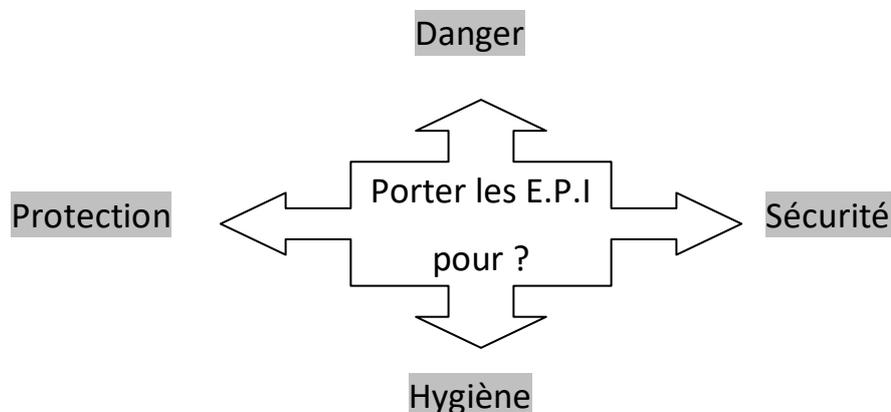


# Les équipements de protection individuelle

## (Les E.P.I)

### Pourquoi porter les E.P.I ?



### 1/ C'est quoi un E.P.I ?

La sécurité des travailleurs passe par leur tenue de travail.



#### Définition

E.P.I : équipement de protection individuelle

### 2/ A quoi sert un E.P.I ?

Un E.P.I est un moyen ou un dispositif qui sera tenu ou porté par une personne afin de la protéger contre un ou plusieurs risques :

Des risques en cuisine nécessitant des E.P.I ?

- Chute d'objet

- Brûlure

- Glissade

- microbes

Les E.P.I sont des **protections qui permettent à la personne de travailler avec la meilleure sécurité possible.**

### 3/ Les différents types d'E.P.I

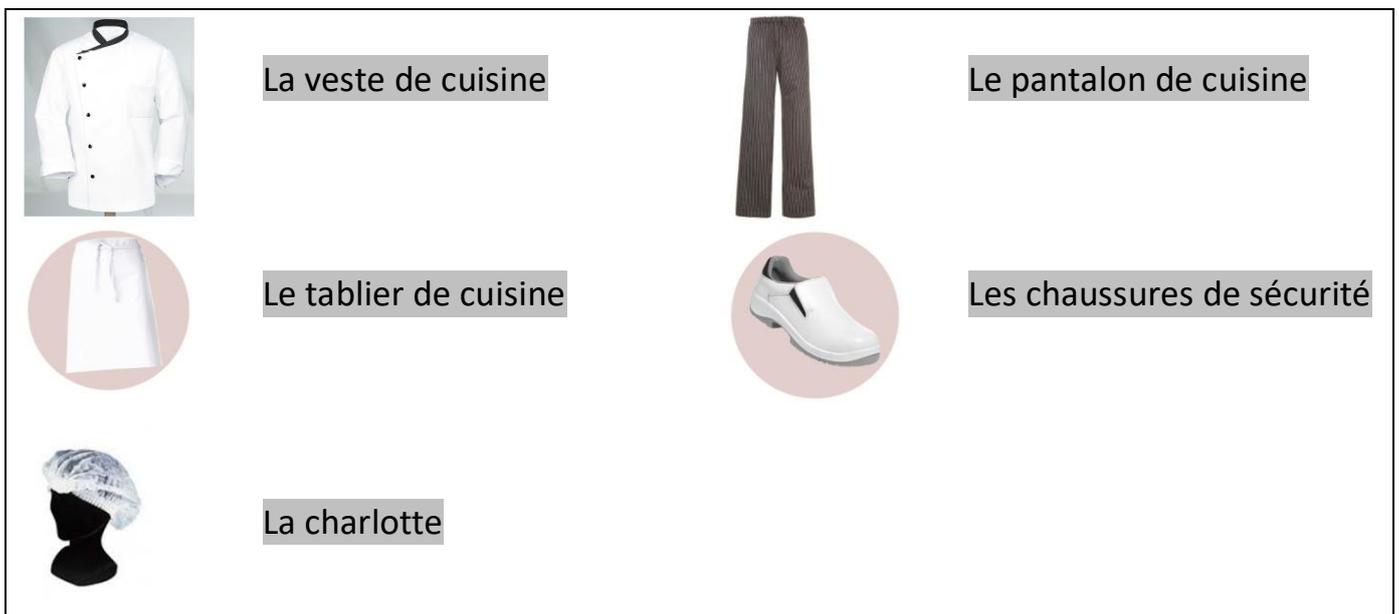
Il existe divers types d'équipements de protection qui protègent une partie spécifique du corps :

- Protection de la tête ( casque, charlotte, etc..)	- Protection auditive (casque, bouchon d'oreille, etc...)
- Protection des mains (gants)	- Protection des pieds (chaussures de sécurité avec des semelles antidérapantes)
- Protection des yeux (lunettes)	- Protection du visage (masques de soudage, etc...)
- Protection des voies respiratoires (masque FFP1, etc...)	- Protection contre les chutes de hauteur (harnais de sécurité, etc ...)

### 4/ La tenue de cuisine (E.P.I)

La tenue de cuisine sert à se protéger des tâches et de la saleté mais pas seulement, elle sert aussi à se protéger contre les **risques en cuisine**.

Les E.P.I en cuisine (la tenue de cuisine) :



## 5 / Compréhension :

<b>La tenue professionnelle</b>	<b>Qui ?</b>	Tout le monde
	<b>Quoi,</b>	Charlotte, veste de cuisine, tablier de cuisine, pantalon de cuisine et chaussures de sécurité.
	<b>Où ?</b>	Dans la cuisine
	<b>Quand ?</b>	Pendant les T.P
	<b>Comment ?</b>	La tenue doit être complète
	<b>Pourquoi ?</b>	Afin de se protéger ainsi que ceux autour de nous