



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 L.A. de Bougainville Nantes
Classe participante (niveau et spécialité)	Première année de CAP PSR 2
Enseignant(s) pilote(s) du projet	MME GARNIER Professeur de Production culinaire MME RULLIER Professeur de PSE
Autres personnes ressources	

« TITRE »

Description de la situation professionnelle.

« Halte aux risques, apprenons à les repérer »

Lors d'une séance de travaux pratique en cuisine du bougainvillier, c'est le coup de chaud, nous sommes en retard pour le service du midi car nous n'avons pas reçu la marchandise dans les temps. Il faut se dépêcher. Chacun se répartit les tâches. Pendant qu'un élève apporte la marchandise, d'autres ont commencé les préparations. Un élève râpe des carottes à l'aide du robot coupe pendant que l'autre prépare les crêpes qui seront servies le midi.

1 Photo de la situation contenant des risques



2 Photo de la situation contenant les mesures de prévention mises en place



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'opérateur met sa main dans l'orifice du robot coupe	Coupure	Utiliser des gants et le poussoir pour enfoncer les aliments
2	Le robot coupe est branché sur une multiprise et un seau et une lavette mouillée sont posée à côté.	Electrisation	Retirer la multiprise et utiliser deux prises différentes. Retirer le seau et l'eau du plan de travail.
3	Il porte trois caisses de carottes manuellement.	Risque lié à l'activité physique avec douleurs lombaires	Utiliser un chariot d'aide à la manutention.
4	Le sol est encombré par le tuyau d'eau	Chute avec risque d'entorse	Désencombrer le sol. Retirer le tuyaux d'eau et l'armoire chaude roulante.
5	Il travaille près d'une personne qui cuit des crêpes	Brûlure	Déplacer le poste cuisson des crêpes en cuisine.
6	L'élève travaille sans chaussure de sécurité et sans tenue professionnelle	Glissade avec risque d'entorse ou fracture	Porter des chaussures de sécurité et une tenue professionnelle spécifique pour la cuisine.
7	Des bacs sont stockés au-dessus de l'armoire murale.	Risque d'hématome ou traumatisme crânien	Retirer les bacs stockés en hauteur. Les stocker sur des étagères en bas.

