Amélioration des conditions de travail

Elèves de CAP Production et Service en Restaurations

(collective, cafétéria, rapide)

Projet : Diversité et inclusion en restauration
K. CHIAVASSA, J. MILLET, AL. Brault, S. Leroy

Objectifs :

Améliorer les conditions de travail (santé et sécurité au travail) pour des futurs agents polyvalents en restauration rapide et collective avec une reconnaissance de handicap

Notre constat :

- Au moins un élève se coupe à chaque TP
- Je suis fatiguée, je fais trop d'aller retour
- A la plonge, nous empilons le matériel sur les chariots des fours, Cela tombe souvent
- Je n'arrive pas à utiliser le couteau d'office pour éplucher et tailler les légumes
- Mon couteau dérape quand je taille les oranges
- Les bacs gastro sont trop lourds
- A la fin du TP, j'avais mal au dos
- Le bac de plonge est trop bas, Je dois me pencher pour faire la plonge
- Je dois faire des aller retour pour ranger la vaisselle à l'office

Les élèves de TPSR

Comment améliorer nos conditions de travail ?

- Avoir une meilleure posture
- Faire, comme en EPS, s'échauffer avant de commencer à travailler
- Se protéger les doigts quand on taille les légumes
- Moins se déplacer, utiliser des chariots
- Avoir une plonge réglable en hauteur

Les élèves de TPSR

L’éveil musculaire avant de commencer la pratique professionnelle

- En EPS, nous avons réalisé un programme d’éveil musculaire à faire avant chaque début de TP

L'amélioration de nos gestes et postures.

- Nous avons suivi la formation PRAP : 5 élèves sur 9 ont reçu la certification

Nous avons appris comment porter une charge sans se faire mal au dos

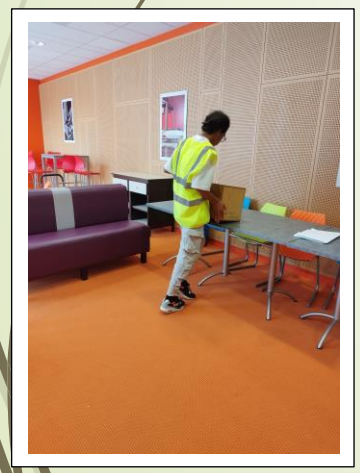
Les gilets bipper sonnent quand nous sommes mal positionnés

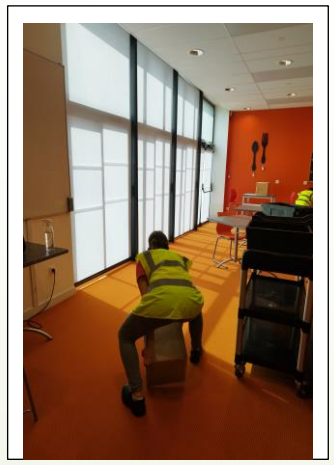
Nous avons utilisé des moyens de manutention

Nous avons appliqué cette formation pour améliorer nos conditions de travail

Nous avons mis cette formation sur notre CV

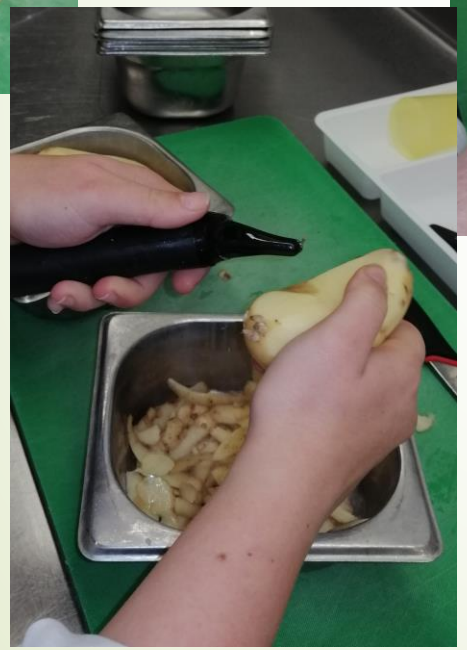
prap
PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS À L'ACTIVITÉ PHYSIQUE





L'amélioration de nos gestes et postures.

