

Proposition pédagogique pour travailler sur le support

<http://preventionautravail.com/cherchez-l-erreur>

Risques en cuisine

Objectif : Etre capable d'analyser les risques professionnels en cuisine.

Prérequis pour le formateur : [Maîtrise du vocabulaire de prévention voir onglet « Comment ? » sur site Sensibiliser aux risques professionnels](#)

Prérequis pour le public : /

	Objectifs intermédiaires	Situation pédagogique Approche pédagogique	Démarche pédagogique		Supports / Matériels utilisés	Temps Estimé
			Activités du formateur	Activités des stagiaires		
Séance 1	Analyser une situation mise en scène	<p><i>Travail collectif</i></p> <p><i>Méthode Qui, Quoi, Où, Quand, Comment, Pourquoi?</i></p> <p><i>Lecture de la situation</i></p> <p><i>Réflexion individuelle ou en binôme</i></p> <p><i>Correction collective</i></p>	<p>Introduction à la méthode « QQOQCP » en posant des questions simples au groupe :</p> <p>"Qui êtes-vous? Que faites-vous? Où êtes-vous? Quand, à quel moment êtes-vous dans votre formation? Comment apprenez-vous? Pourquoi êtes-vous là?"</p> <p>Précise que cet outil est un outil d'analyse de toutes situations (professionnelles, personnelles, pour un projet...)</p> <p>Mise en application de la méthode :</p> <p>Projette la situation et lit le texte de la situation</p> <p>Interroge:</p> <p>"De qui parle-t-on dans le texte?" Apprentis-pâtisseries, Sophie, Frédérique, David, Younes, Marie-Pierre et Sonia.</p> <p>Clique sur « débiter » pour afficher la photo de la situation.</p> <p>Distribue le document 1 et demande de le compléter (en binôme ou individuellement)</p> <p>Projette le document 1 et demande aux élèves de citer les réponses à l'oral et note les éléments de réponse ou demande aux élèves de venir (à tour de rôle) écrire un élément de réponse.</p> <p>"Que font ces personnes?" Sophie : coupe des Ananas/ Frédérique prépare le sirop / David roule la pâte/ Younes sort une plaque brûlante du four/Marie-Pierre et Sonia font du rangement</p> <p>"Où sont-elles?" Dans une cuisine</p> <p>"Quels outils utilisent-elles?" Couteau, plaque de cuisson, casserole, rouleau à pâtisserie, plaque de pâtisserie, four.</p> <p>"Pour réaliser quoi?" Préparation de pâtisserie</p>	<p>Écotent le formateur</p> <p>Répondent aux questions</p> <p>Écotent le formateur</p> <p>Répondent à la question</p> <p>Ce travail peut se faire à l'oral sans trace écrite ou à l'oral avec une trace écrite.</p> <p>Complètent le document1</p> <p>Répondent aux questions</p> <p>Prennent le corrigé</p>	<p>Cf. QQCOQP dans l'onglet « Comment ? »</p> <p>http://preventionautravail.com/cherchez-l-erreur/133-risques-en-cuisine.html</p> <p>Tableau blanc ou papier</p> <p>Trace écrite élève : Document_1-QQCOQP-analyse de situation</p> <p>Vidéoprojecteur et Document1_QQCOQP_situation_cuisine (en Annexe)</p>	<p>15 à 20 min</p> <p>20 à 30 min</p>

