

Tenue et comportement professionnels

TENUE PROFESSIONNELLE

La tradition et la législation exigent le port d'une tenue professionnelle.

Elle symbolise la profession et protège le cuisinier, elle doit être propre et complète.

Quelques règles s'imposent :

- les vêtements de ville sont laissés au vestiaire,
- la tenue est réservée aux périodes de travail,
- elle sera changée et lavée tous les jours au minimum.

Elle se compose des éléments suivants :

- **Une toque** : obligatoire, elle est destinée à contenir complètement et à retenir les cheveux, qui sont source de forte contamination. Elle doit envelopper l'intégralité de la chevelure car elle la protège des buées et des vapeurs grasses ainsi que des odeurs.
- **Un tour de cou absorbant** : c'est une pointe de tissu absorbant dont le rôle est de contenir la transpiration du cou et du visage. Le tour de cou doit être changé après chaque service, en aucun cas il ne devra être réutilisé humide.
- **Un torchon** : il sert uniquement à la prise des récipients et plats chauds.
- **Des chaussures** : elles sont couvertes et en cuir de préférence, afin d'assurer une plus grande protection en cas de brûlures ou de chute d'objets. Elles doivent être antidérapantes, résistantes et maintenues en parfait état d'entretien.
- **Une veste blanche croisée** : la veste doit être croisée largement devant afin de former un plastron assurant une protection efficace contre la chaleur des fourneaux ainsi que des éventuelles projections sur la poitrine. Les manches sont à rabats afin de protéger les poignets de la chaleur et le système de boutonnage doit permettre de l'ôter rapidement en cas de brûlures.

- **Un tablier** : sans bavette, il doit être replié à la ceinture afin de protéger son utilisateur de la chaleur et se porte à la longueur convenable (au-dessous des genoux). Il est maintenu par deux cordons dont la boucle doit être dissimulée à l'intérieur afin de ne pas s'accrocher.
- **Un pantalon** : en pied de poule bleu et blanc. Il doit être en pur coton ignifugé ou 65% coton et 35% polyester.

LÉGISLATION

L'article 6 de la circulaire du 9 août 1978 rappelle au personnel qu'il doit obligatoirement porter un vêtement de travail clair afin que toutes les salissures se distinguent au premier coup d'œil, et une toque propre devant envelopper l'intégralité de la chevelure.

Le vêtement de travail n'est donc pas une fantaisie mais une obligation : il représente une mesure d'hygiène en restauration mais il est également le reflet de votre personnalité, il représente le restaurant où vous travaillez; une tenue négligée et tachée attirera la suspicion sur la maison.

AUTRES CAS

La restauration collective apporte quelques éléments supplémentaires à la tenue traditionnelle : port d'un masque bucco-nasal, de gants, d'une charlotte, d'une surblouse et de surchaussures.

COMPORTEMENT PROFESSIONNEL

Le métier de cuisinier, riche en traditions, demande d'appliquer à tout moment certaines attitudes et comportements professionnels appelés «savoir-être». C'est par leur respect que le jeune commis progressera dans la brigade.

Il faut être capable de :	Il faut «savoir-être»	Exemples
Organiser	Adopter de bonnes attitudes professionnelles, planifier son travail.	Ponctualité, propreté, ordre, bonne gestion des produits, rapidité, efficacité.
Communiquer	S'intégrer dans la brigade, faire preuve de curiosité, demander des conseils.	Bonne relation avec le personnel de la brigade, discrétion avec la clientèle.
Réaliser	Produire des prestations de qualité, s'appliquer dans les tâches confiées.	Respect des techniques professionnelles, bonne présentation des productions.
Apprécier	Évaluer correctement l'hygiène, goûter et critiquer les réalisations.	Respect des consignes, création de nouvelles préparations.

HYGIÈNE DES MAINS DANS LA CUISINE

Avoir une tenue professionnelle propre et complète et adopter les bons comportements s'accompagnent obligatoirement d'une hygiène irréprochable, et notamment celle des mains.

POURQUOI SE LAVER LES MAINS ?

La main est le premier outil de travail en cuisine, mais c'est aussi le principal vecteur de contaminations. En matière de HACCP, la première règle est de se laver les mains aussi souvent que possible.

LES MANIPULATIONS QUI CONTAMINENT EN CUISINE

- Le transport de cartons ou cageots,
- éviscération de poissons, volailles ou gibiers,
- épluchage de légumes,
- manipulation des poubelles,
- utilisation des produits de nettoyage...

QUAND SE LAVER LES MAINS ?

- En arrivant au travail,
- en sortant des toilettes,
- après s'être mouché,
- avant et après avoir manipulé de la viande, des légumes,
- avant et après avoir cassé des œufs,
- avant le dressage des préparations,
- après avoir touché des objets sales ou souillés.

COMMENT SE LAVER LES MAINS ?

- S'assurer d'avoir les ongles coupés et sans vernis,
- retirer ses bijoux,
- se mouiller les mains et les avant-bras,
- prendre une dose de bactéricide,
- se frotter les mains, se brosser les ongles,
- se rincer les mains ainsi que les avant-bras,
- se sécher les mains à l'aide de papier à usage unique,
- jeter le papier à la poubelle.

REMARQUES

Il est d'usage d'utiliser un robinet à commande non manuelle afin d'éviter de contaminer de nouveau ses mains en fermant le robinet. De même, le papier à usage unique permet de ne pas se recontaminer les mains en les séchant.