

**PROGRAMME D'INTÉGRATION À LA TÂCHE
EN MATIÈRE DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL**

POSTE D'AIDE-CUISINIER

PROGRAMME D'INTÉGRATION À LA TÂCHE EN MATIÈRE DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Guide d'utilisation des documents

Afin de vous soutenir dans le processus d'accueil de vos nouveaux employé(e)s, nous vous proposons un programme d'intégration à la tâche, en matière de santé et sécurité au travail, conçu tout particulièrement pour les emplois en restauration.

Ce programme d'intégration à la tâche, réalisé pour le compte de l'Association des restaurateurs du Québec, comporte diverses procédures facilitant l'accueil et l'adaptation des nouveaux employé(e)s. Ces procédures constituent une structure pour la transmission des informations pertinentes à l'intégration de l'employé(e) et à l'accomplissement de ses tâches. Ainsi, lors de la phase d'intégration, une personne-ressource, appelée *compagnon*, accompagne l'employé(e) afin de lui faire connaître l'entreprise, les politiques, ses tâches, les attentes et le soutenir dans l'accomplissement de ses nouvelles tâches.

Ce programme comprend trois documents. Le premier permet l'identification de l'employé(e) et de la personne responsable de son intégration. Le second, intitulé « *Accueil et informations générales sur l'établissement* », traite de l'information générale favorisant l'intégration de l'employé(e) à son milieu de travail. Le dernier document, titré « *Fiche d'intégration à la tâche* », présente les principales tâches, opérations, équipements utilisés et comportements sécuritaires liés à un poste de travail particulier.

**** Important :** il est à noter que les fiches d'intégration ne constituent pas des descriptions de tâches exhaustives et peuvent être adaptées en fonction des tâches et responsabilités des divers postes de votre entreprise. Si vous désirez faire personnaliser ce programme d'intégration, communiquez avec le Groupe AST qui en a effectué la conception.



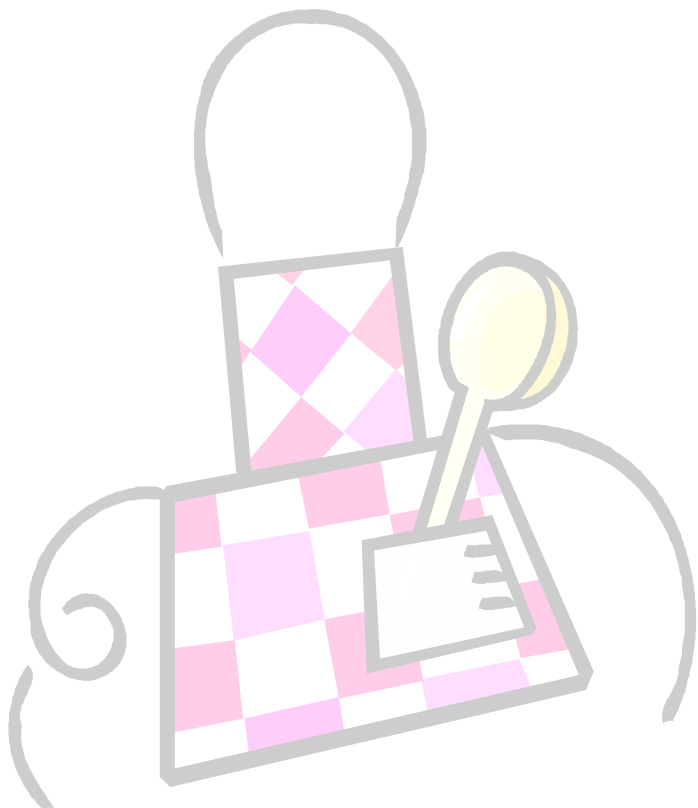
6880, Louis-H.-La fontaine
Montréal (Québec) H1M 2T2
514 527-9801 ou 1 800 463-4237



2021, rue Union, bureau 1200
Montréal (Québec) H3A 2S9
514-848-9899 ou 1-800-565-4343

Conseillères responsables du projet :
Pascale Bernier, Conseillère en prévention,
Nathalie Lasnier, Conseillère en ress. humaines

IDENTIFICATION DE L'EMPLOYÉ(E)



