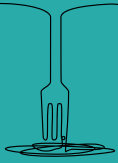




Avec la collaboration de :



Québec 



# TÂCHE 14 | Appliquer les normes du MAPAQ pour l'inspection des lieux et des aliments

## Situation

- En emploi

## Intentions de communication

- **Compréhension orale (niveau 5)**
  - ✓ Comprendre des informations sur les normes d'hygiène et de salubrité
- **Production orale (niveaux 3 à 5)**
  - ✓ Donner des conseils sur les normes d'hygiène et de salubrité
- **Production écrite (niveaux 3 et 4)**
  - ✓ Rédiger un résumé sur les meilleures pratiques en matière d'hygiène et de salubrité


## Niveaux visés

- Niveaux 3 à 5

## Durée proposée

- 6 heures

## Support

-  Vidéo : Inspection en restauration- hygiène et salubrité des aliments Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) (18 septembre 2019). Inspection en restauration- hygiène et salubrité des aliments [Vidéo en ligne]. Repéré à <https://www.youtube.com/watch?v=VheaLOfgiFM&t=16s>

## Éléments langagiers

- Le vocabulaire
- Donner des directives avec l'impératif présent
- La prononciation des organisateurs textuels



# L'AMUSE-BOUCHE



# ANTICIPATION



**1. Que voyez-vous sur cette image?**

**2. Que risque-t-il d'arriver aux clients d'un restaurant insalubre?**

**3. Que risque-t-il d'arriver au restaurant dont la cuisine et les installations sont insalubres au Québec?**



**L'ENTRÉE**



# COMPRÉHENSION GLOBALE

 **Regardez la vidéo et répondez aux questions.**

## 1. La vidéo s'adresse...

- aux employés du secteur de la restauration et alimentaire.
- aux inspecteurs et inspectrices du MAPAQ.
- aux témoins de pratiques ou conditions insalubres dans un restaurant ou une épicerie.
- aux exploitants dans les secteurs de la restauration et des aliments.

## 2. À quoi fait référence l'acronyme MAPAQ?

## 3. De quoi parle la vidéo?

- De l'hygiène et de la salubrité des aliments
- Des différentes techniques d'entreposage des aliments
- De l'insalubrité dans la transformation alimentaire
- Du rôle de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

## 4. Le but de la vidéo est...

- de donner une formation sur l'hygiène en cuisine.
- d'expliquer en quoi consiste une inspection du MAPAQ.
- de donner des exemples de contamination des aliments.
- de faire la promotion des inspecteurs du MAPAQ.

## Fiche d'écoute

Questions	Réponses
<b>Allez sur Internet et tapez dans votre moteur de recherche MAPAQ.</b>	
Que signifie l'acronyme MAPAQ?	
<b>Quelle est la mission du MAPAQ? Cherchez l'information sur Internet.</b>	
Mission du MAPAQ	
Trouvez le verbe qui vient d'« inspection ».	
Que signifie ce verbe? Cherchez dans un dictionnaire ou sur Internet.	
Comment s'appelle une personne dont le travail est de faire des inspections?	
<b>Regardez la vidéo : Inspection en restauration – hygiène et salubrité des aliments</b>	
<b>Vocabulaire – Trouvez la signification des mots donnés</b>	
La contamination alimentaire	
La contamination croisée	
Une toxine	
Une infection	
Une toxi-infection alimentaire	
Une innocuité alimentaire	
Hygiène et salubrité des aliments	
<b>Le travail des inspecteurs du MAPAQ</b>	
Quel est le rôle des inspecteurs du MAPAQ?	

**5. Associez chaque séquence à son contenu.**

Séquences	
A	La fréquence des inspections
B	Les 5 M
C	Les responsabilités de l'exploitant
D	Le rôle des témoins
E	Le but des inspections

Contenu		Réponses
a.	Le MAPAQ s'assure de la sécurité alimentaire des produits préparés et vendus.	
b.	Les clients et les employés qui voient des irrégularités peuvent les rapporter au MAPAQ.	
c.	Différents points sont abordés lors d'une inspection.	
d.	Les propriétaires jouent un rôle essentiel dans l'application des règles du MAPAQ.	
e.	Les moments où des inspections ont lieu dépendent de la charge de risque.	



