

DIAGNOSTIC

« PENIBILITE AU TRAVAIL »

**COMMISSION PARITAIRE NATIONALE DES PATISSIERS –
CHOCOLATIERS – CONFISEURS – GLACIERS - TRAITEURS**



AG2R LA MONDIALE

PRÉAMBULE

Cette mission a été commandée et validée par la commission paritaire nationale de la pâtisserie en avril 2017. Elle s'est déroulée entre juin et novembre 2017.

C'est pourquoi elle porte sur les 10 facteurs de pénibilité que la loi imposait alors d'évaluer. Le changement de réglementation qui n'impose plus aux entreprises de déclarer les manutentions manuelles, les postures pénibles, les vibrations et les agents chimiques dangereux est intervenu officiellement lors de la parution des ordonnances dans le cadre de la réforme du code du travail en septembre 2017.

Prenant en considération le fait que les mesures et observations avaient été réalisées, nous avons décidé de ne pas modifier notre rapport.

Ainsi la profession dispose d'une base solide pour mener une réflexion la plus exhaustive possible pour la mise en place de mesures de prévention.

Cela nous semble d'autant plus pertinent que les manutentions manuelles, les postures pénibles et les vibrations sont les trois facteurs dont la présence est la plus génératrice de troubles musculo-squelettiques dont on sait qu'ils représentent près de 90 % des nouvelles déclarations de maladies professionnelles.

Nous tenons à remercier l'ensemble des personnes rencontrées pour l'accueil qu'elles nous ont réservé, ainsi que pour leur coopération et leur disponibilité totale.

Sur tous les sites nous avons pu circuler très librement et dans une ambiance sympathique, de coopération et d'intérêt. Plusieurs personnes ont demandé des précisions sur les facteurs de pénibilité, l'utilisation des points.

Nos constats ont été réalisés sur les lieux de travail et par entretiens avec de multiples opérateurs et leur encadrement. Nous avons, dans chaque établissement, rencontré au minimum 75% du personnel et la totalité des « chefs ».

Nous nous sommes appuyés sur des observations et des mesures recueillies sur place pour aboutir à une synthèse prenant en compte le fait que les flux des activités est variable selon les jours de la semaine et les périodes.

Cette évaluation a été confrontée à la perception, par les opérateurs, de leur « vécu quotidien » afin d'identifier d'éventuels écarts qu'il aurait fallu expliquer.

Cette perception nous a aussi permis de dégager des axes de prévention et de les hiérarchiser. Dans l'ensemble les salariés sont jeunes, de même pour les apprenti(e)s. Pas de plaintes de leur part concernant les conditions physiques de travail, si ce n'est de piétiner ou d'emprunter des escaliers, selon l'aménagement des lieux.

SOMMAIRE :

PREAMBULE

INTRODUCTION : Présentation du secteur de la pâtisserie de détail Page 5

NOTE DE PRECAUTION Page 7

1. SYNTHÈSE OPERATIONNELLE Page 8

2. DÉROULEMENT DE LA MISSION : OBJECTIF ET ORGANISATION Page 9

2.1. LE CONTEXTE

2.2. LA DEMANDE

2.3. LE DÉROULEMENT DE L'EXPERTISE

2.4. METHODOLOGIE GENERALE ADOPTÉE

2.4.1. Principes de travail

2.4.2. Rappels des seuils : « les seuils réglementaires »

2.4.3. Rappels des seuils : « les seuils volontaires »

2.4.4. Méthode de travail

2.4.5. Documents et outils produits lors de l'expertise

3. CARTOGRAPHIE DE SYNTHÈSE Page 14

3.1. LES GROUPES D'EXPOSITION HOMOGENE

3.2. Les 5 facteurs avec des seuils réglementaires entrant dans le Compte Professionnel de Prévention (C2P)

3.3. Les 4 facteurs sortis du Compte Professionnel de Prévention (C2P)

4. LE MODE D'EMPLOI DE L'OUTIL DE DIAGNOSTIC Page 18

5. PREVENTION ET RISQUES OBSERVES Page 19

Cartographie des risques après mise en place des mesures de prévention

Les 5 facteurs avec des seuils réglementaires entrant dans le Compte Professionnel de Prévention (C2P) Page 25

Les 4 facteurs sortis du Compte Professionnel de Prévention (C2P) Page 26

Les autres risques Page 27

ANNEXE : SYNTHÈSE PAR GROUPE D'EXPOSITION HOMOGENE

SOMMAIRE Page 29

Annexe : SYNTHESE PAR GROUPE D'EXPOSITION HOMOGENE : Page 26

1. FABRICATION DE PATISSERIES
2. FABRICATION DE MACARONS
3. TRAITEUR : CUISINIER PLATS CHAUDS
4. TRAITEUR : CUISINIER PREPARATIONS FROIDES
5. FABRICATION DE GLACES ET SORBETS
6. FABRICATION DE CHOCOLATS ET CONFISERIES
7. CONDITIONNEMENT : CHOCOLATS ET AUTRES PREPARATIONS
8. LA VENTE DANS LA BOUTIQUE
9. LES TRANSPORTS ET LIVRAISONS,
 - 10.1. TRAITEUR : LOGISTIQUE
 - 10.2. TRAITEUR : CUISINIER - PATISSIER
 - 10.3. TRAITEUR : SERVEUR – MAITRE D'HOTEL
 - 10.4. TRAITEUR : PLONGE

INTRODUCTION : La Branche de la pâtisserie de détail (IDCC 1267)

La branche de la pâtisserie artisanale rassemble les entreprises qui évoluent sur l'ensemble du territoire nationale, les codes NAF concernés sont : 1071 D pour la pâtisserie artisanale et 1052 Z pour la glacerie artisanale.

Ces entreprises sont inscrites aux répertoires des métiers et disposent d'un laboratoire de fabrication pour y confectionner les produits, ces laboratoires peuvent être soit adossés à une boutique soit externalisés avec plusieurs points de vente.

Les entreprises de pâtisserie ont souvent des activités annexes comme :

- la fabrication de chocolats et confiseries
- la fabrication de glaces, sorbets et desserts glacés
- la fabrication de produits traiteurs en boutique, et traiteurs de réception.
- la fabrication de macarons et biscuiterie.

Les métiers de la branche de la pâtisserie artisanale se décomposent en 3 catégories :
La production, la vente et le transport et livraison.

Une pâtisserie artisanale est généralement composée :

- du chef d'entreprise : pâtissier qualifié, travailleurs indépendants de la structure ou salariés de la société qui exerce les fonctions de responsable de laboratoire.
- d'un ou plusieurs salariés en production : chef pâtissier, ouvrier pâtissier, ouvrier chocolatier, ouvrier glacier, ouvrier traiteur.
- d'un ou d'une responsable de vente, généralement le conjoint du chef d'entreprise qui gère le point de vente
- d'un ou plusieurs salarié (e) en vente :
- d'autres postes existent selon la taille et l'activité de l'entreprise, chauffeurs livreurs, maître d'hôtel, serveurs, serveuses, assistant (e) administratif.ve, caissier ou caissière et aide au laboratoire.

Quelques chiffres :

La branche de la pâtisserie artisanale c'est :

- 3 800 entreprises
- 589 créations d'entreprise en 2017
- Un chiffre d'affaires de 1,3 milliards d'euros
- 20 000 salariés.
- 4 100 Travailleurs non-salariés (gérants non-salariés et conjoints collaborateurs)
- Un effectif moyen de 3,8 salariés par entreprise
- Une répartition hommes-femmes : 42,8 % hommes et 57,2 femmes
- Un âge moyen : hommes : 32 ans, femmes 30 ans.
- 13 000 CAP Pâtissier formés tous les ans.
- Une majorité de TPE-PME, plus de 77 % des salariés sont employés dans les TPE de moins de -20 salariés.

Le référentiel pénibilité : un outil pratique et utile pour les entreprises artisanales

Dans un premier temps et étant confrontés au manque de moyens pour mettre en place une analyse structurée des risques professionnels auxquels sont soumis leurs salariés, la branche de la pâtisserie avec la collaboration des organismes de prévention ont mis en place le Document Unique en ligne. Celui-ci constitue une nouvelle approche et permet de guider les artisans pâtisseries dans l'analyse des risques, dans le choix des mesures de prévention et dans la réalisation d'un plan d'action de prévention adapté à leur entreprise.

Puis, afin d'aider, d'accompagner et d'outiller les structures à évaluer les expositions des salariés à la pénibilité, les partenaires sociaux de la branche ont saisi la possibilité offerte par la loi du 17 août 2015, d'établir un référentiel professionnel définissant les postes ou les situations de travail exposées à certains facteurs de risques de pénibilités.

Ils ont confié au Cabinet Didacthem le soin d'établir un diagnostic sur un panel de postes et d'entreprises.

Le diagnostic a été réalisé sur un échantillon de 7 entreprises représentatives du secteur.

L'exposition des salariés aux facteurs de pénibilité a été analysée par l'observation de leurs situations réelles de travail, par la prise de mesures (charges, bruit...) et en recueillant leurs ressentis.

Le rapport final établi par Didacthem a fait l'objet d'une présentation lors d'une commission paritaire de branche le 18 janvier 2018.

Les partenaires sociaux ont validé le référentiel et en demandent l'homologation.

NOTE DE PRECAUTION

Le mécanisme du compte professionnel de prévention impose aux entreprises d'identifier les salariés exposés à des facteurs de risques professionnels au-delà d'un certain seuil, défini par décret.

Il s'agit des facteurs suivants :

- Bruit
- Température
- Travail de Nuit
- Travail en équipes successives alternantes
- Travail répétitif
- Le travail hyperbare (absent dans notre domaine d'activité)

D'autres facteurs exposent potentiellement les salariés à des risques professionnels. Ce sont :

- Les postures pénibles
- Les manutentions manuelles de charges
- Les vibrations transmises aux membres supérieurs et à tout le corps
- Les agents chimiques dangereux

Pour ces 4 derniers facteurs de risque, il n'y a plus de seuils imposés par la réglementation. Toutefois, compte tenu de l'impact important sur la santé des salariés, le secteur a souhaité fixer des niveaux de référence afin de pouvoir évaluer les risques et hiérarchiser les actions de prévention.

DIDACTHEM a proposé de garder des niveaux de référence identiques à ceux fixés par la loi de 2014 sur la pénibilité et qui ont l'avantage d'être connus par l'ensemble des acteurs du secteur.

Dans ce rapport, les diagnostics apparaissent pour l'ensemble des 10 facteurs. Il est naturellement convenu que la demande d'homologation du référentiel déposé par la branche ne porte que sur les facteurs auxquels sont associés des seuils réglementaires.

Les analyses et les évaluations de ce rapport sur les facteurs hors du champ de la loi, ne sont proposés aux entreprises que dans le but d'aborder la prévention des risques professionnels de façon globale et de favoriser ainsi la mise en œuvre de plans d'action de prévention.

Si le référentiel de la branche de la Pâtisserie de Détail est homologué dans les conditions définies par décret, l'employeur qui l'applique pour déterminer l'exposition d'un salarié à des facteurs de risques professionnels entrant dans le cadre de la loi, soit les 6 facteurs cités plus haut, sera présumé de bonne foi. Il ne pourra également pas se voir appliquer de pénalité en cas de déclaration inexacte.

Les fiches décrivant les activités de travail permettent d'évaluer l'exposition aux facteurs de risques professionnels pour la plupart des postes occupés par les salariés.

Toutefois, certains cas particuliers ne peuvent pas être pris en compte et devront faire l'objet d'une évaluation spécifique.

Par convention, la rédaction des fiches est réalisée au masculin, quelle que soit l'identité des personnes observées.

1. SYNTHÈSE OPÉRATIONNELLE

Conclusions principales :

D'une manière générale, un premier constat fait ressortir que les postures pénibles, sont la principale source d'exposition des salariés dans les entreprises de pâtisseries-glaces-chocolaterie. Certaines activités, sans franchir le seuil fixé par la loi en matière de pénibilité, peuvent être préoccupantes notamment en matière d'apparition de Troubles Musculo-Squelettiques (TMS).

Si chaque salarié est, en général, affecté à un secteur précis, il reste, si besoin, polyvalent sur l'ensemble des activités de son entreprise.

Le travail de prévention de l'exposition aux facteurs de pénibilité aura en tout premier lieu pour objectif de minimiser les postures pénibles en optimisant les hauteurs de travail :

- Choix de plans de travail à hauteur modulable
- Choix de plans de travail à hauteur fixe mais adaptée au travail à réaliser
- Formation des salariés pour qu'ils organisent leur activité afin de trouver la hauteur la plus adaptée à leur morphologie.

Souvent les salariés sont amenés à lever les bras pour prendre des plaques dans les fours, et les échelles.

Certaines machines et certains appareils sont bruyants (supérieurs à 85 dB(A) laveuses, batteurs, coupeuses...). Il convient de les identifier et de les remplacer quand cela est possible ou de mettre en place des mesures de prévention adaptées. Ces mesures devront concerner tous les salariés proches des machines bruyantes.

La prise en compte des risques entre souvent dans la logique des exigences strictes de propreté et d'hygiène.

Les entreprises sont en effet dans une logique de qualité et d'analyse des risques en matière d'hygiène (HACCP) qui a un impact positif sur la prise en compte des risques sur la santé des clients et salariés ainsi que sur la sécurité au travail.

Toutefois, il est souvent possible d'aller plus loin dans la prévention des risques professionnels et notamment des risques de TMS. Les actions dans ce domaine étant fortement liées à la prévention des postures pénibles.

2. DÉROULEMENT DE LA MISSION : OBJECTIF ET ORGANISATION

2.1. Le contexte :

L'exposition à des facteurs de risques professionnels au travail (article L. 4161-1 du Code du travail) est caractérisée par une exposition à un ou plusieurs facteurs de risques professionnels susceptibles de laisser des traces durables, identifiables et irréversibles sur la santé. Ces facteurs (définis à l'article D. 4161-1 du Code du travail) sont liés à des contraintes physiques marquées, un environnement physique agressif ou à certains rythmes de travail.

Les lois de réforme des retraites de 2010 puis de 2014 ont généralisé l'obligation d'évaluer l'exposition des salariés à ces facteurs de risques professionnels et de travailler à leur prévention.

2.2. La demande

La COMMISSION PARITAIRE NATIONALE DES PATISSIERS, CHOCOLATIERS, CONFISEURS, GLACIERS, TRAITEURS, dans le cadre de la mise en œuvre du compte personnel de prévention de la pénibilité instauré par la loi du 21 janvier 2014, garantissant l'avenir et la justice du système de retraites, a fait appel à DIDACTHEM, partenaire du groupe de protection sociale AG2R LA MONDIALE, qui accompagne la branche professionnelle dans ses politiques de solidarité et de prévention des risques (professionnels) dans le cadre des régimes de protection sociale.

Votre Fédération a souhaité proposer à ses adhérents, un « référentiel professionnel » pour permettre aux entreprises de disposer d'un outil mutualisé permettant d'évaluer l'exposition des salariés à la pénibilité, comme la loi du 17 août 2015 relative au dialogue social, et ses derniers décrets du 30 décembre 2015, lui en donnent l'opportunité.

2.3. Le déroulement de l'expertise

Les observations et mesures ont été réalisées auprès des entreprises suivantes :

Etablissement	Ville	Date	Effectif
Pâtisserie PETIT	Angers I	9 juin	4
Laurent LE DANIEL	Rennes	14 juin	29
Pâtisserie MATYASY	La Crau	16 – 17 juin et les 4 et 5 novembre 2017	40
GOURMANDINE : Philippe GUILBERT	Valenciennes	21 juin	13
CHARTIER	Vannes	5 juillet	30
Pâtisserie CATRISSE	Pont à Marcq	27 octobre	5
Pâtisserie DESPLANQUES	Marcq en Baroeul	27 octobre	5
Thierry MATHIEU	Mozac	29 juin	10

Toutes les personnes présentes dans l'entreprise lors de notre visite ont été rencontrées et ont fait preuve de disponibilité, de cordialité et de coopération, qu'elles en soient remerciées à nouveau.

Les constats sont fondés sur nos observations et nos mesures, ainsi que sur les échanges avec les professionnels.

2.4. Méthodologie générale adoptée

2.4.1. Principes de travail

L'évaluation a donc porté sur les facteurs de risques professionnels tels que définis par les ordonnances d'octobre 2017 relatifs à la définition des facteurs de risques professionnels et les seuils à retenir pour l'évaluation à savoir :

A. Des facteurs de risques professionnels pour lesquels sont fixés des seuils « réglementaires »

1° Au titre de l'environnement physique agressif :

- a) Les températures extrêmes ;
- b) Le bruit mentionné à l'article R. 4431-1 du code du travail ;
- c) Le travail Hyperbare qui pour mémoire ne concerne pas votre secteur d'activité.

2° Au titre de certains rythmes de travail :

- a) Le travail de nuit dans les conditions fixées aux articles L. 3122-29 à L. 3122-31 du code du travail ;
- b) Le travail en équipes successives alternantes ;
- c) Le travail répétitif caractérisé par la réalisation de travaux impliquant l'exécution de mouvements répétés, sollicitant tout ou partie du membre supérieur, à une fréquence élevée et sous cadence contrainte.

B. Des facteurs de risques professionnels pour lesquels la branche s'est fixée des seuils « volontaires »

1° Au titre des contraintes physiques marquées :

- a) Les manutentions manuelles de charges définies à l'article R. 4541-2 du code du travail ;
- b) Les postures pénibles définies comme positions forcées des articulations ;
- c) Les vibrations mécaniques mentionnées à l'article R. 4441-1 du code du travail ;

2° Au titre de l'environnement physique agressif :

- a) Les agents chimiques dangereux mentionnés aux articles R.4412-3 et R.4412-60 du code du travail, y compris les poussières et les fumées ;

Selon les termes de la loi, les facteurs de risques psychosociaux ne sont pas pris en compte dans le cadre de la liste retenue.

La pénibilité se trouve au croisement de plusieurs notions : le fait d'être exposé à des contraintes liées au travail, ayant potentiellement des effets sur la santé et donnant lieu à un ressenti différencié en fonction des caractéristiques des individus et des caractéristiques des situations de travail. Ces différentes notions (contraintes, effets, ressenti) constituent autant de points d'entrée pour aborder la pénibilité dans une perspective de prévention.

L'analyse repose, d'une part, sur une observation des postes et des environnements de travail (position de travail, manipulations, port de charges, mesures de bruit) et, d'autre part, sur des échanges avec les salariés à propos des tâches qu'ils réalisent et de leur perception de la pénibilité à leur poste de travail.

L'objectif est d'avoir une image objective et quantifiée des facteurs de pénibilité et de disposer du ressenti des salariés pour enrichir la réflexion, notamment sur les axes de prévention.

2.4.2. Rappels des seuils : « les seuils réglementaires »

Remarque : les activités en milieu « hyperbare », inexistantes dans le secteur d'activité, ne sont pas prises en compte dans ce rapport.