- Nous avons testé plusieurs types de matériel pour éplucher et tailler les légumes



L'amélioration de nos gestes et postures

- La mise en place de la banque neutre

Les mauvaises attitudes pour installer la banque neutre

Elle porte les plateaux à la main.

Elle ouvre la porte avec les plateaux au lieu d'ouvrir la porte avec le dos.

Elle porte les verres empilés.

Elle porte le bac couvert a la main

Les bonnes attitudes pour installer la banque neutre

Préparer le chariot avec
- Les verres sur le plateau
- Le bac de couvert
- Les plateaux

Emmener le chariot à l'office pour installer la banque neutre

Préparer la banque neutre avec
- le plateau antidérapant et les verres
- le bac de couvert
- les plateaux

Les verres ne glissent plus sur le plateau.

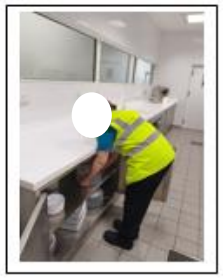
La banque neutre est en place.

L'amélioration de nos gestes et postures.
En service

- La mise en place des assiettes au poste chaud

Comment utiliser le chauffe assiette ?

MAUVAISE POSITION



Dos courbé et jambe droite
Le gilet bipe

Porter les assiettes à la main
Aller retour entre l'office et le poste chaud

Déposer les assiettes dans le chauffe assiette

Comment utiliser le chauffe assiette ?

BONNE POSITION

Emmener le chauffe assiette dans l'office

Prendre les assiettes et les poser dans le chauffe assiette

Emmener le chauffe assiette au poste chaud

L'amélioration de nos gestes et postures

- L'amélioration du poste plonge

Avant

La table roulante ne roule pas.
Il n'y a pas de poignet pour la déplacer.
Elle est très lourde et peu maniable.

On fait des des aller-retour entre la plonge et l'office pour ranger la vaisselle

Il est penché avec les jambes tendues pour ranger les assiettes

Il est accroupi avec le plateau sur les genoux pour ranger les couverts

Après

Rangement du nouveau chariot : Il y a trois étages, des poignées sur les côtés, des rebords, et il est plus léger.

Je transporte des assiettes avec le nouveau chariot.

J'emmène la vaisselle sur le chariot pour la ranger à l'office

Je suis accroupi avec le dos droit et je range des tasses

Je suis accroupi avec le dos droit et je range des assiettes.

Je range des verres sans faire de torsions avec mon dos.

Notre auto-évaluation

- Je me coupe moins en utilisant la planche ergonomique
- Je travaille plus vite et j'ai moins peur de me couper avec les protége-doigts
- Avec la réhausse de plonge, je me penche moins dans le bac de plonge , J'ai moins mal au dos
- Je suis plus efficace à la plonge batterie ou restaurant, je fais beaucoup moins d'aller-retour
- Le gilet jaune avec bipper me permet de corriger ma posture
- La formation PRAP est utile tous les jours au lycée et à la maison
- J'aime bien m'échauffer avant de travailler, ça me met en forme
- J'utilise souvent les chariots, ils sont légers, pratiques et se déplacent facilement
- Les plateaux anti-dérapants sont très efficaces, les verres ne glissent plus sur la banque neutre. Plus de risque que les verres tombent
- Je serai capable de demander une planche ergonomique à mon chef et lui expliquer pourquoi

La suite de notre projet

- Présenter le matériel ergonomique et ses avantages aux autres sections d'hôtellerie / restauration.
- Entrer dans le monde du travail en connaissant les outils qui correspondent le mieux à nos aptitudes, à nos besoins.
- Travailler plus efficacement et en sécurité.

Remerciements

- Les élèves de la classe de terminale CAP PSR vous remercient pour votre soutien dans la réalisation de ce projet.
- Votre contribution a permis :

  - de tester différents matériels de taillage et de choisir le matériel adapté à chaque élève,

  - d'améliorer les conditions de travail en limitant les risques liés au métier.