Le personnel de cuisine

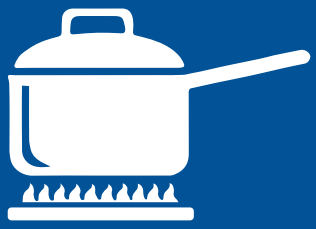


TABLE DES MATIÈRES

1. POSTE DE TRAVAIL OU FONCTION 2
- 1.1 Tâches 2
- 1.2 Qualifications exigées et conditions professionnelles 4
- 1.3 Localisation 5
- 1.4 Équipements de travail 5
- 1.5 Instructions préalables 6
- 1.6 Formations à prévoir 7
- 1.7 Étudiants-travailleurs 7
- 1.8 Informations complémentaires 7

2. RISQUES ET MESURES DE PRÉVENTION 8
- 2.1 Risques possibles 8
- 2.2 Équipements de protection individuelle et vêtements de travail 19
- 2.3 Informations complémentaires 20

3. SURVEILLANCE DE LA SANTÉ 20
- 3.1 Vaccination et tests 20
- 3.2 Risques pour la santé 20
- 3.3 Informations complémentaires 21

4. PROTECTION DE LA MATERNITÉ 21

5. AVIS 21

6. POINTS D'ATTENTION LORS DE LA VISITE D'ENTREPRISE 22
- 6.1 Général 22
- 6.2 Spécifique 22

7. OUTILS DIDACTIQUES 22
- 7.1 E-learning 22
- 7.2 Cherchez les 8 erreurs 23

8. REMARQUES ET CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ 24

9. VERSION ET DATE 24

Le personnel de cuisine

1. POSTE DE TRAVAIL OU FONCTION

1.1 Tâches

Les tâches du personnel de cuisine peuvent être très variées et dépendent de la fonction attribuée à la personne. Le secteur horeca (CP 302) dispose d'une classification de fonctions très précise qui stipule quelles tâches sont atttribuées à quelle fonction. Ainsi, le département « Cuisine » comprend 34 dénominations de fonction différentes.
La fonction attribuée dépend de l'expérience acquise par la formation et d'un éventuel rôle de commandement et de supervision exercé sur d'autres travailleurs. Par exemple, le « chef de partie » jouit d'une expérience en tant que demi-chef de partie et est responsable d'une partie des préparations (chaudes ou froides). Il/elle donne des instructions aux manœuvres de cuisine (commis) qui travaillent dans son département.

Trois fonctions seront abordées ci-dessous :

- L'aide-cuisinier qui dépend du cuisinier ou du responsable de cuisine (chef de cuisine) ;
- Le cuisinier ;
- Le plongeur.

→ Aide-cuisinier

L'aide-cuisinier dépend du cuisinier qui peut être lui-même le propriétaire ou le gérant de l'établissement. Il/elle exécute toutes les préparations suivant les instructions du cuisinier/propriétaire/gérant et peut être en mesure de le remplacer dans la totalité du service de cuisine en son absence. Il donne éventuellement des instructions à des commis.

- **Tâches principales :**

Avant le service :

- Met en place les plats chauds et froids ;
- Cuit la viande, le poisson et la volaille ;
- Prépare toutes les sauces et les pâtisseries.

Pendant le service :

- Prépare les plats selon les commandes, respecte, pour cela un certain planning, des recettes, une méthode de travail et une certaine organisation de celui-ci ;
- Dispose et garnit les assiettes et les plats, respecte les proportions entre les différents composants ;
- Donne éventuellement des instructions à des commis et remplace, au besoin, le cuisinier.

Le personnel de cuisine

Après le service :

- Débarrasse la cuisine ;
- Contrôle et traite les excédents de nourriture ;
- Contrôle la qualité et la fraîcheur des produits ;
- Veille à un stockage et à une conservation hygiénique des denrées alimentaires ;
- Veille à l'ordre et à la propreté dans les réfrigérateurs et les congélateurs ;
- Contrôle l'approvisionnement et transmet les commandes à l'exploitant ;
- Nettoie les instruments de travail et le lieu de travail ;
- Est responsable de l'ordre, de la propreté et de la sécurité en cuisine ;
- Respecte les normes de sécurité pendant les activités ;
- Signale les problèmes et les défectuosités.

→ Cuisinier

Il dépend du responsable de cuisine ou du gérant ou du propriétaire. Le cuisinier assure toutes les préparations en cuisine. Le cuisinier travaille seul en cuisine ou dirige un aide-cuisinier ou plusieurs manoeuvres de cuisine ou commis.

Il/elle exécute toutes les activités de cuisine : mettre en place, préparer, disposer et garnir les mets. Il réalise à cet effet le planning et l'organisation des activités. Il assure le calcul des commandes et le contrôle de tout ce qui est nécessaire. Il garantit la qualité de tous les mets.

- **Tâches principales :**

Service préparatoire :

- Réalise la mise en place de tous les aliments chauds et froids : potages, entrées, plats de résistance, sauces, salades, desserts, pâtisseries ;
- Cuit la viande, les poissons et la volaille ; prépare toutes les sauces ;
- Exécute les préparations pour banquets ou buffets.