	CONDITIONS	DUREE D'EXPOSITION
TEMPERATURES	1) $\leq 5^{\circ}$ et $\geq 30^{\circ}\text{C}$	● 900 heures / an
BRUIT	<ul style="list-style-type: none"> ● $\geq 81 \text{ dB(A)}$ ● $\geq 135 \text{ dB(A)}$ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 600 heures / an ● 120 x / an
NUIT	● $\geq 1\text{h}$ entre 0h et 5h	● 120 nuits / an
ALTERNANTES	● 3/8, 2/8 avec 1h de nuit entre 0h - 5h	● 50 nuits / an
REPETITIF	<ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 15 actions / 30 secondes ● Tps de cycle ≥ 30 secondes, temps de cycle variable ou absence de temps → plus de 30 actions/minute 	● 900 heures / an

2.4.3. Rappels des seuils : « les seuils volontaires »

Ces seuils précédemment définis ne sont cités ici qu'en tant que repères, car ne faisant plus partie du cadre réglementaire.

	CONDITIONS	DUREE D'EXPOSITION
CHARGES	<ul style="list-style-type: none"> ● ≥ 15 kg et ≥ 250 kg ● ≥ 10 kg (au sol ou en l'air) 	● 600 heures / an
	<ul style="list-style-type: none"> ● $\geq 7\ 500$ kg / jour 	● 120 jours / an
POSTURES	<ul style="list-style-type: none"> ● Bras en l'air, accroupi ou à genoux, torse en torsion à 30° ou fléchi à 45° 	● 900 heures / an
VIBRATIONS	<ul style="list-style-type: none"> ● $\geq 2,5$ m/s² M sup et 0,5 m/s² corps 	● 450 heures / an (8h)
ACD = Agents Chimiques Dangereux	<ul style="list-style-type: none"> ● Classe de danger fixée par arrêté + poussières et fumées 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Type de pénétration 2) Classe de contact 3) Procédé de fabrication

2.4.4. Méthode de travail

Une liste des différentes tâches rencontrées dans les différentes pâtisseries a été établie. Les activités exercées pour la réalisation de ces postes ont été étudiées en détail sur l'ensemble des sites visités.

Les salariés ont été observés en **situation réelle de travail** et des mesures de niveau sonore ont été réalisées.

Ce travail a permis de décliner l'ensemble du travail observé en 13 groupes d'exposition homogènes décrit dans le chapitre suivant.

2.4.5. Documents et outils produits lors de l'expertise

A l'issue de l'expertise menée par DIDACTHEM, ont été réalisés :

- Un ensemble de fiches génériques d'exposition aux facteurs de risques professionnels pour chaque **Groupe d'Exposition Homogène (GEH)** observé.

REMARQUE : ces fiches sont établies à partir de l'hypothèse selon laquelle un salarié effectuerait les activités de ce GEH pendant 100% de son temps. C'est très rarement le cas.

Mais pour pouvoir estimer la polyvalence d'un salarié sur plusieurs postes, il s'agit là d'un préalable indispensable.

- Une analyse des points essentiels de la pénibilité pour chaque poste étudié.
- Un recueil d'axes de réflexion en matière de mise en place d'actions de prévention.

3. CARTOGRAPHIE DE SYNTHESE

3.1. LES GROUPES D'EXPOSITION HOMOGENE

Compte tenu de la grande « polyvalence » des ouvrier(e)s au sein des entreprises de pâtisserie que nous avons visitées, il est apparu nécessaire de regrouper les activités au sein de Groupes d'Exposition Homogène.

Ceci permettra de réaliser des diagnostics individuels d'exposition intégrant toutes les activités des salariés.

Le travail de production se déroule, selon les équipes, à partir de 5 ou 6 heures jusqu'à 14 ou 15 heures ou parfois avec une équipe de 12 à 20 heures.

La vente se fait aux heures habituelles d'ouverture des commerces, du mardi au samedi, parfois le dimanche matin.

Les activités observées :

LABORATOIRES

- Réception des marchandises
- Stockage : périssables, épicerie, conditionnements, matières premières, confiserie, surgelés, conserves, alcool, farines, sucres, fruits et légumes frais, chocolats, beurre, lait, crèmes, œufs, ...
- Désinfection, lavage des fruits et légumes
- Préparation des pâtes
- Conservation des pâtes : réfrigération, congélation
- Conservation des fruits et légumes et autres ingrédients pour le salé
- Préparations des crèmes, mousses, ...
- Coupe des fruits, légumes, autres ingrédients salés
- Formation des viennoiseries, fonçage les fonds de tartes
- Mises sur plaques, sur grilles, sur échelles, sur chariots
- Mise au repos
- Dressage des pâtisseries : poche
- Fabrication des glaces, sorbets
- Préparation des bacs de glace
- Fabrication des chocolats, confiseries, « spécialités »
- Emballage des chocolats, confiseries, « spécialités »
- Cuissons pâtisseries, viennoiseries, pains spéciaux
- Préparation du « salé »
- Conservation des pâtisseries, du salé
- Conditionnement des commandes, des livraisons en boutique
- Transports en boutiques
- Désinfections, hygiène
- Déchets, transport des poubelles et bennes

NETTOYAGE - VAISSELLE

- Nettoyage des ustensiles à main : plonge
- Nettoyage des équipements : batteurs, laminoirs, pétrin, mélangeur
- Nettoyage des plans de travail
- Nettoyage des réfrigérateurs, des fours, ...
- Nettoyage des sols, murs
- Vaisselle en machine des plats, couverts, ...

- Vaisselle manuelle ou prélavage des cuves, culs de poules, chinois, ...
- Nettoyage des locaux annexes : remises, couloirs, escaliers
- Nettoyage des poubelles et bennes

VENTE

- Installation dans les vitrines, étagères, armoires, ...
- Installation de la glacière : nettoyage, transport
- Rangement des emballages
- Ventes en boutique : pâtisseries, salés, glaces, confiserie, chocolats
- Ventes extérieures (camion réfrigéré)
- Nettoyage des vitrines, armoires froides
- Nettoyage des étagères, du mobilier
- Nettoyage des sols
- Nettoyage des vitres
- Nettoyage des réfrigérateurs
- Nettoyage du camion

TRAITEUR

- Préparation des véhicules
- Vérification des commandes
- Réception des matériels et équipements loués
- Transports : chargement, déchargement
- Dressage, montage
- Service chez le client
- Nettoyage chez le client
- Plonge
- Rangement dans l'entrepôt
- Nettoyage des véhicules
- Retour des matériels loués

Les transpalettes manuels et électriques, ainsi que diables et autres chariots sont disponibles.

Les observations de ces différentes activités au sein des situations de travail nous ont conduits à identifier 13 GEH :

1. Fabrication de pâtisseries
2. Fabrication de macarons
3. Traiteur - cuisinier préparations chaudes
4. Traiteur - cuisinier préparations froides
5. Fabrication de glaces et sorbets
6. Fabrication de chocolats et confiseries
7. Conditionnement : chocolats et autres préparations
8. La vente dans la boutique
9. Les transports et livraisons
- 10.1 Traiteur : logistique
- 10.2 Traiteur : cuisinier - pâtissier
- 10.3 Traiteur : serveur – maître d'hôtel
- 10.4 Traiteur : plonge

⇒ Les expositions aux facteurs de pénibilité de chacun de ces Groupes d'Exposition Homogène (GEH) sont présentées dans la cartographie ci-dessous.

3.2. CARTOGRAPHIE DE SYNTHESE : Les 5 facteurs avec des seuils réglementaires entrant dans le Compte Professionnel de Prévention (C2P)

(Base de calcul : Une semaine de 35 heures)

Les 5 facteurs de risques associés à des seuils réglementaires : exposition théorique effective à partir de l'hypothèse selon laquelle le salarié exercerait cette activité pendant 100 % de son temps de travail SANS mesures de prévention

REFERENTIEL PROFESSIONNEL		ENVIRONNEMENT PHYSIQUE AGRESSIF		RYTHMES DE TRAVAIL		
Activités	Fiches	TEMPERATURES	BRUIT	NUIT	EQUIPES SUCCESSIONS ALTERNANTES	GESTES REPETITIFS
	Num					
PATISSIER	1	158 h	315 h			
MACARONIER	2					
CUISINIER-TRAITEUR-PREPARATIONS CHAUDES	3	420 h				
CUISINIER-TRAITEUR PREPARATIONS FROIDES	4	53 h	158 h			
GLACIER	5					
CHOCOLATIER - CONFISEUR	6					
CONDITIONNEMENT- EMBALLAGE	7					
BOUTIQUES	8					
TRANSPORTS-LIVRAISONS	9					
TRAITEUR - LOGISTICIEN	10-1					
TRAITEUR - CUISINIER / PATISSIER	10-2		245 h	120 Nuits*		
TRAITEUR - SERVEUR / MAITRE D'HOTEL	10-3		315 h	120 Nuits*		
TRAITEUR - PLONGEUR	10-4		210 h	120 Nuits*		
LES SEUILS ANNUELS EN HEURES, KG ET NOMBRE DE NUITS		900 h	600 h	120 nuits	50 nuits	900 h

Légende :

	Pas d'exposition significative		Exposition mais faible
	Exposition significative dépassant 80% du seuil mais ne franchissant pas le seuil		Exposition franchissant le seuil fixé par la loi et exposant le salarié au facteur de pénibilité

3.3. CARTOGRAPHIE DE SYNTHÈSE : Les 4 facteurs sortis du Compte Professionnel de Prévention (C2P)

(Base de calcul : Une semaine de 35 heures)

Les 4 facteurs de risques professionnels hors compte professionnel de prévention. Exposition théorique effective à partir de l'hypothèse selon laquelle le salarié exercerait cette tâche pendant 100 % de son temps de travail SANS mesures de prévention

Pour mémoire : les expositions éventuelles à ces facteurs d'exposition ne faisant plus partie du C2P ne font pas l'objet d'une obligation de déclaration aux CARSTAT.

REFERENTIEL PROFESSIONNEL		CONTRAINTES PHYSIQUES MARQUEES				ENVIRONNEMENT PHYSIQUE AGRESSIF
Activités	Fiches	MANUTENT° MANUELLES DE CHARGES		POSTURES PENIBLES	VIBRAT° MECANIQUES Mesures >= 0,5m/s² ou 2,5m/s²	ACD
	Num	Poids Quotidien	Durée manipulat°			
PATISSIER	1	655 kg	105 h	385 h		
MACARONIER	2	1 000 kg	35 h	525 h		
CUISINIER-TRAITEUR-PREPARATIONS CHAUDES	3	800 kg	70 h	441 h		
CUISINIER-TRAITEUR PREPARATIONS FROIDES	4	490 kg	35 h	473 h		
GLACIER	5	600 kg	70 h	630 h		
CHOCOLATIER - CONFISEUR	6	438 kg	70 h	315 h		
CONDITIONNEMENT- EMBALLAGE	7	1 100 kg		560 h		
BOUTIQUES	8	100 kg		158 h		
TRANSPORTS-LIVRAISONS	9	3 680 kg	210 h	368 h		
TRAITEUR - LOGISTICIEN	10-1	3 500 kg	158 h	315 h		
TRAITEUR - CUISINIER / PATISSIER	10-2	500 kg		735 h		
TRAITEUR - SERVEUR / MAITRE D'HOTEL	10-3	550 kg	105 h	420 h		
TRAITEUR - PLONGEUR	10-4	6 000 kg	158 h	1 050 h		
LES SEUILS ANNUELS EN HEURES, KG ET NOMBRE DE NUITS		7 500 Kg et 120 jours	600 h	900 h	450 h	150 h

Légende :

 Pas d'exposition significative	 Exposition mais faible
 Exposition significative dépassant 80% du seuil mais ne franchissant pas le seuil	 Exposition franchissant le seuil fixé par la loi et exposant le salarié au facteur de pénibilité

4. LE MODE D'EMPLOI DE L'OUTIL REFERENTIEL

Le référentiel se présente sous la forme d'un tableau reprenant l'ensemble des données mesurées pour chacun des GEH. L'évaluation de l'exposition d'un salarié à la pénibilité se fait en pondérant les valeurs du tableau en fonction de ses activités réelles au sein des différents GEH.

Exemple : Un ouvrier pâtissier effectue différentes tâches chaque semaine : La pâtisserie (70 % de son temps de travail), la préparation des Macarons un jour par semaine (20 % de son temps) et la préparation des plats chauds occasionnellement une semaine sur deux une journée (10 %).

REFERENTIEL PROFESSIONNEL		CONTRAINTES PHYSIQUES MARQUEES			ENVIRONNEMENT PHYSIQUE AGRESSIF	
Activités	Fiches	MANUTENTION MANUELLES DE CHARGES		POSTURES PENIBLES	VIBRATION MECANIQUE Mesures >= 0,5m/s ² ou 2,5m/s ²	ACD
	Num	Poids Quotidien	Durée manipulatio ⁿ			
PATISSIER	1	655 kg	105 h	385 h		
MACARONIER	2	1 000 kg	35 h	525 h		
CUISINIER-TRAITEUR-PREPARATIONS CHAUDES	3	800 kg	70 h	441 h		
LES SEUILS ANNUELS EN HEURES, KG ET NOMBRE DE NUITS		7 500 kg et 120 jours	600 h	900 h	450 h	150 h

Légende :

- Pas d'exposition significative
- Exposition significative dépassant 80% du seuil mais ne franchissant pas le seuil
- Exposition mais faible
- Exposition franchissant le seuil fixé par la loi et exposant le salarié au facteur de pénibilité

Son exposition à la manutention manuelle de charges sera : 70% de 655 kg + 20% de 1 000 kg + 10% de 800 kg = **808 kg**

Pendant : 70% de 105 h + 20% de 35 h + 10% de 70 h = **88 heures**

Son exposition aux postures pénibles sera : 70% de 385 h + 20% de 525 h + 10% de 441 h = **419 heures**

REMARQUE POUR L'ACTIVITE TRAITEUR : cette activité a été divisée en plusieurs tâches. Il convient, en fonction de l'organisation choisie par l'entreprise pour les manifestations qu'elle réalise et des tâches affectées à chacun, de définir un profil moyen représentant l'activité réelle moyenne d'un salarié lors d'une manifestation.

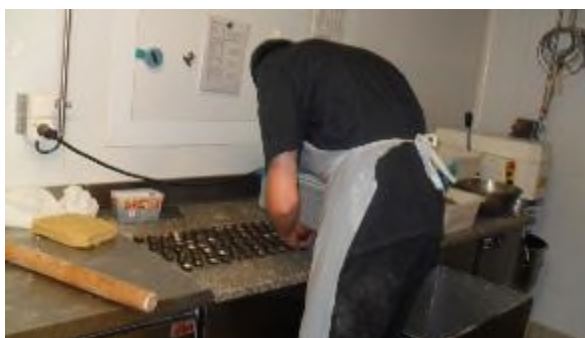
4. PRÉVENTION ET RISQUES OBSERVÉS

LES POSTURES DE TRAVAIL :

Les activités dans les laboratoires imposent des postures identifiées comme pénibles. Le seuil fixé par la loi n'est pas franchi mais ces postures sont sources de TMS.

La principale mesure préconisée est l'adaptation de la hauteur des plans de travail aux tâches effectuées.

Trop haut, ce sont les épaules qui sont sur-sollicitées, trop bas c'est le dos qui est soumis à des contraintes.



Pour prévenir ce type de situations, des solutions techniques peuvent exister : des plateaux à hauteur réglable, des supports pour les cuves et autres contenants volumineux, des chariots et tables à hauteur réglable ...

Ci-dessus un support mobile adapté permettrait de travailler à bonne hauteur et d'éviter d'avoir à manipuler la cuve pour la rapporter sur la machine.

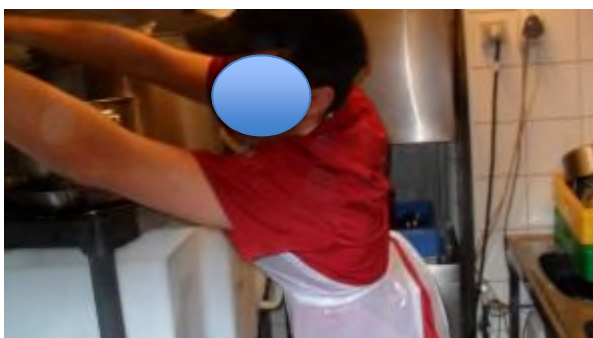
Il est également nécessaire de sensibiliser les salariés à la bonne organisation et ergonomie des diverses tâches qu'ils ont à accomplir par jour ou par semaine. Compte tenu de la grande diversité des tâches et de la forte polyvalence des salariés, il est souhaitable qu'ils puissent devenir acteurs de leur propre prévention.

Ainsi, pour le salarié ci-dessus qui prépare ses moules, il est certainement possible de réaliser cette tâche sur un plan de travail plus haut, ou, si ce n'est pas possible, d'utiliser une plaque posée sur une caissette pour travailler à bonne hauteur.

La maîtrise de ces situations fait partie « des gestes métier » et contribue à la bonne santé mais aussi à l'efficacité du salarié.

La formation des salariés, et particulièrement des apprenti(e)s et stagiaires qui sont plus « vulnérables », est indispensable. L'investissement dans du matériel et des équipements n'aura d'effet pérenne que si les salariés savent utiliser au mieux ces équipements.

Ci-dessous, d'autres exemples de situations qu'il est possible d'améliorer en modifiant les habitudes de travail :



Les mouvements combinés, c'est à dire associant plusieurs axes de mouvements : flexion – rotation ou rotation – inclinaison par exemple, sont à proscrire autant que possible, car générateurs de surpressions sur les disques intervertébraux, pièces fragiles de la colonne vertébrale.

⇒ Se mettre de face et plier les genoux



La profondeur « idéale » d'un bac de plonge est difficile à définir. Il est malheureusement souvent trop « profond ». S'il n'est pas possible de le « rehausser », il est possible de rehausser le fond du bac en posant une caissette ou une clayette au fond. Cela ne gênerait pas pour laver et permettrait au dos de rester droit.

REMARQUE :

Lors des travaux ou de l'installation de machines, en profiter pour penser l'ergonomie des postes de travail afin de réduire la pénibilité, la fatigue, les efforts et les risques : penser à la hauteur des machines, l'accessibilité des différentes commandes, l'espace pour travailler et circuler autour de la machine ...



La position « bras en l'air » sollicite les épaules de façon excessive et, de plus, fait cambrer le bas du dos.

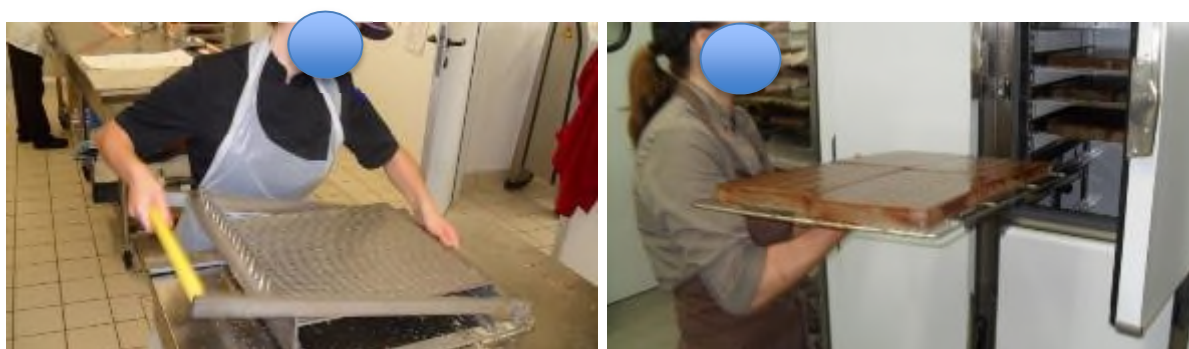
Ci-dessus, un escabeau conforme adapté à la hauteur éviterait ces conséquences. Si en plus il était sécurisé, le risque de chute serait diminué.

