

**FICHE UNITE DE TRAVAIL****CUISINIER****Date de création : Avril 2008****Date de mise à jour : Mars 2010****1. DEFINITION**

Le cuisinier assure l'élaboration, la préparation et la distribution des repas, pour les élèves et le personnel des collèges.

2. PRESENTATION DE L'ACTIVITE PRINCIPALE**A. LIEUX D'ACTIVITE**

Suivant le nombre de couverts, il existe 3 possibilités :

- Cuisine
- Office ou satellite en liaison chaude
- Office ou satellite en liaison froide

Les lieux d'activités sont les suivants :

- Zone de réception/stockage amont
- Zone de préparation primaire (déboîtement, déconditionnement)
- Zone de production :
 - Préparation froide
 - Cuisson ou remise en température
- Linéaire de distribution (self service) ou service à table
- Local lavage / hygiène déchets
- Locaux du personnel (vestiaires, douches, sanitaires...)
- Locaux administratifs

B. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

Sous la responsabilité du Gestionnaire :

- Il est responsable de la mise en œuvre au sein de la cuisine de la politique de fabrication, du respect des procédures et méthodes établies et est garant de la qualité des prestations remises aux convives
- Il donne toutes les instructions et consignes aux personnels qu'il encadre pour assurer la production et la distribution des repas dans les temps, respecter l'hygiène et la sécurité, suivre la qualité de la prestation et ceci dans le cadre des budgets préétablis par le Gestionnaire.
- Il participe à la définition de la prestation (plans alimentaires, menus, fiches de fabrication,), participe et supervise à sa fabrication, à son dressage, à sa distribution et également à la commission des menus.
- Il participe, en étroite collaboration avec le Gestionnaire, à la sélection rigoureuse des produits alimentaires qui seront mis en œuvre (normes, calibrages, fiches techniques)
- Il communique au Gestionnaire tous les éléments nécessaires à la mise à jour des documents administratifs et de gestion (entrées, sorties, bons de livraison, etc....) et des factures fournisseurs
- Il gère les plannings de travail des personnels sous sa responsabilité, d'après les menus et quantitatifs
- Il anime son équipe et supervise l'état d'avancement du travail en participant activement à sa réalisation
- Il assure la cohésion et l'animation du personnel de la cuisine, et veille au maintien d'un bon esprit de travail

**FICHE UNITE DE TRAVAIL****CUISINIER****Date de création : Avril 2008****Date de mise à jour : Mars 2010**

- Il met en place et anime le groupe de travail H.A.C.C.P* et est garant du respect des procédures
- Il est responsable de l'hygiène et de la propreté, ainsi que du bon état de fonctionnement des locaux, installations et matériels qui lui sont confiés. Il signale les dysfonctionnements.

* HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise.

C. MACHINES ET OUTILS UTILISES

- Petits ustensiles de cuisine : outils de coupe, ouvre boites...
- Petit électromécanique : mixers, hachoir, batteur mélangeur, coupe pain, éplucheur à légumes...
- Appareils de cuisson, four, sauteuse, marmite, friteuse...
- Stockage réfrigéré, positif, négatif, (chambre froide, armoire froide, cellule de refroidissement)
- Bacs gastronomes, batterie de cuisine, grilles...
- Plonges, lave batterie, poste de lavage/désinfection

D. PRODUITS ET MATERIAUX UTILISES

Les différentes gammes de produits :

- 1^{ère} gamme : les produits frais
- 2^{ème} gamme : les produits en conserve (appertisation)
- 3^{ème} gamme : les produits surgelés
- 4^{ème} gamme : sous atmosphère modifiée, fruits crus sous atmosphère modifiée
- 5^{ème} gamme : plats cuisinés, fruits et légumes cuits sous vide

E. PUBLIC ET RELATIONS SOCIALES

- Liaisons fonctionnelles avec le gestionnaire, les fournisseurs
- Liaisons hiérarchiques avec les agents polyvalents
- Liaisons indirectes avec, les élèves, les professeurs et les agents.

3. ACTIVITES POUVANT ETRE ASSOCIEES

- Manutention et stockage des produits
- Proposer des axes d'amélioration de la qualité.
- Participer à la démarche pédagogique de « l'éducation au goût ».
- Organiser des repas à thèmes.

