



# La tenue d'hygiène pour bien travailler

**Dress code du chef : charlotte, tablier et tenue nickel !**



**Tenue dédiée :** des vêtements et des chaussures réservés à la cuisine — pas de tenue de ville derrière les fourneaux !



**Propreté irréprochable :** veste et tablier propres chaque jour, changés dès qu'ils sont tachés, lavés à haute température.



**Cheveux attachés et couverts :** charlotte ou toque obligatoire — et oui, la barbe aussi a droit à son filet !



**Zéro bijou :** ni bague, ni bracelet, ni montre, ni boucles d'oreilles. Ils stockent les microbes... et personne ne veut en croquer une dans un plat.



**Mains impeccables :** ongles courts, sans vernis ni faux ongles. Gants jetables seulement si nécessaire — et changés souvent.



**Une blessure ?** Pansement détectable (bleu de préférence) + gant par-dessus. On ne cuisine jamais à plaie nue.

**Ce n'est pas la Fashion Week —  
mais c'est chic, côté hygiène !**

## Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : [methodehaccp.com](http://methodehaccp.com) - la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

**Retrouvez tous les docs gratuits sur [methodehaccp.com](http://methodehaccp.com)**