

## Le personnel de cuisine



A retenir

### Définition

PERSONNEL : .....

.....

.....

BRIGADE : .....

.....

.....

### 1) Les qualités essentielles du bon cuisinier

Qualité physique : - Bonne résistance à la fatigue

Qualité morales : - Être poli

- Respectueux

- Disponible le week-end

- Être discipliné

### 2) La tenue professionnelle

La tenue professionnelle est une tenue légale dont personne ne doit se dispenser (toque, tour de cou, veste, pantalon, tablier, torchons, chaussures.)

Parfois on peut utiliser des gants ainsi que des masques. Il est interdit de porter des bijoux ainsi que des accessoires.

Il est important qu'une tenue ne serve que pour un service

## Le personnel de cuisine

- Remplir au bout de chaque flèche le nom de l'habit faisant parti de la tenue de cuisine.

(Pantalon de cuisine, toque ou charlotte, veste de cuisine, chaussures de sécurité, tour de cou, tablier de cuisine)

