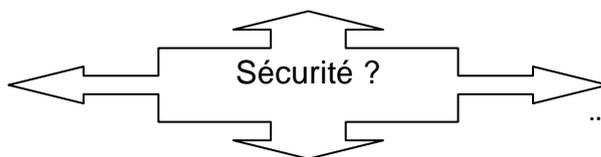




La sécurité en cuisine ?



1) Qu'est ce que la sécurité ?



La cuisine est un lieu de travail. Les activités qui y sont réalisées peuvent être à l'origine d'accidents portant atteinte aux personnels (accident du travail), aux matériels (dégradation) et aux locaux (risque d'incendie par exemple).

2) Les dangers en cuisine

Objectif : Indiquer les principaux dangers en cuisine

<u>Provenance des risques</u>	<u>Dangers en cuisine</u>
.....	<ul style="list-style-type: none"> - Appareils électriques - Batteur électrique - Prises électriques
.....	<ul style="list-style-type: none"> - Les produits d'entretien (liquide vaisselle, produits pour nettoyer le sol, etc..)
.....	<ul style="list-style-type: none"> - Four - Plaque de cuisson - Friteuse - Manche d'une casserole qui dépasse - Projection d'un élément brûlant - Contact avec une flamme
.....	<ul style="list-style-type: none"> - Liquide ou gras au sol - Aliments sur le sol - Objets encombrants mal rangés - Bousculades

3) les dommages causés en cuisine

<u>Types de dangers observés en cuisine</u>	<u>Dommages</u>
Couteaux
Batteur électrique
Transporter des marchandises lourdes
Couteaux mal rangés
Les produits d'entretien
Four Plaque de cuisson Friteuse Projection d'élément brulant Contact avec une flamme
Liquide sur le sol
Objets coupant entre les mains

4) les risques en cuisine

<u>Les risques en cuisine</u>	<u>Moyens de prévention</u>
 <p>.....</p>	<ul style="list-style-type: none">- Nettoyer les salissures rapidement- Mettre des chaussures de sécurité (bout renforcé et semelles antidérapantes, etc...)
 <p>.....</p>	<ul style="list-style-type: none">- Ranger les outils coupant- Eviter les déplacements avec un couteau en main.
 <p>.....</p>	<ul style="list-style-type: none">- Eteindre les bruleurs inutilisés- Ne pas jeter d'aliments dans une poêle chaude remplie d'huile- Protéger ses mains <p>Contre les brulures thermiques</p> <ul style="list-style-type: none">- Utilisés des gants isolants <p>Contre les brulures chimiques</p> <ul style="list-style-type: none">- Utilisés des gants appropriés au nettoyage
 <p>.....</p>	<ul style="list-style-type: none">- Débrancher tous les appareils électriques avant de procéder au nettoyage

5) Les dispositifs de sécurité en cuisine et leur utilisation

<u>Les dispositifs de sécurité en cuisine</u>	<u>Nom</u>	<u>Utilisation</u>	<u>Situation dans la cuisine</u>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Appuyer sur le bouton pour stopper toutes alimentations électriques.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Eteindre un départ de feu dans la cuisine.</p> <p>Couvrir une personne dont les vêtements auraient pris feu.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Eteindre un incendie.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Appeler l'infirmière du collège.</p> <p>Appeler les secours : 15 : SAMU 18 : POMPIERS</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Apporter les premiers soins en cas de blessures.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Evacuer les lieux en cas de besoin.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>

	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Arroser tout ou une partie du corps brûler.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Ralentir la propagation du feu.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Respecter en cas d'évacuation immédiate nécessaire.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Avertir en cas de danger.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>