Pendant le service :

- Prépare et achève les mets suivant la commande; respecte les planning/temps, recette, méthode de travail et organisation du travail ;
- Dispose et garnit les aliments sur les assiettes ou les plats et les place au bain-marie, respecte les portions des différents composants des repas ;
- Veille à l'utilisation optimale des matières premières, à la présentation, au goût et à la qualité ;
- Donne des instructions aux manoeuvres de cuisine ;
- Fournit des explications quant à la composition des mets sur demande du client.

Après le service :

- Débarrasse la cuisine ;
- Contrôle et traite les restes de nourriture ;
- Contrôle la qualité et la fraîcheur des produits ;
- Assure l'entreposage et la conservation hygiénique des denrées alimentaires ;

- Maintient l'ordre et la propreté dans les frigos et les surgélateurs ;
- Contrôle le stock et réalise les commandes nécessaires, contrôle la qualité et la quantité des livraisons, signale les anomalies ;
- Nettoie le lieu et les instruments de travail ;
- Assure l'ordre, la netteté et la sécurité dans la cuisine ;
- Respecte les normes de sécurité pendant les activités ;
- Fait preuve de créativité dans la recherche, l'élaboration et la présentation de nouvelles préparations, mets ou présentations ;
- Assure le planning/menu et la composition des mets et du menu (carte), en concertation avec le responsable ou gérant.

→ Plongeur

Il dépend du responsable (d'équipe) de la cuisine/plonge ou du responsable de cuisine (chef de cuisine) ou du gérant. Il ne dirige pas. Il fait la vaisselle et nettoie.

- **Tâches principales :**
  - Met en route le lave-vaisselle, assure l'addition nécessaire de savon, produit de rinçage, détartrant ;
  - Rassemble et trie la vaisselle d'après le genre (verres, assiettes, tasses, couverts, etc) ;
  - Jette déchets et restes de nourriture dans les poubelles, trie les vidanges ;
  - Dispose la vaisselle dans les paniers suivant le genre, les place dans le lave-vaisselle ou dans les bacs de rinçage ;
  - Nettoie les marmites et les casseroles ;
  - Sort la vaisselle nettoyée de la machine, en contrôle la propreté et la dispose aux endroits appropriés (charrettes, étagères, armoires) ; range les couverts, essuie les services (par ex. les verres) ;
  - Contrôle régulièrement le fonctionnement de la machine (eau chaude, produits détergents) et renouvelle régulièrement l'eau dans les bacs de rinçage ;
  - Nettoie le lave-vaisselle après usage, nettoie les filtres et les bacs à vaisselle ;
  - Entretient et nettoie les lieux de travail et installations (brosse, gratte, dégraisse, désinfecte, etc.) ; exécute diverses tâches de nettoyage ;
  - Rassemble les sacs poubelle ;
  - Signale les défectuosités ou bris ;
  - Aide ses collègues.

Dans un self-service, il débarrasse les tables, les nettoie et rassemble les plateaux.

1.2 Qualifications exigées et conditions professionnelles

→ Aide cuisinier

Il n'y a pas de formation qualifiante reconnue d'aide cuisinier. Une expérience de travail en cuisine peut être demandée et une connaissance suffisante des normes d'hygiène exigée.

Le personnel de cuisine

→ Cuisinier

- **La qualification de cuisinier/cuisinière de collectivité s'obtient via :**
  - L'enseignement ordinaire professionnel (6e ou 7e professionnelle) ;
  - L'enseignement ordinaire technique (6e technique) ;
  - L'enseignement en alternance ;
  - L'enseignement spécialisé professionnel.

Le titre de cuisinier-restaurateur s'obtient via l'enseignement de promotion sociale ou la formation professionnelle des classes moyennes.

→ Plongeur

Aucune exigence spécifique autre qu'une connaissance des normes d'hygiène n'est nécessaire.

1.3 Localisation

Le travail se déroule dans la cuisine d'un restaurant ou dans la cuisine de collectivité d'une entreprise. Éventuellement, certaines opérations peuvent être exécutées à l'extérieur (par exemple, la cuisson en plein air).

1.4 Équipements de travail

Les équipements de travail d'une cuisine sont constitués :

- de machines (lave-vaisselle, trancheuse, batteur, etc.) et appareils de cuisson (fours, taques de cuisson, hotte aspirante, friteuses, etc.) et de refroidissement (frigos) ;
- du mobilier fixe et mobile ;
- des ustensiles de cuisine (couteaux, casseroles, etc.).

→ La trancheuse

La trancheuse est source de risques électriques et de coupures lors de son utilisation ou de son nettoyage.

- **L'appareil doit être équipé :**
  - du marquage CE ;
  - d'une protection contre la pénétration de l'eau et du jus de découpe ;
  - d'un dispositif de protection pour éviter le contact avec le tranchant de la lame sauf dans la zone de coupe ;
  - d'un bouton d'arrêt d'urgence ;
  - d'un témoin lumineux lorsque l'appareil est sous tension.

- **Les principales règles de sécurité à respecter sont :**
  - Ne pas couper des produits congelés ou contenant des additifs risquant d'altérer la nature des matériaux avec le trancheur ;
  - Utiliser un poussoir avec protège doigt ;
  - Installer la trancheuse sur un plan de travail stable et suffisamment grand ;
  - Régler la hauteur de travail ;
  - Débrancher la machine avant le démontage et le nettoyage ;
  - Porter des gants de protection lors du démontage de la lame.

