3.3 Des démarches administratives simplifiées

Pour connaître droits et obligations et obtenir à distance une réponse immédiate et des explications sur les procédures : un site internet (www.service-public.fr) et un numéro de téléphone (3939).

OBJECTIFS

- Classer des documents de la vie quotidienne
- Renseigner des documents administratifs courants
- Aider à l'élaboration de planning d'échéances
- Assurer le suivi de démarches

➤ PRÉPARATION À L'ÉVALUATION E32

Gestion des papiers d'une personne âgée

M. Léon Camier, 89 ans, veuf, est de retour à son domicile, 39 rue Alfred-Sisley, 07000 Le Coteau, suite à une hospitalisation. Il souffre de pertes de mémoire, d'une DMLA et a de plus en plus de mal à gérer les documents de la vie quotidienne, qu'il classait dans des boîtes métalliques. Sa chaudière à gaz vient d'être changée. En accord avec lui, son fils, domicilié dans une autre région, a mandaté l'Association DÈDADOM pour une prise en charge.

- 1 Indiquer, sur papier libre, deux modalités possibles de classement de la facture de la chaudière de M. Léon Camier. Justifier.
- 2 Proposer, sur papier libre, les modalités particulières de classement des documents de M. Camier.
- 3 Indiquer la durée d'archivage des documents (annexe 2).
- 4 Compléter la lettre de demande d'échelonnement de paiement (annexe 3).
- 5 Établir, sur papier libre, l'échéancier de paiement de la facture de la chaudière, dont l'échelonnement est accepté par le vendeur le 28 de chaque mois, à compter du 28/3.

(Corrigé des questions 1, 2 et 5 disponible en ligne.)

ANNEXES

ANNEXE 1 La facture de la chaudière

Entreprise **07 Chauffage**
4, rue des Châtaigniers 07000 Ajoux
N° de téléphone : 06 77 88 99

AJOUX, le 20/03/20N

Facture n° 0270 à M. Léon Camier
39 rue Alfred-Sisley 07000 Le Coteau

Le 20/03/20N

Nature des travaux : remplacement de chaudière gaz par une chaudière à condensation

Désignation	Quantité	PU net	montant HT
Murale m ³ 25	1	4 255,00	4 255,00
Commande distance	1	275,00	275,00
Divers matériel	1	182,23	182,23
Traitement eau	1	80,00	80,00
Main-d'œuvre	16	30,00	480,00
		Total HT	5 272,23
		TVA 5,5 %	289,97
		Total TTC	5 562,21

Entreprise 07 chauffage
APE : 0000

Paiement comptant à réception de la facture
Siren 000000 Siret 00000000000000

ANNEXE 2 Le classement des documents

Dossier	Sous-dossier	Durée d'archivage
Assurance	Assurance maison	Durée du contrat + 2 ans
	Assurance automobile	
Banque	Relevés de compte et talons de chèques	5 ans
Chauffage	Factures d'achat	Durée de la garantie
	Contrat de maintenance/entretien	2 ans
Famille	Livret de famille	À vie
Impôts et Taxes	Avis d'imposition	3 ans
	Taxes d'habitation depuis 1998	1 an
Logement	Factures EDF/GDF et eau	5 ans
	Loyer	Durée de la location + 3 ans
	Factures de téléphone depuis 2015	1 an
Santé	Relevés de sécurité sociale	2 ans
	Résultats d'analyse de sang depuis 1999	À vie
	Ordonnances à renouveler	1 an minimum
Travail	Bulletins de salaire de 1954 à 1992	Jusqu'à liquidation de la retraite
	Bulletins de pension de retraite	À vie
Factures	Machine à laver, cuisinière	Durée de la garantie
	Fenêtres doubles vitrages	2 ans

