



B!ENVENUE

Le restaurant
vous accueille au sein de son équipe.

Ce livret vous présente les **RISQUES** auxquels vous pourriez être exposés dans le secteur de la restauration et également les **RÈGLES** à respecter pour travailler dans de bonnes conditions.

RÈGLES GÉNÉRALES



JE RESPECTE MES HORAIRES DE TRAVAIL

H / H & H / H



JE PARTAGE MES IDÉES



JE RESTE COURTOIS
VIS-À-VIS DE MON EMPLOYEUR
ET DE MES COLLÈGUES

POUR UNE BONNE
COLLABORATION

IL FAUT DIFFÉRENTS INGRÉDIENTS



JE RESPECTE
LE RÈGLEMENT INTÉRIEUR



JE NE CONSOMME
NI ALCOOL, NI DROGUE
SUR MON LIEU DE TRAVAIL

HYGIÈNE

UNE BONNE HYGIÈNE PERMET DE GARANTIR LA SÉCURITÉ ET LA SALUBRITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES.



JE ME LAVE TOUJOURS LES MAINS AVANT LA PRISE DE MON POSTE AUTANT QUE NÉCESSAIRE ET À LA SORTIE DES TOILETTES.



Il est préférable de travailler avec des mains propres qu'avec des gants sales.



J'APPLIQUE LE PLAN DE NETTOYAGE MIS EN PLACE DANS LE RESTAURANT EN RESPECTANT LES RÈGLES DE SÉCURITÉ.



Débrancher le matériel électrique avant nettoyage



Respecter les concentrations



Ne pas mélanger les produits entre eux



Observer les pictogrammes



JE NETTOIE RAPIDEMENT LES ZONES SALES.

TENUE DE TRAVAIL EN CUISINE

IL FAUT PORTER UNE TENUE DE TRAVAIL
EN BON ÉTAT, PROPRE ET À VOTRE TAILLE.



La coiffe (charlotte, calot, toque) permet de retenir les cheveux
et d'éviter les contaminations.

La veste en coton, le pantalon ignifugé et le tablier protègent des
projections et des flammes.

Chaussures ou sabots de sécurité de norme SRC permettent
d'éviter les chutes sur sol gras ou recouvert d'eau ou de
détergent.



**ATTENTION
DANGER**

RISQUES DE GLISSADES ET CHUTES

DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION LES GLISSADES ET CHUTES SONT LES PREMIÈRES CAUSES D'ACCIDENT (CUISINE ET SALLE).

JE PORTE ABSOLUMENT LES CHAUSSURES DE SÉCURITÉ (NORME SRC).

JE DÉGAGE LES ESCALIERS ET DÉNIVELÉS.

JE TRAVAILLE DANS UN ENVIRONNEMENT RANGÉ.

JE NETTOIE RAPIDEMENT LE SOL GRAS.

JE NE COURS PAS.

EN CAS DE SOL MOUILLÉ, J'INFORME QUE LE SOL EST GLISSANT.



**ATTENTION
DANGER**

RISQUES DE BLESSURES

EN CUISINE, LA PRÉSENCE D'OBJETS COUPANTS ET L'ENVIRONNEMENT CHAUD AUGMENTENT LES RISQUES DE BLESSURES.



RISQUES DE COUPURES

JE PORTE LE MATÉRIEL DE PROTECTION FOURNI PAR MON EMPLOYEUR (GANTS ANTI-COUPURES, ETC.).

JE SÉPARE LES OBJETS COUPANTS ET TRANCHANTS DE LA VAISSELLE LORS DE LA PLONGE.

RISQUES DE BRÛLURES

JE PLACE LE MANCHE DES CASSEROLES ET POÊLES VERS L'INTÉRIEUR LORS DES CUISSONS.

LORS DE MANIPULATION D'OBJETS CHAUDS, JE METS LES GANTS DE PROTECTION CONTRE LA CHALEUR.

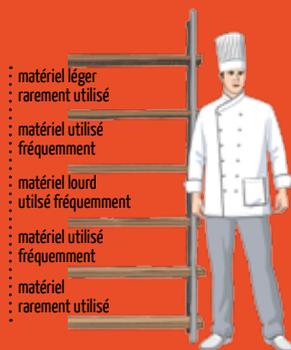
LORS DE FRITURES, JE FAIS ATTENTION À LA NATURE DES ALIMENTS ET JE RESPECTE LES RÈGLES DE SÉCURITÉ (VOIR « GUIDE HUILES DE FRITURE »).