→ La friteuse

La friteuse présente essentiellement un risque d'embrasement et de brûlures.

- **Travailler en sécurité avec une friteuse nécessite :**
  - D'entretenir régulièrement l'appareil et de contrôler son état de fonctionnement ;
  - De ne pas dépasser le niveau maximum d'huile indiqué ;
  - De connaître les bonnes méthodes de travail (sécher les aliments en surface pour éviter l'apport d'eau, respecter les températures de cuisson, etc.) ;
  - De changer régulièrement l'huile (plus l'huile est usagée plus elle est susceptible de s'enflammer) ;
  - De prévoir un couvercle anti-feu et des moyens d'extinction adaptés ;
  - De ne jamais transporter une friteuse lorsque l'huile n'a pas encore refroidi.

1.5 Instructions préalables

Afin de garantir l'exécution correcte du travail et la sécurité des travailleurs de l'entreprise comme celle du travailleur intérimaire, celui-ci doit être informé des procédures, des règles internes à respecter, des usages en vigueur dans l'entreprise. Pendant la phase d'accueil, le travailleur intérimaire doit être accompagné par un travailleur expérimenté de l'entreprise désigné par l'employeur.

→ Aide cuisinier

- **Les instructions préalables peuvent porter sur :**
  - Le rappel des mesures d'hygiène à respecter (hygiène personnelle, techniques de nettoyage, tenue de travail réglementaire, conservation des aliments, etc.) ;
  - Les instructions et les bonnes pratiques d'utilisation et de nettoyage des machines et des équipements présentant des risques de brûlures, coupures, d'embrassement, etc. (par exemple : friteuses, tables de cuisson, fours, trancheuses, hachoirs, batteurs, etc.) ;
  - Les pratiques de rangement des ustensiles de cuisine ;
  - Les mesures à suivre en cas d'incendie et d'accident ;
  - L'emplacement de la boîte de secours et le nom du secouriste ;
  - Les produits d'entretien à utiliser et les précautions à prendre lors de leur utilisation et de leur stockage ;
  - Les pratiques applicables en matière de tri et d'élimination des déchets ;
  - Etc.

→ Cuisinier

- **Les instructions préalables peuvent porter sur :**
  - Les procédures d'hygiène spécifiques à l'entreprise ;
  - Les instructions d'utilisation, de nettoyage et de rangement des équipements de travail ;
  - Les produits d'entretien utilisés, les précautions d'emploi et de stockage ;
  - Les pratiques applicables en matière de tri et d'élimination des déchets ;
  - Les mesures à respecter et à faire respecter en cas d'incendie ou d'accident ;
  - L'emplacement de la boîte de secours et le nom du secouriste ;
  - Etc.

→ Plongeur

- **Les instructions préalables peuvent porter sur :**
  - Les procédures d'hygiène à respecter ;
  - Les instructions d'utilisation et de nettoyage du lave-vaisselle (industriel) ;
  - Les procédures de contrôle de la qualité du nettoyage ;
  - Les pratiques de rangement de la vaisselle et du matériel nettoyé ;
  - Les mesures à respecter en cas d'incendie ou d'accident ;
  - L'emplacement de la boîte de secours et le nom du secouriste ;
  - Les pratiques applicables en matière de tri et d'élimination des déchets ;
  - Etc.

1.6 Formations à prévoir

Il sera nécessaire selon le besoin de prévoir :

- Une formation aux règles d'hygiène applicables dans le secteur de la préparation alimentaire ;
- Une formation sur les procédures HACCP applicables dans l'entreprise ;
- Une formation sur l'utilisation des appareils présents dans la cuisine (four, hotte, table de cuisson, four, lave-vaisselle, friteuse, hachoir, etc.).

1.7 Étudiants-travailleurs

L'utilisateur doit disposer d'une analyse de risques préalable au poste de travail. Celle-ci doit pouvoir démontrer si le poste est adapté ou non à un étudiant jobiste. Une des mesures de prévention pourrait être que, selon le Code X.3, certaines activités soient interdites aux jobistes. En principe, pour le personnel de cuisine, il n'y a pas d'interdiction.

1.8 Informations complémentaires

Néant

Le personnel de cuisine

2. RISQUES ET PRÉVENTION DES RISQUES

2.1 Risques possibles

AIDE CUISINIER

DANGER	RISQUES	ÉVALUATION DU RISQUE	MESURES DE PRÉVENTION	MESURES DE PRÉVENTION	REMARQUES
Utilisation d'ustensiles coupants (couteau, tranchoir, hachoir, etc.)	→ Coupures → Blessures avec pertes de substance		**Mesures individuelles** → Manipuler les pièces tranchantes avec des gants anti-coupures. → Utiliser des gants en cote de maille. **Mesures organisationnelles** → Couper l'alimentation des appareillages électriques avant le démontage et le nettoyage. → Vérifier la mise en place des protections sur la machine. → Utiliser un poussoir protège-doigts. → Ranger adéquatement les ustensiles tranchants. → Nettoyer séparément les couteaux ou les lames, un ustensile à la fois. → Travailler avec des couteaux bien aiguisés.		
Utilisation appareils électriques (mixeur, hachoir, etc.)	→ Électrisation → Électrocution		**Mesures organisationnelles** → Contrôler l'installation électrique. → Vérification de l'état de fonctionnement de l'appareil (cordon d'alimentation non abîmé, faux contacts, etc.). → Former à l'utilisation correcte d'appareils électriques.		
Froid	→ Brûlure		**Mesures individuelles** → Utiliser des gants thermiques. → Porter des vêtements adaptés au froid.		