# LE PLAT PRINCIPAL



# ÉLÉMENTS LANGAGIERS

## VOCABULAIRE

1. Associez chaque nom à l'image correspondante et décrivez oralement ce que vous voyez.

a. y n consommateur

b. y n manipulateur d'aliments

c. y n exploitant en restauration

d. Ce personnel de cuisine

e. y ne inspectrice en hygiène et salubrité

f. y n plongeur



## 2. Associez chacun des termes proposés à son image.

- L'assainissement
- L'entreposage
- La cuisson
- L'étiquetage
- La décongélation
- Le nettoyage
- Le réchauffage
- Le refroidissement



**3. Placez les actions en ordre, de la décongélation d'un aliment à l'assainissement de l'espace de travail.**

- |              |                 |                |                |                      |
|--------------|-----------------|----------------|----------------|----------------------|
| ■ La cuisson | ■ L'entreposage | ■ L'étiquetage | ■ Le nettoyage | ■ Le refroidissement |
|--------------|-----------------|----------------|----------------|----------------------|

1	La décongélation
2	
3	
4	
5	
6	
7	L'assainissement

**4. Lisez les définitions et cochez la réponse correspondant à la définition.**

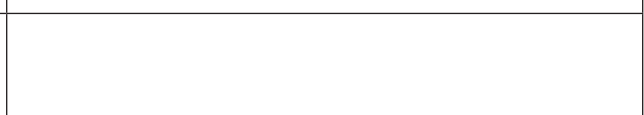
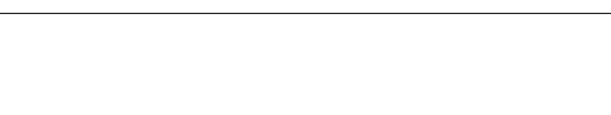
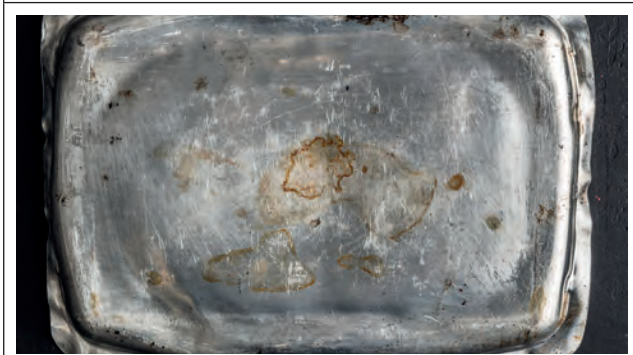
a.	Infection d'un organisme ou d'un milieu : Une contamination Une toxi-infection	b.	Caractéristique de ce qui est sans danger : Une innocuité Un allergène	c.	Caractéristique de ce qui est sain : La salubrité L'innocuité
d.	Intoxication de l'organisme après avoir ingéré de l'eau ou des aliments contaminés : Une toxi-infection Une contamination croisée	e.	Substance responsable d'une réaction allergique : Un allergène Une innocuité	f.	Substance responsable d'une contamination : Un allergène Un contaminant
g.	Contamination qui se produit quand des aliments cuits entrent en contact avec des aliments crus : L'innocuité La contamination croisée				

5. Associez le nom des éléments à leur image pour découvrir ce qui n'est pas acceptable dans une cuisine.

- Des bosses
- Des fissures

- Un bris
- Des moisissures

- De la corrosion
- Des particules détachables



**6. Associez chaque mot à l'image correspondante.**

■ Le ruban adhésif	■ Une moustiquaire	■ Une résille	■ Un prélèvement d'aliments	■ La ventilation
--------------------	--------------------	---------------	-----------------------------	------------------

**7. Remplacez les synonymes des mots soulignés en surlignant la réponse appropriée parmi celles suggérées.**

- a. Une liste exhaustive, c'est une liste complète ou incomplète?
- b. Un produit toxique, c'est un produit sain ou dangereux?
- c. Un accessoire inaltérable, c'est un accessoire durable ou fragile?
- d. Un environnement salubre, c'est un environnement propre ou sale?

# GRAMMAIRE

## Donner des directives avec l'impératif présent

On utilise l'impératif pour donner des consignes ou des directives. Voici quelques exemples.

