

Règles de base des ateliers (adultes et enfants)

Il n'y a aucune réglementation spécifique à la conduite d'un atelier de pâtisserie mais je tiens à suivre quelques règles de base pour le bon déroulé des cours et une entière satisfaction des participants.

Limiter les risques physiques :

- Manipulation des couteaux avec précaution. Faire attention aux voisins, pas de chahut pour les enfants. Attention aux doigts sous le couteau. Couteau maintenu vers le bas lors des déplacements. Poser les couteaux à laver dans une bassine prévue à cet effet.
- Autour des espaces cuissons, du fait des risques de brûlure, pas de chahut à proximité pour les enfants s'en maintenir à l'écart en laissant l'accès à ceux ayant un plat en train de cuire.
- Vérification des allergies au préalable qui devront être notifiées par écrit.
- Une trousse de secours et un extincteur sont prévus (sans obligation d'être utilisés !)
- Les enfants de moins de 7 ans seront équipés uniquement de couteau à bout rond et de planche à découper individuelle. Les enfants jusqu'à 8 ans devront être accompagnés d'un adulte.
- Le fonctionnement et l'utilisation des petits équipements seront expliqués et encadré pour les enfants.
- Chaque participant s'engage à respecter ses voisins, respecter le matériel qui lui est prêté.

Limiter les risques sanitaires :

- Garantie de la bonne qualité sanitaire des matières premières : les fruits choisis seront exempts de pourriture, les dates limites de consommation seront respectées, de bonnes conditions de stockage seront assurées, comme de bonnes conditions de transport jusqu'à l'atelier et le maintien de la chaîne du froid.
- Les achats des produits frais seront effectués au plus près de l'atelier.
- Les informations sur l'origine des produits seront conservées
- Les surfaces de travail seront nettoyées par des produits détergents et désinfectants possédant un agrément pour l'usage alimentaire.
- Bien nettoyer son plan de travail après avoir épluché des fruits ou casser les œufs
- Pour éviter la contagion des germes, se laver les mains avec du savon avant de commencer l'atelier, après le passage aux toilettes ou s'être mouché, ne pas éternuer sur les préparations, se laver les mains entre la préparation de différentes familles de produits
- Les participants seront dotés de tablier pour protéger les vêtements et de surchaussures, afin de permettre de contrôler le niveau de propreté
- En cas de dégustation en cours de préparation ne pas retremper la cuillère utilisée dans la préparation
- Les pâtisseries seront consommées par ceux qu'ils les auront préparées au plus près de leur élaboration, les participants s'engagent à consommer au plus vite leur préparation ou la placer au froid, et supporte dans tous les cas toute la responsabilité de sa qualité sanitaire.

A noter : La SARLU Clarine dispose d'une Garantie Responsabilité Civile professionnelle auprès de Generalli Couvrant tous les risques liés à son activité.