4. CONTRAINTES DU POSTE DE TRAVAIL**A. PHYSIQUES**

- **Ambiances physiques :**
 - Exposition au bruit : ventilations mécaniques (hottes), chocs des ustensiles et des plats, utilisation des petits électromécaniques.
 - Activité dans des locaux pas toujours adaptés
 - Lumière artificielle (500 lux)
 - Communication vocale des consignes.

FICHE UNITE DE TRAVAIL**CUISINIER****Date de création :** Avril 2008**Date de mise à jour :** Mars 2010

- **Nuisances thermiques :**
 - Contraintes thermique : chaleur et humidité dans la cuisine, froid dans les réserves, courants d'air en zone de livraisons.
- **Manutention :**
 - Manutention répétitive et port de charges : produits alimentaires, batterie de cuisine
 - Manipulation des chariots de four, échelles mobiles, armoires chaudes mobiles
- **Contraintes posturales et articulaires :**
 - Travail debout en permanence, piétinement, antéflexion.
 - Déplacements fréquents avec parfois montées et descentes d'escaliers.
 - Rapidité d'exécution des tâches (durant le service)
 - Travaux répétitifs
- **Travaux avec outils vibrants :**
 - Sans objet

B. ORGANISATIONNELLES

- Organisation permanente de la gestion de plusieurs tâches simultanées.
- Travail sous pression de temps au moment des coups de feu (service), réactivité.
- Une attention permanente en direction des aides de cuisine.
- Surveillance visuelle permanente : niveau de cuisson, préparation des mets pour le service.
- Horaires de travaux décalés : 6h30-15h00 du lundi au vendredi.
- Rythme de travail variable d'un jour à l'autre, en fonction des menus.
- Respect des règles d'hygiène rigoureuses liées aux produits alimentaires

C. EXPOSITION AUX AGENTS BIOLOGIQUES ET CHIMIQUES

- Par les denrées alimentaires manipulées
- Produits d'entretien (dégraissants, désinfectants...)
- Exposition à des produits allergisants et/ou irritant

D. AUTRES

- Risques électriques liés à l'utilisation des machines en atmosphère humide
- Port d'une tenue professionnelle : pantalon, chaussures, veste, tablier, charlotte, masque, gants,...
- Examens médicaux liés à la manipulation des denrées alimentaires.

5. RISQUES POUR LA SANTE**A. ACCIDENTS DU TRAVAIL**

- Coupures.
- Brûlures sèches ou humides : fours, aliments, plats, huile de cuisson ou de friture, eau bouillante...
- Chute de plain-pied en cas de sol mouillé ou d'obstacle imprévu sur les trajets.
- Plaies, contusions, entorses, fractures.
- Chute de hauteur liée au stockage.
- Projections oculaires.

**FICHE UNITE DE TRAVAIL****CUISINIER****Date de création : Avril 2008****Date de mise à jour : Mars 2010****B. PATHOLOGIES PROFESSIONNELLES**

- Affections péri articulaires provoquées par certains gestes et postures de travail.
- Lombalgies dues au port de charges
- Lésions eczématiformes de mécanisme allergique.
- Rhinites professionnelles.
- Allergies au latex