Prévention et Intérim

Le personnel de cuisine

DANGER	RISQUES	ÉVALUATION DU RISQUE	MESURES DE PRÉVENTION	MESURES DE PRÉVENTION	REMARQUES
Chaleur	→ Brûlure		**Mesures individuelles** → Porter des gants thermiques lors de la manipulation de plats chauds. → Ne pas transporter de friteuse avant que l'huile ait refroidi. → Eviter le déplacement de casse-roles contenant des liquides brûlants. → Porter des vêtements adaptés à la chaleur. → Utiliser des maniques. → Ne pas disposer les casseroles, poêles, etc avec les manches qui dépassent de la table de cuisson. → Attendre le refroidissement avant l'ouverture du lave-vaisselle. **Mesures organisationnelles** → Utiliser des ustensiles de cuisine munis de poignées et de manches anti-brûlures/isolants. → Prévoir une trousse de premiers secours. → Former aux premiers soins des brûlures.		
Sols glissants ou sols avec des dénivellations, sols encombrés	→ Chute → Glissade → Trébuchement		**Mesures individuelles** → Porter des chaussures de cuisine en bon état avec des semelles antidérapantes. → Signaler des déformations, les dégradations dans le sol. → Nettoyer immédiatement les déversements au sol. → Maintenir les sols et les passages dégagés **Mesures organisationnelles** → Entretenir le sol, réparer et remplacer au besoin. → Placer un revêtement de sol antidérapants. → Signaler les escaliers et les dénivelés dans le sol. → Prévoir un éclairage suffisant. → Entretenir les hottes afin d'éviter la condensation au sol.		

Prévention et Intérim

Le personnel de cuisine

DANGER	RISQUES	ÉVALUATION DU RISQUE	MESURES DE PRÉVENTION	MESURES DE PRÉVENTION	REMARQUES
Charges lourdes et encombrantes et mouvements répétitifs	→ Faux mouvement → Contusion → TMS[1] → Fatigue		**Mesures individuelles** → Utiliser un moyen de transport adapté ou porter les objets lourds à deux. → En cas de travail debout prolongé, surélever alternativement un pied puis l'autre. → Alterner les tâches et les positions de travail. → Adapter la hauteur de travail à la tâche et à la personne. **Mesures organisationnelles** → Mettre à disposition des moyens de transport mécaniques pour la manutention d'objets lourds. → Organiser le rangement de manière adéquate (tenant compte du poids et de la fréquence d'utilisation). → Prévoir des rehausses pour adapter la hauteur de travail. → Organiser le travail de façon à pouvoir alterner les tâches et les positions de travail.		
Chute d'objets	→ Plaie → Contusion → Fracture		**Mesures individuelles** → Respecter la charge maximale des supports de stockage. → Limiter la hauteur de stockage. **Mesures organisationnelles** → Consolider/fixer les étagères et les racks de rangement. → Organiser le stockage de façon à maintenir la stabilité des supports (répartir la charge, pas de charge lourde en hauteur).		

[1] *TMS ou les troubles musculosquelettiques sont des affections qui résultent de la surcharge musculaire et articulaire.*

Prévention et Intérim

Le personnel de cuisine

DANGER	RISQUES	ÉVALUATION DU RISQUE	MESURES DE PRÉVENTION	MESURES DE PRÉVENTION	REMARQUES
Produits d'entretien/ détergents	→ Brûlure → Irritation → Intoxication		**Mesures individuelles** → Porter des gants de protection adaptés. → Porter des lunettes de protection. → Respecter les instructions d'utilisation prévues par le fabricant. → Ne pas mélanger, ne pas transvaser les produits dans des contenants non adaptés. **Mesures organisationnelles** → Former à l'utilisation des produits. → Remplacer les produits dangereux par des moins nocifs. → Assurer un bon étiquetage des produits. → Mettre à disposition les fiches de données de sécurité et les instructions d'utilisation. → Communiquer les mesures à prendre en cas de contact accidentel avec la peau et les yeux.		
Manipulation des denrées alimentaires	→ Maladie → Irritation → Allergie		**Mesures individuelles** → Porter des gants de protection adaptés. → Porter des longues manches. **Mesures organisationnelles** → Instaurer des procédures relatives à la sécurité alimentaire (identification des produits allergènes, etc.).		
Travail rapide et « coups de feu »	→ Stress → Fatigue		**Mesures organisationnelles** → Prévoir une bonne organisation du travail préparatoire. → Prévoir un supplément de personnel aux périodes d'affluence. → Établir des ordres de travail clairs et prévoir une répartition équilibrée des tâches dans l'équipe. → Prévoir une pause/un moment de récupération après les coups de feu.		