Sur la photo de droite, peut-être faudrait-il se poser la question de comment et où sont rangés les objets. Mettre les objets les plus légers et les plus faciles à prendre en haut réduirait les risques.



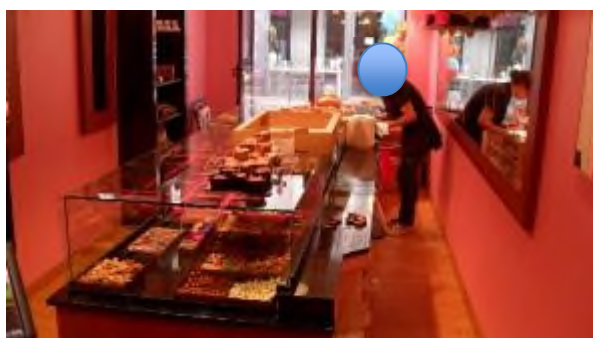
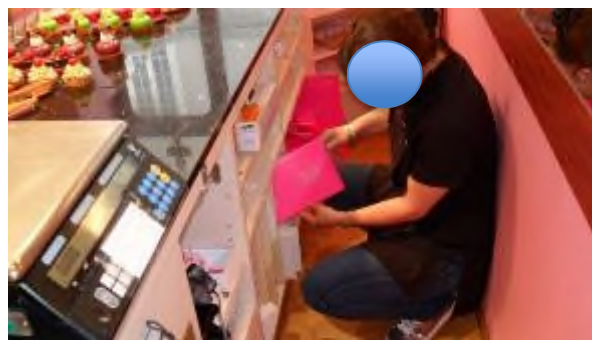
Le maintien par la main gauche de l'objet manipulé impose le déploiement d'une force de préhension et d'une position statique, ce qui représente une contrainte qui pourrait être évitée si les objets étaient posés sur un support.

Equiper l'enrobeuse d'un système mobile d'enrobage ?



Pour effectuer un effort, éviter de se trouver dans une position latérale qui impose des tensions asymétriques.

Il est important lors du choix de l'installation d'un équipement de vérifier que l'accès en est facile.



Travailler sur la conception des locaux, lors d'une éventuelle rénovation de la boutique, pourrait utilement contribuer à l'ergonomie des postes de travail : ranger les sachets et les papiers plus haut, avoir un espace plus haut pour écrire.



Utiliser une louche ou un godet plus petit pour prendre dans le contenant plus grand permettrait d'éviter de porter la charge à bout de bras... et favoriserait le bon dosage.

Les manutentions de charges :

- Pour le déplacement des charges lourdes (sacs, bidons, cuves, ...) mettre à disposition des moyens de transport : diables, tables roulantes, roulettes, ...d'accès facile. Il faut néanmoins veiller à ce que ces matériels n'encombrent pas les zones de déplacement et de travail.

Zoom sur l'activité « traiteur » partie service :

Cette activité a pour caractéristique d'être réalisée sur des lieux souvent différents et inconnus et dans des conditions de travail difficilement maîtrisables par l'entreprise.

Nos différents constats nous conduisent à faire une recommandation principale pour maîtriser à la fois l'exposition aux facteurs de risques professionnels et les risques d'accident :

- ⇒ Organiser une visite préalable du site quand il est inconnu et, avec le client (quand c'est possible), organiser le travail au mieux pour les manutentions et les postures de travail.
 - Pour choisir une zone de livraison qui minimise les difficultés de manutention
 - Pour prévoir des matériels complémentaires (tables pour un dressage des assiettes à bonne hauteur par exemple ...)
 - Pour valider les conformités des installations...
 - Pour choisir une mise en place des tables respectant des passages suffisants pour le service
 - ...

LES RISQUES DE MANUTENTION MANUELLE représentent 43% des accidents.

Dégager les accès pour faciliter les déplacements et les efforts. L'encombrement impose des contraintes supplémentaires.



Est-il possible de réceptionner les produits et de les poser directement sur un chariot de manutention ? cela facilite les manutentions ultérieures.

Systematiser, si possible, le port des gants pour les manipulations d'équipements très chauds.

Cela évite de se brûler, mais aussi de laisser tomber le récipient et de se blesser aux membres inférieurs.



Le « pochage » est également une contrainte pour les mains et les poignets. L'idéal est de s'équiper de matériels qui réduisent le maniement manuel des poches : doseuse, pistolet ...

CARTOGRAPHIES DES RISQUES APRES MISES EN PLACE DES MESURES DE PREVENTION

Les 5 facteurs avec des seuils réglementaires entrant dans le Compte Professionnel de Prévention (C2P)

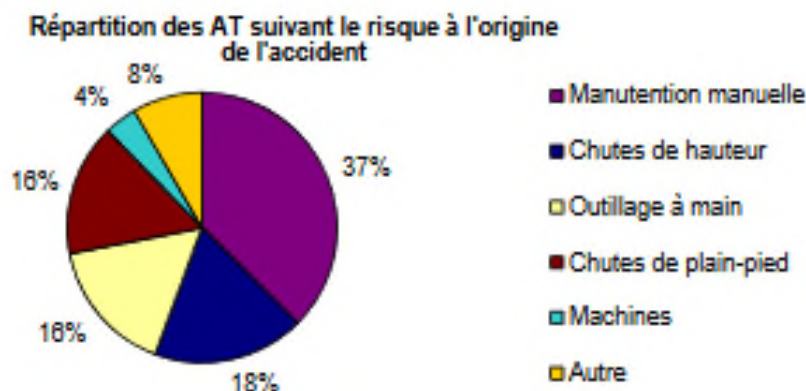
REFERENTIEL PROFESSIONNEL		ENVIRONNEMENT PHYSIQUE AGRESSIF		RYTHMES DE TRAVAIL		
Activités	Fiches	TEMPERATURES Après prévention	BRUIT Après prévention	NUIT	EQUIPES SUCCES SIVES ALTER NANTES	GESTES REPETITIFS
	Num					
PATISSIER	1	126 h	81 h			
MACARONIER	2					
CUISINIER-TRAITEUR-PREPARATIONS CHAUDES	3	336 h				
CUISINIER-TRAITEUR PREPARATIONS FROIDES	4	42 h	27 h			
GLACIER	5					
CHOCOLATIER - CONFISEUR	6					
CONDITIONNEMENT- EMBALLAGE	7					
BOUTIQUES	8					
TRANSPORTS-LIVRAISONS	9					
TRAITEUR - LOGISTICIEN	10-1					
TRAITEUR - CUISINIER / PATISSIER	10-2		196 h	120 Nuits*		
TRAITEUR - SERVEUR / MAITRE D'HOTEL	10-3		252 h	120 Nuits*		
TRAITEUR - PLONGEUR	10-4		168 h	120 Nuits*		
LES SEUILS ANNUELS EN HEURES, KG ET NOMBRE DE NUITS		900 h	600 h	120 nuits	50 nuits	900 h
Légende :		<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 10px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 10px; background-color: yellow; margin-bottom: 5px;"></div> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Pas d'exposition significative</p> <p>Exposition significative dépassant 80% du seuil mais ne franchissant pas le seuil</p> </div> </div>		<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <div style="background-color: lightgreen; width: 20px; height: 10px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="background-color: red; width: 20px; height: 10px; margin-bottom: 5px;"></div> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Exposition mais faible</p> <p>Exposition franchissant le seuil fixé par la loi et exposant le salarié au facteur de pénibilité</p> </div> </div>		

Les 4 facteurs sortis du Compte Professionnel de Prévention (C2P)

REFERENTIEL PROFESSIONNEL APRES PREVENTION		CONTRAINTES PHYSIQUES MARQUEES					ENVIRONNEMENT PHYSIQUE AGRESSIF
Activités	Fiches	MANUTENT ^o MANUELLES DE CHARGES		POSTURES PENIBLES		VIBRAT ^o MECANIKES	ACD
	Num	Poids Quotidien Après prévention	Durée manipul ^o Après prévention	Après prévention		Mesures >= 0,5m/s ² ou 2,5m/s ²	
PATISSIER	1	524 kg	84 kg	308 kg			
MACARONIER	2	800 kg	28 kg	420 kg			
CUISINIER-TRAITEUR-PREPARATIONS CHAUDES	3	640 kg	56 kg	353 kg			
CUISINIER-TRAITEUR PREPARATIONS FROIDES	4	392 kg	28 kg	378 kg			
GLACIER	5	480 kg	56 kg	504 kg			
CHOCOLATIER - CONFISEUR	6	350 kg	56 kg	252 kg			
CONDITIONNEMENT- EMBALLAGE	7	880 kg		448 kg			
BOUTIQUES	8	80 kg		126 kg			
TRANSPORTS-LIVRAISONS	9	2 944 kg	168 kg	294 kg			
TRAITEUR - LOGISTICIEN	10-1	2 800 kg	126 kg	252 kg			
TRAITEUR - CUISINIER / PATISSIER	10-2	400 kg		588 kg			
TRAITEUR - SERVEUR / MAITRE D'HOTEL	10-3	440 kg	84 kg	336 kg			
TRAITEUR - PLONGEUR	10-4	4 800 kg	126 kg	840 h			
LES SEUILS ANNUELS EN HEURES, KG ET NOMBRE DE NUITS		7 500 Kg et 120 jours	600 h	900 h		450 h	150 h
Légende :		<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 10px; background-color: white; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 10px; background-color: yellow; margin-bottom: 5px;"></div> </div> <div style="width: 45%;"> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 10px; background-color: lightgreen; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 20px; height: 10px; background-color: red; margin-bottom: 5px;"></div> </div> </div>		<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Pas d'exposition significative</p> <p>Exposition significative dépassant 80% du seuil mais ne franchissant pas le seuil</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>Exposition mais faible</p> <p>Exposition franchissant le seuil fixé par la loi et exposant le salarié au facteur de pénibilité</p> </div> </div>			

LES AUTRES RISQUES :

Au sein du code NAF 1071D (Pâtisseries) les accidents de travail se répartissent comme suit :



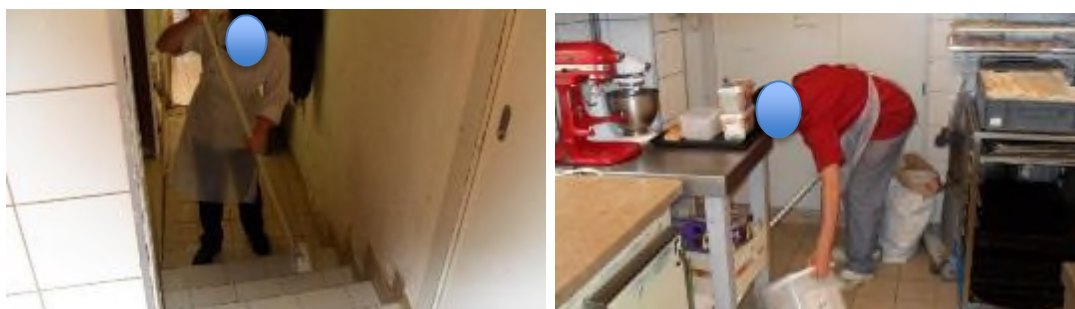
Les risques de chutes de hauteur et de plain-pied représentent respectivement 18% et 16% soit 34% des accidents.

Le risque de chute de plain-pied est aussi un peu plus grave que la moyenne car il représente 26 % des journées perdues.

Les sols glissants, les sols inégaux, les marches dans les couloirs, les escaliers (pas toujours conformes) sont autant de dangers.

Lors de la conception des locaux de travail, il peut être possible d'éviter ces dangers. Mais ce n'est pas toujours possible de les supprimer quand le bâtiment existe. Il convient alors :

- De les identifier par un marquage au sol (non glissant).
- De choisir un sol anti-glissade si le sol doit être refait.
- De fournir des chaussures de sécurité adaptées avec des semelles anti glissade. Penser également aux apprentis qui ont, eux aussi, besoin d'EPI adaptés.
- D'installer une main courante dans les escaliers. Cela n'empêche pas la glissade mais permet d'en limiter les conséquences.
- D'avoir un bon éclairage qui contribue à réduire le risque de chute...



Le nettoyage des sols est une phase critique pour le risque de glissade : Est-il envisageable de limiter les accès aux autres salariés lors du nettoyage des sols ?

A noter également les améliorations parfois possibles dans les laboratoires et les boutiques :

- Les issues de secours doivent rester libres. De plus les couloirs et zones de déplacement encombrées sont sources de chute mais aussi de contraintes supplémentaires pour le port de charges.
- Le rangement des matériels sur des supports adaptés permet de limiter les risques de blessures liées à l'objet qui tombe.
- Le risque de brûlure est également présent : lors des manutentions, cuissons, trempage des choux dans le sucre chaud, mise et sortie des fours. Il est recommandé de porter des tenues adaptées qui protègent les bras et de mettre des gants adaptés aux fortes températures chaque fois que c'est possible.
- Veiller à la conformité des installations électriques car le sol est souvent mouillé, les mains également.

Le risque de coupures est également présent. Il convient par exemple de s'installer correctement pour laver le tranchoir. Une installation incorrecte augmente le risque de se couper.

ANNEXE : SYNTHÈSE PAR GROUPE D'EXPOSITION HOMOGENE

SOMMAIRE :

01 -	PATISSIER	Page 1
02 -	MACARONIER	Page 11
03 -	CUISINIER CHAUD	Page 17
04 -	TRAITEUR FROID	Page 25
05 -	GLACIER	Page 33
06 -	CHOCOLATIER	Page 38
07 -	CONDITIONNEMENT	Page 46
08 -	BOUTIQUES	Page 51
09 -	DF 30 05 OS PLATS CUISINÉS	Page 57
10.1 -	TRANSPORT - LIVRAISON	Page 62
10.2 -	TRAITEUR : LOGISTIQUE	Page 70
10.3 -	TRAITEUR : CUISINIER ET PATISSIER	Page 76
10.4 -	TRAITEUR : SERVEUR MAITRE D'HOTEL	Page 83



FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

01

PÂTISSIER



Description du poste et tâches effectuées

Le poste de pâtissier est un travail d'artisan et selon les entreprises, leur taille, leur organisation, il y a plus ou moins d'équipements de production.

Néanmoins les « fondamentaux » du travail restent identiques :

- Des activités très différentes tout au long d'une semaine,
- Une production organisée en « campagne » et planifiée à la semaine
- Un stockage de produits finis ou semi-finis au froid.
- Une production qui est conduite du début à la fin par un seul ouvrier : la sortie du stock des ingrédients, la préparation des ingrédients, le nettoyage des appareils et matériels, la plonge.
- Des tâches « collectives » accomplies par toutes et tous : réception des marchandises, lavage des sols, murs, machines, ...

Une journée débute vers 6h00 et se termine vers 14h00 soit 8 heures dont une pause de 20 à 30 minutes



Description du poste et tâches effectuées

Une journée type de 8 heures pour un ouvrier pourrait être décrite ainsi par exemple selon la répartition des tâches pour la journée :

- Réception des marchandises : 10 minutes et manipulation des caisses
- Rangement dans le stock des marchandises : 10 minutes, dont une partie dans la chambre froide
- Prise d'information sur les recettes à fabriquer et organisation de la journée : 10 minutes
- Réaliser les recettes : 2 à 5 recettes par jour pendant environ 6 heures
 - Sortir du stock les produits nécessaires pour les recettes 10 minutes par recette
 - Rassembler les ustensiles nécessaires
 - Laver les fruits
 - Préparer les pâtes, façonner, bouler ... ou prendre en stock les pâtes préparées
 - Réaliser les préparations ou les prendre dans le stock
 - Cuire, garnir, dresser
 - Conserver, découper, conditionner
 - Nettoyer les instruments, le plan de travail et passer à la recette suivante



3

Description du poste et tâches effectuées

- Faire la plonge environ 30 minutes par personne répartie au fur et à mesure des besoins sur la journée
 - Au fil des utilisations, mise dans les paniers de la laveuse
 - Charger le lave vaisselle
 - Sortir et ranger les ustensiles lavés
 - Laver dans l'évier les cuves, les fouets



4

Description du poste et tâches effectuées

- Nettoyer le laboratoire en fin de journée :
 - Équipements : batteurs, laminoir, mélangeur, presse fruit, ...
 - Plans de travail en inox et marbre
 - Sols : penché avec le balai brosse et accroupi avec la brosse pour les plinthes
 - Réfrigérateurs
 - Mobilier
 - Déplacer le mobilier pour nettoyer dessous et derrière
 - Murs : baissé, bras levés

Cette tâche est répartie sur l'équipe et représente 30 minutes de travail par personne

- 20 à 30 minutes de pause



5



6

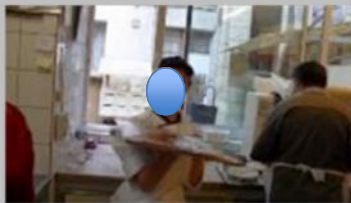


FONCER

NIVELLER

POCHER

BOULER



PORTER

COUPER

FOUETTER



VERSER



PORTER



POSTURES BRAS LEVÉS



ÉCRASER

SE PENCHER

POSTURES AGGROUPEES Page 4 sur 87



PLONGE



NETTOYAGE



Contraintes de pénibilité

Remarque générale sur les contraintes :

Les natures de productions, les quantités produites varient d'une entreprise à l'autre.

Mais notre constat est que les contraintes sont le plus souvent les mêmes :

- Porter les matières premières du stock au laboratoire et finalement les manipuler tout au long de la production jusqu'à 15 fois sous une forme ou sous une autre.
- Porter des grilles, souvent hautes jusqu'à 15 fois par production.
- Se pencher sur la table de travail ou lever les bras pour faire glisser la grille sur l'échelle ou dans le four ou le congélateur.

Ce constat nous conduit à conclure que les contraintes, pour un pâtissier ou un aide pâtissier ou un apprentis, sont très souvent les mêmes, indépendamment de la taille de l'entreprise ou de ses productions en pâtisserie.