Séance 2	Identifier les dangers et dommages possibles associés	<p><i>Compréhension de la définition du DANGER</i></p> <p><i>Travail collectif</i></p> <p><i>Travail individuel</i></p> <p><i>Correction collective</i></p>	<p>Projette la photographie de la situation générale Distribue le document 2 « dangers, dommages et solutions » Demande aux élèves « ce qui fait ou peut faire mal, dans la situation » en se repérant au n°</p> <p>N° 1 Sophie : Le couteau N° 2 Frédérique : La plaque de cuisson brulante- la casserole chaude- l'éclaboussure du sirop N° 3 Cheveux longs ou cordon : Machine en mouvement N° 4 David : La posture contraignante. N° 5 Sonia - porte des plateaux : Manutentionner une pile de plateaux N° 6 Marie-Pierre - nettoie le plan de travail : Poussière de farine N°7 sol glissant : Chute au sol</p> <p>Enonce la notion de « danger » : Le danger est une cause capable de provoquer une lésion ou une atteinte à la santé Demande d'écrire la définition sur le document 2.</p> <p>Explique : « lésion ou atteinte à la santé » en introduisant la notion de dommages" Demande aux stagiaires de citer les dommages possibles pour chaque situation ou demande aux stagiaires de cocher le dommage possible pour chaque situation sur le document 2 N° 1 Sophie : Coupure N° 2 Frédérique : Brulure N° 3 Cheveux longs ou cordon : Arrachement et/ou entrainement N° 4 David : Lombalgie-mal de dos N° 5 Sonia - porte des plateaux : Lombalgie-mal de dos N° 6 Marie-Pierre - nettoie le plan de travail : Eczéma - asthme N° 7 sol glissant : Hématome - fracture</p>	<p>Ce travail peut se faire à l'oral sans trace écrite ou à l'oral avec une trace écrite. Ecoutent</p> <p>Proposent des réponses</p> <p>Complètent la colonne « danger » au fur et à mesure</p> <p>Ecrivent la définition de danger sur le document</p> <p>Ecrivent la définition de dommage sur le document</p> <p>Proposent des réponses Ou cochent sur le document 2 le dommage possible</p>	<p>http://preventionautravail.com/cherchez-l-erreur/133-risques-en-cuisine.html</p> <p>Trace écrite : Document 2_Dangers_Dommage_Solution (en Annexe)</p> <p>Cf « le vocabulaire nécessaire à l'approche par le risque » dans l'onglet Comment ?</p> <p>Cf « le vocabulaire nécessaire à l'approche par le risque » dans l'onglet Comment ?</p>	20 à 30 min
----------	---	---	---	--	--	-------------

Séance 3	Proposer des mesures de prévention	<p><i>Compréhension de la définition du terme PREVENTION</i></p> <p><i>Lecture des textes</i></p> <p><i>Travail individuel</i></p> <p><i>Correction collective</i></p>	<p>Possibilité d'ouverture du sujet sur la prévention, en parlant de la prévention routière. Conduit les stagiaires à la définition (plus ou moins simplifiée de la prévention) : Une mesure de prévention est destinée à réduire ou supprimer le risque d'accident ou d'atteinte à la santé</p> <p>Projette à nouveau la photographie de la situation générale et clique sur la situation 1. Demande de citer la mesure de prévention la plus adaptée à la situation 1 ou demande cocher sur le document 2 la mesure de prévention la plus adaptée à la situation 1 Corrige situation par situation par situation, en cliquant sur la bonne réponse. N° 1 Sophie : Limiter la manipulation des boîtes de conserve et bien ranger les couteaux. N° 2 Frédérique : Toutes ces réponses. N° 3 Cheveux longs ou cordon : Retenir les cheveux sous un filet, dans un bonnet ou un casque et proscrire le port de bijoux et cordons. N° 4 David : Se tenir le dos le plus droit possible. N° 5 Sonia - porte des plateaux : Utiliser un chariot à roulettes. N° 6 Marie-Pierre - nettoie le plan de travail : Toutes ces réponses. N° 7 sol glissant : Garder le sol dégagé et propre.</p> <p>Justifie les réponses. (<i>Remarque: le texte qui est proposé dans la correction est long, peu accessible en cas difficultés avec la langue française: le formateur en prend connaissance avant pour justifier oralement les réponses</i>)</p>	<p>Répondent</p> <p><i>Ce travail peut se faire à l'oral sans trace écrite ou à l'oral avec une trace écrite.</i></p> <p>Répondent</p> <p>Cochent la mesure la plus adaptée leur document 2</p> <p>Corrigent</p>	<p>Cf « le vocabulaire nécessaire à l'approche par le risque » dans l'onglet Comment ?</p> <p>http://preventionautravail.com/cherchez-l-erreur/133-risques-en-cuisine.html</p> <p><i>Document 2_Dangers_Dommage_Solution</i> (en Annexe)</p>	20 min
Séance4	Repérer les dangers, les dommages et proposer des solutions de prévention.	<i>Jeu</i>	<p>Distribue des cartes de jeu qui décrivent une situation. Demande à chaque élève de repérer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le danger - Le dommage possible <p>Et de citer une mesure de prévention/protection</p>	<p>Lisent la situation écrite sur la carte</p> <p>Répondent aux questions</p>	<p><i>Document 3_Jeu_cartes_situations_dangereuses</i> (en Annexe)</p>	20 min



