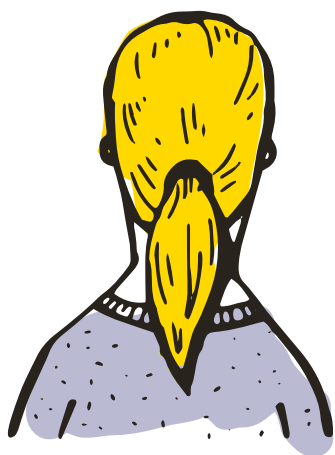


C'est du **PROPRE!**

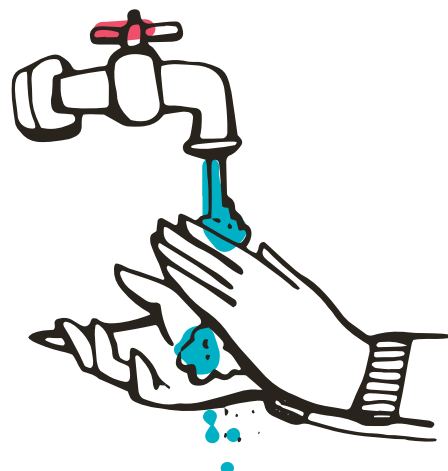
Quand les petits cuistots mettent la main à la pâte, il peut y avoir des ratés. Pas de panique cependant, ça fait aussi partie de l'apprentissage! Ces six astuces vous aideront à garder la cuisine bien propre et à assurer une hygiène alimentaire parfaite.

AVANT DE COMMENCER



1 S'ATTACHER LES CHEVEUX

Pour qu'aucun cheveu n'atterrisse dans les assiettes.



2 SE LAVER LES MAINS

Avant toute chose, se laver soigneusement les mains avec du savon.



3 GARDER LE PLAN DE TRAVAIL PROPRE

Toujours déposer les saladiers et ustensiles sales dans l'évier pour ne pas encombrer la surface de travail.



5 FAIRE LA VAISSELLE

Les assiettes, couteaux et planches à découper qui ont servi à préparer la viande ou le poisson crus doivent être soigneusement et rapidement lavés. Il en va de même pour les mains!



4 GÔTER LES PLATS

Pour savoir si un plat est réussi, il faut le goûter. On utilise pour ce faire à chaque fois des couverts propres.



6 RANGER LA CUISINE

Ranger la cuisine dès qu'on a terminé afin que tout soit en ordre pour la prochaine fois!

Retrouvez encore plus d'infos sur littlefooby.ch/conseils