



## CONCOURS PHOTO – Zoom sur les Risques

### Fiche de participation

A déposer avant le 30 mai 2025 sur [web.esst@ac-nantes.fr](mailto:web.esst@ac-nantes.fr)

Le dépôt de la fiche de participation nécessite l'obtention des autorisations de droit à l'image associées aux productions si les participants sont identifiables.

|                                                   |                                                 |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Etablissement</b>                              | Lycée Guy Moquet Etienne Lenoir – CHATEAUBRIANT |
| <b>Classe participante (niveau et spécialité)</b> | 1 <sup>ère</sup> année de CAP PSR               |
| <b>Enseignant(s) pilote(s) du projet</b>          | Mme RECHET & Mme CREIGNOU                       |
| <b>Autres personnes ressources</b>                | /                                               |

### TITRE : « ATTENTION AU MÉCHANT LOUP EN CUISINE »

#### Description de la situation professionnelle :

En tant qu'élèves en 1<sup>ère</sup> année de CAP PSR (Production et Service en Restauration), nous participons chaque mardi à des travaux pratiques en cuisine et en salle.

Nous y réalisons des préparations culinaires, assurons le service ainsi que l'entretien des locaux, ce qui nous expose à différents risques professionnels liés à l'environnement de travail."

1 Photo de la situation contenant des risques





3

Photo de la situation sur laquelle les risques sont identifiés par des numéros



#### 4 Tableau d'analyse de la situation

| Numéro | Description de la situation à risque                                                                                     | Identification des conséquences sur la santé et la sécurité des salariés | Proposition de mesures de prévention adaptées                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | L'employé polyvalent en restauration se déplace en tenant un couteau pointé en direction d'une autre personne            | Risque de blessure                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser des contenants adaptés : transporter des couteaux dans des bacs sécurisés, plutôt qu'à la main.</li> <li>- Signaler lors des déplacements : en cas de déplacement avec un couteau, l'employé doit signaler sa présence et sa trajectoire " Attention couteau !" pour éviter toute accident.</li> <li>- Formation</li> </ul> |
| 2      | L'employée polyvalente de restauration écoute de la musique en travaillant, s'amuse et ne fait pas attention aux autres. | Risque lié au bruit<br>Risque de déconcentration                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Former les employés à l'importance de rester concentrés pour éviter les accidents</li> <li>- Afficher des affiches de prévention liés au bruit au travail</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
| 3      | L'employé polyvalent de restauration est exposé à un risque de brûlure lors de l'utilisation du four.                    | Risque de brûlure thermique                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Porter des maniques</li> <li>- Former aux bons gestes lors de l'utilisation des appareils chauds</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                          |
| 4      | L'employé polyvalent de restauration se penche vers l'avant avec un dos rond sans plier les genoux.                      | Trouble musculosquelettique ou douleur dorsale                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Afficher des affiches de prévention</li> <li>- Utiliser un gilet de correction de posture dorsale d</li> <li>- Formation PRAP</li> </ul>                                                                                                                                                                                             |
| 5      | L'employée polyvalente de restauration se déplace vers les seaux sans prêter attention à son environnement               | Risque de chute                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintenir des zones de circulation dégagées : retirer les obstacles</li> <li>- Afficher des affiches de prévention</li> </ul>                                                                                                                                                                                                        |
| 6      | L'employée polyvalente de restauration coupe un sandwich, cependant sa main est mal positionnée                          | Risque de coupure                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre un gant anti coupure</li> <li>- Contrôler la position des mains : mettre en place des procédures de vérification pour s'assurer que la main qui tient le sandwich est à une distance sécuritaire de la lame.</li> </ul>                                                                                                       |

|   |                                                                                                   |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | L'employé de restauration ne porte pas de charlotte et son collègue porte des chaussures de ville | Risque d'intoxication des préparations culinaires | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Porter des EPI (Équipements de Protection Individuels)</li> <li>- Organiser des réunions d'information pour rappeler des risques de contaminations</li> </ul>                                                                                                                                 |
| 8 | L'employé polyvalent de restauration baille et touche son visage avec sa main                     | Risque de contamination croisée                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obliger les employés polyvalents en restauration de laver les mains régulièrement et à des moments adaptés : après utilisation des œufs, après avoir été aux toilettes, après avoir touché de la viande cru etc ...</li> <li>- Former les employés aux bonnes pratiques d'hygiène,</li> </ul> |