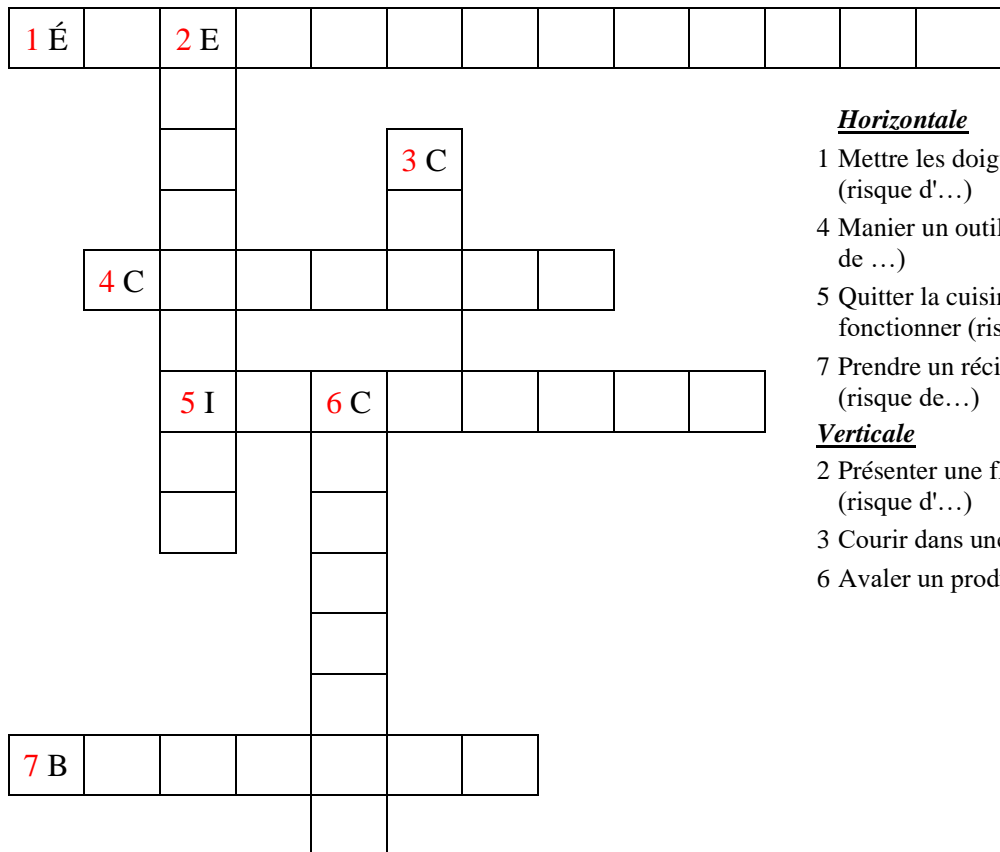


La sécurité en cuisine

Les métiers de la restauration sont de ceux qui présentent les plus importantes fréquences d'accidents de travail. Ces accidents sont très rarement mortels mais génèrent parfois des incapacités physiques (handicaps). Les solutions pour limiter ces accidents passent par l'évaluation des risques, la mise en place de modes opératoires, par l'utilisation de matériels aux normes et par la formation du personnel. Des gestes adaptés, des attitudes logiques, des matériels entretenus, etc. sont des solutions qui bien appliquées, peuvent éviter le pire.

1 Les risques en cuisine.



Horizontale

- 1 Mettre les doigts dans une prise électrique (risque d'...)
- 4 Manier un outil tranchant sans précaution (risque de ...)
- 5 Quitter la cuisine en laissant les brûleurs fonctionner (risque d'...)
- 7 Prendre un récipient chaud sans protection (risque de...)

Verticale

- 2 Présenter une flamme devant une fuite de gaz (risque d'...)
- 3 Courir dans une cuisine (risque de ...)
- 6 Avaler un produit toxique (risque...)

2 Les précautions.

Associez les précautions adaptées aux actions

Actions

Soulever un objet à même le sol	1
Désosser une viande	2
Nettoyer un appareil électrique	3
Saisir un récipient chaud	4
Ouvrir un four à vapeur en fonctionnement	5
Se déplacer avec un récipient chaud	6
Fermer et quitter la cuisine en fin de service	7
Déplacer une charge très lourde sur une longue distance	8
Se déplacer avec un couteau	9
Circuler et travailler dans une cuisine	10

Précautions

	Débrancher la prise
	Reculer en ouvrant la porte
	Plier les genoux
	Enfiler des gants en mailles
	Fermer la vanne de gaz
	Porter des gants isothermes
	Utiliser un chariot
	Dire à voix haute « chaud devant »
	Porter des chaussures antidérapantes
	Le diriger la pointe en bas

3 Généralités.

Les risques liés aux situations.