6. ACTIONS PREVENTIVES**A. PROTECTION COLLECTIVE**

- Règlementaire
 - Respect du code du travail
 - Installation d'aération et d'extraction efficaces et régulièrement contrôlées.
 - Vestiaires, lavabos, douches et sanitaires pour le personnel.
 - Respecter le principe de la marche en avant lors de toutes les étapes de confection des repas.
 - Contrôle régulier des machines, installations et équipements
 - Respecter les normes de sécurité notamment pour les risques électriques, les incendies.
- De conception
 - Respecter l'ergonomie et les règles d'hygiène pour l'implantation des postes de travail (qualité des revêtements de sols, murs et plafonds, niveau de bruit des machines, implantation des appareils, lavabo à commande non manuelle, essuie-mains jetables).
 - Prévoir des cuisines de taille et d'équipements suffisants.
 - Installer les cuisines, lieux de stockage et salle de restauration sur le même niveau
- D'organisation
 - Utiliser une méthode d'analyse des risques, type HACCP.
 - Favoriser le travail en équipe.
 - Élaborer et afficher des plannings de travail (réception, production, distribution et nettoyage désinfection).
 - Utilisation des produits d'entretien spécifiques aux locaux et matériaux alimentaires et des équipements de sécurité éventuellement nécessaires (lunettes, masque, gants ...).
- De gestion
 - Préconiser des tenues de travail pratiques : chaussures stables, étanches et antidérapantes, vêtements confortables.
 - Entretien régulier des machines, installations et équipements
 - Entretien des, équipements de travail, dotations vestimentaires
 - Désinfection, procédure de lutte contre les nuisibles.
 - Assurer le suivi médical du personnel.

B. FORMATION - INFORMATION – SENSIBILISATION

- A l'hygiène personnelle : lavage des mains réguliers, à chaque changement de tâche, après passage aux toilettes. Port d'une tenue propre, de bijoux interdit, de la barbe sous conditions ...
- A l'hygiène alimentaire : Formation à l' « hygiène alimentaire » et à la « méthode HACCP ».
- A la manutention : Formation « Gestes et postures »
- Aux risques du métier : incendie, électricité.
 - Formation « Généralités sur le risque incendie et sa prévention » et « Équipier de première intervention ».

**FICHE UNITE DE TRAVAIL****CUISINIER****Date de création :** Avril 2008**Date de mise à jour :** Mars 2010

- Aux premiers secours : brûlures, coupures, contusions
 - Formation « Sauveteur secouriste du travail »

C. PROTECTION INDIVIDUELLE

- Choix de vêtements professionnels à usage spécifique restauration :
 - Veste, pantalon et tablier homme ou blouse, tablier femme (en coton), une dotation par jour
 - Chaussures ou bottes de sécurité fermée sur le devant de couleur claire avec semelle milieu humide, une dotation par an
- Usage unique :
 - Toque, coiffe, charlotte, masque bucco-nasal qualité hospitalière et gants

**FICHE UNITE DE TRAVAIL****AIDE DE CUISINE****Date de création :****Mars 2010****Date de mise à jour :****1. DEFINITION**

L'aide de cuisine assiste le cuisinier dans la production et la distribution des repas, pour les élèves et le personnel des collèges.

2. PRESENTATION DE L'ACTIVITE PRINCIPALE**A. LIEUX D'ACTIVITE**

Suivant le nombre de couverts, il existe 3 possibilités :

- Cuisine
- Office ou satellite en liaison chaude
- Office ou satellite en liaison froide

Les lieux d'activités sont les suivants :

- Zone de réception/stockage amont
- Zone de préparation primaire (déboîtement, déconditionnement)
- Zone de production
- Linéaire de distribution (self service) ou service à table
- Local lavage, plonge batterie, laverie vaisselle
- Local hygiène déchets
- Locaux du personnel (vestiaires, douches, sanitaires...)
- Locaux administratifs

B. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

- Réalisation des préparations de base.
- Mise en place et dressage des plats.
- Assurer l'entretien et le nettoyage des matériels et des locaux.
- Assurer la plonge batterie et la laverie vaisselle
- Manutention et stockage des denrées
- Participation à la distribution des repas.
- Application des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)

C. MACHINES ET OUTILS UTILISES

- Petits ustensiles de cuisine : outils de coupe, ouvre boites ...
- Petit électromécanique : mixers, hachoir, batteur mélangeur, coupe pain, éplucheur à légumes ...
- Appareils de cuisson, four, sauteuse, marmite, friteuse ...
- Stockage réfrigéré, positif, négatif, chambre froide, armoire froide ...
- Bacs gastronormes, batterie de cuisine, grilles ...
- Plonges, lave batterie, poste de lavage/désinfection
- Laverie vaisselle

**FICHE UNITE DE TRAVAIL****AIDE DE CUISINE****Date de création :****Mars 2010****Date de mise à jour :****D. PRODUITS ET MATERIAUX UTILISES**

Les différentes gammes de produits :