L'IMPÉRATIF PRÉSENT	
Avec « TU »	Avec « VOUS »
Range la cuisine à la fin de chaque service.	Rangez la cuisine à la fin de chaque service.
Vérifie le système de ventilation.	Vérifiez le système de ventilation.
Assainis les ustensiles pour éviter le dépôt de germes.	Assainissez les ustensiles pour éviter le dépôt de germes.
Règle la température de la chambre froide.	Réglez la température de la chambre froide.
Fais attention de ne pas contaminer les surfaces.	Faites attention de ne pas contaminer les surfaces.
Ne mélange pas les aliments allergènes avec d'autres produits.	Ne mélangez pas les aliments allergènes avec d'autres produits.
Mets les aliments périmés dans le compost.	Mettez les aliments périmés dans le compost.
Ne réutilise pas l'huile de cuisson.	Ne réutilisez pas l'huile de cuisson.
Ne recongèle pas les aliments décongelés.	Ne recongelez pas les aliments décongelés.

1. Indiquez si le verbe est à l'impératif ou au présent.

	Directives	Impératif présent	Indicatif présent
a.	Je prépare une recette.		
b.	Prenez la commande de ce client.		
c.	Ouvrez la porte, s'il vous plaît.		
d.	Elle nettoie son poste de travail.		
e.	Viens me voir après ton service.		
f.	Il parle avec son client.		
g.	Attendez à l'extérieur.		
h.	Fais ce que je t'ai demandé s'il te plaît.		
i.	Vous faites cuire la viande.		



2. Transformez les phrases au présent en phrases à l'impératif, en suivant l'exemple.

	Phrases au présent	Phrases à l'impératif
a.	Tu ranges les ustensiles.	Range les ustensiles.
b.	Vous nettoyez la ventilation.	
c.	Tu rappelles l'inspecteur.	
d.	Nous lavons le plancher chaque soir.	
e.	Tu apposes les étiquettes.	
f.	Vous aidez les serveurs.	
g.	Nous retirons la vaisselle abimée.	
h.	Tu places ces aliments dans le réfrigérateur.	
i.	L'inspecteur vient demain.	



### 3. À qui s'adresse-t-on ?

Associez les directives à la bonne personne : un serveur, un manipulateur d'aliments ou un exploitant en alimentation.

	Directives	Serveur	Manipulateur d'aliments	Exploitant en alimentation
a.	Nettoie ton poste de travail au début et à la fin de chaque service.			
b.	Notez bien les commandes et transmettez-les au personnel de cuisine.			
c.	Téléphone à l'inspecteur.			
d.	Informez sur les produits utilisés en cuisine.			
e.	Ne recongèle pas les aliments décongelés.			
f.	Lavez-vous souvent les mains puisqu'elles peuvent facilement véhiculer des microorganismes pathogènes.			
g.	Assurez-vous que les normes du MAPAQ sont respectées.			
h.	N'utilisez pas la même huile à friture pour cuire d'autres aliments.			
i.	Changez régulièrement le mot de passe de votre ordinateur.			
j.	Évitez de déposer sur les comptoirs des contenants qui ont été en contact avec le sol.			

# PHONÉTIQUE

## 1. Écoutez et lisez les phrases, puis surlignez les mots pour exprimer :

- l'explication,
- l'ajout,
- le but,
- la conséquence.



a. Il faut s'assurer de l'innocuité des aliments, c'est-à-dire vérifier qu'ils sont sans danger pour le consommateur.



b. La température des aliments est contrôlée et leur origine est vérifiée pour savoir d'où ils proviennent.



c. La méthode, c'est la façon de manipuler les aliments.



d. D'une part, on scrute à la loupe les méthodes de travail et d'entreposage afin d'éviter les contaminations croisées.



e. D'autre part, on examine le nettoyage et l'assainissement des ustensiles et des équipements qui sont utilisés en cuisine.



f. On ne sert pas des fruits de la même façon que du poisson cru, par exemple.



g. L'inspection porte alors sur la méthode, la fréquence et les installations de lavage des mains, ainsi que l'utilisation hygiénique des gants, s'il y a lieu.



h. De plus, on vérifie l'état de santé ou les blessures des manipulateurs d'aliments.



i. Par « milieu », on entend tous les locaux du bâtiment où sont préparés, entreposés et servis les aliments.



j. Elle est déterminée par plusieurs facteurs tels que le type d'établissement ainsi que le résultat de l'évaluation des 5 M.