11

Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges

Les ingrédients utilisés par semaine : exemple

- Farine
- Sucre, sucre glace, sirop de glucose
- Beurre
- Lait
- Œufs (jaunes) en bidon, œufs (blancs) en bidon, œufs frais
- Crème fraîche
- Crème pâtissière
- Fruits frais, conserves de fruits, fruits secs, purée de fruits surgelés
- Surgelés
- Divers : alcool, pectine, gélatine, café, vanille
- Chocolat
- Conditionnement

→ 110 kg environ par membre de l'équipe pâtisseries soit environ 20 Kg par jour / équipier

→ Chaque produit est manipulé plusieurs fois



12

Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges

- Porter les ingrédients 20 kg plus l'eau = environ 30 kg
Chaque « kilo » est manipulé en moyenne 15 fois lors des diverses opérations: réceptionner, sortir du stock, préparations, mélange, pétrissage, laminage, cuisson, réfrigération, congélation, dressage, conditionnement, ranger, reprendre, déplacer, ...
→ **450 kg en moyenne sur une journée type**
- Porter, avec les préparations, les plaques de cuisson de 2,8 kg, les plaques alu de 1,2 kg, les grilles 0,8 kg soit en moyenne 10 déplacements → **15 kg**.
- Porter les culs de poules, les cuves de 10 kg en moyenne portés en moyenne 4 fois par recette soit pour 3 recettes quotidiennes → **120 kg vide**
- Porter les seaux d'eau pour les nettoyages, environ **20 litres**
- Porter les ustensiles pour la plonge (fouets, casseroles, culs de poules, ...) → environ **50 kg**.

→ Soit un maximum de $450 + 15 + 120 + 20 + 50 = 655$ kg

→ Les poids > 10 kg environ 30 minutes



13

Contraintes de pénibilité

Postures pénibles

Deux situations de travail distinctes impactent différemment les postures pénibles

- La préparation des recettes :
La plus grosse partie du travail se fait sans sollicitation particulière du dos, des membres supérieurs au-dessus des épaules, des jambes.
Néanmoins, des postures penché en avant, accroupi, les bras au-dessus des épaules sont constatées lors des rangements des préparations dans les fours, les frigidaires, les échelles, les placards, ou pour prendre ou ranger les produits dans les stocks, ou encore pour ranger les matériels.
→ Evaluation de ces postures à 20% maximum du temps de préparation soit 70 minutes par jour
- Les opérations de rangement, de nettoyage et de plonge :
Ces opérations sollicitent davantage le dos et les jambes notamment pour le nettoyage des sols, derrière les machines, pour ranger, déplacer ...
→ Evaluation de ces postures à 50% du temps de nettoyage, rangement, plonge ... soit 50% de 1h20 = 40 minutes

Soit en moyenne 1h50 (110 minutes) par jour



14

Contraintes de pénibilité

Vibrations

Lors de l'utilisation des batteurs manuels, girafes, ... → $< 2,5 \text{ m/s}^2$

Agents Chimiques Dangereux

Pas de produits identifiés CMR ou comportant une mention de danger retenue par la réglementation.

La poussière de farine n'entre pas dans cette catégorie

Gestes répétitifs

Des activités telles le fouet ou le boulage ... demandent la répétition de gestes rapides des mains et des bras.

Toutefois la grande diversité des tâches qui alternent, et la grande autonomie des ouvriers permettent de conclure à l'absence de gestes répétitifs au sens de la loi

Travail de nuit et travail en équipes successives alternantes

Pas de situation de cette nature constatée



15

Contraintes de pénibilité

Bruit ,

Bruit ambiant de 65 – 70 dB(A)

Découpeuses $> 81 \text{ dB(A)}$

Machine à laver : 78 dB(A)

→ 90 minutes par jour.

Port des protections obligatoire pour l'utilisateur et les personnes à proximité

Température,

La température ambiante ne franchit pas les seuils de $< 5^\circ$ et $> 30^\circ$

Parfois plus de 31° C à proximité de certains fours

→ 30 minutes maximum de travail à proximité directe d'un four

Parfois moins de 5° C dans les chambres froides, simples passages rapides.

→ 15 minutes maximum



16

Synthèse

Facteurs de pénibilité	Données retenues pour une journée de 7h30
Manutentions manuelles de charges	1. 655 kg. 2. > 10 kg pendant 30 minutes maximum
Postures pénibles	En moyenne 110 minutes
Vibrations	NC
Produits chimiques, fumées, poussières	NC
Températures extrêmes	15 minutes < 5° et 30 minutes > 30°
Bruit	> 81 dB(A) : 90 minutes
Travail de nuit	NC
Travail en équipes successives alternantes	NC
Travail répétitif	NC. Pas au sens de la loi
Travail en milieu hyperbare	NC



17

Mesures de prévention recommandées

Choisir des plans de travail dont la hauteur est adaptée à la tâche : Un plan de travail de 85 cm de haut est bien adapté pour faire du dressage mais est trop haut pour poser une machine

Adapter la hauteur des plans de travail selon les personnes est souvent difficile, mais il est le plus souvent possible à l'ouvrier de s'organiser pour travailler à bonne hauteur



Posée sur un plan de travail la cuve est trop haute

Posée sur une caisse elle est mieux positionnée

Des petits chariots à la bonne hauteur permettrait également de faire rouler les cuve au lieu de les porter



Posée sur la balance cette cuve est trop haute. Le pâtissier va être obligé de lever les bras pour verser, mélanger ...

Est-il envisageable de disposer d'une table mobile avec la balance ?



18

Mesures de prévention recommandées

Sensibiliser les salariés à bien se positionner lorsqu'ils font des opérations de dressage, pochage ... : rapprocher les plaques, les surélever si nécessaire, les tourner pour ne pas travailler les bras en extension...

Utiliser tous les moyens de manutentions disponibles : tables roulantes, supports pour cuves et culs de poules, caddy pour la vaisselle

Diable spécifique, caddy, chariot disponible pour les transports pondéreux

Port des protections auditives près des laveuses, découpeuses

Si possible envisager un local dédié et fermé pour les équipements bruyants : laveuse, découpeuse

Isoler les locaux de cuisson des ateliers de préparation et dressage pour éviter l'exposition à la chaleur des fours

Rehausser avec une caissette les fonds d'évier pour moins se pencher pendant la plonge



19

Remarques complémentaires pour la prévention

Les sollicitations des doigts et des poignets sont nombreuses : coups de « cornes » pour mélanger, sortir les préparations, remplir les poches, racler les récipients, utilisation de la poche .

Alterner les chaussures de sécurité pour ne pas garder des chaussures humides

Changer de chaussettes lorsqu'elles sont mouillées après nettoyages

Exiger le port systématique des EPI

Prises multiples conformes

Cutters rétractables

Affichage du poids maximum autorisé pour les étagères des réfrigérateurs, congélateurs, réserves

Risque de brûlures avec les feux, le caramel et sucre à 110° C

Lavage des mains systématique après éternuement, toux, intervention sur les machines



20



FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

02

MACARONS



Description du poste et tâches effectuées

Réaliser toutes les variétés de macarons, dont les spécialités de l'entreprise. Les méthodes de travail sont différentes en particulier selon les équipements utilisés.

Certains établissements ont une production quotidienne, d'autres produisent par campagne et congèlent.



Description du poste et tâches effectuées

Hypothèse de base : 1 journée moyenne de 7 heures de production, environ 4 500 macarons de 20 gr à deux ouvriers pour la totalité des tâches.

Préparer la pâte pour les 9 000 coques

- Dans une cuve de 14,5 kg, mélanger 14 kg d'ingrédients = 30 kg environ pour 1 500 macarons soit pour 4 500 macarons $3 \times 30 \text{ kg} = \mathbf{90 \text{ kg}}$
- Déplacer la cuve sur une table basse roulante
- Verser (au dessus des épaules à deux) la cuve pleine dans la « dresseuse » à coque
- Ou vider la cuve dans la presseuse, au dessus des épaules
- Fabriquer les coques sur une plaque protégée par un feuille, 60 plaques par jour de 75 macarons.
- Secouer chaque plaque (4 à 6 fois) pour enlever la pointe, mettre au diamètre
- Porter les plaques/grilles et les placer sur une échelle
- Faire crouter à 30° C
- Emporter les coques dans le local (dédié) ou au congélateur.
- Préparer la garniture
- Sortir les plaques de 75 coques $(0,7 \text{ kg} + 1,6 \text{ kg}) = \mathbf{2,3 \text{ k}}$



3

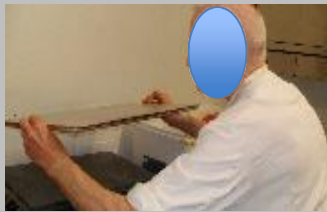
Description du poste et tâches effectuées

- Retirer la feuille en résine de protection et la nettoyer en 8 – 10 coups de poignet
- Prendre la crème dans la réserve froide (en se baissant)
- Garnir une coque (1 à 2 pressions des doigts et du poignet) par coque : 60 grilles x 75 coques → environ **4 620 contractions minimum** par jour.
- Recouvrir chaque coque garnie avec l'autre coque
- Eventuellement pousser les échelles au congélateur
- Mettre en boîte alvéolées 70 macarons (20 grammes) = 1,4 kg la boîte en moyenne x 65 boîtes environ
- Placer les 60 grilles vides sur l'échelle : une grille pèse environ 0,8 kg soit 50 % du poids des produits
- Mettre les boîtes pleines sur une grille placée ensuite sur l'échelle
- Nettoyages du local

→ Evaluation de 15 manipulations en cours de production



4



PRESSE

POCHE



DRESSEUSE



Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges pour une production de 4500 macarons.

Les macarons pèsent 20 grammes et sont manipulés en moyenne 15 fois en cours de production.

Il faut 90 kg de matières première pour 4 500 macarons soit une charge globale manipulée de $90 \text{ kg} \times 15 = 1\,350 \text{ kg}$ environ de matière.

Porter les cuves de 13 kg environ 6 fois = 78 kg (soit 10 minutes)

Prendre et ranger les 60 plaques et grilles de 1,2 kg et de 0,8 kg (poids moyens 1 kg) → $1 \text{ kg} \times 60 \times 10 \text{ manipulations} = 600 \text{ kg}$

→ En moyenne $(1\,350 + 78 + 600) \text{ kg} = 2\,028 \text{ kg}$ à deux = **1 000 kg environ par ouvrier**



7

Contraintes de pénibilité

Postures pénibles

Prendre les plaques et grilles sur les échelles, se baisser ou bras levés pour 1/3 des grilles = $20 \text{ grilles} \times 20 \text{ secondes maximum} = 400 \text{ secondes} = 7 \text{ minutes} \times 2 \text{ manipulations} = 14 \text{ minutes}$

Se baisser pour prendre et replacer les ingrédients dans les stocks : environ 20 minutes

Penché en avant pour garnir manuellement, environ 90 minutes

Nettoyages environ 45 minutes dont 20 en posture pénible.

→ 150 minutes environ penché en avant, ou les bras au dessus des épaules



8

Contraintes de pénibilité

Vibrations

NC

Agents chimiques dangereux

NC

Bruit

Ambiant 65 dB(A)

Température :

Locaux climatisés

Gestes répétitifs

Gestes récurrents habituels à son propre rythme, il gère la dresseuse comme il le souhaite, pas de gestes répétitifs au sens de la loi



9

Synthèse

Facteurs de pénibilité	Données retenues pour une journée de 7h30
Manutentions manuelles de charges	1. 1 000 kg par ouvrier pour une journée de 7 heures 2. > 10 kg pendant 10 minutes environ
Postures pénibles	140 minutes penché en avant 10 minutes bras au dessus des épaules
Vibrations	NC
Produits chimiques, fumées, poussières	NC
Températures extrêmes	NC
Bruit	NC
Travail de nuit	NC
Travail en équipes successives alternantes	NC
Travail répétitif	NC
Travail en milieu hyperbare	NC



10

Mesures de prévention recommandées

Mise à disposition et utilisation de moyens de manutention pour les charges : tables roulantes, supports roulants pour cuves et culs de poules, caddy pour la vaisselle, chariots.

La bonne hauteur de travail doit systématiquement être recherchée : plans de travail, hauteur des machines, hauteur des chariots pour déplacer des charges ...

- Choisir si possible des plans de travail à hauteur modulable pour permettre à l'ouvrier d'adapter sa hauteur de travail.
- Systématiquement, choisir la hauteur des plans de travail selon les tâches à réaliser
- Choisir dans l'atelier le plan de travail adapté à la tâche qui doit être réalisée.
- Sensibiliser les salariés pour qu'ils optimisent l'organisation de leur travail : Par exemple pour la plonge, rehausser le fond de l'évier avec une bassine retournée, surélever les plaques ou les grilles, tourner les plaques ou les grilles pour éviter de se pencher
- Formation « gestes et postures » (PRAP) adaptées au travail réel des pâtissiers.

➔ Le travail à bonne hauteur réduit les postures pénibles notamment celles liées au garnissage des macarons.





FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

03

CUISINIER – TRAITEUR PRÉPARATIONS CHAUDES



Description du poste et tâches effectuées

Le poste de CUISINIER est un travail d'artisan avec plus ou moins d'équipements pour faciliter ses tâches selon les entreprises.

Les activités sont très différentes tout au long de la semaine et de l'année. Aucune journée n'est identique compte tenu des commandes, productions et quantités différentes, mises à part quelques productions régulières : tartes salées par exemple.

Du travail par campagne et par anticipation de production pour plusieurs jours ou semaines. La réfrigération et surtout la congélation est un moyen permanent, par exemple le fumage du saumon, la production des navettes, le parage et la pré cuisson de viandes, volailles et poissons.

Le cuisinier est semi spécialisé pour le chaud ou le froid. En général polyvalent pour les différentes recettes : préparation, cuisson, dressage, ... (hormis les jeunes apprentis de première année).

La plupart des tâches sont partagées avec un ou deux collègues.



Description du poste et tâches effectuées

Le travail est peu fragmenté en particulier pour les préparations chaudes: en général le même cuisinier prépare, découpe, pare, cuit, met en forme et réfrigère, parfois congèle sauf pour un buffet pour la journée, dresse pour une utilisation immédiate.

Chacun fait sa plonge au fur et à mesure et nettoie son plan de travail.

Les apprentis ont plus généralement au début (première année) les tâches de base : épluchage des légumes, plonge, ...

Le cuisinier réalise la plupart des opérations nécessaires à la production des plats en fonction des recettes spécifiques de son établissement et du plan de production défini.

Plus de 100 recettes chaudes et froides différentes sont réalisées, hors commandes spéciales.

Selon les commandes : des menus complets préparations chaudes et froides y compris des pâtisseries. Depuis l'épluchage, le parage jusqu'au conditionnement.



3

Tâches effectuées



Pendant une journée de 7h30.

Le cuisinier, en moyenne sur l'année, selon le rythme et la nature des commandes :

1 Réception et stockage

- Participe à la réception des marchandises, en particulier le frais : 20 minutes/jour, environ 50 kg.
- Participe aux stockages : périssables, épicerie, conditionnements, produits, matières premières, viandes, poissons, volailles, charcuteries, légumes, salades, ... environ 15 minutes par jour.

2 Préparation des ingrédients

- Lave et épluche les légumes, salades penché sur l'évier de 10 à 15 minutes selon les saisons, les productions et la répartition des tâches.
- Rassemble les ingrédients, de 5 à 50 kg de viande, volailles ou de poisson par jour selon les recettes.
- Pare les poissons, les volailles et les viandes sauf ce qui est livré prêt à cuisiner, découpe les volailles environ 120 minutes



4

Tâches effectuées



3 Préparations chaudes des plats, salades

- Cuisson, enfourner et défourner, porter et remuer les poêles, marmites pendant environ 120 minutes environ.
- Mettre sous cellophane les préparations en attente sur les grilles.
- Conserver les préparations au réfrigérateur ou au congélateur, bras levés et accroupi pour mettre et sortir les grilles des échelles ou racks.
- Achever le jour de l'utilisation les cuissons des préparations congelées.
- Confectionner les sauces chaudes et froides, parfois par anticipation. 45 minutes environ.
- Dresser, mettre sur plats.
- Conditionner pour la livraison.



5

Tâches effectuées



4 Rangement, nettoyage, plonge pour le chaud

- Plonge en continu pendant environ 20 minutes
- Désinfections, hygiène, lavages fréquents des mains
- Enlèvement des déchets, transport des poubelles et bennes 2-3 sacs de 15 kg en alternance.
- Prendre et ranger les ustensiles sur les étagères en hauteur (*bras levés*) ou dans les placards sous les plans de travail (*accroupi, à genoux*) pendant environ 20 – 25 minutes

NETTOYAGES partagés entre tous : penché en avant, accroupi

- Nettoyage des ustensiles à main : marmites, poêles, louches, pendant environ 10 – 20 minutes, penché en avant.
- Nettoyage des équipements : batteurs, mélangeur environ 20 minutes, penché, accroupi, nettoyage des plans de travail environ 10 minutes, penché en avant
- Nettoyage des réfrigérateurs, des fours, .. hebdomadaire, penché en avant, bras levés.
- Nettoyage des sols, murs environ 30 minutes, penché en avant.
- Nettoyage quotidien des cuisinières et mensuel des hottes.

Annexe : Page 19 sur 87



6

Tâches effectuées

Les ingrédients utilisés par semaine :

- Viandes parées ou non, découpées en portions ou non, volailles entières ou en morceaux
- Poissons frais et fumés, parés ou non
- Beurre
- Huile de friture et de cuisson
- Lait
- œufs (jaunes) en bidon, œufs (blancs) en bidon, œufs frais
- Crème fraîche
- Légumes frais, salades, pommes de terre
- Conserves de légumes
- Légumes surgelés, surgelés divers
- Divers : alcool, sauces, aromates,
- Conditionnement

➔ 400 à 700 kg environ par personne constatés sur les différents sites par jour.



7



Annexe : Page 20 sur 87



8



NETTOYAGES



9

Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges, en moyenne, pour 7h30.

- Porter les ingrédients à parer, découper, éplucher = environ 80 kg, lesquels sont manipulés en moyenne 6 fois lors des diverses opérations : préparations, mélange, cuisson, réfrigération, congélation, dressage, conditionnement, transport éventuel, ...
= **480 kg à 700 kg en moyenne selon les commandes et les journées.**
- Porter avec les préparations les plaques de cuisson de 2,8 kg, alu 1,2 kg, grilles 0,8 kg, les poêles 5 kg, casseroles 5 kg, marmites 8kg : soit en moyenne 8 déplacements. Les culs de poules, les cuves de 8 à 13 kg portés en moyenne 6 fois = **120 kg** vide
- Porter les seaux d'eau pour les nettoyages, environ **20 litres**
- Porter les ustensiles pour la plonge (fouets, casseroles, culs de poules, poêles, casseroles, marmites ... environ **120 kg**.
- Porter les réceptions et les ranger : environ **50 kg**

➔ Soit un maximum de 900 kg, la moyenne étant plutôt de 800 kg pour le chaud
Les poids > 10 kg environ 20 minutes pour le chaud



10

Contraintes de pénibilité

Postures pénibles

- Penché en avant une partie du temps pour la plupart des tâches : préparation, découpes, parages, peluches, réalisation des pâtes (bateur), fonder, dressages, mise en échelles, mises au réfrigérateur et congélateur, plonge, nettoyages des sols, rangement dans les placards et en stock. La hauteur des plans de travail n'est pas toujours adaptée.
- Accroupi / à genoux une partie du temps pour de nombreuses tâches : réalisation des mélanges, mise sur échelles, mises au réfrigérateur et congélateur, nettoyage des sols, rangement dans les placards et en stock.
- Bras levés pour mises sur échelles, rangements sur étagères, enfourner et défourner, mise et sortie des réfrigérateurs et congélateurs,

➔ Soit en moyenne 30 % de son temps de travail = 126 minutes par jour.