- 1^{ère} gamme : les produits frais
- 2^{ème} gamme : les produits en conserve (appertisation)
- 3^{ème} gamme : les produits surgelés
- 4^{ème} gamme : sous atmosphère modifiée, fruits crus sous atmosphère modifiée
- 5^{ème} gamme : plats cuisinés, fruits et légumes cuits sous vide

E. PUBLIC ET RELATIONS SOCIALES

- Liaisons hiérarchiques avec le chef cuisinier
- Liaisons fonctionnelles avec le gestionnaire
- Liaisons indirectes avec les élèves, les professeurs et les agents

3. ACTIVITES POUVANT ETRE ASSOCIEES

- Manutention et stockage des produits
- Nettoyage des matériels et des locaux
- Signalement des défauts de fonctionnement des matériels.

4. CONTRAINTES DU POSTE DE TRVAIL**A. PHYSIQUES**

- **Ambiances physiques :**
 - Exposition au bruit : ventilations mécaniques (hottes), hottes, chocs des ustensiles et des plats, utilisation des petits électromécaniques.
 - Activité dans des locaux pas toujours adaptés
 - Lumière artificielle (500 lux)
 - Communication vocale des consignes.
- **Nuisances thermiques :**
 - Contraintes thermique : chaleur et humidité dans la cuisine, froid dans les réserves, courants d'air en zone de livraisons.
- **Manutention :**
 - Manutention répétitive et port de charges : produits alimentaires, batterie de cuisine
 - Manipulation des chariots de four, échelles mobiles, armoires chaudes mobiles
- **Contraintes posturales et articulaires :**
 - Travail debout en permanence, piétinement, antéflexion.
 - Déplacements fréquents avec parfois montées et descentes d'escaliers.
 - Rapidité d'exécution des tâches (durant le service)
 - Travaux répétitifs
- **Travaux avec outils vibrants :**
 - Sans objet

**FICHE UNITE DE TRAVAIL****AIDE DE CUISINE****Date de création :****Mars 2010****Date de mise à jour :****B. ORGANISATIONNELLES**

- Organisation permanente de la gestion de plusieurs choses simultanées.
- Travail sous pression de temps au moment des coups de feu (service), réactivité.
- Horaires de travaux souvent décalés : 6h30-15h00 du lundi au vendredi.
- Rythme de travail variable d'un jour à l'autre, en fonction des menus.
- Contact alimentaire exigeant des précautions d'hygiène rigoureuses

C. EXPOSITION AUX AGENTS BIOLOGIQUES ET CHIMIQUES

- Par les denrées alimentaires manipulées
- Produits d'entretien (dégraissants, désinfectants...)
- Exposition à des produits allergisants et/ou irritant

D. AUTRES

- Risques électriques liés à l'utilisation des machines en atmosphère humide
- Port d'une tenue professionnelle : pantalon, chaussures, veste, tablier, charlotte, masque, gants,...
- Examens médicaux liés à la manipulation des denrées alimentaires.

5. RISQUES POUR LA SANTE**A. ACCIDENTS DU TRAVAIL**

- Coupures.
- Brûlures sèches ou humides : fours, aliments, plats, huile de cuisson ou de friture, eau bouillante...
- Chute de plain-pied en cas de sol mouillé ou d'obstacle imprévu sur les trajets.
- Plaies, contusions, entorses, fractures.
- Chute de hauteur liée au stockage.
- Projections oculaires.

B. PATHOLOGIES PROFESSIONNELLES

- Affections péri articulaires provoquées par certains gestes et postures de travail.
- Lomalgies liées au port de charges
- Lésions eczématiformes de mécanisme allergique.
- Rhinites professionnelles.
- Allergies au latex

6. ACTIONS PREVENTIVES**A. PROTECTION COLLECTIVE**

- Règlementaire
 - Respect du code du travail
 - Installations d'aération et d'extraction efficaces et régulièrement contrôlées.
 - Vestiaires, lavabos, douches et sanitaires pour le personnel.
 - Respecter le principe de la marche en avant lors de toutes les étapes de confection des repas.
 - Contrôle régulier des machines, installations et équipements