2. Placez les mots surlignés dans les colonnes appropriées.

ORGANISATEURS TEXTUELS			
Pour expliquer	Pour ajouter	Pour donner un but, un objectif	Pour exprimer une conséquence
Ex. : Disons que	Ex. : D'ailleurs, également, aussi	Ex. : dans le but de	Ex. : donc

3. Écoutez de nouveau les phrases, observez la prononciation des mots que vous avez surlignés. Répétez les phrases et enregistrez-vous.



# LES FROMAGES



# COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE

 Regardez la vidéo, puis répondez aux questions. Vous pouvez regarder la vidéo pendant que vous répondez aux questions.

**1. Pour quel ministère travaille Francis Roberge?**

**2. Quel est le but des inspections alimentaires?**

S'assurer que les clients sont satisfaits de leurs repas.

Éviter les toxi-infections alimentaires.

Aider les cuisiniers à mieux s'organiser en cuisine.

Donner des amendes aux restaurateurs.

**3. Quels sont les 5M?**

a.

b.

c.

d.

e.

**4. Classez chaque élément dans la bonne catégorie.**

■ température	■ blessure	■ entreposage	■ aliments	■ équipement	■ lavage des mains
■ origine	■ ustensiles	■ personnel	■ corrosion	■ résille	■ ventilation
■ manipulation	■ étiquetage	■ emballage	■ contamination	■ étanchéité	■ contaminants
■ craques	■ locaux	■ décongélation	■ santé	■ refroidissement	■ propreté

Matière	Méthode	Main-d'œuvre	Matériel	Milieu

**5. Francis Roberge mentionne qu'il faut éviter les contaminations croisées. Laquelle de ces situations représente une contamination croisée?**

Robert a laissé le poulet à décongeler sur le comptoir.

Sylvia n'a pas fait refroidir la soupe avant de l'entreposer au réfrigérateur.

Adrien fait conserver la viande entre 0 et 4 °C en tout temps.

Flavia a utilisé la même planche pour couper de l'ail et des poitrines de poulet cru.

**6. Pour quelles raisons doit-on vérifier la santé et les blessures des manipulateurs d'aliments?**

Pour s'assurer que tous les employés sont en santé.

Pour éviter que les blessures entrent en contact avec des aliments.

Pour éviter qu'un employé malade contamine les aliments.

Pour prévenir les accidents de travail et leurs conséquences.

**7. L'ensemble du matériel doit être...**

- a.
- b.
- c.
- d.

**8. Indiquez si l'action est permise ou non. Si l'action n'est pas permise, écrivez l'action permise.**

	Énoncés	Permise	Non permise
a.	Jenny est pressée; elle range la casserole au mauvais endroit en se disant qu'elle corrigera la situation le lendemain.		
b.	Joey a brisé un accessoire qu'il répare avec quelques élastiques.		
c.	Sophie utilise un couteau pour gratter une casserole dans laquelle elle a fait coller de la sauce.		
d.	Frédéric démonte le hachoir à viande avant de le nettoyer.		

**9. Cochez tous les éléments que l'inspecteur vérifie dans le milieu.**

La température de la cuisine	La température de l'eau	La propreté des planchers	La serrure sur les portes
La propreté des murs	La propreté des uniformes des employés	La présence de petits animaux	La ventilation

**10. Complétez le tableau.**

LA CHARGE DE RISQUE	
Qu'est-ce que la charge de risque?	
A quoi sert la charge de risque?	
Comment évalue-t-on la charge de risque?	

**11. Complétez le tableau en indiquant la fréquence des inspections au niveau de risque du restaurant.**

	Restaurant à risque faible	Restaurant à risque moyen	Restaurant à risque élevé
Fréquence des inspections			



## Le clin d'œil gourmand

Cinq niveaux de risque pour la santé sont établis par le MAPAQ.

Le risque peut être...

- faible.
- faible-moyen.
- moyen.
- moyen-élevé.
- élevé.

Consultez la page du MAPAQ sur les condamnations des établissements alimentaires (<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Consommation/condamnations/Pages/Condamnations.aspx>) qui recense les infractions par type d'établissement. Cliquez au hasard sur un restaurant de votre quartier et lisez l'avis d'infraction au complet, y compris le montant de l'amende.

