



# 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.