Remarque : Cette durée peut être fortement influencée / réduite par la hauteur des postes de travail et par la capacité des salariés à optimiser l'organisation de leur travail (voir fiche prévention)



11

Contraintes de pénibilité

Vibrations

Très légères lors de l'utilisation des batteurs manuels, trancheuses ➔ < 2,5 ms²

Agents Chimiques Dangereux

Tous les produits utilisés sont à usage alimentaire

Bruit

Ambiant de 65 – 70 dB(A)

Température

> 31° C à proximité des appareils de cuissons, en particulier les cuisinières à gaz. Pendant 120 minutes environ.

Brèves incursions dans les chambres froides et congélateurs.

Gestes répétitifs

Pas au sens de la loi : les gestes récurrents tels que l'épluchage, les mouvements pour remuer les aliments dans les marmites et autres ne sont pas dûs à un rythme contraint et ne durent pas plus de quelques minutes.



12

Synthèse

Facteurs de pénibilité	Données retenues pour une journée de 7h30
Manutentions manuelles de charges	1. 400 à 900 kg, en moyenne 800 kg. 2. > 10 kg pendant 20 minutes maximum
Postures pénibles	En moyenne 126 minutes pour une journée de 7h30
Vibrations	NC
Produits chimiques, fumées, poussières	NC
Températures extrêmes	À PROXIMITÉ DES APPAREILS DE CUISSON : fours, cuisinières. > 31° C pendant 120 minutes environ
Bruit	
Travail de nuit	NC
Travail en équipes successives alternantes	NC
Travail répétitif	NC
Travail en milieu hyperbare	NC



13

Mesures de prévention recommandées

- Mise à disposition et utilisation de moyens de manutention pour les charges : tables roulantes, supports roulants pour cuves et culs de poules, caddy pour la vaisselle, chariots.
- Local dédié et fermé pour les équipements bruyants : laveuses.
- Isoler si possible une partie des équipements de cuissons des ateliers de préparation et dressage.

La bonne hauteur de travail doit systématiquement être recherchée : plans de travail, hauteur des machines, hauteur des chariots pour déplacer charges ...

- Choisir, si possible, des plans de travail à hauteur modulable pour permettre à l'ouvrier d'adapter sa hauteur de travail.
- Systématiquement, choisir la hauteur des plans de travail selon les tâches à réaliser
- Choisir dans l'atelier le plan de travail adapté à la tâche qui doit être réalisée.
- Sensibiliser les salariés pour qu'ils optimisent l'organisation de leur travail : Par exemple pour la plonge, rehausser le fond de l'évier avec une bassine retournée, surélever les plaques ou les grilles, tourner les plaques ou les grilles pour éviter de se pencher.
- Formation « gestes et postures » (PRAP) adaptée au travail réel des pâtissiers.

➔ Le travail à bonne hauteur permet de réduire fortement les postures pénibles notamment penché en avant.



14

Remarques

Alterner les chaussures de sécurité.

Changer de chaussettes lorsqu'elles sont mouillées après nettoyage.

Exiger le port systématique des EPI (gants pour trancher et pour manipuler les ustensiles très chauds)

Risque de brûlures avec les feux, les huiles à 110° C et plus.

Couverture anti feu à proximité des bacs d'huile chaude

Prises électriques multiples conformes

Cutters rétractables

Affichage du poids maximum autorisé pour les étagères des réfrigérateurs, congélateurs, réserves

Formation « gestes et postures » (PRAP) adaptée au travail réel des pâtisseries.

Lavage des mains systématique après éternuement, toux, intervention sur les machines





FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

04

TRAITEUR PRÉPARATIONS FROIDES



Description du poste et tâches effectuées

Le poste de « traiteur froid » est un travail d'artisan avec plus ou moins d'équipements pour faciliter ses tâches selon les entreprises.

Les activités sont très différentes tout au long de la semaine et de l'année. Aucune journée n'est identique compte tenu des commandes, productions et quantités différentes, mis à part quelques productions régulières : sandwiches par exemple.

Du travail par campagne et par anticipation de production pour plusieurs jours ou semaines. La réfrigération et surtout la congélation est un moyen permanent, par exemple le fumage du saumon, la production des navettes, petits pains.

La plupart des tâches sont partagées avec un ou deux collègues, en particulier les apprentis voire les vendeuses si disponibles.

Un cuisinier disponible peut apporter son concours éventuel.



Description du poste et tâches effectuées

Le travail est souvent fragmenté : confection des pâtes, tranchage, garnissage, entre plusieurs personnes pour une même commande, parfois congélation.

Pour un buffet pour la journée, dresse pour une utilisation immédiate.

Chacun fait sa plonge au fur et à mesure et nettoie son plan de travail.

Les apprentis ont plus généralement au début (première année) les tâches de base : épluchage des fruits et légumes, coupe du jambon, garnissage des navettes, plonge, ...

De nombreuses recettes différentes sont réalisées, hors commandes spéciales.

Selon les commandes : les préparations froides sont complétées par des produits nécessitant une cuisson : la cuisson des pâtes et petits fours servis froids ou réchauffés.



3

Description du poste et tâches effectuées

Pendant une journée de 7h30 pour le traiteur froid.

En moyenne sur l'année, selon le rythme et la nature des commandes :



1 Réception et stockage

- Participe à la réception des marchandises, en particulier le frais : 20 minutes/jour, environ 30 kg.
- Participe au stockage : périssables, épicerie, conditionnements, produits, matières premières, charcuteries, légumes, salades, fruits ... environ 15 minutes par jour.

2 Préparation des ingrédients

- Lave et épluche les légumes, salades, fruits, penché en avant sur l'évier de 10 à 15 minutes selon les saisons, les productions et la répartition des tâches.
- Rassemble les ingrédients, de 5 à 20 kg de charcuteries (pâtés, saucissons, jambons, salaisons, saumon), farine, beurre pour préparer les pâtes (navettes, canapés,...)
- Fume le saumon



4

Description du poste et tâches effectuées

3 Préparations froides, selon les commandes elles sont réalisées en plus de la personne habituelle en charge du froid par des cuisiniers disponibles, les apprentis, voire des vendeuses.

- Épluchage des légumes, fruits et salades 20 à 30 minutes environ, souvent penché en avant.
- Préparation parfois des pâtes avec le batteur, ou manuellement : navettes, toasts, petits pains, petits fours pendant environ 20 à 30 minutes, souvent penché en avant.
- Répartir en lot et peser la pâte préparée selon la recette : tartelettes salées, navettes 10 minutes.
- Bouler la pâte, penché en avant, 15 minutes.
- Foncer les fonds de tarte, couper les navettes et petits pains ou toasts. Penché en avant 20 minutes environ.
- Cuire les fonds de tartes, navettes, toasts, ... 10 minutes (enfournement et sortie)
- Dresser les entrées, petits fours salés, toasts, canapés : poche environ 150 à 250 mouvements du poignet et des doigts. 120 minutes environ.
- Garnir les navettes, petits fours, toasts, canapés avec une machine ou manuellement par exemple, 120 minutes environ.
- Disposer sur plaques ou grille, chariot et/ou ranger sur les échelles. Équipements de 2,8 à 0,8 kg, bras levés et accroupi pendant environ 45 minutes.
- Conditionner pour livraisons, 15 minutes environ
- Découper des décorations en légumes, penché en avant, environ 15 minutes



5

Description du poste et tâches effectuées

5 Rangement, nettoyage, plonge pour le chaud et le froid

Plonge en continu pendant environ 20 minutes

Désinfections, hygiène, lavages fréquents des mains

Enlèvement des déchets, transport des poubelles et bennes 1-2 sacs de 15 kg en alternance.

Prendre et ranger les ustensiles sur les étagères en hauteur (bras levés) ou dans les placards sous les plans de travail (accroupi, à genoux) pendant environ 20 – 25 minutes



NETTOYAGES partagés entre tous : penché en avant, accroupi

Nettoyage des ustensiles à main: marmites, louches, grilles, plaques pendant environ 10 – 20 minutes, penché en avant.

Nettoyage des équipements : batteurs, laminoirs, pétrin, mélangeur environ 20 minutes, penché en avant, accroupi.

Nettoyage des plans de travail environ 10 minutes, penché en avant.

Nettoyage des réfrigérateurs, .. hebdomadaire, penché en avant, bras levés.

Nettoyage des sols, murs environ 30 minutes, penché en avant.



6

Description du poste et tâches effectuées

Les ingrédients utilisés par semaine:

- Viandes froides découpées, volailles froides entières ou en morceaux
- Poissons fumés,
- Charcuteries
- Fromages
- Farine
- Beurre
- Huile
- œufs (jaunes) en bidon, œufs (blancs) en bidon, œufs frais
- Légumes frais
- Salades
- Épiceries
- Fruits frais
- Surgelés divers

➔ 200 à 300 kg environ par personne constatés sur les différents sites par jour.



7



8



PLONGE - NETTOYAGES



9

Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges en moyenne, pour 7h30.

- Porter les ingrédients à couper, éplucher = environ 70 kg, lesquels sont manipulés en moyenne 4 fois lors des diverses opérations : préparations, mélange, cuisson, réfrigération, congélation, dressage, conditionnement, transport éventuel, ... = **280 kg à 300 kg en moyenne selon les commandes et les journées.**
- Porter avec les préparations les plaques de 2,8 kg, alu 1,2 kg, grilles 0,8 kg : soit en moyenne 6 déplacements. Les culs de poules, les cuves de 8 à 13 kg portés en moyenne 3 fois = **60 kg vides.**
- Porter les seaux d'eau pour les nettoyages, environ **20 litres**
- Porter les ustensiles pour la plonge (fouets, bassines,...), environ **60 kg.**
- Porter les réceptions et les ranger : environ **50 kg**

→ soit en moyenne 490 kg pour le froid.

> 10 kg environ 10 minutes pour le froid : quelques caisses de légumes, quelques colis congelés ou grandes boites.



Contraintes de pénibilité

Postures pénibles

- Penché en avant une partie du temps pour la plupart des tâches : préparation, découpes, pluches, réalisation des pâtes (bateur), foncer, dressages, mise en échelles, mises au réfrigérateur et congélateur, plonge, nettoyage des sols, rangement dans les placards et en stock. Hauteur des plans de travail pas toujours adaptés
- Accroupi / à genoux une partie du temps pour de nombreuses tâches : réalisation des mélanges, mise sur échelles, mises au réfrigérateur et congélateur, nettoyage des sols, rangement dans les placards et en stock.
- Bras levés pour mises sur échelles, rangements sur étagères, enfourner et défourner, mise et sortie des réfrigérateurs et congélateurs,

Quand les hauteurs de travail sont inadaptées, les postures pénibles peuvent représenter plus de 30% du temps de travail **soit 135 minutes par jour**.

Remarque : Cette durée peut être fortement influencée / réduite par la hauteur des postes de travail et par la capacité des salariés à optimiser l'organisation de leur travail (voir fiche prévention)

Efforts importants du poignet et des doigts lors de l'utilisation de la poche, de 200 à 500 pressions par jour en moyenne pour le froid (toasts, navettes, petits fours) pour quelques personnes (aides) selon les commandes.



11

Contraintes de pénibilité

Vibrations

Très légères lors de l'utilisation des batteurs manuels, trancheuses → < 2,5 ms²

Agents Chimiques Dangereux

Tous les produits utilisés sont à usage alimentaire

Bruit ambiant de 65 – 70 dB(A)

Mise sous vide, par saccades > 81 dB(A), environ 45 minutes par jour. Pas de protection obligatoire pour l'utilisateur et les personnes à proximité.

Température, local climatisé, incursions brèves dans les chambres froides et congélateurs : 15 minutes par jour

Gestes répétitifs, pas au sens de la loi : les gestes récurrents tels que l'épluchage, tranchage, pochage et autres ne sont pas dus à un rythme contraint et ne durent pas plus de quelques minutes.



12

Synthèse

Facteurs de pénibilité	Données retenues pour une journée de 7h30 :
Manutentions manuelles de charges	1. En moyenne 490 kg 2. > 10 kg pendant 10 minutes
Postures pénibles	En moyenne 135 minutes pour une journée de 7h30
Vibrations	NC
Produits chimiques, fumées, poussières	NC
Températures extrêmes	15 minutes par jour dans les chambres froides
Bruit	> 81 dB(A) : la mise sous vide pendant 45 minutes.
Travail de nuit	NC
Travail en équipes successives alternantes	NC
Travail répétitif	NC
Travail en milieu hyperbare	NC



13

Mesures de prévention recommandées

Mise à disposition et utilisation de moyens de manutention pour les charges : tables roulantes, supports roulant pour cuves et culs de poules, caddy pour la vaisselle, chariots.

Isoler si possible une partie des équipements de cuissons des ateliers de préparation et dressage.

Local dédié et fermé pour les équipements bruyants : laveuses.

La bonne hauteur de travail doit systématiquement être recherchée : plans de travail, hauteur des machines, hauteur des chariots pour déplacer les bassines, les caisses ...

- Choisir si possible des plans de travail à hauteur modulable pour permettre à l'ouvrier d'adapter sa hauteur de travail.
- Choisir dans l'atelier le plan de travail adapté (hauteur) à la tâche qui doit être réalisée.
- Sensibiliser les salariés pour qu'ils optimisent l'organisation de leur travail : Par exemple pour la plonge, rehausser le fond de l'évier avec une bassine retournée, surélever les plaques ou les grilles, tourner les plaques ou les grilles pour éviter de se pencher
- Formation « gestes et postures » (PRAP) adaptée au travail réel des pâtisseries.

➔ Le travail à bonne hauteur permet de réduire fortement les postures pénibles notamment penché en avant.

Annexe : Page 31 sur 87



14

Remarques

Alterner les chaussures de sécurité.

Changer de chaussettes lorsqu'elles sont mouillées après nettoyage.

Exiger le port systématique des EPI (gants pour trancher)

Prises électriques multiples conformes

Cutters rétractables

Affichage du poids maximum autorisé pour les étagères des réfrigérateurs, congélateurs, réserves

Lavage des mains systématique après éternuement, toux, intervention sur les machines





FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

05

GLACIER



Description du poste et tâches effectuées

Activité saisonnière

Production par anticipation

Produire les 15 à 30 variétés de glaces et sorbets

Conditionner en pots, bacs de différents volumes

Le processus est quasiment le même pour tous. Les recettes varient selon les glaciers en particulier pour le choix des ingrédients.



Description du poste et tâches effectuées

Pour une journée de 7h30 environ : en deux « tournées », par tournée seul.

- Préparer les ingrédients : environ 30 mn
- Doser précisément chaque quantité : 20 mn
- Verser dans la sorbetière le mélange obtenu au fouet, au batteur : 30 mn
- Récupérer dans les seaux la glace produite : 10 mn
- Verser avec un cône dans les bacs en attente de conditionnement : 15 mn
- Remplir les pots avec une poche : 30 mn
- Remplir les bacs de 1 – 2 litres, vérifier la quantité : 30 mn
- Etiqueter la DLC : 25 mn
- Mettre au froid
- Ajouter les ingrédients : fruits secs pilés par exemple : 30 mn
- Mettre au congélateur
- Nettoyer les équipements : 30 mn



3



PRÉPARATION



PRODUCTION

GARNISSAGE

CONCASSAGE



MISE EN POTS

EN BACS



4



PRÉPARATION DES BACS



PLONGE

ESQUIMAUX



BANC DE GLACES



Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges.

- Porter les ingrédients, les ustensiles
- Porter les seaux de glace, les bacs et pots
- Porter la poche

Pour 100 litres de glace produite, la charge portée est de 300 kg environ, seul ou à plusieurs.

→ Soit environ 600 kg par jour

Charges de plus de 10 Kg rares : environ 20 minutes au maximum.



Contraintes de pénibilité

Postures pénibles

Penché en avant pour les mises en bac et en pot

Bras levés pour charger la sorbetière

Accroupi pour nettoyer la sorbetière et les sols

→ 75 à 90 minutes pour 4 heures de production environ, soit **150 à 180 minutes par jour.**



7

Contraintes de pénibilité

Vibrations

Agents Chimiques Dangereux

Bruit

Température

Gestes répétitifs au sens de la loi

Travail de nuit

Travail en équipes successives alternantes

→ Pas de situation de travail observées



8

Synthèse

Facteurs de pénibilité	Données retenues pour une journée de 7h30 :
Manutentions manuelles de charges	1. 600 kg par jour 2. Plus de 10 kg : 20 minutes
Postures pénibles	Pour 7h30 heures de travail , maximum de 180 minutes penché en avant.
Vibrations	NC
Produits chimiques, fumées, poussières	NC
Températures extrêmes	NC
Bruit	NC
Travail de nuit	NC
Travail en équipes successives alternantes	NC
Travail répétitif	NC
Travail en milieu hyperbare	NC



9

Mesures de prévention recommandées

Mise à disposition et utilisation de moyens de manutention pour les charges : tables roulantes, chariots.

Isoler si possible une partie des équipements de cuissons des ateliers de préparation et dressage.

La bonne hauteur de travail doit systématiquement être recherchée : plans de travail, hauteur des machines, hauteur des chariots pour déplacer charges ...

- Choisir si possible des plans de travail à hauteur modulable pour permettre à l'ouvrier d'adapter sa hauteur de travail.
- Systématiquement choisir la hauteur des plans de travail selon les tâches à réaliser.
- Choisir dans l'atelier le plan de travail adapté à la tâche qui doit être réalisée.
- Sensibiliser les salariés pour qu'ils optimisent l'organisation de leur travail : par exemple pour la plonge, rehausser le fond de l'évier avec une bassine retournée, surélever les plaques ou les grilles, tourner les plaques ou les grilles pour éviter de se pencher en avant.
- Formation « gestes et postures » (PRAP) adaptée au travail réel des pâtisseries.

Relever autant que possible les fonds des congélateurs





FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

06

CHOCOLATS – PÂTES DE FRUITS



Description du poste et tâches effectuées

Réaliser diverses sortes de confiseries, de 12 à 40, en **chocolat** ainsi que des **pâtes de fruits**.

Achat de chocolat jusqu'à 8 000 kg par an

Les productions ne sont pas pour un usage immédiat, la plupart est conservée (congelée) pour les semaines à venir, en particulier pour les fortes demandes de Noël et Pâques, voire la fête des pères plus récemment.

Pas de production quotidienne, les journées se suivent et ne se ressemblent pas.

Un apprenti peut par exemple conditionner pendant deux jours des confiseries.



Description du poste et tâches effectuées

Les productions sont différentes mais le processus est analogue.

Le travail est réalisé en équipe. Une personne ne réalise pas seule successivement toutes les tâches pour des raisons techniques imposées par la « matière ».

