

## **Charte des Apprentis**

Avant de commencer cette aventure avec Youdy, il est de mon devoir de vous rappeler les principes et règles de base en matière d'hygiène. C'est dans le but de limiter les risques, partager les bonnes pratiques et protéger nos utilisateurs que nous avons rédigé La Charte des Apprentis Youdy.

L'Apprenti s'engage à respecter cette charte, composée des points suivants :

### **1. Cuisine**

#### **1.1. Environnement de travail**

- Avoir un environnement de travail propre et propose à la pratique de son service.
- Avoir du savon à proximité de son évier.
- Disposer d'une aération de type hotte (VMC) ou d'une fenêtre le cas échéant, bien entretenue.
- Avoir une tenue dédiée à la cuisine : privilégier le port du masque, tablier.
- Privilégier le port de gant en latex à usage unique pour la manipulation des aliments et les préparations.
- Disposer d'une poubelle fermée et la vider régulièrement.

#### **1.2. Stockage et manipulation des aliments**

- Se laver les mains au savon avant et après chaque manipulation.
- S'assurer du maintien de la chaîne du froid et ranger les produits frais au réfrigérateur le plus rapidement possible.
- Rincer les légumes et les fruits à l'eau claire et potable avant de les ranger au réfrigérateur.
- Enlever le carton et les emballages de vos produits avant de les ranger, que ce soit sur les étagères ou dans le réfrigérateur.
- Séparer les produits laitiers, les protéines animales et les légumes dans le réfrigérateur.
- Ranger les produits d'entretien bien séparément des produits alimentaires.
- N'utiliser que des produits qui respectent le stockage et la durée indiqués sur l'emballage.

#### **1.3. Préparation/Cuisiner**

- Se laver les mains au savon avant et après chaque préparation.
- Utiliser des ustensiles propres.
- Ne pas utiliser un ustensile deux fois sans le laver entre chaque manipulation.
- Préparer les éléments crus et cuits sur deux planches bien différentes.
- Jeter tout produit ayant été en contact avec une surface sale (sol, plan de travail non nettoyé, ...).
- Cuisiner sans animaux ou enfant dans la cuisine.
- Attendre 1h avant de mettre un plat chaud au réfrigérateur.
- Vendre un plat cuisiné le jour J.
- Ne pas revendre ses invendus. Exemple : un plat cuisiné le jour J ne peut pas être revendu en J+1.
- Jeter tous les restes au bout de 36h au réfrigérateur, même pour une consommation personnelle.

#### **1.4. Nettoyage**

- Nettoyer tous le plan de travail, les ustensiles et le matériel utilisés après avoir terminé ses préparations.
- Nettoyer le plan de travail.
- Utiliser une éponge à part pour la vaisselle et une éponge pour le reste.
- Vider sa poubelle avant et après le service.
- Mettre à laver le torchon utilisé.

### **1.5. Santé**

- Si je ne me sens pas bien, je ne cuisine pas.
- Je ne cuisine pas si je présente des symptômes grippaux: toux, fatigue, courbatures, fièvre, gêne respiratoire.

## **2. Prestation de Service**

### **2.1. Environnement de travail**

- Avoir un environnement de travail propre et propose à la pratique de son service.
- Avoir du savon à proximité de son évier.
- Disposer d'une fenêtre.
- Avoir une tenue dédiée.
- Avoir désinfecté / laver le matériel utilisé entre deux prestations.

### **2.2. Préparation**

- Se laver les mains au savon avant et après chaque prestation.
- Utiliser du matériel propre : serviette, draps de protections, coupes ongle, peignes, brosse à cheveux...
- Jeter tout produit ayant été en contact avec une surface sale (sol, ...).
- Effectuer la prestation dans un endroit dédié sans animaux, ou autres personnes (adultes comme enfants).
- Respecter les conseils d'utilisation et de stockage indiqués sur les produits utilisés.

### **2.3. Nettoyage**

- Nettoyer tous le matériel, serviettes... utilisés après avoir terminé ses prestations.
- Nettoyer l'environnement.
- Aérer l'environnement de travail.

### **2.4. Santé**

- Si je ne me sens pas bien, je ne prends pas de rendez-vous.
- Je ne prends pas de rendez-vous si je présente des symptômes grippaux: toux, fatigue, courbatures, fièvre, gêne respiratoire.

Proposer ses services sur Youdy implique l'acceptation de la présente charte. Vous vous engagez personnellement à respecter les points évoqués ci-dessus.

En cas de litige, votre responsabilité civile peut être engagée. Ne prenez pas cet acte à la légère.

**Elodie de Youdy**