En savoir plus sur les infractions d'un restaurant peut vous être utile, autant si vous voulez aller y manger que si vous désirez y travailler.





**Parler pour parler...**



## Parler pour parler

- Avez-vous déjà attrapé une toxi-infection?
  - ✓ Quel aliment aviez-vous mangé?
- Avez-vous déjà été témoin d'une grave infraction dans une cuisine?
  - ✓ Que s'est-il passé?
  - ✓ Comment la situation a-t-elle été corrigée?
- Après cette activité, que changerez-vous dans votre travail en restauration ou en transformation alimentaire par rapport à l'hygiène et à la salubrité?





**LE DESSERT**



# PRODUCTION ÉCRITE



Pense-bête



Mémo

En équipe, vous allez préparer un mémo qui servirait de guide dans la cuisine d'un restaurant.

Chaque équipe se verra attribuer une fiche dans laquelle seront inscrits les gestes à poser et à éviter pour un des 5 M : matière, méthode, main-d'œuvre, matériel et milieu.

Les informations nécessaires à cette activité sont disponibles sur le site du MAPAQ, sous « Méthode d'inspection des 5 M ».  
<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/inspection/methodeinspection/Pages/methodeinspection.aspx>



**Matière**

- L'innocuité de l'aliment
- Le mode de conservation requis
- L'étiquetage
- L'origine

Source : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/inspection/methodeinspection/Pages/methodeinspection.aspx>

**Exemples de gestes à poser en cuisine**

**Exemples de gestes à éviter en cuisine**

## Méthode

Les différentes étapes de manipulation des aliments pour éviter les contaminations :

- La cuisson
- La décongélation
- Le refroidissement
- Le réchauffage
- Le nettoyage et l'assainissement

Source : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/inspection/methodeinspection/Pages/methodeinspection.aspx>

### Exemples de gestes à poser en cuisine

### Exemples de gestes à éviter en cuisine

### **Main d'œuvre**

- Le lavage des mains
- La tenue vestimentaire
- L'état de santé et les blessures
- Les qualifications

Source : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/inspection/methodeinspection/Pages/methodeinspection.aspx>

### **Exemples de gestes à poser en cuisine**

### **Exemples de gestes à éviter en cuisine**

## Matériel

- La propreté et l'état de l'équipement et des ustensiles
- L'emballage des aliments

Source : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/inspection/methodeinspection/Pages/methodeinspection.aspx>

**Exemples de gestes à poser en cuisine**

**Exemples de gestes à éviter en cuisine**

## Milieu

- Les locaux
- Les aires servant à la préparation, à l'entreposage et au transport des aliments
- L'approvisionnement en eau potable
- Les insectes, les animaux et leurs excréments

Source : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/inspection/methodeinspection/Pages/methodeinspection.aspx>

### Exemples de gestes à poser en cuisine

### Exemples de gestes à éviter en cuisine



# PRODUCTION ORALE

Formulez oralement des recommandations pour les situations problématiques ci-dessous.

1. Eric laisse un filet de saumon hors du réfrigérateur pendant deux heures.	6. Marie n'a pas laissé le potage refroidir avant de le mettre au congélateur.	11. Véronique porte ses boucles d'oreille quand elle travaille. Elle a même perdu une de ses bagues pendant qu'elle cuisinait.
2. Stéphane utilise une casserole dont la poignée est endommagée. Il a enroulé un linge autour de la poignée pour la faire tenir.	7. Karla ne se lave pas les mains après avoir manipulé de la viande crue.	12. L'air circule mal dans la cuisine; le système de ventilation est défectueux mais Marco, le gérant, n'y accorde pas d'importance.
3. Flavia a remarqué la présence de souris dans la cuisine. Elle croit qu'elles sont entrées par la moustiquaire abîmée.	8. Joey est malade depuis deux jours. Il a des nausées et s'absente régulièrement pour aller à la toilette.	13. Sandra s'est coupé le doigt en taillant des légumes. Elle s'est mis un pansement, mais sa blessure continue de saigner.
4. Ali n'a pas vidé les poubelles avant de quitter le restaurant. De plus, il a mal fermé le couvercle de l'une d'elles.	9. Jasmine a le rhume. Elle éternue et tousse sans arrêt au-dessus des aliments.	14. Simon utilise une fourchette pour gratter le fond d'une casserole dans laquelle il a fait brûler un aliment.
5. Ricardo ne prend pas le temps de laver sa planche à découper; après avoir désossé un poulet, il l'utilise pour couper des carottes.	10. Rosa réutilise un contenant dans lequel il y avait des arachides pour y entreposer des restes d'ail haché.	15. Youssef n'aime pas porter sa résille; il affirme qu'elle lui pique la tête.