Dans cette cuisine, plusieurs apprentis-pâtisiers préparent des tartelettes.

Tandis que Sophie coupe des ananas, Frédérique prépare le sirop, David roule la pâte et Younes sort une plaque brûlante du four.

Pendant ce temps, Marie-Pierre et Sonia font un peu de rangement. Pour les besoins de notre démonstration, ils ont tous accepté de jouer le jeu et de nous présenter ce qu'il ne faut surtout pas faire dans une cuisine.

<http://preventionautravail.com/cherchez-l-erreur/133-risques-en-cuisine.html>

Qui? Qui est la personne?	Sophie	Frédérique	David	Younes	Marie-Pierre	Sonia
Quoi? Que fait la personne?						
Où? Où est cette personne, à quel endroit, à quel poste?						
Quand? A quel moment?	Séance d'apprentissage					
Comment? Avec quelle méthode, quels outils?						
Pourquoi? Dans quel but, pour quelle réalisation finale?						

Document 2 : DANGERS- DOMMAGE- SOLUTION de PREVENTION

Définition du DANGER:

.....

Définition du DOMMAGE:

.....

N°=	SITUATIONS	DANGERS	DOMMAGE	SOLUTION de PREVENTION
1	Sophie- coupe d'ananas	<input type="checkbox"/> coupure <input type="checkbox"/> brulure <input type="checkbox"/> lombalgie- mal de dos <input type="checkbox"/> arrachement et/ou entrainement <input type="checkbox"/> eczéma – asthme <input type="checkbox"/> hématome - fracture	<input type="checkbox"/> Limiter la manipulation des boîtes de conserve et bien ranger les couteaux. <input type="checkbox"/> Porter un gant à cottes de maille pour éviter toute forme de coupure. <input type="checkbox"/> Vider le contenu de la boîte de conserve dans un bol et garder le couteau dans la ceinture du tablier.
2	Frédéric - prépare le sirop	<input type="checkbox"/> coupure <input type="checkbox"/> brulure <input type="checkbox"/> lombalgie- mal de dos <input type="checkbox"/> arrachement et/ou entrainement <input type="checkbox"/> eczéma – asthme <input type="checkbox"/> hématome - fracture	<input type="checkbox"/> Utiliser un gant thermique pour sortir les plaques chaudes du four. <input type="checkbox"/> Eloigner les poignées ou les queues de casseroles du bord en les positionnant vers l'intérieur. <input type="checkbox"/> Toutes ces réponses.
3	cheveux longs et cordon	<input type="checkbox"/> coupure <input type="checkbox"/> brulure <input type="checkbox"/> lombalgie- mal de dos <input type="checkbox"/> arrachement et/ou entrainement <input type="checkbox"/> eczéma – asthme <input type="checkbox"/> hématome - fracture	<input type="checkbox"/> Si on a les cheveux longs ou si on porte un cordon, demander à une autre personne d'opérer sur la machine. <input type="checkbox"/> Retenir les cheveux sous un filet, dans un bonnet ou un casque et proscrire le port de bijoux et de cordons. <input type="checkbox"/> S'assurer que les machines sont toutes équipées d'un protecteur.