POSTE : Aide-cuisinier

Nom de l'employé(e) : _____

Responsable de l'accueil : _____

Date d'accueil : _____

Nom de la personne
qui assure le compagnonnage : _____

| ACCUEIL ET INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'ÉTABLISSEMENT | |
|---|--------------------------|
| | Fait (✓) |
| Première rencontre : présentation de la mission, des activités et des objectifs de l'établissement | <input type="checkbox"/> |
| Présentation des valeurs et des attentes de l'établissement | <input type="checkbox"/> |
| Présentation de la structure de l'établissement et des conditions de travail (organigramme, horaire, avantages, etc.) Présentation du manuel des employés, s'il y a lieu | <input type="checkbox"/> |
| Visite des lieux de travail | <input type="checkbox"/> |
| Présentation du personnel et des personnes-ressources | <input type="checkbox"/> |
| Présentation du compagnon | <input type="checkbox"/> |
| Informations sur les droits et obligations de l'employé concernant la santé et la sécurité au travail : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Procédure à suivre en cas d'accident de travail (procédure avec la CSST) ▪ Obligation de déclarer tout accident et incident la journée même d'un événement à son supérieur immédiat ▪ Obligation de signaler rapidement toute menace à sa sécurité et à celle des autres à son supérieur immédiat | <input type="checkbox"/> |
| Présentation et explication du registre des accidents, des premiers soins et des premiers secours | <input type="checkbox"/> |
| Information sur l'emplacement de la trousse des premiers soins et des premiers secours | <input type="checkbox"/> |
| Présentation des secouristes sur le lieu de travail | <input type="checkbox"/> |
| Explication des points suivants : les voies d'accès, les postes et le milieu de travail doivent demeurer libres et sécuritaires en tout temps | <input type="checkbox"/> |
| Présentation de la structure et des documents en santé et en sécurité de l'établissement : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Politique en santé et en sécurité au travail ▪ Règlements en santé et en sécurité au travail | <input type="checkbox"/> |
| Présentation et explication du programme de prévention, s'il y a lieu : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Endroit où est disponible le plan d'action en prévention ▪ Lecture du plan d'action en prévention | <input type="checkbox"/> |
| Présentation et explication du plan d'intervention d'urgence, soit la procédure d'évacuation lors d'une situation d'urgence : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lecture du plan d'intervention d'urgence ▪ Emplacement des sorties d'urgence ▪ Lieu de rassemblement ▪ Utilisation d'un extincteur ▪ Noms des ressources internes et externes disponibles en cas de situation d'urgence | <input type="checkbox"/> |
| Présentation du poste, des outils et des méthodes de travail (voir les fiches d'intégration à la tâche) | <input type="checkbox"/> |
| Identification des besoins de formation, s'il y a lieu | <input type="checkbox"/> |

**FICHE D'INTÉGRATION À LA TÂCHE
POSTE: AIDE-CUISINIER**

Sommaire du poste :

Relevant du cuisinier, l'aide-cuisinier assiste le cuisinier dans la préparation des repas en suivant les directives.

LISTE DES TÂCHES DE L'AIDE-CUISINIER

| Principales tâches | Opérations | Équipements utilisés | Comportements sécuritaires | Pourquoi? | Suivi | |
|---|-----------------------------------|------------------------------|--|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | Explication | Mise en œuvre |
| Préparer les aliments et confectionner les mets | ▪ Nettoie et découpe les aliments | Couteaux | ☺ Garder la lame pointée vers le sol et près du corps lors d'un déplacement | ▪ Risque de coupure | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | ☺ Porter l'équipement de protection individuel (EPI) requis, soit le gant de cotte de mailles | ▪ Risque de coupure | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | ☺ Ranger les couteaux dans les blocs prévus à cette fin, de façon à prévenir leur chute ou les contacts accidentels avec une partie du corps | ▪ Risque de coupure | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | ☺ Utiliser les couteaux selon l'usage pour lequel ils ont été conçus | ▪ Risque de coupure | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | Trancheuse (<i>slicer</i>) | ☺ Placer la trancheuse en position d'arrêt au moment de déposer la viande dans le chariot de même qu'en la retirant | ▪ Risques de blessures aux mains | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | ☺ Abaisser le poussoir sur la viande et utiliser la poignée pour déplacer le chariot pendant la coupe | ▪ Risques de blessures aux mains | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Préparer les aliments et | ▪ Pèse et prépare les ingrédients | --- | --- | --- | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