Prévention et Intérim

Le personnel de cuisine

DANGER	RISQUES	ÉVALUATION DU RISQUE	MESURES DE PRÉVENTION	MESURES DE PRÉVENTION	REMARQUES
Organisation du travail et lieu de travail (désordre, manque d'espace)	→ Chute → Choc → Coupure → Brûlure → Stress		**Mesures individuelles** → Ranger convenablement les ustensiles après utilisation. → Ne rien laisser traîner et dégager les passages. **Mesures organisationnelles** → Donner des instructions de travail/des tâches claires et s'assurer qu'elles soient comprises. → Prévoir des pauses. → Organiser les espaces de travail pour éviter les déplacements inutiles, les croisements de personnes. → Former au rangement adéquat du matériel. → Prévoir des rangements en nombre suffisant. → Prévoir des espaces de travail adaptés à la tâche et des zones de passage suffisamment larges. → S'assurer du bon état du matériel mis à disposition. → Éviter le mobilier avec des arêtes vives ou protéger les angles.		

Prévention et Intérim

Le personnel de cuisine

DANGER	RISQUES	ÉVALUATION DU RISQUE	MESURES DE PRÉVENTION	MESURES DE PRÉVENTION	REMARQUES
Flamme nue et gaz (cuisinière au gaz, chalumeau de cuisine, etc.)	→ Incendie → Explosion		**Mesures individuelles** → Respecter les précautions relatives à l'utilisation des cuisinières au gaz, des chalumeaux de cuisine, etc.). → Suivre les consignes en cas d'incendie et la procédure d'évacuation. **Mesures organisationnelles** → Prévoir les moyens d'extinction adaptés. → Former à l'utilisation des moyens d'extinction. → Former à l'utilisation adéquate des techniques de flambage. → Contrôler le bon fonctionnement des installations au gaz. → Ventiler suffisamment les locaux contenant des produits inflammables (bombonnes de gaz, etc.). → Informer sur la procédure incendie et d'évacuation.		

PLONGEUR

DANGER	RISQUES	ÉVALUATION DU RISQUE	MESURES DE PRÉVENTION	MESURES DE PRÉVENTION	REMARQUES
Mauvaises postures	→ Troubles musculosquelettiques		**Mesures individuelles** → Adapter la hauteur de travail (rehausse ou marche pied). → Rester proche des objets à manipuler. → Maintenir l'espace de travail dégagé. **Mesures organisationnelles** → Former à la bonne posture de travail. → Prévoir suffisamment d'espace au poste de travail et les équipements pour adapter la hauteur de travail.		

Prévention et Intérim

Le personnel de cuisine

DANGER	RISQUES	ÉVALUATION DU RISQUE	MESURES DE PRÉVENTION	MESURES DE PRÉVENTION	REMARQUES
Manutention de charges	→ Faux mouvement → Chute d'objet → Troubles musculosquelettiques → Fatigue		**Mesures individuelles** → Utiliser un chariot de transport. → Adapter la hauteur du travail. → Alterner les tâches autant que possible. **Mesures organisationnelles** → Limiter le port manuel de charges par la mise à disposition de moyens de transport mécaniques. → Ranger les objets en tenant compte du poids et de la fréquence d'utilisation.		
Sols glissants ou avec des dénivellations, passages encombrés	→ Chute → Glissage → Choc		**Mesures individuelles** → Porter des chaussures de cuisine en bon état avec des semelles antidérapantes. → Veiller à l'ordre et laisser les passages dégagés. → Nettoyer immédiatement les déversements au sol. **Mesures organisationnelles** → Entretenir le sol et remplacer ou réparer le revêtement. → Prévoir un revêtement de sol antidérapant. → Installer une signalisation pour les escaliers et les dénivelés. → Entretenir hottes afin d'éviter la condensation au sol.		

Prévention et Intérim

Le personnel de cuisine

DANGER	RISQUES	ÉVALUATION DU RISQUE	MESURES DE PRÉVENTION	MESURES DE PRÉVENTION	REMARQUES
Chute d'objets	→ Plaie → Contusion → Fracture		**Mesures individuelles** → Respecter la charge maximale supportée par les étagères de rangement. → Limiter la hauteur de stockage et vérifier la stabilité des objets et des marchandises. → Ne pas stocker les charges lourdes en hauteur. → Ne pas surcharger les chariots de transport, les diables, etc. → Respecter les consignes de stockage et de rangement communiquées. **Mesures organisationnelles** → Prévoir des étagères et des systèmes de rangement solides et stables. → Prévoir suffisamment d'espace de passage entre les armoires et les étagères de rangement pour éviter les heurts (notamment avec les chariots de transport). → Fournir des consignes pour un stockage sûr (hauteur de stockage, emplacements adaptés, accessibilité des marchandises et des ustensiles en fonction de la fréquence d'utilisation).		
Manipulation des denrées alimentaires	→ Maladie → Coupure → Irritation → Allergie		**Mesures individuelles** → Porter des gants de protection adaptés. → Avoir des manches longues. → Respecter les mesures d'hygiène imposées. **Mesures organisationnelles** → Communiquer les mesures d'hygiène appropriées. → Vaccination (Tétanos, hépatite B).		

