



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 professionnel Louis Antoine Bougainville - Nantes
Classe participante (niveau et spécialité)	Seconde CAP cuisine
Enseignant(s) pilote(s) du projet	Mme COURCELLES / Mme RULLIER
Autres personnes ressources	Maël, photographe avec la complicité de Fatoumata, Jade, Ophélie, Pabel, Ricardo, Timéo et Yusuf.

FIN DE SERVICE, cauchemar à la Chaloupe

Nous sommes au restaurant pédagogique de la Chaloupe dans le lycée professionnel Louis Antoine Bougainville à Nantes.

C'est la fin du service, les cuisiniers rangent leur matériel : transport et rangement de rondeaux et d'une écumoire. Pendant ce temps, l'une des cuisinières finit de tailler des légumes qui seront stockés pour le prochain service : elle utilise un couteau éminceur sur une planche à découper.

Cette situation contient de nombreux risques



Des mesures de prévention ont été mises en place



Nous avons identifié les risques



Nous avons analysé chaque situation, identifié les conséquences possibles et proposé des solutions

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	Elle tient le couteau sans appui sur la planche. Il y a une personne sur la trajectoire de la lame.	Risque de coupure (plaie ouverte au doigt) Risque de coupure (plaie ouverte au ventre)	Position du couteau et de la main : tenir le couteau en appui sur la planche et dans le sens de la découpe, doigts repliés. Organiser le poste de travail pour libérer l'accès à l'étagère de rangement.
2	Il porte 2 rondeaux (lourds) à bout de bras.	La posture est contraignante (dos bloqué ou de Trouble Musculo Squelettiques)	Porter les rondeaux un par un ou partager le poids entre 2 personnes. Rectifier la posture (en appui contre le ventre)
3	Il porte le rondeau (lourd) pour le poser sur une étagère au niveau de sa tête	Risque de chute d'objet sur sa tête (traumatisme crânien) La posture est contraignante (dos bloqué ou de Trouble Musculo Squelettiques)	Ranger le rondeau à hauteur d'homme
4	Il y a une prise au sol. Le sol est mouillé.	Le cuisinier peut être électrocuté	Ranger la prise et sécher le sol
5	Il y a de l'eau au sol	Le cuisinier peut glisser et tomber (traumatisme crânien)	Sécher le sol
6	Le sol est encombré : raclette, seau, tuyau, chaise.	Risque de trébuchement : le cuisinier peut se cogner ou tomber (traumatisme)	Retirer la chaise de la cuisine. Ranger le seau et la raclette. Enrouler le tuyau.
7	La poubelle est pleine. Le couvercle n'est pas fermé.	Risque de propagation des bactéries dans toute la cuisine (risque de maladies)	Vider le sac poubelle
8	Les cuisiniers ne portent pas de tenue professionnelle : basket, pantalon, pull, cheveux visibles.	Risque de glissade (traumatisme - entorse). Risque de brûlure ou de coupure. Risque de microbes ou cheveux dans les plats.	Porter ses chaussures de sécurité Porter sa tenue professionnelle Porter un calot et s'attacher les cheveux

Merci à Calian, Djonamartin, Fatoumata, Imad, Jade, N'bolasana, Noah, Ophélie, Pabel, Ricardo, Timéo et Yusuf.