

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

POSTE DE 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.



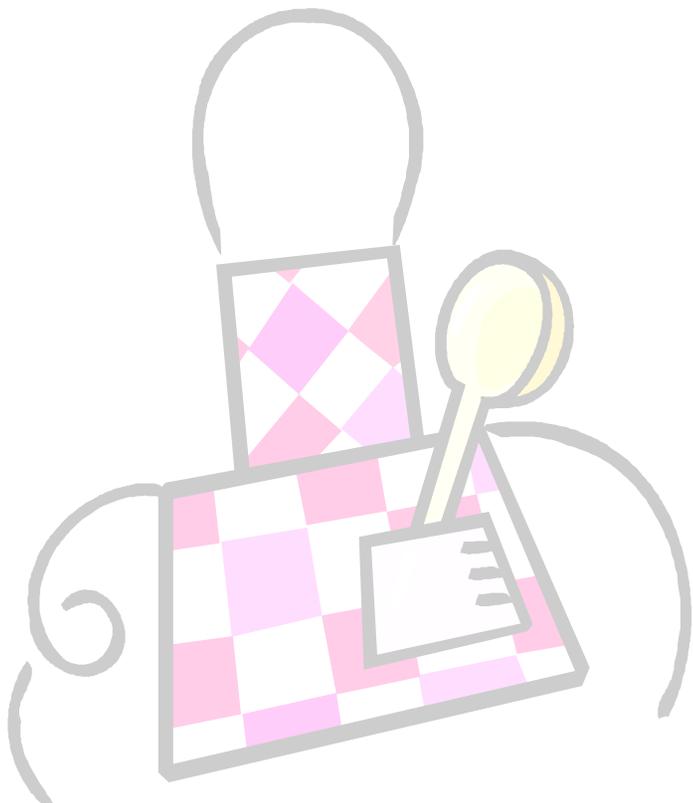
6880, Louis-H.-La Fontaine
Montréal (Québec) H1M 2T2
514 527-9801 ou 1 800 463-4237



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 : 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: CUISINIER

Sommaire du poste :

Relevant de la direction, le cuisinier planifie, organise, dirige et contrôle les activités, la marchandise et les employés de la cuisine.

LISTE DES TÂCHES DU CUISINIER

Principales tâches	Opérations	Équipements utilisés	Comportements sécuritaires	Pourquoi?	Suivi	
					Explication	Mise en oeuvre
Planifier, organiser et superviser les activités de la cuisine	<ul style="list-style-type: none"> Élabore les menus et estime les quantités d'aliments Voit à la propreté de son aire de travail, du sol, de la cuisine et des équipements 	---	---	---	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		---	☺ Maintenir le plancher en bon état, propre et dégagé	▪ Risque de chute	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Produits nettoyants	☺ Laver régulièrement les planchers avec un dégraissant et de l'eau très chaude (lire et comprendre les étiquettes SIMDUT sur les contenants des produits nettoyants ainsi que les fiches signalétiques appropriées)	▪ 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	▪ Risque de chute	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		---	☺ Installer une affiche «Attention plancher mouillé » lorsque le plancher est fraîchement lavé	▪ Risque de chute	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planifier, organiser et superviser les	<ul style="list-style-type: none"> Voit à la propreté de son aire de travail, du sol, de la cuisine et 	Mélangeur	☺ Débrancher le mélangeur pour le nettoyage et l'entretien	▪ Risques de blessures aux mains	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Trancheuse	☺ Débrancher l'appareil pour démonter et nettoyer le couteau	▪ Risques de blessures aux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LISTE DES TÂCHES DU CUISINIER

