

<https://biotechnologies.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article221>

# Hygiène en Cuisine

- TICE - MEEF -



Date de mise en ligne : lundi 16 décembre 2019

---

Copyright © Biotechnologies - ST2S - Lyon - Tous droits réservés

---

Bienvenue,

Dans cet article adressé aux primants dans les filières de la restauration (*baccalauréat professionnel Cuisine et Restauration, CAP APR, CAP Cuisine ...*) vous trouverez deux fiches de synthèse pour vous aider dans vos révisions sur l'hygiène en cuisine :

1. [fiche de révisions HACCP](#)
2. [fiche de révisions CHAINE DU FROID](#)

Suite à cela, un quizz (assez court, 6 questions) est disponible ci-contre afin de vous entraîner : [Quizz hygiène alimentaire](#)

Cela permettra de mettre en œuvre les compétences des référentiels :

- CAP APR : COMPETENCE : C 21 – « ORGANISER SON TRAVAIL DANS LE RESPECT DE L'HYGIENE, DE L'ERGONOMIE, DE LA SECURITE ET DES CONSIGNES DONNEES »
- BAC PRO CUISINE : C5-1.2 « Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité »

A vous de jouer !

Lucie Arnaud.