

Vous avez des horaires de travail tardifs et discontinus, des cadences soutenues (« coup de feu »...), vous êtes en contact avec une clientèle pressée et exigeante
Vous êtes exposés aux Risques Psycho Sociaux (stress, épuisement, ...)

Prévention

- Signaler les incidents et dysfonctionnements (matériel défaillant, mauvaise organisation du travail...),
- Connaître et appliquer les procédures de travail, parler de vos difficultés (aux responsables, collègues, médecin du travail...).

Fiches conseil
N°8,9&11

Vous travaillez dans une ambiance chaude ou froide, avec de fortes variations de température,
Vous êtes exposés à des facteurs favorisant l'apparition de Troubles Musculo-Squelettiques et veineux.

Prévention

- Porter des vêtements adaptés,
- Veiller à bien s'hydrater au cours de la journée de travail.

Vous utilisez des outils et du matériel électrique,
Vous êtes exposés aux risques d'électrisation ou d'électrocution.

Prévention

- Vérifier régulièrement l'état des appareils et des prises, signaler les dangers au responsable,
- Avant les opérations de nettoyage ou entretien, mettre les appareils hors tension ; avoir les mains sèches et débrancher par la prise sans tirer sur le fil.

Organisation des secours (accident, incendie) :

- > Connaître les Consignes en cas d'accident ou d'incendie,
- > Repérer les extincteurs et s'informer de leur utilisation.

Hygiène de vie :

- > Prévoir des temps de récupération suffisants (sommeil),
- > Avoir une alimentation équilibrée, limiter les excitants (café, thé...),
- > Ne pas consommer de produits modifiant le comportement ou les réflexes,
- > La pratique d'une activité physique régulière protège vos articulations.

Sensibilisation aux risques professionnels

Métiers de la restauration cuisiniers, serveurs, plongeurs, ...



Santé Prévention au Travail

N'hésitez pas à nous contacter pour tout conseil ou problème de santé en relation avec le travail.

GEST05
Gap - Embrun - Briançon
[Tél] 04 92 51 34 23

www.gest05.org
www.presanse-pacacorse.org

Vous vous déplacez en cuisine, dans les couloirs, en salle et en terrasse, Vous êtes exposés au risque de glissade et de chute.

Prévention

- Les sols doivent être en bon état, signaler les irrégularités (carrelage ou marche cassés, sol glissant...), sécuriser les escaliers (margelles antidérapantes, rampe de maintien, ...)
- Maintenir les sols propres et secs, les voies de circulation libres et dégagées (ne pas stocker dans les couloirs),
- Porter des chaussures de travail adaptées, confortables et antidérapantes,
- Nettoyer immédiatement les salissures et bris de vaisselle au sol.

Vous utilisez des outils tranchants (trancheuse à jambon, couteaux...), vous êtes en contact avec des objets chauds (fours, flammes, aliments...), Vous êtes exposés aux coupures et aux brûlures.

Prévention

- Respecter les consignes d'utilisation des appareils, ne pas modifier les équipements de sécurité (capots de protection...), les entretenir régulièrement et signaler les dysfonctionnements,
- Ranger les ustensiles (armoire à couteaux, plaque aimantée...),
- Eloigner les objets coupants et chauds des zones de circulation,
- Etre vigilant lors du transport de produits chauds et du transvasement d'huile, prévenir les collègues,
- Porter les EPI (Equipements de Protection Individuelle) adaptés (gants pour les outils tranchants, protection contre la chaleur, ...).

Vous adoptez des postures contraignantes (penché en avant, bras surélevés, dos en torsion, piétinement, station debout prolongée...), Vous êtes exposés aux risques de douleurs ou lésions des membres supérieurs et du dos (TMS : Troubles Musculo Squelettiques).

Prévention

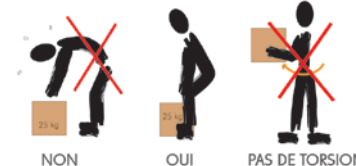
- Adapter la hauteur des plans de travail si possible et alterner les tâches, signaler les difficultés rencontrées,
- Veiller à bien s'hydrater au cours de la journée de travail,
- Supprimer l'essuyage manuel des verres,
- Equiper la plonge de réhausse de fond.

Fiche conseil N°2

Vous portez des charges (denrées alimentaires, plateaux, vaisselle...), Vous êtes exposés aux risques de douleurs ou lésions des membres supérieurs et du dos (TMS : Troubles Musculo Squelettiques).

Prévention

- Préférer les conditionnements réduits (10 kg), signaler les difficultés rencontrées,
- Utiliser les aides à la manutention adaptées (rolls, chariots, diables, dessertes à roulettes...) et veiller à leur entretien,
- Stocker les denrées, assiettes et couverts à bonne hauteur, éviter le stockage des charges lourdes en hauteur (au dessus des épaules),
- Utiliser des escabeaux ou marche pieds en bon état pour accéder aux étagères en hauteur (ne pas escalader les rayonnages !).
- Organiser au mieux le stockage pour faciliter la manutention »



Fiche conseil N°1

Vous manipulez des denrées alimentaires, Vous êtes exposés au risque biologique.

Prévention

- Respecter les protocoles de nettoyage des mains, désinfecter et protéger toute plaie,
- Porter les tenues de travail fournies et entretenues par l'employeur.

Vous utilisez des produits de nettoyage, des dégraissants, Vous êtes exposés au risque chimique.
Ces produits génèrent des risques d'intoxication, d'allergies, de brûlures par inhalation, ingestion ou contact cutané.

Prévention

- Actionner les systèmes d'aspiration,
- Lire les étiquettes (connaître les pictogrammes), respecter les consignes d'utilisation et de stockage (dans un local séparé et ventilé),
- Consulter les Fiches de Données de Sécurité des produits utilisés,
- Respecter les protocoles de nettoyage (dilution, utilisation, ne pas mélanger les produits) veiller à bien ré-étiqueter les récipients, ne jamais reconditionner dans des contenants alimentaires,
- Porter les EPI adaptés (gants à manchettes prolongées, masque de protection respiratoire pour les dégraissants froids, lunettes...),



Fiche conseil N°7