**FICHE UNITE DE TRAVAIL****AIDE DE CUISINE****Date de création :****Mars 2010****Date de mise à jour :**

- Respecter les normes de sécurité notamment pour les risques électriques, les incendies.
- De conception
 - Respecter le principe de la marche en avant dans la conception et l'agencement des locaux
 - Respecter l'ergonomie et les règles d'hygiène pour l'implantation des postes de travail (qualité des revêtements de sols, murs et plafonds, niveau de bruit des machines, implantation des appareils, lavabo à commande non manuelle, essuie-mains jetables).
 - Prévoir des cuisines de taille et d'équipements suffisants.
 - Installer les cuisines, lieux de stockage et salle de restauration sur le même niveau
- D'organisation
 - Utiliser une méthode d'analyse des risques, type HACCP.
 - Favoriser le travail en équipe.
 - Élaborer et afficher des plannings de travail (réception, production, distribution et nettoyage désinfection).
 - Utilisation des produits d'entretien spécifiques aux locaux et matériaux alimentaires et des équipements de sécurité éventuellement nécessaires (lunettes, masque, gants).
- De gestion
 - Préconiser des tenues de travail pratiques : chaussures stables, étanches et antidérapantes, vêtements confortables.
 - Entretien régulier des machines, installations et équipements
 - Entretien des, équipements de travail, des dotations vestimentaires
 - Désinfection, procédure de lutte contre les nuisibles.
 - Assurer le suivi médical du personnel.

B. FORMATION - INFORMATION – SENSIBILISATION

- A l'hygiène personnelle : lavage des mains réguliers, à chaque changement de tâche, après passage aux toilettes. Port d'une tenue propre, de bijoux interdit, de la barbe sous conditions ...
- A l'hygiène alimentaire : Formation à l' « hygiène alimentaire » et à la « méthode HACCP ».
- A la manutention : Formation « Gestes et postures »
- Aux risques du métier : incendie, électricité.
 - Formation « Généralités sur le risque incendie et sa prévention » et « Équipier de première intervention ».
- Aux premiers secours : brûlures, coupures, contusions
 - Formation « Sauveteur secouriste du travail »

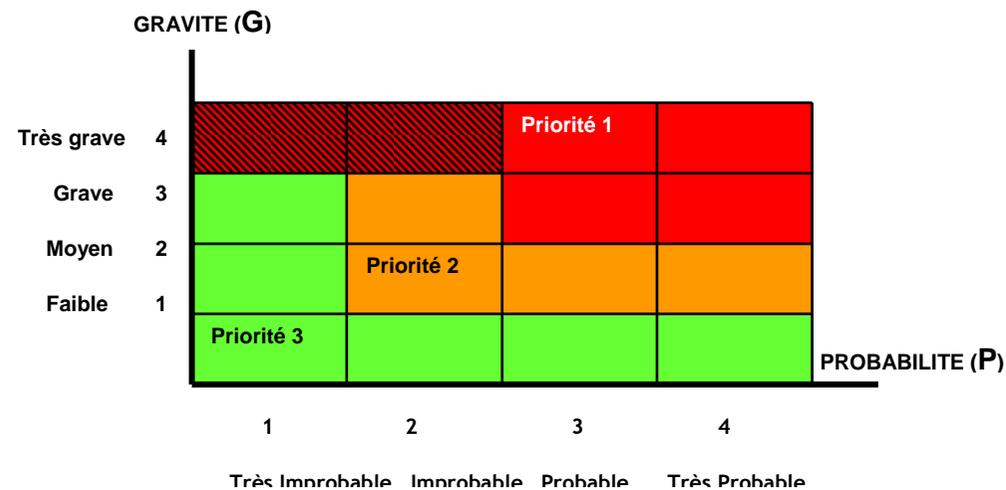
C. PROTECTION INDIVIDUELLE

- Choix de vêtements professionnels à usage spécifique restauration :
 - Veste, pantalon et tablier homme ou blouse, tablier femme (en coton), une dotation par jour
 - Chaussures ou bottes de sécurité fermée sur le devant de couleur claire avec semelle milieu humide, une dotation par an
- Usage unique :
 - Charlotte, masque bucco-nasal qualité hospitalière et gants. Tablier plastique pour la plonge batterie et laverie vaisselle