ANNEXE 3 La lettre de demande d'échelonnement

[Nom & prénom] **Léon Camier** [Nom du créancier] **entreprise 07 chauffage**
 [Adresse] **39 rue Alfred-Sisley 07000 Le Coteau** [Adresse] **4, rue des Châtaigniers 07000 AJOUX**
 Objet : demande d'échelonnement Le [date] **20/03/20N**
 Lettre recommandée AR
 Monsieur,
 Je soussigné [Nom & prénom] **Léon CAMIER** avoir le [date] **20/03/20N**, reçu une facture de **chaudière à condensation** n° [référence] **0270** d'un montant de [en euros] **5 562,21** € et à payer avant le [date] **20/03/20N**. Malheureusement, je suis actuellement dans une situation financière difficile. En effet, je suis gravement malade et j'ai des frais de santé élevés. Toutefois, je m'engage à régulariser au plus vite ma situation. C'est pourquoi, je vous demande de m'accorder un échéancier de paiement [sur X mois / jusqu'au...] **sur 12 mois jusqu'au 28/02/20N + 1** afin que je puisse m'acquitter de ma dette de [montant] **5 562,21** €. Dans l'attente d'une réponse que j'espère favorable, je vous prie de croire, Monsieur, en l'expression de mes meilleurs sentiments.

[Signature]

> ENTRAÎNEMENT À L'ÉPREUVE E2

L'EHPAD *L'Âge d'or* est un établissement public accueillant 80 personnes âgées, de degrés d'autonomie variables. L'accompagnement des personnes âgées, dans ce lieu de vie et de soins, se fait dans le respect de leur autonomie dans les activités de la vie quotidienne. Les repas servis en salle à manger sont préparés sur place en liaison chaude. L'été, il fait très chaud dans les locaux anciens et mal isolés.

Zoé, assistante en soins, intervient en service du matin auprès de résidents en grande perte d'autonomie. Elle a en charge les changements de linge des résidents (effets personnels, linge de literie et linge hôtelier) et l'aide aux repas. Elle s'occupe plus particulièrement de M. Guy, âgé de 92 ans, qui est assisté pour la prise des repas. Quand Zoé est en service d'après-midi, elle intervient à l'unité de vie protégée (UVP) de l'EHPAD auprès de résidents atteints de désorientation dont Mme Georgette. Elle assure leur confort (service de collations, hydratation, accompagnement aux activités). Vers 18 h 30, Zoé réceptionne le chariot de distribution des repas du soir.

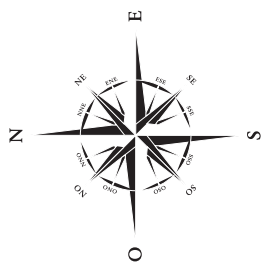
- 1 Proposer des aides techniques (vaisselle et couverts) à mettre à la disposition de M. Guy pour l'aide au repas. Justifier le choix.
- 2 Présenter la technique à mettre en œuvre lors de l'aide à la prise des repas pour prévenir les fausses routes chez M. Guy (précautions, étapes, justifications).
- 3 Justifier la prise d'une solution de réhydratation orale (SRO) par Mme Georgette et les conditions de conservation et de stockage de ce produit.
- 4 Indiquer et justifier les contraintes réglementaires liées à la liaison chaude ;
- 5 Mettre en relation les paramètres à contrôler par Zoé au moment de la réception des repas et les contraintes de service. Justifier les contraintes réglementaires liées spécifiquement à la liaison chaude.

(Corrigés disponibles en ligne.)