Prévention et Intérim

Le personnel de cuisine

DANGER	RISQUES	ÉVALUATION DU RISQUE	MESURES DE PRÉVENTION	MESURES DE PRÉVENTION	REMARQUES
Débris de verre et de vaisselle	→ Coupures		**Mesures individuelles** → Utiliser des gants résistants aux coupures → Ne pas ramasser les débris à la main, utiliser une brosse et une ramassette **Mesures organisationnelles** → Prévoir des sacs poubelles solides ou des poubelles rigides → Former aux méthodes adéquates de lavage pour limiter la casse		
Séchage des verres	→ Troubles musculoquelettiques → Fatigue		**Mesures individuelles** → Alterner les tâches pour éviter les mouvements répétitifs prolongés. **Mesures organisationnelles** → Prévoir l'alternance des tâches dans l'organisation du travail. → Supprimer ou limiter l'essuyage manuel en améliorant la qualité des détergents et la qualité de l'eau.		
Ustensiles tranchants	→ Coupure		**Mesures individuelles** → Porter des gants résistants à la perforation et aux coupures. → Laver séparément les objets tranchants. **Mesures organisationnelles** → Prévoir des bacs séparés pour le rangement des ustensiles tranchants.		

Prévention et Intérim

Le personnel de cuisine

DANGER	RISQUES	ÉVALUATION DU RISQUE	MESURES DE PRÉVENTION	MESURES DE PRÉVENTION	REMARQUES
Produits détergents	→ Brûlure → Irritation → Intoxication		**Mesures individuelles** → Porter des gants résistants aux produits chimiques. → Porter des lunettes de protection. → Respecter les indications d'utilisation et les précautions stipulées par le fabricant. → Ne pas mélanger les produits. **Mesures organisationnelles** → Former à l'utilisation correcte des produits chimiques. → Prévoir un bon étiquetage des produits. → Fournir la fiche des données de sécurité des produits. → Interdire le transvasement dans des contenants non étiquetés. → Stocker les produits dans un endroit aéré, indépendant du local de conservation des denrées alimentaires. → Communiquer les mesures à prendre en cas de contact accidentel avec la peau et les yeux.		
Machine lave-vaisselle	→ Brûlure → Inconfort sonore		**Mesures individuelles** → Porter des vêtements adaptés et des gants thermiques. → Ne pas ouvrir le lave-vaisselle avant la fin du cycle de lavage. → Attendre le refroidissement avant la manipulation de la vaisselle. → Respecter les instructions d'utilisation du fabricant. **Mesures organisationnelles** → Former à l'utilisation de la machine à laver. → Installer la machine dans un endroit à l'écart des postes de travail, un lieu insonorisé.		

Prévention et Intérim

Le personnel de cuisine

DANGER	RISQUES	ÉVALUATION DU RISQUE	MESURES DE PRÉVENTION	MESURES DE PRÉVENTION	REMARQUES
Organisation et lieux de travail (désordre, passages encombrés)	→ Chute → Coupure → Brûlure		**Mesures individuelles** → Éviter le stockage temporaire dans des endroits inadaptés. → Garder les passages dégagés en permanence. → Respecter les consignes de rangement et de stockage. **Mesures organisationnelles** → Prévoir suffisamment de place à chaque poste de travail. → Organiser les espaces de travail de façon à limiter les croisements et les déplacements. → Prévoir suffisamment de matériel de stockage et de rangement. → Établir des règles claires pour le stockage et le rangement.		

Cet inventaire des risques est fourni à titre indicatif et doit être adapté à la situation réelle dans l'entreprise. Par ailleurs, il existe diverses manières possibles d'analyser les risques, par exemple le graphe de risques, la méthode Kinney ou l'évaluation selon des gradations (très faible, faible, moyen, élevé, très élevé).

Prévention et Intérim

Le personnel de cuisine

2.2 Équipements de protection individuelle et vêtements de travail

Général

- Charlotte ou toque
- Veste blanche en coton
- Tablier blanc en coton
- Pantalon en coton

Spécifique

- Protège barbe

PROTECTION DES MAINS. ÉQUIPEMENT ADAPTÉ AUX RISQUES (BRÛLURES, COUPURES) :

- Gants thermiques, maniques
- Gants en cote de maille

PROTECTION DES PIEDS:

- Chaussures de sécurité de type « cuisine »
- Entièrement fermées et hydrofuges
- Semelles antidérapantes

Les EPI[2] illustrés ci-dessus le sont à titre indicatif : le choix des EPI les mieux adaptés doit tenir compte des conditions de travail réelles et doit découler de l'analyse de risques effectuée au poste de travail.

[2] EPI signifie équipement de protection individuelle. Il s'agit de tout équipement qui porté ou tenu par un travailleur protège celui-ci d'un ou plusieurs risques qui menacent sa sécurité et sa santé au travail.

Prévention et Intérim

2.3 Informations complémentaires

La tenue évoluera d'après les spécificités physiques du cuisinier (aisance de mouvements et confort, éviter les vêtements flottants) et des différentes missions qu'il devra réaliser. Il faudra fournir des vêtements de rechange en suffisance ainsi que les instructions pour l'entretien.
Les vêtements personnels doivent être rangés de manière séparée de la tenue de travail. Il faut donc prévoir des vestiaires en conséquence.

3. SURVEILLANCE DE LA SANTÉ

3.1 Vaccination et tests

Le fait de travailler avec certains produits comme les gibiers imposent d'être vacciné contre le tétanos et l'hépatite B.

3.2 Risques pour la santé

L'analyse de risques préparée par l'utilisateur indiquera si le travailleur doit être soumis à une évaluation de santé préalable. Vous trouverez ci-dessous uniquement une suggestion des risques pour la santé les plus courants par poste de travail. N'oubliez toutefois pas que chaque poste de travail a ses propres caractéristiques et donc ses propres risques.