## Le clin d'œil gourmand

### Connaissez-vous la maladie du hamburger?

La maladie du hamburger est une infection de l'intestin. Elle survient souvent à la suite de la consommation de bœuf haché mal cuit, d'où son nom. Elle s'attrape également en mangeant du poulet, du porc et de l'agneau mal cuit ou en buvant des produits non pasteurisés, comme du lait ou du jus.

Assurez-vous de cuire la viande jusqu'à ce que sa température interne soit sécuritaire. Au besoin, utilisez un thermomètre de cuisson et référez-vous au tableau des températures internes de cuisson qu'on trouve facilement sur Internet.

<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/temperatures-securitaires-cuisson-interne.html#s2>





# Activités d'autoapprentissage



## 14 - Appliquer les normes du MAPAQ pour l'inspection des lieux et des aliments

### Donnez des directives avec l'impératif.

#### 1. Transformez les verbes entre parenthèses à l'impératif pour donner des directives à un collègue « tu » ou « vous » ou à des collègues « vous ».

- a. À un collègue (tu) : (Prendre) la commande des clients. (Proposer) -leur un apéritif pour les faire patienter.  
(annoncer) la commande en cuisine, puis (apporter) ensuite, les plats au fur et à mesure qu'ils sont prêts.
- b. À des collègues : (Porter) un masque et (désinfecter) vos mains autant de fois que nécessaire selon les normes sanitaires.
- c. À un collègue (vous) : (Avoir) une hygiène corporelle impeccable et (éviter) de porter un parfum trop fort.
- d. À un collègue (tu) : Dans l'évier, (mélanger) l'eau et le produit pour laver les ustensiles. (Essuyer) -les avant de les ranger à leur place.
- e. À vos collègues : Dans un seau, (verser) de l'eau avec un produit assainissant et (prendre) un linge pour nettoyer les surfaces de la cuisine. (Laisser) agir le produit avant d'essuyer les surfaces.
- f. À vos collègues : (Aider) vos collègues quand vous avez terminé de tout nettoyer et (vérifier) les stocks pour le lendemain. (Finir) toujours votre journée en vous lavant les mains avant de quitter le restaurant.
- g. À vos collègues : (Assurer) -vous que les dates de péremption des aliments ne sont pas dépassées et (jeter) ceux dont la date est dépassée. (Faire) attention à ce détail. (Mettre) les aliments périmés dans le compost.
- h. À un collègue (tu) : (Laver) le plancher en utilisant l'équipement et les produits appropriés, puis (rincer) -le en utilisant de l'eau chaude et claire.

**On continue.**



**2. À l'oral, donnez une recette à votre ami. Transformez les verbes à l'impératif et donnez le titre de la recette.**

**Ex. : Dans un autre bol, (mélanger) mélange les œufs, le sucre, le lait de beurre, l'huile et la vanille au fouet.**

- a. Dans un petit bol, (combiner) le cacao et le café. (Ajouter) -les au mélange d'œufs. (Incorporer)  
les ingrédients secs et (mélanger) jusqu'à ce que la pâte soit homogène. (Verser) -la dans le moule.
- b. (Faire) cuire au four de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. (Laisser)  
refroidir complètement sur une grille, puis (démouler) .
- c. (Placer) le chocolat dans un bol. Dans une petite casserole, (porter) à ébullition la crème et le sirop de maïs.  
(Verser) sur le chocolat et (laisser) reposer 2 minutes avant de remuer.
- d. (Mélanger) au fouet jusqu'à ce que la sauce soit lisse et homogène. (Mettre) le mélange au frigo une heure ou  
jusqu'à ce qu'il ait épaissi.
- e. Finalement, (déposer) le mélange refroidi sur la première partie de la recette. (Étaler) -le bien, puis (savourer)
- f. Il s'agit d'une recette pour .





**Au plaisir de vous revoir!**



Avec la collaboration de :



Québec 