DOSSIER TECHNIQUE

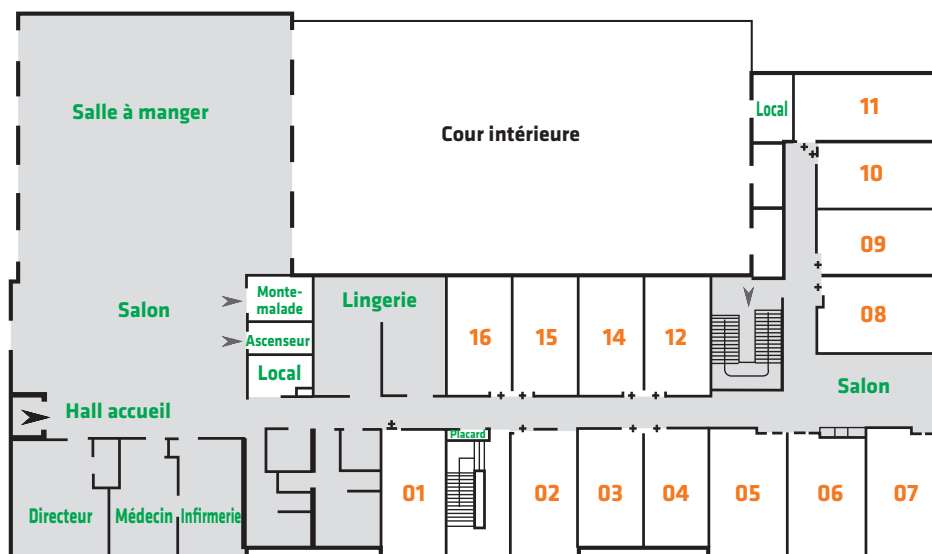
DOC 1 Le plan de l'unité de vie protégée de l'EHPAD (16 chambres)

La salle à manger donne sur une cour intérieure sans arbres, accessible par des baies vitrées équipées de stores bannes et de volets roulants.



Les chambres disposent d'une grande baie vitrée, orientées au sud. Elles sont ensoleillées, mais très chaudes l'été.

Plan des services - rez-de-chaussée



DOC 2 La présentation de deux résidents

> **M. Guy**, 92 ans, vient d'être opéré d'une fracture du bras suite à une chute dans les escaliers. Encore faible il prend ses repas en chambre, il est sujet aux fausses routes.

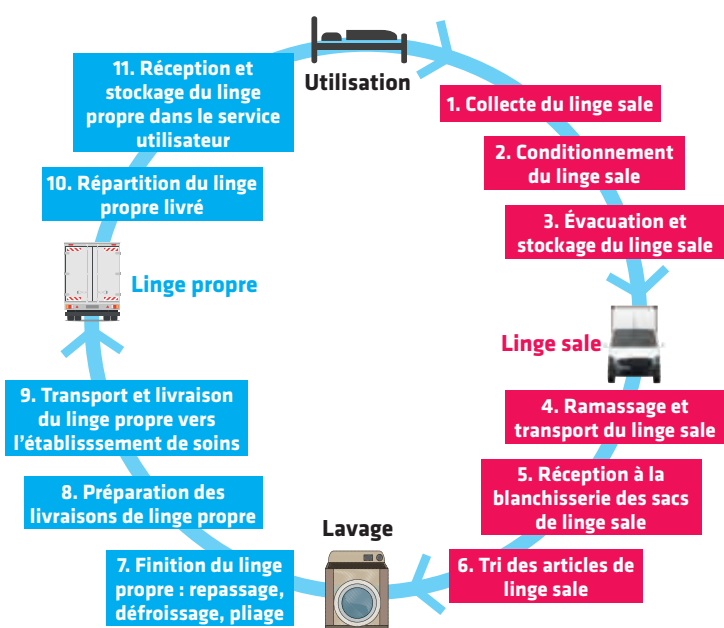
> **Mme Georgette**, 89 ans, occupe la chambre 10. Atteinte de la maladie d'Alzheimer, elle n'est pas capable de gérer seule son habillage et le choix de ses vêtements, ne sait pas quand il est nécessaire de s'hydrater. Elle est par ailleurs très sujette aux diarrhées.

DOC 3 Le matériel d'aide au repas à disposition

			
Couverts coudés	Verre à anses et bec	Verre rainuré à bec	Verre à encoche nasale
			
Support antidérapant pour yaourt, pot dessert	Assiette à rebord haut	Assiette à ventouse	Couvert avec bracelet adaptable

DOC 4 Le traitement du linge à l'EHPAD

Circuit du linge dédié aux patients dans les établissements de soins



Pour aller plus loin : <http://www.rhbconsultants.fr/wp-content/uploads/2014/03/EHPAD-Mag-N%C2%B022-BD-ArticleLinge.pdf>

DOC 5 Une solution de réhydratation orale



Solution de glucose et de sels. Traitement et prévention de la déshydratation en cas de diarrhée. Goût orange.