Aide cuisinier/cuisinier	
RISQUES POUR LA SANTÉ	CODE
• Manutention manuelle de charges	2022
• Travail de nuit	2024
• Travail du weekend	2027
• Stress	3032

Plongeur	
RISQUES POUR LA SANTÉ	CODE
• Manutention manuelle de charges	2022
• Travail monotone et répétitif	2023
• Travail de nuit	2024
• Travail posté	2025
• Travail du weekend	2027

CONSEILS :

- Souvent la surveillance de la santé pour « manutention de charges » peut être évitée lorsque des moyens techniques de soulèvement et de transport de charges et une bonne formation à la manutention sont proposés.

  Voir aussi : **Circulaire CIF 2017 04 Manutention manuelle de charges**

- La répétition inutile d'examens de santé peut être évitée par l'utilisation de la Base de Données Centralisée PI-*M*.

3.3 Informations complémentaires

Depuis le 1er janvier 2016, les travailleurs qui entrent en contact avec des denrées ou des substances alimentaires ne doivent plus se faire examiner par le médecin du travail : ni avant l'entrée en service, ni de façon périodique, sauf si l'utilisateur demande expressément une quelconque forme de surveillance de santé (à définir d'un commun accord entre les parties).

Cependant, selon le règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, les travailleurs du secteur alimentaire entrant en contact direct avec les denrées alimentaires doivent prouver au moyen d'un certificat médical délivré par un médecin traitant ou par le médecin du travail, qu'aucune raison médical n'empêche leur activité dans le secteur alimentaire.

4. PROTECTION DE LA MATERNITÉ

Dès que la travailleuse a connaissance de sa grossesse, elle doit en avertir l'agence d'intérim et l'utilisateur.

Des adaptations sont possibles en cas d'exposition à :

- Manutention manuelle de charges
- Travail avec de la viande crue (risque de toxoplasmose si la travailleuse n'est pas immunisée)

Voir aussi : **Circulaire CIF 2017 02 Protection de la maternité**

5. AVIS

Le volet A de la fiche de poste de travail doit être complétée par les dates des avis des 3 parties suivantes :

- Le Comité pour la prévention et la protection au travail (CPPT) :
  - Pour les entreprises de moins de 50 travailleurs qui n'ont pas de CPPT, l'avis est demandé à la délégation syndicale et à défaut la participation directe est d'application.
- Le conseiller en prévention du service interne de l'utilisateur ;
- Le conseiller en prévention-médecin du travail du service interne ou externe pour la prévention et la protection au travail.

6. POINTS D'ATTENTION LORS DE LA VISITE D'ENTREPRISE

6.1 Général

- ✔ Qui se charge de l'accueil ?
- ✔ À quel moment l'accueil est-il prévu ?
- ✔ Que comprend la procédure d'accueil? Quelles informations sont transmises à ce stade ?
- ✔ Qui transmet les instructions de travail ?
  - Quels types d'information sont transmises ?
  - Le travailleur sera-t-il dans un premier temps accompagné par un travailleur expérimenté ?
- ✔ Des formations sont-elles prévues ?
  - Sur quoi portent-elles ?
  - qui s'en charge ?
- ✔ Comment le travailleur recevra-t-il si nécessaire de nouvelles informations en cours de mission ?

6.2 Spécifique

- ✔ Qui fournit les vêtements de travail ?
- ✔ Quelle est la procédure prévue pour l'entretien et le nettoyage des vêtements de travail ?
- ✔ Qui fournit les EPI ? Quels types d'EPI sont utilisés ?
- ✔ Quels appareils de cuisine le travailleur devra-t-il utiliser ?
- ✔ Existe-t-il un mode d'emploi pour chaque machine ?
- ✔ Avez-vous un registre du fait des tiers ? Si oui comment l'intérimaire peut-il y placer une annotation en cas de besoin ?
- ✔ Une signalisation de sécurité est-elle affichée (sorties de secours, voies d'évacuation, etc.) ?
- ✔ Y a-t-il un éclairage de secours ?
- ✔ Des moyens d'extinction d'incendie sont-ils présents et en nombre suffisant ?
- ✔ Les travailleurs disposent-ils d'un endroit pour se laver les mains à l'eau chaude avec du savon ?
- ✔ Les escaliers et les dénivelés sont-ils correctement renseignés ?