LISTE DES TÂCHES DE L'AIDE-CUISINIER

| Principales tâches | Opérations | Équipements utilisés | Comportements sécuritaires | Pourquoi? | Suivi | |
|--|--|----------------------|--|--|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | Explication | Mise en oeuvre |
| confectionner les mets (<i>suite</i>) | <ul style="list-style-type: none"> Surveille la cuisson et prépare les plats (potage, vinaigrette, etc.) | Mélangeur | ☺ Maintenir le protecteur en place | <ul style="list-style-type: none"> Risques de blessures aux mains | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | Friteuse | ☺ Brasser les paniers des friteuses de manière à éviter les éclaboussures | <ul style="list-style-type: none"> Risques de brûlures | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | Four à micro-ondes | ☺ Garder la porte du four à micro-ondes hermétiquement fermée | <ul style="list-style-type: none"> Risques de brûlures | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | ☺ Utiliser toujours des gants thermiques pour prendre les contenants dans le four à micro-ondes. | <ul style="list-style-type: none"> Risques de brûlures | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <ul style="list-style-type: none"> Monte les assiettes selon les normes et procédures du restaurant | --- | --- | --- | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Voir à la conservation des aliments et collaborer au suivi de l'inventaire | <ul style="list-style-type: none"> Transmet les besoins en inventaire à son supérieur | --- | --- | --- | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <ul style="list-style-type: none"> Dépose les restes dans les contenants identifiés pour la conservation et fait la rotation des aliments | --- | --- | --- | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

LISTE DES TÂCHES DE L'AIDE-CUISINIER

| Principales tâches | Opérations | Équipements utilisés | Comportements sécuritaires | Pourquoi? | Suivi | | |
|--|--|---|--|---|---|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | Explication | Mise en oeuvre | |
| Participer à l'entretien et au nettoyage de la cuisine | <ul style="list-style-type: none"> Voit à la propreté de son aire de travail, du sol et des équipements | --- | ☺ Maintenir le plancher en bon état, propre et dégagé | <ul style="list-style-type: none"> Risque de chute | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | Produits nettoyants | ☺ Laver régulièrement les planchers avec un dégraisseur et de l'eau très chaude (lire et comprendre les étiquettes SIMDUT sur les contenants des produits nettoyants ainsi que les fiches signalétiques appropriées) | <ul style="list-style-type: none"> Risque de chute | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | --- | ☺ Essuyer et ramasser immédiatement les flaques d'eau sur le sol et les aliments sur le plancher | <ul style="list-style-type: none"> Risque de chute | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | --- | ☺ Installer une affiche «Attention plancher mouillé » lorsque le plancher est fraîchement lavé | <ul style="list-style-type: none"> Risque de chute | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | Mélangeur | ☺ Débrancher le mélangeur pour le nettoyage et l'entretien | <ul style="list-style-type: none"> Risques de blessures aux mains | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | Trancheuse | ☺ Débrancher l'appareil pour démonter et nettoyer le couteau (porter un gant protecteur en Kevlar) | <ul style="list-style-type: none"> Risques de blessures aux mains | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | <ul style="list-style-type: none"> Vidange l'huile des friteuses | Friteuse | ☺ Porter les EPI requis pour la vidange d'huile, soit les gants et les lunettes de sécurité | <ul style="list-style-type: none"> Risques de brûlures | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | | ☺ Effectuer la vidange à froid | <ul style="list-style-type: none"> Risques de brûlures | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | | | | | |

LISTE DES TÂCHES DE L'AIDE-CUISINIER

| Principales tâches | Opérations | Équipements utilisés | Comportements sécuritaires | Pourquoi? | Suivi | |
|---|------------|----------------------|--|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | Explication | Mise en oeuvre |
| Effectuer la manutention des marchandises | --- | --- | ☺ Prendre une position stable | ▪ Risques de blessures diverses | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | --- | --- | ☺ Plier les genoux | ▪ Risques de blessures diverses | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | --- | --- | ☺ Maintenir le dos droit | ▪ Risques de blessures diverses | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | --- | --- | ☺ Pour saisir la charge, on recommande de maintenir les pieds l'un devant l'autre afin de maintenir l'équilibre | ▪ Risques de blessures diverses | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | --- | --- | ☺ Pour soulever le poids, il faut forcer avec les muscles des cuisses, qui sont les plus forts de toute notre musculature | ▪ Risques de blessures diverses | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | --- | --- | ☺ Maintenir la charge la plus près possible du corps durant les déplacements pour limiter la tension exercée sur la colonne vertébrale durant l'effort | ▪ Risques de blessures diverses | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Compagnon

Employé(e)

Date

Date