





## **CONCOURS PHOTO – Zoom sur les Risques**

## Fiche de participation

A déposer avant le 30 mai 2025 sur 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.

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

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

## Description de la situation professionnelle :

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

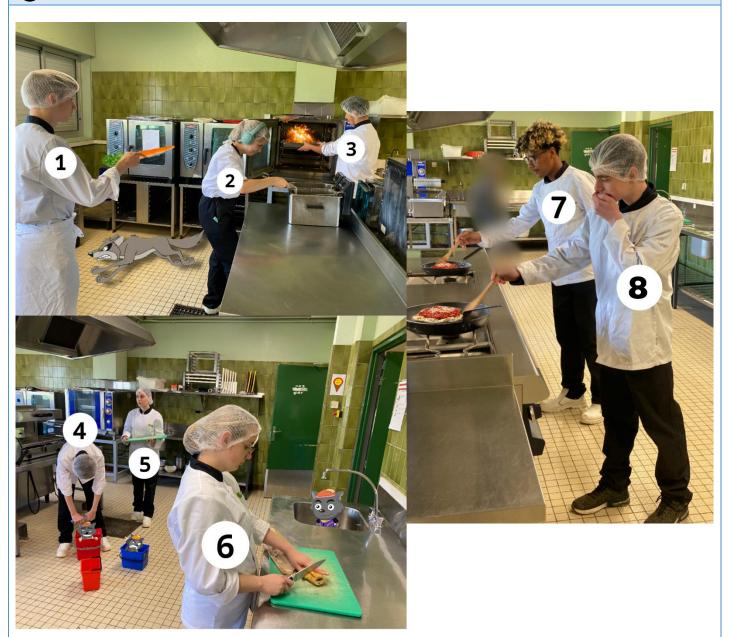
Nous y réalisons des préparations culinaires, assurons le service ainsi que l'entretien des locaux, ce qui nous expose à différents risques professionnels liés à l'environnement de travail."











4 lab	leau d'analyse de la situa		
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> <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 Risque de déconcentration	<ul> <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 brulure thermique	<ul> <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> <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> <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> <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	-	Porter des EPI (Équipements de Protection Individuels)  Organiser des réunions d'information pour rappeler des risques de contaminations
8	L'employé polyvalent de restauration baille et touche son visage avec sa main	Risque de contamination croisée	-	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  Former les employés aux bonnes pratiques d'hygiène,