

PICCOLO BISTROT

Formazione Nuovo Personale / New Staff
Training
Via Garibaldi 43, Trapani

Dati Dipendente / Employee Info

Nome / Name:

Full name

Data Inizio / Start Date:

dd/mm/yyyy



Posizione / Position:

Kitchen helper, waiter...

Formatore / Trainer:

Jonathan / Giovanni

MODULO 1: Igiene Personale

CRITICO /
CRITICAL

L'ispettore ASL controlla PRIMA questo! / Health inspector checks this FIRST!

☐ **Lavaggio Mani** / Handwashing

Mani sporche = causa #1 intossicazioni / Dirty hands = #1 cause of food poisoning

Bagnare → Sapone 20 sec → Sciacquare → Asciugare con carta

Wet → Soap 20 sec → Rinse → Dry with paper towel

☐ **Divisa Pulita** / Clean Uniform

Vestiti sporchi portano batteri / Dirty clothes carry bacteria

Grembiule pulito ogni giorno. Capelli legati o coperti.

Clean apron daily. Hair tied back or covered.

☐ **Niente Gioielli / No Jewelry**

Anelli = batteri nascosti / Rings harbor bacteria

Togliere TUTTI gli anelli, orologi, bracciali.
Anche fede = NO.

Remove ALL rings, watches, bracelets. Wedding band = NO.

☐ **Se Stai Male = STAI A CASA / If Sick = STAY HOME**

Dipendente malato = clienti malati / Sick worker = sick customers

NON lavorare se: vomito, diarrea, febbre.
Avvisare Giovanni SUBITO.

DO NOT work if: vomiting, diarrhea, fever. Tell Giovanni IMMEDIATELY.

MODULO 2: Sicurezza Alimentare

CRITICO /
CRITICAL

☐ Zona di Pericolo Temperature /

Temperature Danger Zone

Batteri si moltiplicano tra 4°C e 60°C / Bacteria multiply between 4°C-60°C

Freddo: $\leq 4^{\circ}\text{C}$ | Caldo: $\geq 60^{\circ}\text{C}$ | Nel dubbio, BUTTA.

Cold: $\leq 4^{\circ}\text{C}$ | Hot: $\geq 60^{\circ}\text{C}$ | When in doubt, throw it out.

☐ Contaminazione Incrociata / Cross-Contamination

Batteri da crudo possono passare a cibo pronto / Raw bacteria can transfer to ready food

Taglieri: ● Carne | ● Pesce | ● Verdure | ● Pollame

Cutting boards: ● Meat | ● Fish | ● Vegetables

- ☐ **FIFO: Prima Entra, Prima Esce** / First In, First Out

Cibo vecchio deve essere usato prima / Older food must be used first

Nuove consegne → DIETRO. Usare prima quello DAVANTI.

New deliveries → BACK. Use items from FRONT first.

- ☐ **Conservazione Corretta** / Proper Storage

Conservazione sbagliata = contaminazione /
Wrong storage = contamination

Frigo (alto → basso): Pronto → Verdure →
Pesce → Carne

Fridge (top → bottom): Ready-to-eat → Vegetables
→ Fish → Raw meat

MODULO 3: Attrezzatura Cucina

IMPORTANTE

☐ **Piano Cottura (4 Fuochi + Friggitrice) /**

Stovetop + Fryer

Sa accendere, spegnere e pulire / Knows how to operate and clean

Accensione sicura. Spegnere gas a fine servizio.

Safe ignition. Turn off gas at end of service.

☐ **Frigoriferi TECNODOM / TECNODOM**

Fridges

Conosce posizione e temperature / Knows location and temperatures

Sottobanco: $\leq 4^{\circ}\text{C}$ | Congelatore: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Under-counter: $\leq 4^{\circ}\text{C}$ | Freezer: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

☐ **Affettatrice (Bar) / Meat Slicer**

ATTENZIONE: lama molto affilata! / WARNING:
Very sharp blade!

Spegnere e staccare PRIMA di pulire.

Smontare con cura.

Turn off and unplug BEFORE cleaning.

Disassemble carefully.

☐ **Lavello Doppio** / Double Sink

Sa usare correttamente / Knows proper use

Vasca 1: Lavaggio | Vasca 2: Risciacquo

Basin 1: Wash | Basin 2: Rinse

MODULO 4: Pulizia e Sanificazione

IMPORTANTE

- ☐ **Pulire vs Sanificare** / Clean vs Sanitize
Pulire toglie sporco, sanificare uccide batteri /
Clean removes dirt, sanitize kills germs
 - 1. Raschiare → 2. Lavare → 3. Sciacquare → 4. Sanificare
 - 1. Scrape → 2. Wash → 3. Rinse → 4. Sanitize
- ☐ **Dove Sono i Prodotti** / Where Are Supplies
Deve saper trovare subito / Must find quickly when needed
 - Sa trovare: Sanificante, sgrassatore, mocio, scopa, panni
 - Can locate: Sanitizer, degreaser, mop, broom, cloths
- ☐ **Checklist Pulizia Fine Giornata** / End of

Day Cleaning

Pulizia costante = pronti per domani / Consistent cleaning = ready for tomorrow

Ha visto e può seguire da solo la checklist
"Pulizia Cucina"

Has reviewed and can follow the "Pulizia Cucina"
checklist alone

MODULO 5: Emergenze

SICUREZZA /
SAFETY

☐ **Estintore** / Fire Extinguisher

Incendi in cucina si propagano in secondi /
Kitchen fires spread in seconds

Sa dov'è. Sa usarlo: Tirare → Mirare →
Premere → Spazzare

Knows location. PASS: Pull → Aim → Squeeze →
Sweep

☐ **Kit Pronto Soccorso** / First Aid Kit

Tagli e scottature succedono / Cuts and burns
happen

Sa dov'è il kit. TUTTI gli infortuni → segnalare
a Giovanni

Knows kit location. ALL injuries → report to
Giovanni

☐ **Uscita di Emergenza** / Emergency Exit

In emergenza bisogna uscire velocemente / Must evacuate quickly

Sa dove sono le uscite. Percorsi sempre liberi.

Knows all exit locations. Paths always clear.

☐ **Chiusura Gas** / Gas Shutoff

Perdita gas = pericolo esplosione / Gas leak = explosion danger

Sa dov'è la valvola principale e come chiuderla.

Knows main valve location and how to close it.

Progresso / Progress

⅓

0 di 19 competenze / 0 of 19 skills

**Firma Dipendente /
Employee Signature**

Data / Date:

**Firma Formatore /
Trainer Signature**

Data / Date: