

MANIPULATION SÉCURITAIRE DES COUTEAUX

Matériaux

- Variété de couteaux (couteau à pain, couteau à éplucher, couteau de chef)
- Planche à découper
- Concombre (peut utiliser d'autres fruits ou légumes selon la disponibilité)
- Un chiffon ou une serviette en papier humide

Instructions

1. Présentez les différents types de couteaux

- Regardez la forme des lames
- Exposez le côté tranchant par rapport au côté supérieur
- Discutez de l'utilisation de chaque type de couteau :
 - » Couteau à éplucher, pour les tâches détaillées (par exemple, enlever la tige des fraises, évader les tomates)
 - » Couteau de chef, pour la plupart des tâches de cuisine (par exemple, couper l'oignon en dés, trancher la viande)
 - » Couteau à pain, pour trancher le pain

2. Expliquez la manipulation adéquate des couteaux

- Toujours pointer la lame vers le sol
- Marcher lentement
- Avertir les autres que vous passez avec un couteau tranchant à la main

3. Discutez de la façon de ranger les couteaux

- Ne jamais laisser un couteau près du bord d'un comptoir où il pourrait être renversé
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, laisser le couteau sur la planche à découper
- Toujours ranger les couteaux dans une pochette de protection, ou avec l'extrémité pointue de la lame vers le bas dans un tiroir, ou dans un bloc à couteaux

4. Discutez de la façon de laver les couteaux

- Ne jamais laisser les couteaux au fond d'un évier rempli d'eau savonneuse; les placer plutôt bien en vue à côté de l'évier loin du bord du comptoir
- Laver le couteau en plaçant le côté tranchant à l'opposé de votre main
- Commencer par le bas du couteau et glisser vers le haut, puis recommencer par le bas
- Sécher un couteau de la même manière qu'on le lave (voir ci-haut)

5. Discutez des techniques de coupe avec les différents couteaux

- Mouvement de sciage avec un couteau dentelé
- Mouvement vers le bas pour trancher et couper en dés
- Mouvement de bascule pour hacher
- Techniques de pont et de griffe afin de garder les mains et les doigts hors de danger

6. Démonstration de coupe

- Faites la démonstration de l'utilisation de la technique du pont et de griffe avec un concombre
- Placez un chiffon ou une serviette en papier humide sous la planche pour l'empêcher de glisser



Public Health
Santé publique
SUDBURY & DISTRICTS



Bureau de Santé
du District de Thunder Bay

North Bay Parry Sound District
Health Unit
Bureau de santé
du district de North Bay-Parry Sound