Principales tâches	Opérations	Équipements utilisés	Comportements sécuritaires	Pourquoi?	Suivi	
					Explication	Mise en oeuvre
activités de la cuisine (<i>suite</i>)	des équipements (<i>suite</i>)	Friteuse	(porter un gant protecteur en Kevlar) ☺ Porter les équipements de protection individuels (EPI) requis pour la vidange d'huile, soit les gants et les lunettes de sécurité ☺ Effectuer la vidange à froid	mains ▪ Risques de brûlures ▪ Risques de brûlures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		---	---	---	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▪ S'assure que la manipulation des appareils et des aliments respecte les règles d'hygiène	---	---	---	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▪ Inspecte quotidiennement les installations de la cuisine et vidange l'huile	---	---	---	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	▪ Coordonne les activités de la cuisine avec celles du service	---	---	---	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer les aliments et confectionner les mets	▪ Fait la mise en place ▪ Prépare les viandes, les poissons, les légumes, etc.	Couteaux	☺ Garder la lame pointée vers le sol et près du corps lors d'un déplacement ☺ Porter l'EPI requis, soit le gant de cotte de mailles	▪ Risque de coupure ▪ Risque de coupure	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

LISTE DES TÂCHES DU CUISINIER

Principales tâches	Opérations	Équipements utilisés	Comportements sécuritaires	Pourquoi?	Suivi	
					Explication	Mise en oeuvre
Préparer les aliments et confectionner les mets (suite)	<ul style="list-style-type: none"> Prépare les viandes, les poissons, les légumes, etc. (suite) 	Couteaux (suite)	☺ 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 (slicer)	☺ 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"/>
		Mélangeur	☺ Maintenir le protecteur en place	▪ Risques de blessures aux mains	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Four et gril	☺ Porter les EPI requis, soit les maniques (gants isolés contre la chaleur)	▪ Risques de brûlures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer les	<ul style="list-style-type: none"> Règle la température des four, gril et friteuse et cuit les aliments pour la préparation des recettes Règle la température des four, 	Friteuse	☺ Brasser les paniers des friteuses de manière à éviter les éclaboussures	▪ Risques de brûlures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Four à micro-ondes	☺ Garder la porte du four à micro-ondes hermétiquement fermée	▪ Risques de brûlures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Four à micro-ondes	☺ Utiliser toujours des gants	▪ Risques de	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

LISTE DES TÂCHES DU CUISINIER

Principales tâches	Opérations	Équipements utilisés	Comportements sécuritaires	Pourquoi?	Suivi	
					Explication	Mise en oeuvre
aliments et confectionner les mets (<i>suite</i>)	gril et friteuse et cuit les aliments pour la préparation des recettes (<i>suite</i>)	(suite)	thermiques afin de prendre les contenants dans le four à micro-ondes.	brûlures		
	<ul style="list-style-type: none"> Confectionne des sauces, potages, hors-d'œuvre, entrées et desserts 	---	---	---		
S'occuper des achats de nourriture et autres produits	<ul style="list-style-type: none"> Tient à jour l'inventaire des aliments et des produits et procède aux achats 	---	---	---		
	<ul style="list-style-type: none"> Reçoit les commandes et en valide l'exactitude 	---	---	---		
	<ul style="list-style-type: none"> Maintient un lien avec les fournisseurs et effectue, si nécessaire, des recherches pour de nouveaux produits 	---	---	---		
Effectuer la manutention des marchandises	---	---	☺ Prendre une position stable	<ul style="list-style-type: none"> Risques de blessures diverses 		
	---	---	☺ Plier les genoux	<ul style="list-style-type: none"> Risques de blessures diverses 		
	---	---	☺ Maintenir le dos droit	<ul style="list-style-type: none"> Risques de blessures diverses 		
	---	---	☺ Pour saisir la charge, maintenir les pieds l'un devant l'autre afin de maintenir l'équilibre	<ul style="list-style-type: none"> Risques de blessures diverses 		
Effectuer la manutention des	---	---	☺ Pour soulever le poids, il faut forcer avec les muscles des	<ul style="list-style-type: none"> Risques de blessures diverses 		

LISTE DES TÂCHES DU CUISINIER

Principales tâches	Opérations	Équipements utilisés	Comportements sécuritaires	Pourquoi?	Suivi	
					Explication	Mise en oeuvre
marchandises (suite)	---	---	cuisses, qui sont les plus forts de toute notre musculature 😊 Maintenir la charge la plus près possible du corps durant les déplacements pour limiter la tension exercée sur la colonne vertébrale durant l'effort	<ul style="list-style-type: none"> Risques de blessures diverses 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Compagnon

Employé(e)

Date

Date