- Récupérer la matière et les ingrédients : pour le chocolat ou les garnitures
- Prendre le ou les récipients adapté à chaque production et y verser les ingrédients
- «Travailler» la matière première : pétrir, couper, broyer,... à la main ou avec un équipement.
- Mélanger au fouet, au robot, ...
- Chauffer, généralement en remuant au batteur, au fouet, à la cuillère, au four
- Préparer le réceptacle : cadres, moules, cadre à trous, ...
- Verser la préparation chaude dans le réceptacle, couler le chocolat dans les moules ou les garnitures
- Lisser, colorer certaines spécialités, décorer, étiqueter ...
- Stocker au froid
- Gratter, nettoyer et ranger pour enchaîner sur une autre production



3

Description du poste et tâches effectuées

Certaines productions utilisent des équipements spécifiques tels que la machine « one shot » qu'il convient de monter, régler, charger, récupérer la production sur plaques, démonter et nettoyer une fois par semaine, pendant une journée par exemple.

Les fontaines de chocolats fonctionnent en permanence pour disposer d'un chocolat utilisable (viscosité, fluidité, température).

Certaines tâches « communes » sont partagées entre les ouvriers au fur et à mesure des besoins : la plonge (30 minutes par personne) et le nettoyage du laboratoire « chocolat » (45 minutes par personne).



4



PÉTRIR



PÂTES DE FRUITS



MIXAGE



FONDEUSES



PASTEURISATION



ÉCHELLES



POCHE



CADRE À TROUS



LISSER



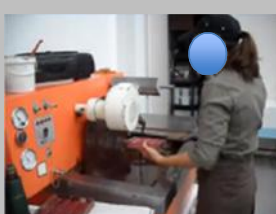
DOSER



GRATTER



CHAUFFE





PRÉPARATION GANACHE



CIGARES



RECHAUFFAGE



TEMPÉRATURE



PRALINS



LISSAGE



MANUTENTION



GRIGNOTINS



FONTAINE CHAUDE



7



PLONGE ÉVIER



LAVEUSE



LAVE VAISSELLE



FONTAINES



GANTS DE PROTECTION



NETTOYAGE



MISE AU FRIGO



RANGEMENT



RÉSERVES



Annexe : Page 41 sur 87



8

Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges

Les matières portées : chocolat, beurre, crème, lait, en cartons ou en bidons de 15 à 25 kg lorsqu'ils sont pleins. Pendant quelques minutes à chaque utilisation.

Les équipements portés : cuves, batteurs, robots, réchauffeurs, plaques, grilles.

Pour toutes les manutentions, les personnels disposent de tables roulantes de différentes tailles, l'espace est réduit, donc les distances à parcourir en portant sont de quelques mètres.



9

Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges

Chaque kilo de matière première est porté plusieurs fois tout au long de la production.

Hypothèse de 20 kg de matière première / ouvrier par jour

Hypothèse de 15 manipulations pendant un processus de production

→ $20 \text{ kg} \times 15 = 300 \text{ kg}$

Le poids des matériels doit être ajouté : Une cuve de 6 kg portée 3 fois au début de production puis les moules et les plaques de 1 kg portées 12 fois (10 plaques / moules)

→ $6 \text{ kg} \times 3 + 10 \text{ plaques} \times 1 \text{ kg} \times 12 \text{ manipulations} = 138 \text{ kg}$

Total de 438 kg environ portés chaque jour

Les tâches lourdes se font à deux si besoin (Le nappage pour les pralins pèse 40 kg)



Contraintes de pénibilité

Postures pénibles

Deux situations de travail distinctes :

- La fabrication elle-même qui exige attention et précision se fait en grande partie à bonne hauteur.

Quelques situations penché en avant, accroupi ou à genoux ou bras levés pour prendre les matières et équipements rangés, pour prendre et mettre les plaques sur les échelles.

Situations brèves mais répétées car les manipulations sont nombreuses.

Sur une journée de 8 heures travaillées dont 20 à 30 minutes de pause, 6h30 de production dont 15 % entraînant des postures pénibles : $6h30 \times 15\% = 60 \text{ min}$.

- Le nettoyage des appareils, la plonge, le nettoyage du laboratoire « chocolat » : Ces tâches réparties sur une journée durent environ 1h00 mais sont exigeantes en matières de postures : se pencher, s'accroupir pour nettoyer les parties basses, passer sous les meubles ou passer derrière les machines, se pencher dans l'évier, charger le lave vaisselle, nettoyer les murs et les plans de travail ...

Evaluation de 50 % de ce temps de travail en postures pénibles soit 30 minutes

➔ Total d'environ **90** minutes par jour.



11

Contraintes de pénibilité

Gestes répétitifs :

Des activités telles le fouet, le démoulage, le pochage, la décoration ... demandent la répétition de gestes rapides des mains et des bras.

Toutefois la grande diversité des tâches qui alternent, et la grande autonomie des ouvriers permettent de conclure à l'absence de gestes répétitifs au sens de la loi

Vibrations

Très légères lors de l'utilisation de batteurs, robots

Bruit, température

Local climatisé et peu bruyant : bruit des robots < 81dB(A)

Agents chimiques dangereux

Pas de produits CMR, tous les produits sont à usage alimentaire

Travail de nuit et travail en équipes successives alternantes :

Pas de situation observée



12

Synthèse

Facteurs de pénibilité	Données retenues pour un journée de 7h30 :
Manutentions manuelles de charges	1. En moyenne 438 kg 2. > 10 kg , environ 20 minutes
Postures pénibles	90 minutes.
Vibrations	NC
Produits chimiques, fumées, poussières	NC
Températures extrêmes	NC
Bruit	NC
Travail de nuit	NC
Travail en équipes successives alternantes	NC
Travail répétitif	NC
Travail en milieu hyperbare	NC



13

Mesures de prévention recommandées

Compte tenu de la nature du travail (précision, répétition) il est impératif de travailler à bonne hauteur :

La bonne hauteur de travail doit systématiquement être recherchée : plans de travail, hauteur des machines, hauteur des chariots pour déplacer les charges ...

Choisir si possible des plans de travail à hauteur modulable pour permettre à l'ouvrier d'adapter sa hauteur de travail. Un plan de travail de 90 cm de haut est bien adapté pour faire de la mise en boîte mais est trop haut pour poser une machine.

- Systématiquement choisir la hauteur des plans de travail selon les tâches à réaliser.
- Choisir dans l'atelier le plan de travail adapté à la tâche qui doit être réalisée.
- Sensibiliser les salariés pour qu'ils optimisent l'organisation de leur travail : par exemple pour la plonge, rehausser le fond de l'évier avec une bassine retournée, surélever les plaques ou les grilles, tourner les plaques ou les grilles pour éviter de se pencher en avant.
- Formation « gestes et postures » (PRAP) adaptée au travail réel des pâtissiers.

➔ Le travail à bonne hauteur permet de réduire fortement les postures pénibles notamment penché en avant



14

Mesures de prévention

Utiliser tous les moyens de manutentions disponibles : tables roulantes, supports pour cuves et culs de poules, caddy pour la vaisselle
Diable spécifique, caddy, chariot disponible pour les transports pondéreux

Les sollicitations des doigts et des poignets sont nombreuses, entraînant potentiellement des TMS.

Alterner les chaussures de sécurité pour ne pas garder des chaussures humides
Changer de chaussettes lorsqu'elles sont mouillées après nettoyage
Exiger le port systématique des EPI

Affichage du poids maximum autorisé pour les étagères des réfrigérateurs, congélateurs, réserves pour éviter les effondrements ou chutes.

Lavage des mains systématique après éternuement, toux, intervention sur les machines



15

Remarques

Accès aux rangements en hauteur : disposer de moyens comme marchepieds sécurisés ...

Protections contre les brûlures sur le gaz avec des gants adaptés

Protections contres les projections chaudes

Pour le piétinement, choisir des semelles adaptées, tapis anti fatigue compatibles avec les règles d'hygiène.



16



FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

07

CONDITIONNEMENT – EMBALLAGE des CHOCOLATS ET MACARONS



Description du poste et tâches effectuées

Mettre manuellement en coffrets, en étuis, en sachets ou en paniers garnis, les 28 à 30 sortes de chocolats, les différents macarons et autres spécialités.

Conditionnement, soit une sorte de chocolats ou macarons, soit assortiments.

Une trentaine de conditionnements différents à réaliser selon les formats possibles.

Production accrue pour Noël et Pâques

Activité qui prend quelques heures par semaines, souvent réalisée par les vendeuses lorsqu'elles sont disponibles.



Exemple pour une journée de 8 heures :

- Prendre les coffrets ou sachets en réserve : 5 minutes
- Étaler les coffrets vides à remplir sur la table (à hauteur réglable) : 20 minutes
- Placer les boîtes pleines de chocolats ou macarons à répartir : 20 minutes
- Éliminer les chocolats ou macarons défectueux : 10 minutes
- Répartir manuellement les chocolats ou macarons dans les coffrets, identiques ou assortis ... continuer pour tout le lot à répartir : 240 minutes
- Fermer les coffrets ou sachets : 40 minutes
- Mettre les rubans ou autre ornement : 40 minutes
- Dater le conditionnement : 5 minutes
- Cellophaner les coffrets par lots : 10 minutes
- Mettre dans des cartons par conditionnement : 20 minutes
- Stocker au frais : 15 minutes
- Ranger et nettoyer : 45 minutes



3



MISE EN ÉTUI



SACHET

CONDITIONNEUSES

CELLOPHANER



4

Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges

Sur une moyenne de 120 coffrets de 200 grammes = 240 kg manipulés 4 fois = **960kg**.

120 coffrets en carton de 15 grammes, manipulés 3 fois = **54 kg** maximum

→ **1 100 kg** par journée complète travaillée.

Pas de charge de plus de 10 kg ou exceptionnellement



5

Contraintes de pénibilité

Postures pénibles

Si le plan de travail n'est pas à la bonne hauteur et s'il est trop profond : penché en avant pour prendre les chocolats et les ranger dans les étuis pendant la moitié du temps : environ 120 minutes

Penché, accroupi, bras en l'air lors des rangements ou pour prendre les produits : 10 minutes

Penché en avant pour le nettoyage : 30 minutes sur les 45 minutes de rangement et nettoyage

Gestes répétitifs

Mains et Doigts en activité en permanence et contractés pour saisir et déposer les chocolats et macarons

Séquences alternées avec le rangement, la prise de produits ...

Pendant **180 minutes** maximum, soit 3 heures.

Pas de contraintes et organisation gérée par le salarié.

→ Gestes non répétitifs au sens de la loi



6

Contraintes de pénibilité

Bruit, température

Local climatisé et peu bruyant : bruit des robots < 81dB(A)

Vibrations

Agents chimiques dangereux

Travail de nuit et travail en équipes successives alternantes

Pas de situation observée



7

Synthèse

Facteurs de pénibilité	Données retenues pour une journée de 7h30
Manutentions manuelles de charges	1. Inférieur à 1100 kg, 2. Pas de charges de 10 kg
Postures pénibles	Maximum 160 minutes
Vibrations	NC
Produits chimiques, fumées, poussières	NC
Températures extrêmes	NC
Bruit	NC
Travail de nuit	NC
Travail en équipes successives alternantes	NC
Travail répétitif	NC
Travail en milieu hyperbare	NC



8

Mesures de prévention recommandées

Compte tenu de la nature du travail (précision, répétition) il est impératif de travailler à bonne hauteur :

La bonne hauteur de travail doit systématiquement être recherchée : plans de travail, hauteur des machines, hauteur des chariots pour déplacer les charges.

- Choisir, si possible, des plans de travail à hauteur modulable pour permettre à l'ouvrier d'adapter sa hauteur de travail.
 - Une partie inclinée / inclinable pour présenter les chocolats, macarons et autres spécialités à placer afin de ne pas avoir à se pencher pour les prendre.
 - Systématiquement, choisir la hauteur des plans de travail selon les tâches à réaliser.
 - Sensibiliser les salariés pour qu'ils optimisent l'organisation de leur travail : par exemple surélever les plaques ou les tourner pour éviter de se pencher en avant.
 - Formation « gestes et postures » (PRAP) adaptée au travail réel des pâtisseries.
- ➔ Le travail à bonne hauteur permet de réduire fortement les postures pénibles notamment penché en avant.





FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

08

BOUTIQUES



Description du poste et tâches effectuées

Les boutiques, en centre ville, dans une zone commerciale ou dans le laboratoire offrent aux amateurs de nombreuses spécialités : pâtisseries, chocolats, glaces et confiseries. Selon les cas une ou deux vendeuses, renfort possible du laboratoire contigu.

Commandes faites par internet, par téléphone ou sur place.

Lorsqu'elles ne sont pas occupées par les clients, les vendeuses peuvent participer au conditionnement des chocolats, spécialités, confiseries, en sachets ou en écrins,.

Les glaces sont parfois vendues à l'extérieur. Sortir, brancher et nettoyer la glacière.

Le travail des vendeuses consiste à garnir les vitrines réfrigérées chaque jour, les étagères et les autres présentoirs pendant 20 à 45 minutes, jusqu'à 60 minutes le weekend. La fréquentation est très variable selon les boutiques, de 20 à 80 clients.

Porter les caisses de 5 kg de gâteaux environ, aider aux livraisons et aux retours.

Récupérer les invendus.

Nettoyer les vitrines, les étagères, les présentoirs.

Les sols ou façades sont parfois nettoyés par une intérimaire ou une entreprise extérieure.

La seule difficulté signalée par toutes les vendeuses est de piétiner.

Lors des périodes de fortes activités : Noël, Pâques, un véhicule réfrigéré est parfois loué et mis en extérieur pour le retrait des commandes pré-payées.





PRÉPARATION



VENTE

GARNISSAGE



RÉSERVES SACS



SACHETS



3



GARNIR



STOCKER



PENCHÉE POUR GARNIR ET VENDRE



CONDITIONNEMENT





PENCHÉE



ACCROUPIE



Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges

Mettre les pâtisseries en vitrines : 3 à 4 kg environ

Regarnir les étagères environ 3 kg

Déplacer les articles sur étagères pour nettoyer = 40 – 50 kg maximum par semaine

Regarnir les glaces environ 5 kg

Porter les ventes, 3 manipulations x 6 – 8 kg = 24 kg

Porter les caisses vides 2 x 5 kg = 10 kg

➔ En moyenne 65 kg

➔ Pas de charge > 10 kg.



Contraintes de pénibilité

Postures pénibles

Penchée pour garnir et nettoyer les vitrines

Bras levés pour garnir et nettoyer les étagères

Baissée pour prendre sous les vitrines les sacs et cartons

Pousser la glacière le cas échéant

Lever le bras pour emballer les pains coupés

→ Environ 30 à 45 minutes par jour.



7

Contraintes de pénibilité

Vibrations

NC

Agents Chimiques Dangereux

Produits d'entretien courants pour usage alimentaire

Bruit , température,

Les boutiques sont climatisées

Le bruit ambiant est de 60 à 65 dB(A)

Gestes répétitifs

Travail de nuit

Travail en équipes successives alternantes

Pas de situation observée



8

Synthèse

Facteurs de pénibilité	Données retenues
Manutentions manuelles de charges	1. Moins de 100 kg au maximum 2. Pas de poids > 10 kg
Postures pénibles	45 minutes maximum
Vibrations	NC
Produits chimiques, fumées, poussières	NC
Températures extrêmes	NC
Bruit	NC
Travail de nuit	NC
Travail en équipes successives alternantes	NC
Travail répétitif	NC
Travail en milieu hyperbare	NC



9

Mesures de prévention recommandées

Mise à disposition et utilisation de moyens de manutention pour les charges : tables roulantes, chariots.

La bonne hauteur de travail doit systématiquement être recherchée : plans de travail, hauteur des chariots pour déplacer charges ... Le travail à bonne hauteur permet de réduire fortement les postures pénibles notamment penché en avant.

Les « bonnes hauteurs » doivent être intégrées dès la conception de la boutique : profondeur des meubles réfrigérés, méthode de nettoyage (ouverture en façade), stockage des emballages ...

Exemple :



Les sachets sont facilement accessibles



La façade se bascule pour le nettoyage



10

Mesures de prévention recommandées

- Quand c'est possible, positionner la machine à couper de telle façon que le support pour emballer n'impose pas une torsion du buste et une épaule trop haute.



- Sensibiliser les salariés pour qu'ils se positionnent bien lors des manutentions.
Par exemple pour remplir une grille ou une plaque dans le meuble de présentation : rapprocher la grille en la sortant du meuble de présentation évite de se pencher en avant.
- Formation « gestes et postures » (PRAP) adaptée au travail réel des pâtisseries.

Remarques :

Si possible, chaussures adaptées au piétinement

Tapis anti fatigue ?





FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

09

TRANSPORTS - LIVRAISONS



Description du poste et tâches effectuées

Effectuer tous les jours (7/7) les livraisons dans les boutiques, dans les restaurants, chez les particuliers.

Pendant 4 heures par jour au maximum.

Ces livraisons sont effectuées par des salariés

Les chauffeurs conduisent de 2 à 4 heures par jour, environ 30 000 km par an

Véhicules récents, confortables, climatisés.

Contraintes de circulation : embouteillages, contraintes et restrictions de circulation et de stationnement.



Livraisons boutiques, restaurants, particuliers

Environ une tournée quotidienne pâtisseries, restaurants et particuliers et si besoin un complément en cours de journée pour une commande de dernière minute.

De 2 à 4 heures par jour selon les commandes, les distances et la circulation.

- Regrouper les livraisons à effectuer en les sortant du réfrigérateur
- Vérifier la conformité par rapport aux bons de commande
- Charger le véhicule, généralement à 2 personnes
- Vérifier le chargement en quantité et qualité
- Dans chaque boutique, avec l'aide des vendeuses, décharger et vérifier la livraison
- Recharger les emballages vides
- Récupérer les invendus (DLC)
- Livrer les restaurants et particuliers
- Retour au laboratoire et déchargement

Nettoyage et désinfection des véhicules tous les soirs pendant 30 minutes.



3



CHARGEMENT



LIVRAISONS BOUTIQUE



4



5

Contraintes de pénibilité

Hypothèse moyenne annuelle pour un salarié effectuant 100% de son activité annuelle en transport livraison ou reprise :

- 4 heures le matin dont 2 heures de conduite
6 livraisons ou reprise chez des particuliers, boutiques, restaurants ...
3 caisses de 8 kg = 24 kg par livraison = 140 à 150 kg x 2 manutentions pour charger et décharger = 300 kg selon qu'il est aidé par les vendeuses en boutique.
- 4 heures l'après-midi dont 2 heures de conduite.

➔ Total pour une journée complète :
300 kg environ en moyenne



6

Contraintes de pénibilité

Postures pénibles : Hypothèse moyenne annuelle pour un salarié effectuant 100% de son activité annuelle en transport, livraison ou reprise :

Livraisons « régulières » : 6 livraisons

- Contrôler le chargement et la commande
- Baissé et penché en avant pour charger et décharger
- Accroupi, à genoux dans le véhicule pour repérer les livraisons et sortir les produits.
- Penché en avant pour contrôler et ranger les produits repris

Pendant environ 90 minutes si temps plein.