**ATTENTION
DANGER**

RISQUES DE TROUBLES MUSCULO- SQUELETTIQUES (TMS)

LES TMS (MAL AU DOS, TENDINITES...) SONT DES MALADIES PROFESSIONNELLES QUI PEUVENT SE DÉCLARER SUR LE LONG TERME.

JE RESPECTE LES ZONES DE RANGEMENT
POUR LE STOCKAGE DES MATIÈRES
PREMIÈRES.



J'ADOpte LA BONNE POSTURE POUR
SOULEVER LES CHARGES LOURDES.



J'UTILISE LE MATÉRIEL DE
MANUTENTION MIS À MA DISPOSITION
(DIABLE, CHARIOT) POUR LE
TRANSPORT DES CHARGES LOURDES.



PRODUITS CHIMIQUES

LORS DE LEUR EMPLOI, IL FAUT LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'UTILISATION ET IDENTIFIER LES PICTOGRAMMES.



CORROSIF
ronge



TOXIQUE
tue



EXPLOSIF
explose



NOCIF
altère la santé
et la couche d' ozone



INFLAMMABLE
flambe



COMBURANT
fait flamber



**GAZ SOUS
PRESSION**



CANCÉROGÈNE



**DANGEREUX
POUR L'
ENVIRONNEMENT**

JE ME PROTÈGE SI NÉCESSAIRE (GANTS, MASQUE, ETC.).

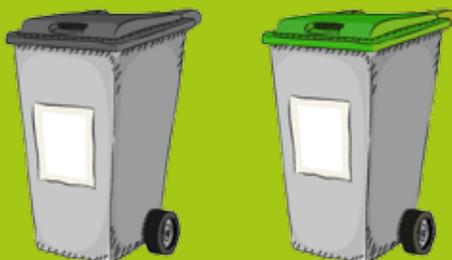
EN CAS DE PROBLÈME, JE COMPOSE LE

15

LES DÉCHETS

CUISINER OUI, MAIS ATTENTION
À L'ENVIRONNEMENT.
IL FAUT DONC TRIER LES DÉCHETS.

Déchets ménagers dans la poubelle grise ou verte,
selon la commune.



Déchets recyclables (en plastique, en papier, en carton, etc.)
dans la poubelle jaune et les verres dans la borne à verre.



Attention, ne pas jeter les huiles usagées
alimentaires dans les canalisations
(voir « Guide Huiles de friture »).

DOCUMENT UNIQUE

POUR AVOIR PLUS D'INFORMATIONS SUR LES RISQUES AUXQUELS VOUS ÊTES EXPOSÉS, VOUS POUVEZ CONSULTER LE DOCUMENT UNIQUE* PLACÉ.....

*Le document unique RECENSE LES DANGERS et ÉVALUE LES RISQUES potentiels auxquels vous êtes exposés et PERMET DE PLANIFIER DES ACTIONS PRÉVENTIVES afin de prévenir les risques d'accidents et de maladies professionnelles.

INFORMATIONS PERSONNELLES

JE SUIS

ADRESSE

TÉLÉPHONE

EMAIL

MÉDECIN TRAITANT

SON TÉLÉPHONE

EN CAS D'URGENCE PRÉVENIR

.....

.....

J'ai bien pris connaissance de ce livret et je m'engage à
respecter les consignes.

Le À

Signature

CONTACTS

SERVICE PRÉVENTION DE LA CGSS

Immeuble Floréal, 4 boulevard Doret
97704 Saint-Denis Messag. Cedex 9
Tél : 0262 90 47 00
Fax : 0262 90 47 01
www.cgss-reunion.fr

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT SERVICE ALIMENTATION

42 rue Jean Cocteau
BP 10034
97491 Sainte-Clotilde Cedex
Tél : 0262 21 04 35
Fax : 0262 21 68 33
www.artisanat974.re

MÉDECINE DU TRAVAIL

Adresse

.....

Tél

Fax

www.