UNITE DE TRAVAIL : Cuisinier et Aide de cuisine

Nature du risque		Priorité
Risques liés à la manutention manuelle		
Risques liés aux gestes et postures		
Risques liés aux ambiances		
Risques liés aux déplacements et au travail en hauteur		
Risques liés aux chocs et pincements		
Risques liés à l'exposition d'agents biologiques ou chimiques		
Risques liés aux équipements de travail		
Risques psychosociaux		
Risques liés au bâtiment		
Risques divers	Accidents sur la voie publique	
	Risques majeurs	




Risques liés à la manutention manuelle
Dommages éventuels : Lombalgies aiguës chroniques, lumbagos, hernies, sciatiques, douleurs d'effort

Port de charges lourdes (soulèvement, port et dépose)				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
Zone réception, stockage, préparation primaire	Transport des livraisons de produits alimentaires (bidons d'huile 25Litres, sacs de riz...) et non alimentaires (produits d'entretien, matériels...) en l'absence de chariot	4	2	Utilisation de chariot de manutention Prévoir des montes charges en cas de différence de niveau Aménagement des zones de déchargement (éclairage, identification de la zone, zone sous abri, état du revêtement)	
Zone de production, distribution	Manipulation et transport des bacs gastronormes (15 à 20 kgs)	4	2	Utilisation de chariots ou d'échelles adaptés et en état de fonctionnement Limitation de la profondeur des bacs (limiter le poids) Proscrire les bacs GN2/1 profonds	
	Transport des grilles de désert ou/et d'entrées	4	2	Formation des personnels « gestes et postures »	

Efforts répétitifs en traction / poussée				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
Zone production, distribution	Manipulation des chariots de four, échelles mobiles et armoires chaudes mobiles	4	2	Veiller au bon fonctionnement du matériel (roues ...) Signaler immédiatement les dysfonctionnements au gestionnaire ou à la Mission restauration de la SDESD (Sous Direction des Écoles du Second Degré)	
	Manipulation des grilles à desserts et/ou à entrées	4	2		
Local lavage, plonge batterie	Manipulation des ustensiles, des bacs gastronormes, batterie de cuisine...	4	2	Aménagement du local pour limiter les efforts (traction/poussée) Veiller au bon fonctionnement du matériel	

D'une façon générale formation des agents aux gestes et postures pour faciliter les manutentions ne pouvant être évitées.



Risques liés aux gestes et postures

Dommages éventuels : Lombalgies aiguës, douleurs d'effort, lésions dorso lombaires, problèmes circulatoires, affections péri articulaires

Position penchée prolongée / répétée				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
Entretien des locaux et du matériel	Lavage des batteries de cuisines dans les bacs profonds	4	2	Formations « Gestes et postures » et « Utiliser efficacement les produits d'entretien et le matériel de nettoyage » Aménagement des locaux et choix du matériel adapté	
	Nettoyage des sols, plinthes, bas des portes ou des murs	4	2	Respect des règles HACCP(*) Matériaux adaptés à l'usage (utilisation du jet, balai brosse...) Privilégier la position accroupie (gestes et postures)	

Bras maintenus en hauteur				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
Entretien des locaux	Nettoyage des parties hautes : étagères, réfrigérateurs, armoires...	3	2	Prévoir un escabeau adapté, stable, conforme aux exigences de sécurité	

Efforts sur les bras et les mains				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
Zone production	Mélanger de grandes quantités avec des ustensiles (purée, ...)	4	1	Disposer des ustensiles adaptés (palette, fouet...), Préparation (purée) dans des bacs (volume réduit)	

D'une façon générale, formation aux gestes et postures pour éviter les postures contraignantes et formation aux méthodes HACCP(*: Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise.)