Posologie adultes

4 à 5 sachets par jour. Diminuer progressivement pendant les prochains jours en cas d'amélioration.

Mode d'emploi

Verser le contenu du sachet dans un grand verre d'eau (250 ml). Remuez avec une cuillère.

Après reconstitution, la solution se conserve maximum 24 heures au réfrigérateur.

Conserver les sachets à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de la lumière.

À consommer de préférence avant le : (Voir sur le fond de la boîte et sur chaque sachet.)

Annexe 1 – Étiquetage des denrées alimentaires

Les denrées alimentaires présentées à la vente doivent comporter un étiquetage où figurent les diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur (rédigées au moins en français) sans induire le consommateur en erreur. Les obligations d'étiquetage sont différentes selon que la denrée est préemballée ou non.

1 Les denrées alimentaires préemballées

Il s'agit d'un produit constitué de la denrée alimentaire et de l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente. Les mentions obligatoires devant figurer sur ces aliments préemballés sont :

1. La dénomination de vente qui définit le produit (ex. : confiture extra de framboises).

2. L'origine, si son absence risque d'induire le consommateur en erreur (ex. : chorizo espagnol, fabriqué en France). L'indication de l'origine (lieux d'élevage et d'abattage) des viandes préemballées des espèces porcine, ovine, caprine et de volaille est obligatoire ; l'indication du lieu de naissance est facultative, sauf pour la viande bovine.

3. La liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante (y compris les additifs et les arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief (en *italique*, **gras**, souligné).

4. La quantité de certains ingrédients, notamment ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon).

5. La quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté (ex. : conserve de haricots verts).

6. La date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au... » (c'est une limite impérative), ou pour les produits de conservation : Date de Durabilité Minimale (DDM) « à consommer de préférence avant... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres. Certains produits sont exemptés de DLC ou DDM (ex. : vinaigres, sels de cuisine, sucres solides).

7. Le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

8. L'identification de l'opérateur qui commercialise la denrée. Il doit être implanté dans l'Union européenne. Si le conditionnement est réalisé par un prestataire, les coordonnées du centre d'emballage doivent être indiquées (ex. : EMB A07555).

9. Le numéro du lot de fabrication à des fins de traçabilité.

10. Le mode d'emploi pour un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver au sec).

11. La déclaration nutritionnelle qui inclut au minimum les éléments suivants : la valeur énergétique, la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

Caractéristiques certifiées :

- Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin sans produits fermentés.
- Fabriqué au lait cru.
- Affiné 12 semaines minimum selon la tradition.



Label n° 04-79 détenu par le Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmental Traditionnel
26 rue Proudhon – 25000 BESANCON

2 Les denrées alimentaires non préemballées



Les denrées non préemballées sont les denrées présentées à la vente en vrac ou non emballées (ex. : fruits, légumes...).

Une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité du produit proposé à la vente en mentionnant :

1. La dénomination de vente.

2. La présence d'allergènes.

3. L'état physique du produit (ex. : décongelé).

4. Le prix de vente (ex. : à la pièce ou au poids).

Annexe 2 – Qualité des produits alimentaires

1 Définition de l'Afnor (Association française de normalisation)

« Un produit ou service de **qualité** est un produit dont les caractéristiques lui permettent de satisfaire les besoins exprimés ou implicites des consommateurs. »

La **qualité** est donc une notion relative basée sur le besoin.









1. La qualité hygiénique : garantir la sécurité du produit à consommer. Le consommateur ne veut pas que l'aliment le rende malade.

2. La qualité nutritionnelle : maintenir et améliorer la santé. Le consommateur veut que l'aliment possède des atouts pour maintenir et améliorer sa santé.

