



BRÛLEUR À FONDUE

Méthodes de travail sécuritaires

- ▶ Seuls les travailleurs formés et autorisés à le faire peuvent utiliser les brûleurs à fondue.
- ▶ Utiliser un brûleur froid. S'il a été récemment utilisé, il doit être refroidi complètement.
- ▶ Pour le remplissage, déposer le brûleur sur une surface stable et incombustible.
- ▶ Remplir le contenant aux deux tiers.
- ▶ S'il y a débordement, essuyer l'alcool (ou le gel) sur le pourtour du réchaud, avec un chiffon. Ne pas jeter le chiffon dans la poubelle. Le déposer à plat sur une surface, loin d'une source de chaleur.
- ▶ Placer le brûleur sur le support conçu à cet effet. Pour allumer le brûleur, toujours utiliser une allumette et non un briquet. Ne pas incliner le brûleur.
- ▶ Ajuster la flamme à l'aide du manche du réchaud.
- ▶ Toujours éteindre le brûleur à l'aide du couvercle.
- ▶ Si le brûleur s'éteint durant son emploi, changer de brûleur et ne **JAMAIS REMETTRE D'ALCOOL (OU DE GEL) DANS LE BRÛLEUR**, sinon l'alcool (ou le gel) risque de s'enflammer spontanément au contact de la chaleur.
- ▶ Tenir le contenant d'alcool (ou de gel) loin des flammes vives.

Faites de la restauration
une industrie sécuritaire
pour ses travailleurs!

Jules



SI LE FEU SE DÉCLARE

SUR UNE PERSONNE

- ▶ Immobiliser la personne immédiatement.
- ▶ Forcer la personne à se jeter par terre et à se rouler sur elle-même.
- ▶ Éteindre le feu rapidement à l'aide d'une couverture épaisse.
- ▶ Référer la personne à un service d'urgence.

À CAUSE D'UN BRÛLEUR

- ▶ Éteindre le feu avec un linge.
- ▶ Utiliser un extincteur de type ABC au-dessus des flammes, si le linge n'est pas suffisant.