7

Contraintes de pénibilité

Vibrations

Des secousses selon l'état des routes.

Véhicules confortables

< à 0,5m/s²

Agents Chimiques Dangereux

Bruit

Températures

Travail de nuit

Travail en équipes successives alternantes

Pas de situation observée



8

Synthèse

Facteurs de pénibilité	Données retenues pour une journée de 7h30 :
Manutentions manuelles de charges	300 kg en moyenne > 10 kg pendant 60 minutes environ,
Postures pénibles	90 minutes par jour au maximum
Vibrations	NC
Produits chimiques, fumées, poussières	NC
Températures extrêmes	NC
Bruit	NC
Travail de nuit	NC
Travail en équipes successives alternantes	NC
Travail répétitif	NC
Travail en milieu hyperbare	NC



9

Mesures de prévention recommandées

Véhicules équipés d'un hayon ou d'une rampe d'accès.

Faire rouler les charges dès que cela est possible : chariots, supports à roulettes, transpalettes, diables.

Utilisation de chariots à hauteur réglable

Remarques :

Vérification des autorisations de conduite (points du permis).

Boite automatique pour les véhicules de livraisons en ville

GPS





FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

10.1

TRAITEUR : LOGISTICIEN



Description du poste et tâches effectuées

Activité TRAITEUR très variable pour chaque métier selon :

- Les saisons avec un pic en mai-juin. De 4-5 à 10 prestations par weekend end. Voire 5 réceptions le même soir pour la même entreprise
- La nature de chaque prestation : buffet, cocktail assis ou debout, repas entreprise-association, mariages (80% des réceptions), autres événements.
- Les lieux de la prestation : nature de la salle (plain pied ou en étages), extérieur ou intérieur, les équipements à disposition ou non: tables, chaises, réfrigérations, étuve, stockage, cuisine, plonge ou non, moyens de manutentions disponibles et adaptés
- Le nombre de convives, de quelques dizaines à un millier, ...
- Le nombre et la nature des plats, de 3 à 8 pour les mariages
- Le recours ou non à des loueurs de matériel, vaisselle rendue sale ou lavée.
- Le nombre d'extra sollicités : 1 serveur pour 25 convives, 20 pour un mariage.
- Le nombre de cuisiniers et de plongeurs nécessaires.
- Les services fournis, boissons sur table ou servies à la place, service au plat ou à l'assiette, buffets.
- La disponibilité à l'avance de la salle (veille, matin, plusieurs jours) pour y déposer le matériel.

Le travail se situe en aval du travail des cuisiniers (chaud, froid) et pâtisseries.

Annexe : Page 62 sur 87



Description du poste et tâches effectuées

Cette activité fait appel à plusieurs métiers : logisticien, cuisinier – pâtissiers, maître d'hôtel, serveur, plongeur, indépendamment de l'activité commerciale et administrative.

Des logisticiens salariés dont l'activité est réalisée 3-4 jours par semaine dont les samedi et dimanche. Un travail essentiellement de manutention. Autres activités au sein du labo les autres jours telles que livraisons, maintenance, vaisselle...

Les horaires de travail sont souvent à la journée, en général 3 heures avant la réception et après la fin, s'ils ont en charge le rangement.

Le rangement est assuré par le personnel de service.

Dans certains cas, le personnel de l'organisme qui loue la salle participe à la mise en place et assure le rangement.

Le logisticien participe très rarement au rangement la nuit après les manifestations de soirée. Il vient le lendemain pour récupérer le matériel rangé par le personnel de service.



3

Le « Logisticien »

- Prendre connaissance des réceptions à venir avec le commercial, s'organiser
- Gérer les stocks de matériel, équipements et fournitures au laboratoire
- Approvisionnement de fournitures, boissons, pain pour chaque réception
- Rangements dans l'entrepôt des équipements en attente de départ
- Préparation des matériels et équipements en partance, en lots, en caisses
- Nettoyage le cas échéant des équipements et vaisselles avant départ
- Approvisionnement chez les fournisseurs de boissons et pains
- Récupération des matériels chez les loueurs : vaisselle, tables, chaises...
- Chargement et transport
- Déchargement plus ou moins aisé sur le lieu de prestation (étages, distances)
- Mise en place selon le plan des tables : tables, chaises, selon les locaux loués, avec ou sans l'aide des serveurs de 90 à 120 minutes.
- Mise en place réchauds au gaz, faire chauffer l'eau pour réchauffage des denrées, étuves,...
- Pliage des serviettes (travail des poignets et doigts), des menus
- Mise en place des nappes (1125gr) couverts (3 =120gr) serviettes (65gr) verres (4 =520 gr en moyenne)

→ selon la prestation travail seul ou à 2-3, aide échelonnée des serveurs en fonction de leur heure d'arrivée



4

Chargements au laboratoire



Cuisiniers et logisticiens



Chargement



logisticien



Chargement

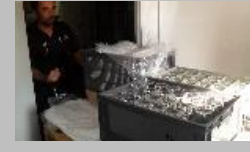
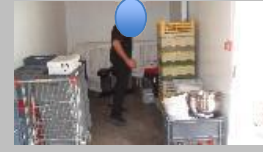
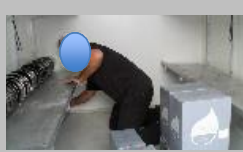


logisticien



7

Déchargement sur place et retour



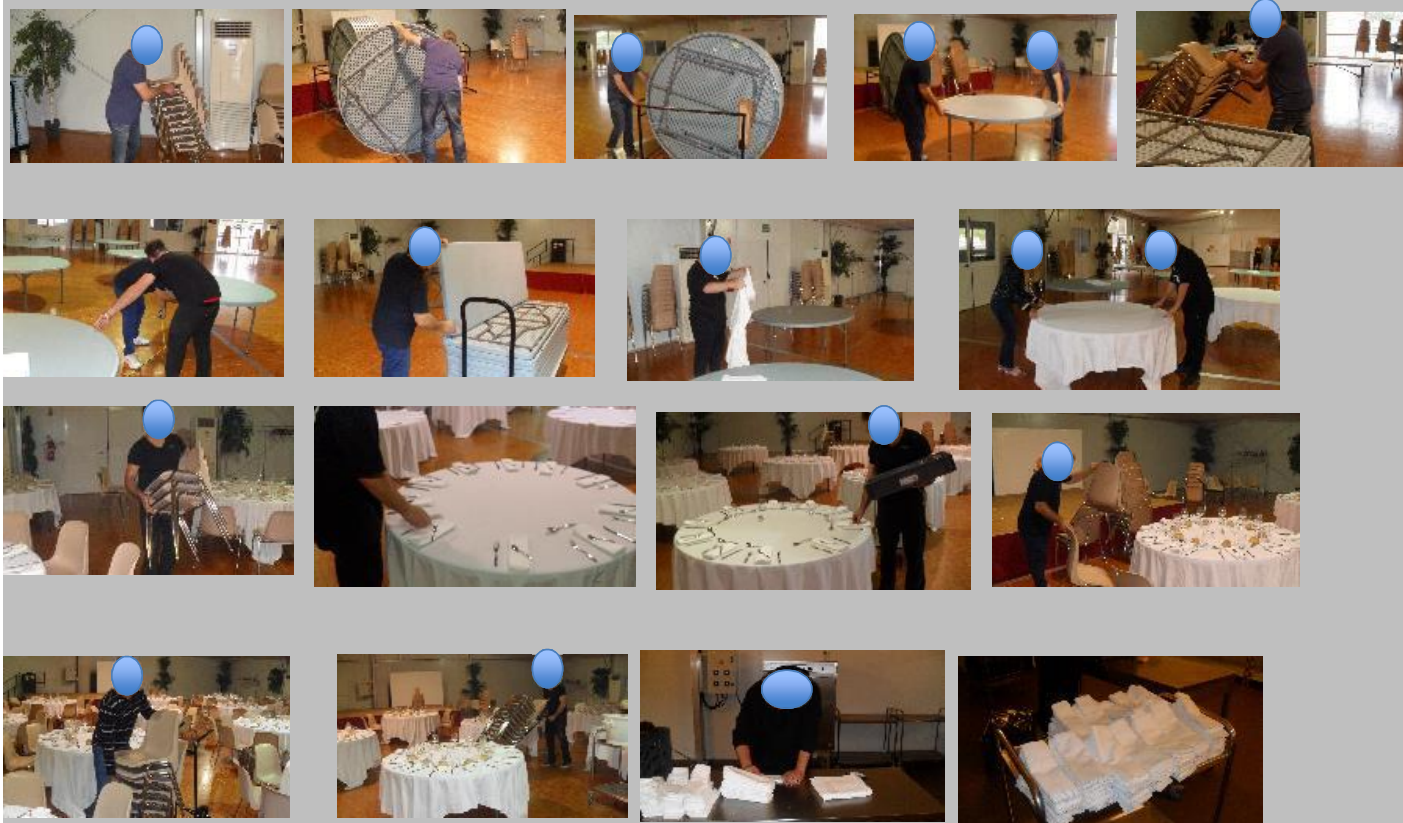
Plats : cuisiniers
Matériel : logisticiens et serveurs

réfrigération



8

Mise en place



Logisticiens et serveurs

PLIAGE



9

Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges :

Les différents éléments à porter le plus fréquemment sont :

- Bouteilles de gaz 13 kg manipulées 4 fois et réchauds 4 kg
- Caisses de vin 9 kg (6 bouteilles) manipulées 5-6 fois. 1 bouteille pour 4 convives
- Caisses d'eau 9 kg (6 bouteilles en verre) manipulées 5-6 fois selon demandes...
- Machine à essuyer les verres 24 kg
- Machine à essuyer les couverts 48 kg, plus les grains 5 kg.
- Assiette à dessert en porcelaine 250 gr
- Assiette fromage-entrée en porcelaine 415 gr
- Assiette plat principal en porcelaine 615 gr
- Vérine 195 gr
- Tasse et soucoupe en porcelaine 265 gr
- Tasse « buffet » en verre 95 gr
- Couverts, le lot de 3 (fourchette, couteau, cuillère à dessert) 120 gr
- Nappe habituelle (pour table ronde ou rectangulaire) 1125 gr
- Serviette coton 65 gr
- Vasque en métal 1500gr
- Plateau de service (débarrasser,...) 950 gr
- Machine à café (vide) 1400 gr
- Verres 160, 200 gr en caisse de 48
- Flute 140 gr en caisse de 48

Annexe : Page 66 sur 87



10

Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges :

- Seaux à glace en métal 350 – 450 gr vides
- Machine pour couper le jambon 24 kg
- Plancha 11 kg
- Étuve de 35 à 70 kg selon modèle
- Fontaine à bière 72 kg
- Chaise de 1,5 à 2,5 kg
- Parasols 6 kg
- Pieds de parasols 15 kg
- Tables 10 kg (plateau) à 15 kg, selon modèle en bois ou plastique, la taille et la forme.
- Carafes vide en verre 715 gr
- Thermos à café (plein) 3,2 kg

- Et autres : bassines, faitouts, seaux, caisses, chariots,dont décorations multiples



11

Contraintes de pénibilité

Exemple de charges manipulées pour une manifestation moyenne de 100 personnes :

100 chaises = 150 kg, 10 caisses d'assiettes = 400 kg, 300 verres = 15 kg, couverts = 12 kg, parasols 42 kg, pieds = 105 kg, tables = 100 kg, plats = 9 kg, tasses = 4 kg, eau = 90 kg, équipements de cuisine (fours, glacière, étuves) = 300kg,

Linge = 18 kg environ.

➔ Minimum 1 136 kg manipulés de 5 à 6 fois = **6 816 kg** environ surtout par les 4 extras et un logisticien = **1 500 kg** environ par personne à majorer si en étage ou sous sol

➔ Port de charges de plus de **10 kg** : environ **45 minutes**.

➔ Environ 40% du temps à porter des charges de 5 à 15 kg

➔ Avec le chargement et le déchargement le lendemain **1 000 à 2 000 kg de plus** si seul et selon le matériel utilisé (tables, chaises, équipements divers).



12

Contraintes de pénibilité

Postures pénibles :

Pour le logisticien : Hypothèse moyenne annuelle pour un salarié effectuant 100% de son activité annuelle en transport, chargement, déchargement, mise en place.

→ Environ 30% du temps accroupi, penché en avant, baissé = environ 2h30 penché en avant, courbé, accroupi, à genoux



13

Contraintes de pénibilité

Vibrations

Des secousses selon l'état des routes.

Véhicules confortables : < à 0,5m/s²

Travail de nuit :

Le logisticien participe très rarement au rangement la nuit après les manifestations de soirée. Il vient le lendemain pour récupérer le matériel rangé par le personnel de service.

Agents Chimiques Dangereux : non concerné

Bruit : non concerné

Températures : non concerné

Travail en équipes successives alternantes : pas de situation observée



14

Synthèse LOGISTICIEN

Facteurs de pénibilité	Données retenues pour une journée de 7h30 :
Manutentions manuelles de charges	1 500 kg + 2 000 kg maximum = 3 500 kg maximum > 10 kg pendant 45 minutes
Postures pénibles	2h30 penché en avant, accroupi
Vibrations	nc
Produits chimiques, fumées, poussières	nc
Températures extrêmes	nc
Bruit	nc
Travail de nuit	nc
Travail en équipes successives alternantes	nc
Travail répétitif	nc
Travail en milieu hyperbare	nc



15

Mesures de prévention recommandées

Véhicules équipés d'un hayon ou d'une rampe d'accès.

Faire rouler les charges dès que cela est possible : chariots, supports à roulettes, transpalettes, diables. Utilisation de chariots à hauteur réglable.

Optimiser les « circuits » pour réduire les déplacements en portant les différentes charges. (Visite préalable des lieux)

Formation PRAP systématique.

Chaussures et semelles adaptées au travail debout

Échauffement musculaire préalable.

Remarques :

Port des EPI systématique : chaussures, gants,

Vérification des autorisations de conduite (points du permis).

Port des gants pour raison d'hygiène (serviette, pain)



16



FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

10.2

TRAITEUR - CUISINIER



Description du poste et tâches effectuées

Activité très variable pour chaque métier, selon:

- Les saisons avec un pic en mai-juin. De 4-5 à 10 prestations par week-end. Voire 5 réceptions le même soir pour la même entreprise.
- La nature de chaque prestation : buffet, cocktail assis ou debout, repas entreprise-association, mariages (80% des réceptions), autres événements.
- Les lieux de la prestation : nature de la salle (plain-pied ou en étages), extérieur ou intérieur, les équipements à disposition ou non : tables, chaises, réfrigérations, étuve, stockage, cuisine, plonge ou non, moyens de manutentions disponibles et adaptés.
- Le nombre de convives, de quelques dizaines à un millier, ...
- Le nombre et la nature des plats, de 3 à 8 pour les mariages
- Le recours ou non à des loueurs de matériel, vaisselle rendue sale ou lavée.
- Le nombre d'extras sollicités : 1 serveur pour 25 convives, 20 pour un mariage,
- Le nombre de cuisiniers et de plongeurs nécessaires
- Les services fournis, boissons sur table ou servies à la place, service au plat ou à l'assiette, buffets.
- La disponibilité à l'avance de la salle (veille, matin, plusieurs jours) pour y déposer le matériel.

Le travail se situe en aval du travail des cuisiniers (chaud, froid) et pâtisseries.

Annexe : Page 70 sur 87



Description du poste et tâches effectuées

Cette activité fait appel à plusieurs métiers : logisticien, cuisinier-pâtisseries, maître d'hôtel, serveur, plongeur, indépendamment de l'activité commerciale et administrative.

Les cuisiniers et pâtisseries sont généralement des salariés, sauf si nombre de convives important, recours à des extras réguliers.

Ils chargent et déchargent les préparations dans les véhicules réfrigérés, selon les organisations.

Ils finalisent les plats : réchauffer, découper les viandes, garnir les vérines, dresser les assiettes, les desserts et pièces montées.

Les cuisiniers et pâtisseries font la plonge de leurs équipements : plats, casseroles, marmites,...si les conditions le permettent.

Les horaires de travail sont environ 1 heure avant la réception jusqu'au départ des dernières assiettes.

Ils doivent gérer les aléas



3

Chargements au laboratoire

Selon l'organisation du traiteur



plonge



4

Préparation des plats sur place



Cuisiniers



5

Cuisiniers, pâtisseries

Activité en plus de la cuisine au laboratoire : cuisine et pâtisserie

- Charger les aliments cuisinés dans le véhicule réfrigéré.
- Décharger les aliments sur le lieu de la réception (distance variable, étages,).
- Mettre à réchauffer les aliments : bain-marie, étuves, ...
- Préparer avec les serveurs les assiettes pour apéritifs, plats, desserts, café, ...
- Découper les viandes
- Garnir les assiettes
- Nettoyer le matériel de cuisine
- Nettoyer le local si nécessaire...

- L'effectif est adapté au type de réception, aux prestations et au nombre de convives.
- L'estimation selon leurs dires « environ 1 à 2 kg par convive ».
- Ces estimations sont à majorer si la réception se déroule en étage, en fonction des distances à parcourir surtout en extérieur.
- Cas supplémentaire du travail des pâtisseries pour les pièces montées.



6

Poids des aliments : Evaluation

Denrées selon les réceptions cela va de 4 plats à 8 plats : pour 400 personnes, réception simple (hors mariage) 3 plats + apéritif.

- 70 kg de viandes
 - 53 kg de purée
 - 24 kg de tomates
 - 30 kg de soupe de poissons
 - 20 kg de soupe
 - 12 kg de crème
 - 15 kg entrée poissons
 - 40 kg de pâtisserie voire 100 kg si pièce montée et mignardises.
 - 60 kg apéritifs (amuse bouche)
 - 36 kg de pain
- Le tout est manipulé 4 fois.
- ➔ soit environ $360 \text{ à } 400 \text{ kg} \times 4 = 1\,600 \text{ kg}$ répartis sur l'équipe de cuisiniers à raison de 1 cuisinier / pâtissier pour 100 à 150 convives
- ➔ Environ 500 kg par cuisinier / pâtissier



7

Contraintes de pénibilité

Postures pénibles, fonction des aménagements des salles

- Pour cuisiniers et pâtissiers, environ 40 à 50 % du temps, penché en avant en particulier, manipulations des poches, découpe, garnissage des plats
- ➔ 3h30 pour une journée de 7 heures

Manutentions manuelles de charges :

- Cuisinier / Pâtissier responsables du chargement et déchargement des denrées dans les véhicules.
- Lors des mariages, la charge des pâtissiers est supérieure : pièce montée ou non, de taille variable
- Un Cuisinier-Pâtissier pour 100 à 150 convives

➔ 500 kg / salarié effectuant le travail de préparation en cuisine sur le lieu de la manifestation



8

Contraintes de pénibilité

Vibrations

NC

Agents Chimiques Dangereux : non concerné

Bruit :

si réception avec musique ...plus de 81 dB(A) pendant plusieurs heures en général après le dîner soit un maximum de 6 heures par manifestation de type mariage.

