



PLAQUE DE CUISSON

Méthodes de travail sécuritaires

- ▶ Porter des vêtements appropriés. Ne portez pas de vêtements amples ou qui pendent, qui peuvent s'enflammer et causer des brûlures graves s'ils entrent en contact avec les surfaces chaudes.
- ▶ Les objets métalliques, tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- ▶ Ne placez jamais de produits inflammables sur la plaque de cuisson ou à proximité.
- ▶ Surveiller la cuisson des aliments qui contiennent beaucoup de graisse ou d'huile.
- ▶ Une cuisson non surveillée sur la plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut s'avérer dangereuse et risque de produire un incendie.
- ▶ Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau.
- ▶ Mettre l'appareil hors tension puis étouffer la flamme à l'aide, par exemple, d'un couvercle, d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur de type ABC.

Faites de la restauration
une industrie sécuritaire
pour ses travailleurs!

Jules



LORS DU NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

- ▶ Utiliser les produits recommandés pour ce type de tâche.
- ▶ Selon le produit, utiliser les équipements de protection individuelle appropriés.
- ▶ Consulter les étiquettes et les fiches de données de sécurité lors de l'utilisation de produits dangereux afin de connaître les mesures de prévention à adopter, l'entreposage des produits, etc.
- ▶ Aviser son supérieur de toutes déficiences.