

Professions et lieux de travail

Cuisinier

Sur cette page

[Que fait un cuisinier?](#)

[Quels sont les principaux risques pour la santé et la sécurité des cuisiniers?](#)

[Quelles sont les mesures de prévention que les cuisiniers doivent adopter?](#)

[Quelles sont les principales marches à suivre en matière de santé et sécurité que les cuisiniers doivent connaître?](#)

Que fait un cuisinier?

Les principales tâches d'un cuisinier, qui travaille dans un restaurant, un hôtel, un établissement de soins de santé ou un établissement d'enseignement, sont les suivantes :

- Dresser les menus, préparer les repas, et déterminer les portions et les quantités nécessaires.
- Tenir compte des besoins alimentaires particuliers, s'il y a lieu.
- Commander et vérifier les marchandises nécessaires.
- Nettoyer la cuisine et l'aire de travail.
- Superviser le personnel de cuisine.

Quels sont les principaux risques pour la santé et la sécurité des cuisiniers?

La manipulation des aliments comporte des risques potentiels particuliers. Les principaux risques et les situations comportant des risques pour la santé et la sécurité des cuisiniers sont les suivants :

- Manipulation de viandes et de volailles crues.
- Exposition à divers [produits chimiques](#), y compris les peintures, les solvants, les, [pesticides](#), les [parfums](#) ou les [produits de nettoyage](#).

- [Postures de travail contraignantes](#) ou exécution de [tâches manuelles répétitives](#).
- [Travail en position debout](#) durant de trop longues heures.
- [Levage](#) ou transport de plateaux lourds.
- Risques associés aux fuites de rayonnements d'un [four à micro-ondes](#).
- Travail à des [températures extrêmes](#).
- Utilisation de [couteaux](#), de hachoirs à viande et autres outils ou équipements dangereux.
- Brûlures ou incendies causés par la chaleur provenant d'un four, le bain de friture d'une friteuse ou la vapeur d'une marmite.
- [Chutes, trébuchements ou glissades](#).
- [Stress](#).
- [Intimidation](#).
- [Travail en isolement](#).
- Incendies.
- [Fatigue](#) ou autres effets sur la santé du [travail par quarts](#) ou des [horaires de journées prolongées](#).
- [Risques électriques](#).
- [Monoxyde de carbone](#).

Quelles sont les mesures de prévention que les cuisiniers doivent adopter?

- Se [laver les mains](#) souvent avec de l'eau et du savon.
- Éviter de se toucher les yeux, le nez ou la bouche avec des mains sales.
- Apprendre à utiliser tous les équipements et les outils nécessaires à la tâche.
- Conserver l'aire de travail en bon ordre.
- Ne pas dépasser la capacité des étagères lors de l'entreposage des aliments ou des fournitures.
- Effectuer des inspections régulières de l'équipement et repérer les défauts. Faire mettre l'équipement défectueux hors service jusqu'à sa réparation ou son remplacement.

- Prendre des pauses. Varier les tâches afin de réduire les risques de microtraumatismes répétés.
 - Établir de [bonnes procédures d'entretien ménager](#).
 - Apprendre les procédures de manipulation et d'entreposage sécuritaires avant de travailler avec des [produits dangereux](#) ou des produits chimiques de consommation.
 - Porter un équipement de protection individuelle approprié, y compris des [chaussures de protection](#) à semelles antidérapantes et des [protections oculaires](#).
 - Conserver une trousse de premiers soins à portée de la main.
 - Apprendre les procédures de sécurité-incendie et d'évacuation d'urgence, y compris la façon d'aider les clients en cas d'évacuation.
 - Ne pas bloquer l'accès aux sorties de secours et aux extincteurs.
 - Conserver à proximité un téléphone cellulaire ou tout autre moyen de joindre une personne désignée lorsque vous travaillez seul.
 - Connaître les marches à suivre pour [signaler les risques](#).
 - Éviter de brancher des appareils électriques si la surface est humide.
-

Quelles sont les principales marches à suivre en matière de santé et sécurité que les cuisiniers doivent connaître?

- Utiliser les techniques sécuritaires de [levage](#).
- Trouver des moyens de minimiser les [troubles musculo-squelettiques](#) au travail.
- Inspecter l'aire de travail et l'équipement avant chaque quart de travail.
- Utiliser avec beaucoup de prudence les couteaux et autres équipements tranchants.
- Ranger les outils aux endroits prévus à cette fin après utilisation.
- Utiliser, entretenir et ranger l'[équipement de protection individuelle](#), selon les recommandations du fabricant.
- Respecter les règles de sécurité de l'entreprise.
- Suivre les méthodes d'[entretien appropriées](#).
- Participer aux séances de formation et d'éducation concernant le [SIMDUT](#). Suivre les directives sur les [étiquettes](#) et lire les [fiches de données de sécurité](#) (FDS) pour connaître les risques pour la santé et la sécurité associés aux produits dangereux et respecter les mesures de sécurité recommandées.
- Suivre les mesures d'hygiène indiquées pour la préparation d'aliments et la cuisine.

Avertissement

Bien que le CCHST s'efforce d'assurer l'exactitude, la mise à jour et l'exhaustivité de l'information, il ne peut garantir, déclarer ou promettre que les renseignements fournis sont valables, exacts ou à jour. Le CCHST ne saurait être tenu responsable d'une perte ou d'une revendication quelconque pouvant découler directement ou indirectement de l'utilisation de cette information.