

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 LA PRÉPARATION DE L'AGENT	9
L'ÉQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE	9
Les impératifs	9
La tenue	9
Quand se laver les mains ?	10
L'installation en collectivité	10
Essuyage et séchage	11
Usage des gants	11
LE SUIVI DE L'AGENT	15
LA GESTION DES STOCKS	15
La date limite de consommation ou DLC	15
La date de durabilité minimale ou DDM	16
Le décartonnage	16
La traçabilité	16
CHAPITRE 2 LA PRÉPARATION DU MATÉRIEL ET DES PRODUITS	17
LE MATÉRIEL	17
LES PRODUITS	18
Le pH	18
Les produits d'entretien	19
Le bionettoyage :	19
L'eau de javel	19
Précaution d'utilisation	19
Rappels des premiers gestes en cas d'accident avec un produit ménager :	20
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE	20
En matière d'alimentation :	20
En matière d'entretien :	20
En matière d'aménagement et d'énergie :	21
En matière de jeux :	21
CHAPITRE 3 L'ENTRETIEN EN CUISINE	23
LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE	23
LA MÉTHODE HACCP	23
LA PRÉPARATION DE REPAS	24
La marche en avant	24
La gestion du froid :	24
La liaison froide	25
La gestion des déchets	25
L'ENTRETIEN DES APPAREILS EN CUISINE	26
CHAPITRE 4 L'ENTRETIEN DES ESPACES ET DU MATÉRIEL RÉSERVÉS A L'ENFANT	35
L'ENTRETIEN DES LOCAUX	35
Les techniques de dépoussiérage	35
Les techniques de lavage des sols	35
Les techniques de lavage des surfaces	36
La technique d'entretien par la vapeur	37
Les techniques d'entretien des surfaces vitrées	37
L'ENTRETIEN DES JOUETS	41

Le bio nettoyage par immersion :	41
Le bio nettoyage par essuyage ou vaporisation :	41
Les peluches et jeux en tissu	41
Les jeux pour le bain :	41
LE BIONETTOYAGE DES SANITAIRES	42
L'ENTRETIEN DE LA VAISSELLE	45
En milieu collectif	45
En milieu familial	45
L'ENTRETIEN DU LINGE	45
Le tri du linge	45
Fibres et textiles	46
Les étiquettes	46
LE LAVAGE	47
Le lave linge	47
L'étiquette énergie	48
La lessive	49
LE SÉCHAGE	49
Le séchage naturel	49
Le sèche-linge	49
PLIAGE ET REPASSAGE	50
Le pliage	50
Le principe du repassage	50
Petite couture	50