3. La qualité organoleptique : satisfaire les 5 sens. Le consommateur veut se faire plaisir quand il mange.








4. La qualité d'usage : être pratique. Le consommateur veut que le produit soit facile à préparer et à consommer.

2 Les signes officiels de la qualité et de l'origine

Logos	Caractéristiques	Exemples de produits
	<p>L'Appellation d'origine protégée (AOP) Elle désigne un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. L'AOP garantit un lien très fort du produit avec son terroir. Ex. : « olives de Nyons », « noix de Grenoble », « Gorgonzola » (Italie), « Feta » (Grèce).</p> <p>L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français.</p>	
	<p>L'Indication géographique protégée (IGP) Elle désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation, selon des conditions bien déterminées. Elle protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Ex. : « jambon de Bayonne », « pruneau d'Agen ».</p>	
	<p>Le label rouge Ce label est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure aux produits similaires.</p>	
	<p>L'agriculture biologique Elle garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Il faut au moins 95 % d'ingrédients certifiés biologiques pour mettre les termes « biologique » ou « bio » dans la dénomination de vente. Seul le logo européen est obligatoire.</p>	

Annexe 3 – Gammes de produits alimentaires

Cette classification est fonction du mode de présentation et des techniques d'élaboration, ainsi que du procédé de conservation.






Gammes de produits alimentaires	Modes de présentation	Transformations subies et règles d'utilisation
1^{re} gamme : Les produits bruts		Produits bruts non transformés , vendus frais et en l'état. Ils peuvent être « bio » ou non, d'une durée de conservation courte. À conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité pour éviter le développement des micro-organismes.
2^e gamme : Les produits appertisés (= en conserve)		L'appertisation détruit tous les micro-organismes, les toxines et les enzymes par traitement thermique (aucun risque de prolifération). Le traitement thermique entraîne la dénaturation des protéines, le ramollissement des fibres et détruit les vitamines hydrosolubles. Le conditionnement est étanche aux liquides et aux gaz (aucun risque de contamination). La DDM est de 5 ans environ, pour une conservation à température ambiante.
3^e gamme : Les produits surgelés ou congelés		La surgélation est un procédé industriel (-18 °C à cœur en quelques minutes). La congélation est un procédé artisanal (méthode plus lente pour obtenir -12 °C à cœur (voire température inférieure)). La conservation est faite à -18 °C au moins.  Ne jamais recongeler un produit décongelé.
4^e gamme : Les produits crus prêts à l'emploi		Ces produits crus prêts à être consommés sont conditionnés soit : • sous vide (pour inhiber le développement de tous les micro-organismes) ; • sous atmosphère contrôlée (pour ralentir le développement de certains micro-organismes). La durée de conservation est de 5 à 10 jours si la chaîne du froid est respectée.
5^e gamme : Les produits cuits ou précuits conditionnés		Ces produits cuits prêts à être consommés ont subi les mêmes procédés de conservation que ceux de la 4 ^e gamme. Leur durée de conservation varie de quelques jours (sous atmosphère contrôlée) à un mois (sous vide) en fonction du mode de conditionnement. La conservation se fait au réfrigérateur.
6^e gamme : Les produits déshydratés		Les aliments sont déshydratés soit par séchage à l'air (en les plaçant devant un courant d'air chaud et sec) soit par lyophilisation (le produit est congelé avant d'être séché). La durée de conservation est de plusieurs mois à température ambiante à l'abri de la lumière et de l'humidité. Remarque : L'ionisation des aliments consiste à les exposer à des rayonnements ionisants, afin de réduire le nombre de micro-organismes qu'ils contiennent. Selon l'aliment, elle prévient la germination, extermine les insectes (légumes), retarde la maturation (légumes), prévient les maladies (volaille) ou réduit les micro-organismes (herbes aromatiques).



Techniques professionnelles et technologie associée – Services à l'utilisateur

1 La place des savoirs dans les épreuves du baccalauréat ASSP selon l'option

Outre les épreuves citées ci-dessous, ces **savoirs** peuvent être mobilisés dans toutes les épreuves professionnelles du baccalauréat ASSP.