7. OUTILS DIDACTIQUES

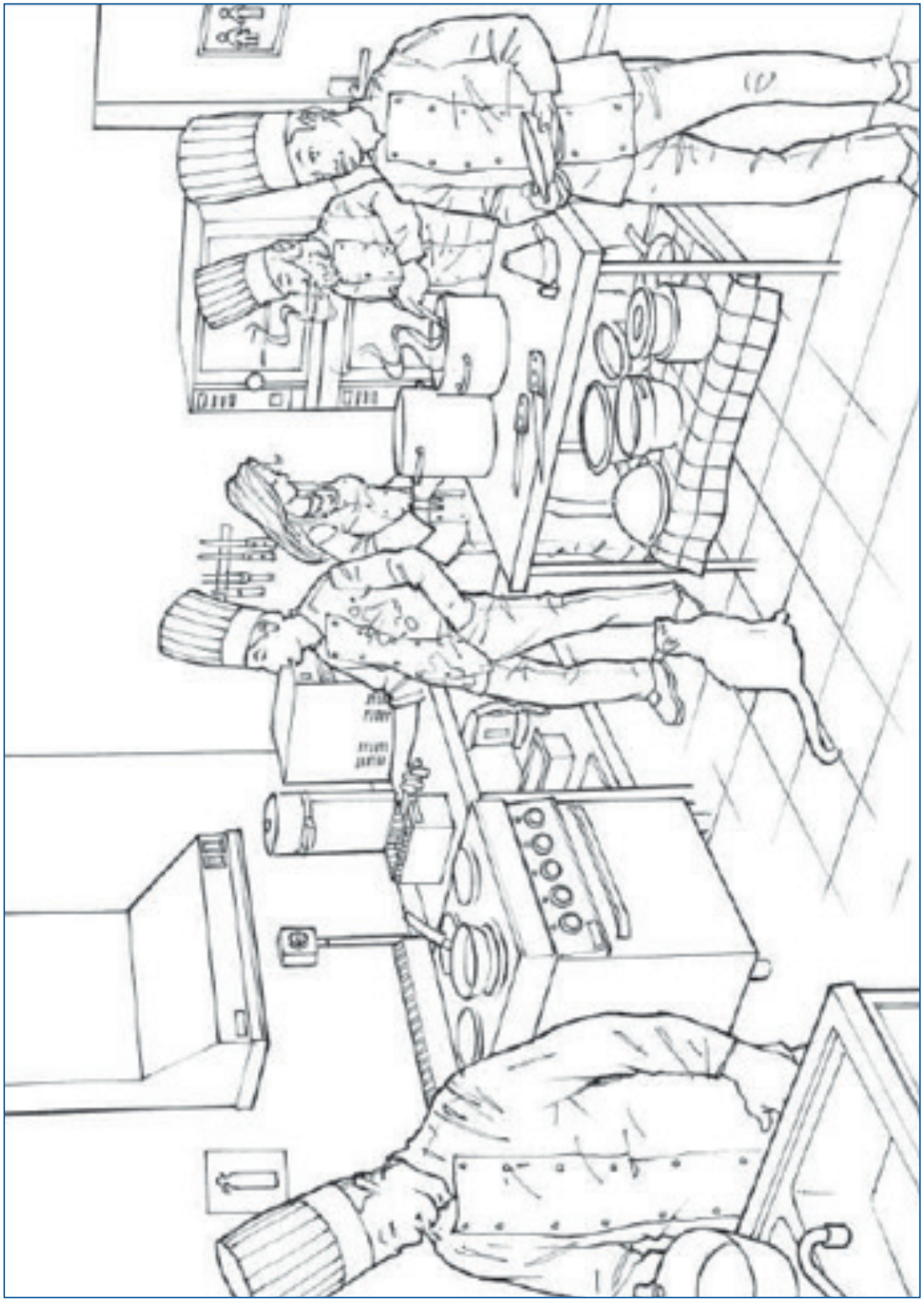
7.1 E-learning

- ✔ Une mouche dans le potage
- ✔ Utilisation d'une trancheuse

Le personnel de cuisine

7.2 Cherchez les 8 erreurs

Chasse aux risques : repérez les 8 risques présents sur le dessin suivant.



Prévention et Intérim

Solutions

1. Le cuisinier fume en préparant son plat.
2. Le cuisinier porte une barbe non soignée.
3. Il y a un animal dans la cuisine.
4. La cuisinière travaille avec les cheveux lâchés et, de plus, porte des bijoux.
5. Les couteaux traînent sur la table de travail.
6. Le cuisinier travaille avec une blouse sale et les manches relevées.
7. La porte des toilettes est restée ouverte.
8. Indication d'un extincteur mais pas d'extincteur à proximité.

8. REMARQUES ET CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Remarques

Les risques auxquels sont exposés les travailleurs, même lorsqu'il s'agit de ceux encourus pour une même fonction, varient d'une entreprise à l'autre, d'un poste de travail à l'autre, voire même d'une tâche à l'autre. Ce document ne peut donc jamais être utilisé comme une analyse de risques ou comme une liste d'EPI à utiliser. Dans le meilleur des cas, il peut servir de source d'inspiration. L'emploi de tout ou d'une partie seulement de ce document sans tenir compte, simultanément, des risques réels ou des conditions de travail réelles peut entraîner des accidents ou des incidents.

Clause de non-responsabilité

Le contenu de ce document n'est présenté qu'à titre informatif et à des fins didactiques. Lors de son téléchargement et lors de sa consultation, il est recommandé de prendre connaissance de la clause de non-responsabilité émise par PI sur le site **www.fichepostedetravail.be**.

Prévention et Intérim ne saurait être tenu responsable des inexactitudes ou de l'incomplétude des informations fournies par le présent document. Enfin, l'on rappellera que les informations qu'il contient ne sont pas adaptées à des circonstances personnelles ou spécifiques. L'utilisateur ne devant ainsi pas les considérer comme des conseils personnels, professionnels ou juridiques.

Les sites Web tiers auxquels il est fait référence dans ce document ne relèvent pas de la responsabilité de PI.

9. VERSION ET DATE

Version 1, Août 2019