Risques liés aux ambiances
Dommages éventuels : Fatigue

Travail en ambiance bruyante				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
Zone production	Travail à proximité des ventilations mécaniques (hottes), choc des ustensiles	4	1	Travaux sur les anciennes installations plus bruyantes	
Zone distribution	Bruit des élèves dans le réfectoire	4	1	Dans les locaux les plus bruyants, prévoir des diagnostics acoustiques (suivant réglementation)	

Travail avec nuisance thermique				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
	Chaleur et humidité dans les cuisines	4	1	Port des dotations vestimentaires adaptées à l'usage	
	Froids dans les réserves, zone de préparation froide	4	1		
	Courants d'air dans les zones de livraison	3	1	Aménagement des zones de livraisons Port des dotations vestimentaires (parka, ...)	

Risques liés aux déplacements et au travail en hauteur
Dommages éventuels : Traumatismes divers, entorses, fractures

Risque de chute de plain-pied				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
	Déplacements sur sol mouillé et/ou souillé	4	2	Adaptation du sol à l'usage (sol anti-glisse) Port des EPI (chaussures anti-dérapantes)	
	Déplacement avec des objets volumineux	4	2	Maintenir les circulations dégagées (rangement du matériel) Information du personnel, zones de stockages identifiées	
	Déplacements sur sols encombrés	4	2		



Risque de chute en dénivelé				Niveau priorité	
Activité ou situation dangereuse					
P	G	Actions de prévention			
		Déplacements dans les escaliers avec ou sans port de charges Déplacements précipités	4	2	Éviter les déplacements précipités, limiter les déplacements lorsque c'est possible (organisation des locaux et du travail) Éviter la précipitation et tenir la rampe

Risque de chute de hauteur				Niveau priorité	
Activité ou situation dangereuse					
P	G	Actions de prévention			
		Travail en hauteur pour tâches diverses de nettoyage, de rangement, de stockage	4	2	Vérification et conformité des matériels Escabeaux conformes et maintenus en bon état Proscrire les moyens de fortune (chaise, table ...), respect des règles du travail en hauteur Sensibilisation au risques du travail en hauteur

Dommages éventuels : Traumatismes divers

Risques liés aux chocs et pincements

Risque de chocs avec objets mobiles				Niveau priorité	
Activité ou situation dangereuse					
P	G	Actions de prévention			
		Manipulation d'éléments roulants type chariots, armoires chaudes (risque de renversement, bascule)	4	1	Veiller au bon état du matériel et des sols

Pincement/coincement des extrémités supérieures				Niveau priorité	
Activité ou situation dangereuse					
P	G	Actions de prévention			
		Ouverture/fermeture de portes, des grilles ...	4	1	Veiller au bon entretien du matériel

Risques de chocs avec objets fixes				Niveau priorité	
Activité ou situation dangereuse					
P	G	Actions de prévention			
		Selon le cas : présence d'étagère en hauteur, de meuble mal positionné, exigüité des locaux	2	1	Conception et organisation des volumes pertinents (aménagement des locaux)



Risques liés à l'exposition d'agents biologiques ou chimiques

Dommages éventuels : irritations et lésions cutanées diverses, troubles respiratoires, brûlures, coupure, plaie, piqûre, accident d'exposition au sang, allergie

Risque lié à l'utilisation de produits chimiques				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
Nettoyage, entretien des locaux et du matériel	Utilisation de produits dégraissants, désinfectants et détartrants : - risque de brûlure à l'utilisation de certains produits, nettoyage des hottes - risque d'éclaboussures notamment au niveau des yeux à l'ouverture ou l'utilisation, irritation des voies respiratoires (nettoyage des fours sous forme de vaporisateurs)	4	2	Faire preuve de prudence lors de la manipulation des produits vis à vis d'un éventuel risque d'éclaboussures Ne pas effectuer de mélanges de produits Choisir un conditionnement adapté (volume) pour éviter les reconditionnements Utiliser des gants fournis avec les EPI (veste, tablier, lunettes...)	
	Reconditionnement de produits	3	2	Étiqueter les produits et leur nouveau conditionnement Sensibilisation des agents (fiches simplifiées)	

Risque infectieux				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
Linéaire de distribution, service à table	Possibilité de contracter les maladies contagieuses des enfants telles que la rougeole, la rubéole, les oreillons, la varicelle, la grippe et viroses diverses	4	2	Porter les EPI Respecter les vaccinations Sensibilisation du personnel aux règles d'hygiène (lavage de mains,...)	

