



FOUR

Méthodes de travail sécuritaires pour le four à gaz

- ▶ Vérifier les pilotes avant d'allumer le four pour éviter de respirer des gaz dangereux ou de déclencher un incendie.
- ▶ Utiliser des casseroles et marmites de tailles et de poids appropriés.
- ▶ Utiliser toujours des gants résistants à la chaleur pour retirer les plats du four.
- ▶ 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 des surfaces chaudes.
- ▶ Lorsque vous ouvrez la porte, laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper du four avant de retirer ou de replacer les plats dans le four.
- ▶ Retirer ou replacer les plats du four, en pliant les genoux et en gardant le dos droit. S'assurer d'avoir une bonne prise sur le plat.
- ▶ Fermer immédiatement la porte, après avoir retiré les plats du four, pour éviter des chutes ou des heurts.
- ▶ En cas de feu dans le four, ne pas utiliser d'eau ou de farine. La farine peut être explosive et l'eau peut propager le feu de graisse et causer des blessures.
- ▶ Si un feu prend dans le four, il faut laisser la porte fermée et éteindre le four. Si le feu ne s'éteint pas, mettre du bicarbonate de soude ou utiliser un extincteur de type ABC.

Faites de la restauration
une industrie sécuritaire
pour ses travailleurs!

Jules



LORS DU NETTOYAGE DU FOUR

- ▶ S'assurer que le four est refroidi.
- ▶ 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.
- ▶ Avertir votre supérieur de toutes déficiences.