

TABLIER DE CUISINE



Le tablier de cuisine professionnel est différent du tablier que l'on porte pour cuisiner à la maison. Certes, il sert à protéger des taches mais ce n'est pas son utilité première. En effet, si l'hygiène est la priorité absolue en cuisine, il ne s'agit pas vraiment de protéger vos vêtements. Il faut plutôt une tenue spécifique qui empêche la transmission de germes et de bactéries vers les aliments manipulés et ce, tout au long du processus d'élaboration des plats, qu'ils soient servis sur place, à emporter ou livrés au client.

Le tablier de cuisine peut être muni d'une bavette ou non. La conception peut prévoir des poches qui seront alors disposées stratégiquement de sorte à empêcher toute chute d'objet dans les préparations.

Il est généralement proposé en blanc, couleur hygiénique par excellence. Cependant, vous avez la possibilité de vous tourner vers un éventail de coloris plus large afin d'harmoniser le tablier avec les autres tenues professionnelles portées par vos équipes.

Les collections en 100% coton sont à la fois faciles d'entretien et étanches aux germes. C'est également le cas des tabliers en polycoton. Ces critères sont à prendre en compte dans la mesure où le tablier de cuisine nécessite un lavage après chaque utilisation. Selon les conditions de travail, il peut s'avérer nécessaire de changer de tablier en cours de service. Mieux vaut donc prévoir plusieurs exemplaires par personnes afin de protéger les membres de votre équipe et les aliments manipulés.

PREV **SÉCU**

Bien qu'on parle de table et de cuisine, ce métier de travail n'est pas uniquement exigé dans les cuisines des établissements de restauration. Il est en effet indispensable à tous les métiers de bouche : pâtisserie, charcuterie, poissonnerie, boulangerie...

Santé et Sécurité au travail



SOL-18-15/ ImageManelli-Aborama-JM28092022