Risques biologiques				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
	Nettoyage des poubelles	4	1	Porter les EPI (gants, ...), respect des règles d'hygiène	
	Utilisation de gants en latex à usage unique	4	1	Possibilité de demander des gants en nitrile en cas d'allergie sur préconisation du service de médecine professionnelle et préventive	

D'une façon générale, il convient d'améliorer le taux de fréquentation des agents aux visites médicales :

- en sensibilisant les agents et leur encadrement à l'utilité de ces visites
- en favorisant des visites médicales de proximité afin que les déplacements soient moins contraignants



Risques liés aux équipements de travail

Dommages éventuels : brûlures, électrocution, électrisation

Risque électrique				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
Zone préparation, production	Utilisation de petits électromécanique (mixers, hachoir,...) câble d'alimentation électrique dénudé	2	3	Utilisation d'équipements de travail et de matériels adaptés, conformes, et maintenus en bon état	
	Installation défectueuse (prise électrique, armoire électrique ...)	1	3	Respecter les consignes d'utilisation des machines Respecter la consigne de non intervention sur le réseau électrique Formation et information à l'utilisation et à la maintenance des équipements et matériels. Sensibilisation des personnels Habilitation électrique nécessaire pour les interventions sur armoire électrique (au minimum au niveau H0/B0) pour les personnels de restauration	

Risques psychosociaux

Dommages éventuels : fatigue, stress, blessures, troubles psychologiques divers (dépression,...)

Risques liés aux relations de travail				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
	Situations de conflit au sein de l'équipe (entre collègues, entre agent et responsable), ou en dehors de l'équipe (public...)	3	2	Entretien avec la hiérarchie (fonctionnelle et/ou directe) : débriefing... Possibilités d'aide et de soutien psychologique (Consultation de souffrance au travail mise en place en 2008), administrative	
	Enfants agressifs : coups, injures, menaces, incivilités ...	3	2	Procédure agression mise à jour et diffusée en 2008 : possibilités d'aide et de soutien psychologique et de protection juridique des agents	

Charge de travail				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
	Fragilisation de l'organisation liée aux absences	3	1	Prévision et planning du travail. Organisation du travail avec les gestionnaires et les services centraux SDESD	
	« coup de feu » durant le service : attention soutenue, réactivité	4	1		

Addictions au travail				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
	Risque alcool sur les lieux de travail	1	2	Mise en place d'actions de sensibilisation : informer et sensibiliser les personnels, règlement intérieur (définition des postes à risque ...) Possibilités d'aide et de soutien (Santé Amitié Ville de Paris, médicale...)	

Risques liés au bâtiment

Dommages éventuels : dommages mobiliers, immobiliers et corporels

Risque incendie				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
	Produits d'entretien inflammables, risques électriques, risques liés au gaz dans les cuisines et installations	1	3	Respecter les consignes sécurité incendie (laisser libre les dégagements et circulations, interdiction de fumer, évacuation,...) Organisation d'exercices d'évacuation Contrôles périodiques et maintenance des équipements et installations (alarme, extincteurs ...) Formation du personnel : « équipiers de première intervention »	

Risque amiante				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
	Présence éventuelle d'amiante dans les locaux	1	3	Les analyses ont été faites. Chaque établissement possède son DTA (Dossier technique amiante). Établir la liste des agents où l'exposition est avérée pour organiser un suivi médical approprié avec la MPP (si présence d'amiante dégradé)	

Risques divers

Dommages éventuels : blessures diverses (entorse, fracture, commotion, contusion ...), chocs psychologiques

Accidents sur la voie publique				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
	Déplacements hors de l'établissement (portage des repas, achat de denrées...)	3	2	Respecter les consignes et procédures sur les déplacements	

Dommages éventuels : dommages mobiliers, immobiliers et corporels

Risques majeurs				Niveau priorité	
	Activité ou situation dangereuse	P	G	Actions de prévention	
	Risques majeurs extérieurs à l'établissement	1	3	PPMS (Plan de Particulier de Mise en Sécurité) mis en place en 2002 Participation aux exercices PPMS annuels avec la communauté scolaire	