Associez le ou les risques à la situation. (2 réponses maximum)

3.1 *Le quai de réception est encombré de marchandises. (risque de...)*

- Chute
- Electrocutation
- Coupure
- Brûlure
- Incendie

3.2 *Remplir d'huile la friteuse, au dessus de la limite indiquée.*

- Chute
- Electrocutation
- Brûlure
- Intoxication
- Incendie

3.3 *Laver la trancheuse à jambon en la laissant branchée.*

- Chute
- Electrocutation
- Coupure
- Brûlure
- Intoxication

3.4 *Transvaser un produit de nettoyage dans une bouteille d'eau minérale.*

- Chute
- Electrocutation
- Coupure
- Brûlure
- Intoxication

3.5 *Laisser dépasser du bord du fourneau, la poignée d'un récipient chaud.*

- Chute
- Electrocutation
- Coupure
- Brûlure
- Intoxication

3.6 *Le sol de la cuisine n'est pas antidérapant. (risque de...)*

- Chute
- Electrocutation
- Coupure
- Brûlure
- Intoxication

Le matériel et les systèmes de prévention.

3.7 *De quelle couleur est le tuyau de gaz dans une cuisine ?*

- Jaune
- Rouge
- Vert



3.8 *A quoi sert ce bouton ?*

- Couper l'électricité dans la pièce
- Déclencher l'alarme incendie



3.9 *Ceci est :*

- Une couverture anti-feu
- Un gant isotherme
- Un tablier de protection



3.10 **Un appareil au gaz (four, gril, etc.) peut fonctionner sans le système de ventilation (hotte)**

- Vrai
- Faux

3.11 Ce voyant lumineux est au dessus de chaque porte d'un local public.

Quel mot est inscrit sur ce voyant ?

- Sécurité
- Sortie
- Lumière



3.12 **Qu'est-ce qu'un plan de sécurité incendie ?**

- Liste des attitudes à tenir, accompagnée du schéma d'évacuation d'un bâtiment.
- Carte routière dont dispose les pompiers pour accéder aux sites à hauts risques.
- Liste régionale des établissements considérés à hauts risques d'incendie.

La normalisation des appareils.

3.13 Tout matériel de cuisine doit être conforme aux normes AFNOR.

L'AFNOR est une association sous la tutelle de l'état regroupant près de 3000 entreprises et dont un des rôles est de déterminer les normes applicables aux techniques, aux sciences et aux commerces.

A quoi correspondent ces lettres ?

A..... F..... de N.....

3.14 Derrière chaque appareil électrique sont appliquées les lettres **NF**.

Ces deux lettres attestent que l'appareil est conforme aux normes AFNOR.

Que signifient ces deux lettres : N..... F.....

3.15 **On peut également s'assurer qu'un appareil est conforme aux directives européennes, grâce aux lettres :**

- C.E
- D.E
- N.E

3.16 L'INRS est un institut chargé d'étudier et de former à la prévention des accidents et des maladies professionnelles

Que signifie INRS ?

I..... N..... de R..... et de S.....

3.17 Ce logo est appliqué sur certaines machines

Que signifie-t-il ?

- Obligation de porter des gants
- Zone interdite aux mains



Les extincteurs.

Il existe 3 types d'extincteur qui se différencient par leurs contenus et leurs utilisations.

Il y a l'extincteur à eau additionnée d'additifs, l'extincteur à poudre et l'extincteur au CO2. Les cuisines professionnelles sont en principe équipées d'extincteurs à eau + additifs et d'extincteurs au CO2.

Sélectionnez l'extincteur le plus adapté pour éteindre :

3.18 Un feu d'huile

- Extincteur à eau + additifs
 Extincteur au CO2

3.19 Un feu d'origine électrique

- Extincteur à eau + additifs
 Extincteur au CO2

3.20 Un feu de bois, papier, carton

- Extincteur à eau + additifs
 Extincteur au CO2



Les services d'urgence.

3.21 **Quel est le numéro d'urgence des sapeurs pompiers ?**










3.22 **Le 15 (appel téléphonique) correspond :**

- Au SAMU Aux pompiers A la police

4 Les pictogrammes.

Des pictogrammes appliqués sur certains produits d'entretien indiquent la dangerosité de ces produits.

4.1 Associez la signification à chacun des pictogrammes

Comburant (ça fait brûler)	5			
Inflammable		1	2	3
Explosif				
Dangereux		4	5	6
Polluant				
Corrosif		7	8	9
Cancérogène				
Matière gazeuse sous pression				
Toxique (ça tue)				

4.2 Associez le pictogramme à sa signification.



1

Conserver uniquement dans le récipient d'origine.



2

Éviter un contact prolongé avec le produit si la peau est sensible ou blessée.



3

Éviter le contact avec les yeux.
Après contact avec les yeux, rincer abondamment avec de l'eau



4

Se rincer et se sécher les mains après utilisation.



5

Conserver hors de portée des enfants



6

Après utilisation, aérer la pièce.



7

Ne pas mélanger avec d'autres produits



8

Ne pas ingérer.
En cas d'ingestion, consulter un médecin.