Document 2 Dangers Dommage Solution

4	David - roule la pâte	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<input type="checkbox"/> coupure <input type="checkbox"/> brulure <input type="checkbox"/> lombalgie- mal de dos <input type="checkbox"/> arrachement et/ou entrainement <input type="checkbox"/> eczéma – asthme <input type="checkbox"/> hématome - fracture	<input type="checkbox"/> Se tenir le dos le plus droit possible. <input type="checkbox"/> En utilisant un rouleau plus long, David évitera d'avoir à courber le dos. <input type="checkbox"/> Toutes ces réponses.
5	Sonia - porte des plateaux	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<input type="checkbox"/> coupure <input type="checkbox"/> brulure <input type="checkbox"/> lombalgie- mal de dos <input type="checkbox"/> arrachement et/ou entrainement <input type="checkbox"/> eczéma – asthme <input type="checkbox"/> hématome - fracture	<input type="checkbox"/> Porter les plateaux dans le sens de la longueur pour mieux répartir le poids. <input type="checkbox"/> Utiliser un chariot à roulettes. <input type="checkbox"/> Aucune de ces réponses.
6	Marie-Pierre - nettoie le plan de travail	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<input type="checkbox"/> coupure <input type="checkbox"/> brulure <input type="checkbox"/> lombalgie- mal de dos <input type="checkbox"/> arrachement et/ou entrainement <input type="checkbox"/> eczéma – asthme <input type="checkbox"/> hématome - fracture	<input type="checkbox"/> Utiliser un raclette pour enlever le surplus de farine. <input type="checkbox"/> Utiliser un linge humide pour enlever le surplus de farine. <input type="checkbox"/> Toutes ces réponses.
7	sol glissant	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<input type="checkbox"/> coupure <input type="checkbox"/> brulure <input type="checkbox"/> lombalgie- mal de dos <input type="checkbox"/> arrachement et/ou entrainement <input type="checkbox"/> eczéma – asthme <input type="checkbox"/> hématome - fracture	<input type="checkbox"/> Garder le sol dégagé et propre. <input type="checkbox"/> Installer des tapis antidérapants. <input type="checkbox"/> Installer une affiche "Attention le sol peut être glissant".

Je démonte le coupe légumes pour le nettoyer	J'utilise un produit dégraissant pour nettoyer la cuve du lave-vaisselle	Je vaporise un produit décapant sur les plaques de cuisson
Je taille des légumes avec le couteau éminceur	J'épluche une courgette avec un rasoir à légume	Je vide le contenu d'une boîte de conserve dans une passoire
Je ramasse le verre brisée d'une bouteille tombée au sol	Je marche dans l'eau répandue autour de la plonge	J'égoutte les frites en fin de cuisson
Je désinfecte l'enceinte de la vitrine réfrigérée	Je chauffe l'eau dans la bouilloire	Je transporte le sac poubelle vers le local à poubelle
Je mixe les légumes avec le mixeur plongeant	Je réceptionne la livraison de sacs de farine de 25 kg	Je lave le sol en fin de service avec le jet sous pression
Je place la casserole sur la plaque de cuisson pour faire bouillir le lait	Je range les bidons de produits de nettoyage sur les étagères	J'ouvre au cutter les cartons de livraison d'épicerie
Je nettoie la trancheuse à jambon en fin de service	Je me penche en avant sur le bac pour faire la plonge	Je descends l'escalier pour rechercher les légumes dans la chambre froide
Je lave les couteaux mélangés au reste de vaisselle dans la plonge	Je nettoie le siphon d'évacuation des eaux sales en fin de service	Je répète le même mouvement pour dresser les assiettes