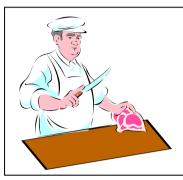
Travail sur la cassette : « Vivre en cuisine en tout sécurité »

(La cuisine collective magasine ; réalisation Process Image)

Objectif : Repérer les risques en cuisine à partir de situations professionnelles données et visualiser en terme de diagramme le 1ére partie : Du début de la cassette → avant les statistiques → durée 3'

Document prof



COUPURES

15 jours d'arrêt de travail



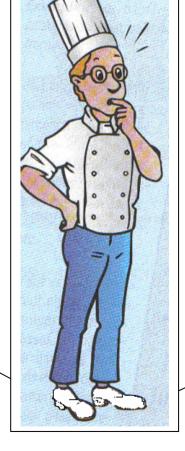
CHUTES Entorses - Contusion

28 jours d'arrêt de travail



BRULURES Brûlure aux jambes

20 jours d'arrêt de travail



MAL AU DOS Lombalgies

35 jours d'arrêt de travail

Document élève





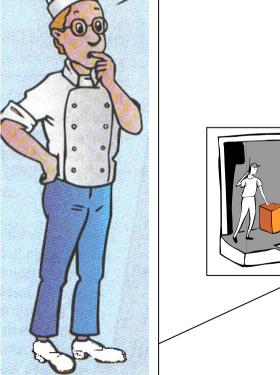
Entorses - Contusion

.... jours d'arrêt de travail



Brûlure aux jambes

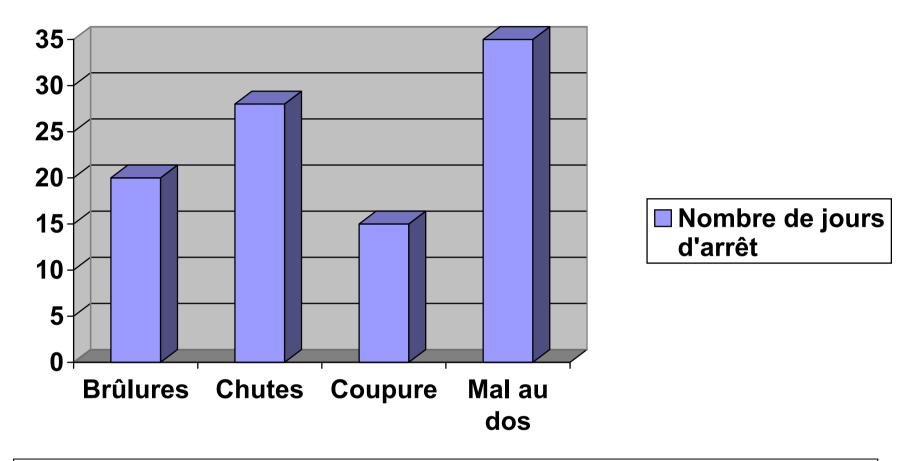
..... jours d'arrêt de travail



Lombalgies

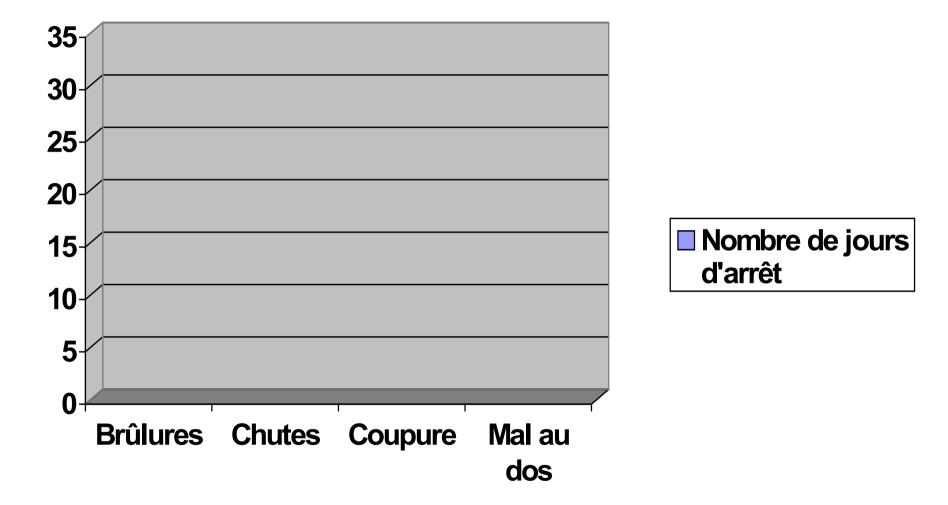
..... jours d'arrêt de travail

DIAGRAMME : Nombre de jours d'arrêt de travail par accident



A RETENIR: Les conséquences à long terme (à l'oral)

- Surcharge de travail pour les autres salariés
- Séquelles physiques et morales sur la personne après l'arrêt de travail
- Adaptation à d'autres postes de travail
- > Reconversion professionnelle
- Répercussion dans la vie privée (diminution des moyens financiers,)
- Soutien psychologique des salariés face à l'accident



L'accident de travail entraîne un arrêt de travail qui peut, à long terme avoir de graves conséquences

Consignes:

- Identifier les dangers des accidents survenants en cuisine, en observant la vidéo et en remplissant le tableau ci-dessous
 En déduire les attitudes à mener afin de les éviter.
- > Identifier l'image correspondante à la bonne attitude en l'entourant.

LES DANGERS EN CUISINE ET LES ATTITUDES A MENER EN TP

Les Risques	Les dangers repérés	Les attitudes à mener	Documents images
Les chutes : entorses ; contusion	➤ Sol encombré et sale	 Eliminer les objets encombrants et ramasser les déchets au sol immédiatement 	
	Sol mouilléChaussures non adaptées	 Racler le sol Toujours porter des chaussures de sécurité anti- dérapantes 	
Mal au dos : Lombalgie	Charges lourdesMauvaises positions	Diviser les chargesEtre former aux gestes et postures	
Coupures	 Environnement perturbable, bruyant, agité; Plan de travail encombré 	 Se concentrer Organiser son plan de travail au fur et à mesure Ne pas perturber les collègues Respecter le travail des autres 	
Brûlures Brûlures aux jambes	 Gastro lourd Echelle mal positionnée trop près 	 Bien se positionner Evaluer la charge à porter Se faire aider 	

ATTITUDES GENERALES A OBSERVER EN TP A.P.R.

- 1. Ne pas crier
- 2. Ne pas courir
- 3. Ne pas bavarder
- 4. Ne pas cracher
- 5. Ne pas fumer
- 6. Ne pas se gratter le nez
- 7. Maintenir son attention
- 8. Ne pas se déplacer avec un objet tranchant
- 9. Ne pas se déplacer avec un plat chaud sauf en criant « chaud devant »
- 10. Ranger le matériel aux endroits appropriés
- 11. Sol débarrassé et nettoyé
- 12. Plan de travail organisé
- 13. Utiliser le matériel adapté à la situation