

Comment transformer une consigne d'atelier en support utilisable.

Page 1 sur 2 — La consigne d'origine

AVANT

Document officiel - Procedure interne atelier boulangerie (exemple fictif)

Procedure de nettoyage journalier — Poste preparation

L'operateur devra s'assurer que l'ensemble du poste de travail est conforme aux exigences hygieniques en vigueur avant demarrage de la production, notamment en verifiant que les surfaces en contact avec les denrees alimentaires ont ete correctement nettoyees et desinfectees conformement aux normes HACCP applicables dans l'etablissement.

En cas de non-conformite constatee, l'operateur doit en informer sans delai son responsable direct.

Pourquoi cette consigne est difficile a utiliser au poste :

- Phrases trop longues (plus de 3 lignes).
- Vocabulaire technique : 'conformite', 'denrees alimentaires', 'normes HACCP'.
- Aucune etape numerotee.
- ~~Aucune action precise : que faire exactement ?~~

La meme consigne, transformee en support clair et utilisable.

Page 2 sur 2 — La consigne transformee

APRES

- 1 **Avant de commencer le travail :**
- 2 Prends le chiffon vert.
- 3 Nettoie la table de travail.
- 4 Utilise le spray desinfectant (bouteille bleue).
- 5 Essuie la table avec un chiffon propre.
- 6 Regarde si la table est propre.
- 7 Si ce n'est pas propre : recommence l'etape 4.
- 8 Dis a ton responsable si quelque chose ne va pas.

Ce qui a change :

- Chaque etape est numerotee et dit une seule chose.
- Les mots sont simples : 'chiffon', 'spray', 'table'.
- Un collegue peut suivre ces etapes sans explication orale.
- Le contenu metier reste identique — seule la forme a change.

Vous avez des consignes a transformer ?

Decouvrez Scan Terrain et Doc Clair sur esconsultant-ia.com