« À domicile »	E31 Accompagnement des actes de la vie quotidienne à domicile  L'évaluation porte sur l'ensemble des savoirs « Services à l'utilisateur » relatifs à l'option	E32 Organisation d'intervention à domicile  L'évaluation porte plus particulièrement sur 3.3 Gestion des documents (→ Dossier 11, TD 51, Mémo 19)	E33 Aménagement et équipement de l'espace privé  L'évaluation porte plus particulièrement sur : 1.7.1 Facteurs d'hygiène et de confort (→ Dossier 7, TD 27 et 28, Mémo 12) 1.7.2 Agencement et équipement des locaux pour l'accessibilité et la sécurité (→ Dossier 7, TD 29, Mémo 12)
	E31 Soins d'hygiène et de confort, de services à la personne en structure  L'évaluation porte sur l'ensemble des savoirs « Services à l'utilisateur » relatifs à l'option.	E2 Analyse de situation(s) professionnelle(s)  L'évaluation porte sur l'ensemble des savoirs « Services à l'utilisateur » commun aux deux options.	

2 Les conseils pour répondre aux questions à l'examen

- **Parcourir brièvement le questionnaire** : repérer le nombre de questions et les lire rapidement.
- **Lire les situations professionnelles, les documents et annexes.**
- **Analyser chacune des questions en profondeur** : repérer le ou les verbes d'action utilisés dans la question (ex. : définir, illustrer, expliquer, comparer, justifier, présenter...) et souligner les mots « clés » ciblant le contenu de la demande.
- **Adopter une stratégie de réponse appropriée** : prévoir un plan très bref de la réponse à donner en se fondant sur le verbe d'action utilisé dans la question. Par exemple :
 - ▶ **Définir** : donner la signification, le sens d'une notion, d'un objet ; mettre en évidence les caractéristiques principales et, au besoin, donner un exemple pour illustrer. Éviter de répondre par un exemple seulement.
 - ▶ **Analyser** : rechercher les éléments essentiels qui caractérisent la situation à analyser. À cette fin, dès le début de l'analyse, préciser la ou les notions clés, vues en formation, à utiliser pour effectuer l'analyse ; montrer comment les caractéristiques interagissent les unes par rapport aux autres.
 - ▶ **Justifier** : *une justification pertinente répond à trois critères* :
 - elle est convaincante : la (les) raison(s) fournie(s) prouve(nt) bien la justesse de la réponse ;
 - elle reprend des éléments du texte ;
 - elle est claire pour le lecteur.
- **Formuler la réponse** en portant attention au fur et à mesure à l'exactitude de la réponse.
- **Vérifier sa réponse** en contrôlant la syntaxe et l'orthographe après chaque réponse.



VOS AVANTAGES NUMÉRIQUES

foucherconnect.fr

Ce manuel papier est enrichi de ressources numériques en accès direct

GRATUIT

#vidéo
foucherconnect.fr/19pm001

www.foucherconnect.fr en indiquant le code ressource ou par **flashcode**



MANUEL NUMÉRIQUE ENRICH

Saisie et enregistrement des réponses
Liens vers des vidéos

+ Pour l'enseignant :
Affichage des corrigés

➔ Tester le manuel numérique
www.jeteste.fr/5392310



Vous équipez vos élèves de manuels papier ?

GRATUIT

- > Les manuels numériques élève - 3 ans
- > Le manuel numérique enseignant - 3 ans

➔ Accès à l'offre gratuite sur www.jeteste.fr/5392310



Vous équipez vos élèves de manuels numériques ?

GRATUIT

- > Le manuel numérique enseignant - 3 ans

➔ Accès à l'offre gratuite lors de l'achat des manuels numériques élève sur www.kiosque-edu.com

Conditions détaillées des offres et autres tarifs : www.kiosque-edu.com

POUR VOS ÉLÈVES



SPÉCIMEN

COMMERCIALISATION INTERDITE

17 2959 3

Version élève

17 2971 6

ISBN : 978-2-216-15397-8