→ Evaluation, sur une année, de 6 heures par semaine

Températures non concerné

Travail de nuit pour les réceptions type mariage après 00h pour pâtissiers le cas échéant

Travail en équipes successives alternantes : pas de situation observée



9

Synthèse

<u>Facteurs de pénibilité</u>	<u>Données retenues pour une durée de 7h30 :</u>
Manutentions manuelles de charges	500 Kg / salarié
Postures pénibles	3h30 en particulier penché en avant
Vibrations	NC
Produits chimiques, fumées, poussières	NC
Températures extrêmes	NC
Bruit	Ambiance de la musique le cas échéant 6 heures par semaine = 1h10 par jour en moyenne
Travail de nuit	Parfois pour certaines manifestations
Travail en équipes successives alternantes	NC
Travail répétitif	NC
Travail en milieu hyperbare	NC



10

Mesures de prévention recommandées

Véhicules équipés d'un hayon ou d'une rampe d'accès.

Faire rouler les charges dès que cela est possible : chariots, supports à roulettes, transpalettes, diables. Utilisation de chariots à hauteur réglable.

Formation PRAP systématique.

Optimiser les « circuits » pour réduire les déplacements en portant les différentes charges.

Rationaliser les emplacements des tables de services pour réduire les déplacements.

Plans de travail à hauteur pour éviter de se pencher en avant : si pas disponibles sur place, prévoir d'en installer.

Chaussures et semelles adaptées au travail debout

Échauffement musculaire préalable.

Remarques :

Port des EPI systématique : chaussures, gants, en particulier pour les extras

Vérification des autorisations de conduite (points du permis).





FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

10.3

TRAITEUR – SERVEURS et MAITRES D'HÔTEL



Description du poste et tâches effectuées

Activité très variable pour chaque métier selon :

- Les saisons avec un pic en mai-juin. De 4-5 à 10 prestations par week-end. Voir 5 réceptions le même soir pour la même entreprise.
- La nature de chaque prestation : buffet, cocktail assis ou debout, repas entreprise-association, mariages (80% des réceptions), autres événementiels.
- Les lieux de la prestation : nature de la salle (plain pied ou en étages), extérieur ou intérieur, les équipements à disposition ou non : tables, chaises, réfrigérations, étuve, stockage, cuisine, plonge ou non, moyens de manutentions disponibles et adaptés.
- Le nombre de convives, de quelques dizaines à un millier, ...
- Le nombre et la nature des plats, de 3 à 6-8 pour les mariages
- Le nombre d'extras sollicités : 1 serveur pour 25 convives, 20 pour un mariage,
- Les services fournis, boissons sur table ou servies à la place, service au plat ou à l'assiette, buffets.

Le travail se situe en aval du travail des cuisiniers (chaud, froid) et pâtisseries.



Description du poste et tâches effectuées

Les serveurs sont des salariés et très fréquemment des extras, dont le nombre de prestations peut dépasser la cinquantaine par an, entre plusieurs employeurs le cas échéant.

Le travail des extras est, selon l'organisation, de 18 à 24 heures, 3 heures en moyenne pour les mariages, qui représentent 80% des réceptions en soirée. De 10h à 17 heures en moyenne pour les buffets ou repas de midi..
Leur arrivée est échelonnée selon les besoins.



3

Mise en place



Logisticiens et serveurs

Annexe : Page 77 sur 87



4

Service en salle



serveurs



5

Débarras

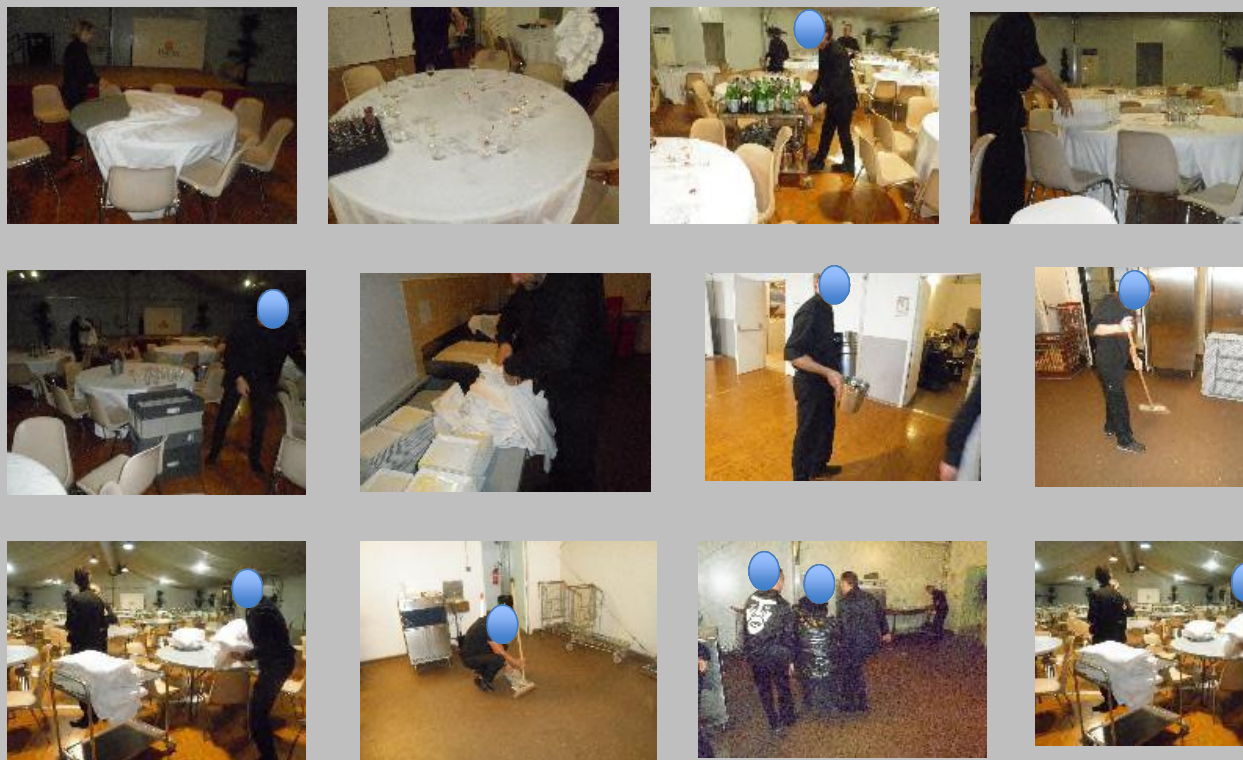


Machines à sécher



6

Rangements

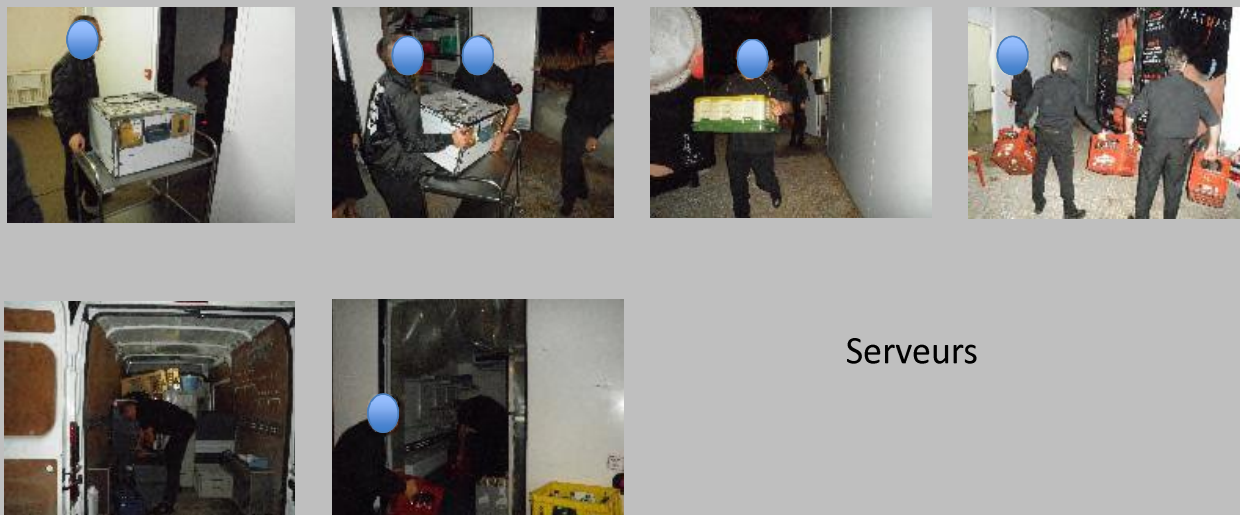


Serveurs



7

Re - chargement



Serveurs



RECONFORT !



8

Serveurs et maîtres d'hôtel

Nombre adapté à chaque prestation. Travail polyvalent. Selon les employeurs les tâches varient.

Souvent des extras recrutés au cas par cas.

- Participer à la mise en place : chaises, nappes, couverts, verres, décorations,...
 - Transporter les caisses de boissons
 - Déboucher les boissons
 - Mettre les boissons sur les tables,
 - Servir les apéritifs, les cafés (remplir les flutes, tasses,)
 - Participer à garnir les assiettes d'apéritifs et autres
 - Porter sur les tables les boissons, les assiettes (par 3 ou sur un plateau), récupérer les assiettes (plus ou moins vides)
 - Réapprovisionner les tables en pain, boissons.
 - Vider les assiettes dans les poubelles
 - Trier les couverts, verres, assiettes pour la plonge.
 - Débarrasser les tables : verres, serviettes, restes,...
 - Plier les nappes, serviettes
 - Ranger (selon les cas) les tables et chaises
 - Nettoyer les locaux (selon les cas)
 - Charger dans les véhicules les matériels et équipements (selon..)
 - Aider à la plonge si besoin : essuyer les assiettes, les couverts les verres (avec la machine)
 - Récupérer et reconstituer les bouteilles entamées
- ➔ Circuler entre les tables, distances à parcourir très variables, étages parfois à monter et descendre.



9

Contraintes de pénibilité

Postures pénibles :

Penché en avant environ 2 heures, bras repliés et chargés, poignets et doigts sollicités pour tenir les assiettes.

Manutentions manuelles de charges :

- Pour un serveur, le poids des assiettes portées par 3 avec les aliments, parfois sur plateau pour desserts, fromages, les tasses de café.
- Maximum 5 kg à la fois avec les 2 bras.

➔ En moyenne : 3,5 kg (assiette 2 fois et contenu avec restes) par plat et convive. Soit pour un mariage avec 6 plats (1 serveur pour 20) = $20 \times 3,5 \times 6 = 216$ kg plus les boissons et cafés soit environ = **400 kg en moyenne.**

➔ Mise en place et rangement du matériel : caisses de verres et d'assiettes portées 3 à 4 fois ➔ 20 convives \times $1,8$ kg par convive \times $4 = 144$ kg

TOTAL : environ 550 kg par serveur



10

Contraintes de pénibilité

Vibrations

Des secousses selon l'état des routes.

Véhicules confortables

< à 0,5m/s²

Agents Chimiques Dangereux : pas de situation observée

Bruit

Selon l'équipement pour la plonge de 75 à 80 dB(A)

Si réception avec musique ...plus de 81 dB(A) pendant 6 heures 50 fois par an soit 1h30 par jour en moyenne

Températures : non concerné

Travail de nuit : pour les réceptions types mariages après 00h pour serveurs et plonge.

Travail en équipes successives alternantes : pas de situation observée



11

Synthèse

Facteurs de pénibilité	Données retenues pour une journée de 7h30 :
Manutentions manuelles de charges	550 kg en moyenne pour un mariages >10 KG = 30 minutes pour la mise en place et le rangement des caisses
Postures pénibles	Environ 2 heures
Vibrations	NC
Produits chimiques, fumées, poussières	NC
Températures extrêmes	NC
Bruit	> 81 dB(A) 1h30 par jour
Travail de nuit	Réception après 00h, plus de 50 fois par an pour un serveur et extra régulier.
Travail en équipes successives alternantes	NC
Travail répétitif	NC
Travail en milieu hyperbare	NC



12

Mesures de prévention recommandées

Véhicules équipés d'un hayon ou d'une rampe d'accès.

Faire rouler les charges dès que cela est possible : chariots, supports à roulettes, transpalettes, diables. Utilisation de chariots à hauteur réglable

Formation PRAP systématique.

Optimiser les « circuits » pour réduire les déplacements en portant les différentes charges avant, pendant et après le service pour les serveurs.

Rationaliser les emplacements des tables de services pour réduire les distances

Chaussures et semelles adaptées au travail debout

Échauffement musculaire préalable.

Remarques :

Ports des EPI systématique : chaussures, gants, en particulier pour les extras





FICHE EXPERTISE ET SYNTHÈSE

10.4

TRAITEUR - PLONGE



Description du poste et tâches effectuées

Activité très variable pour chaque métier selon :

- Les saisons avec un pic en mai-juin. De 4-5 à 10 prestations par week-end. Voire 5 réceptions le même soir pour une entreprise.
- La nature de chaque prestation : buffet, cocktail assis ou debout, repas entreprise-association, mariages (80% des réceptions), autres événements.
- Les lieux de la prestation : nature de la salle (plain-pied ou en étages), extérieur ou intérieur, les équipements à disposition ou non : tables, chaises, réfrigérations, étuve, stockage, cuisine, plonge ou non, moyens de manutentions disponibles et adaptés.
- Le nombre de convives, de quelques dizaines à un millier...
- Le nombre et la nature des plats, de 3 à 8 pour les mariages.
- Le recours ou non à des loueurs de matériel, vaisselle rendue sale ou lavée.



Description du poste et tâches effectuées

Cette activité fait appel à plusieurs métiers : logisticien, cuisinier pâtissier, maître d'hôtel, serveur, plongeur, indépendamment de l'activité commerciale et administrative.

Selon la réception et les équipements la plonge est faite sur place ou non, faite au laboratoire, vaisselle rendue en l'état au loueur.

Des plongeurs, très souvent des extras, dont le nombre de prestations peut dépasser la cinquantaine par an, entre plusieurs employeurs le cas échéant.

Selon les cas, la vaisselle des cuisiniers et pâtissiers est faite par ces derniers. Des serveurs sont parfois sollicités, en particulier pour essuyer les assiettes et couverts.

Les matériels utilisés sont variables : lave-vaisselle à cycle plus ou moins rapide (1 à 6 minutes), machines à essuyer les verres et les couverts.

En plus de laver il faut ranger les verres et assiettes dans les caisses.



3

Débarras, plonge



mousse



Machines à sécher



4

Plongeurs

Selon les lieux et les équipements sur place : à disposition des éviers, un lave vaisselle ou non.

- Mettre à tremper les couverts après débarras par les serveurs
- Transporter les seaux d'eau chaude ou froide
- Les sécher avec la machine et les mettre en casier
- Prélaver les assiettes et plats: 3-5 assiettes par convive
- Charger le lave-vaisselle (cycle d' 1 à 2 minutes)
- Décharger le lave vaisselle
- Essuyer à la main les assiettes, les mettre en casier
- Laver ou ranger les verres et les sécher à la machine 3 à 5 verres
- Ranger les verres en caisses
- Laver ou ranger les tasses et soucoupes

- La vaisselle qui ne peut pas être faite sur place est rapportée au laboratoire ou chez le loueur. Ce dernier peut la stocker pour son client
- ➔ Parfois aidé par des serveurs

- Le linge est ramassé par le blanchisseur et rapporté chaque semaine.



5

Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges :

Les différents éléments à porter le plus fréquemment sont :

- Machine à essuyer les verres 24 kg
- Machine à essuyer les couverts 48 kg, plus les grains 5 kg.
- Assiette à dessert en porcelaine 250 gr
- Assiette fromage-entrée en porcelaine 415 gr
- Assiette plat principal en porcelaine 615 gr
- Vérine 195 gr
- Tasse et soucoupe en porcelaine 265 gr
- Tasse « buffet » en verre 95 gr
- Couverts le lot de 3 (fourchette, couteau, cuillère à dessert) 120 gr
- Verres 160, 200 gr en caisse de 48
- Flutes 140 gr en caisse de 48



6

Contraintes de pénibilité

Manutentions manuelles de charges :

- Pour 400 personnes et 6 plats : environ 4 500 gr d'assiettes manipulés (prélavage 2 fois, lavage 2 fois, essuyage 2 fois et rangement 1 fois) = 31 kg par convive X 400 = 12 400 kg pour trois plongeurs : **4 100 kg environ** plus les seaux d'eaux : 300 litres.
- Les couverts en moyenne 200 gr manipulés 4 fois x 400 convives = 320 kg → 4 000 à 4 200 kg pour 3 personnes. **1 400 kg environ**
- Les 5 verres = 750 gr manipulés 4 fois = 3 kg X 400 = **1 200 kg** pour 3 plongeurs
- **Soit 6 700 kg au maximum par plongeur pour une équipe de trois plongeurs**
- Cela ne prend pas en compte le transport éventuel des caisses de vaisselles

NB : les assiettes et verres sont vidés par les serveurs

Manutention de charges de plus de 10 à 15 kg lors des manutentions des casiers et caisses de verres et vaisselle et éventuellement des seaux d'eau si nécessaire.

- 45 minutes au maximum



7

Contraintes de pénibilité

Postures pénibles :

Environ les deux tiers du temps : penché en avant dans l'évier, pour charger et vider le lave vaisselle.

Vibrations : Non concerné

Agents Chimiques Dangereux : Non concerné

Bruit selon l'équipement pour la plonge de 75 à 80 dB(A), le lave vaisselle + les bruits de vaisselles → > 81dB(A) pendant 1 heure

Mouvements répétitifs du poignet et des doigts pour le lavage en évier, sans rythme contraint.

Températures : Non concerné

Travail de nuit pour les réceptions type mariage après 00h

Travail en équipes successives alternantes : Pas de situation observée



8

Synthèse

Facteurs de pénibilité	Données retenues pour une journée de 7h30 :
Manutentions manuelles de charges	6 700 kg maximum >10 kg pendant environ 45 minutes
Postures pénibles	Environ 5 heures
Vibrations	NC
Produits chimiques, fumées, poussières	Selon les détergents utilisés
Températures extrêmes	NC
Bruit	> 81 dB(A) le lave vaisselle pendant environ 60 minutes
Travail de nuit	Après 00h pour les mariages selon le nombre d'extras réalisés
Travail en équipes successives alternantes	NC
Travail répétitif	Pas au sens de la loi
Travail en milieu hyperbare	NC



9

Mesures de prévention recommandées

Formation PRAP systématique → sensibiliser le salarié à la bonne organisation nécessaire de son poste de travail.

Chaussures et semelles adaptées au travail debout.

Semelles anti glissade sur sol très fréquemment mouillé.

Plans de travail à hauteur en particulier le fond des éviers

Optimiser les « circuits » pour réduire les déplacements en portant les différentes charges entre les tables de service, le lave-vaisselle et les éviers.

Échauffement musculaire préalable.

Remarques :

Ports des EPI systématique : chaussures, gants.

Respect des recommandations concernant les détergents.



10