

# Plan d'intégration à la tâche



ASSOCIATION  
RESTAURATION  
QUÉBEC

POSTE

# Cuisinier/Cuisinière

► Nom du travailleur \_\_\_\_\_

Mise à jour : juillet 2021

EN COLLABORATION AVEC



# Introduction

Afin de vous soutenir dans le processus d'accueil de vos nouveaux employés, nous vous proposons un programme d'intégration à la tâche en matière de santé et sécurité au travail, conçu tout particulièrement pour le secteur de la restauration.

Ce programme d'intégration à la tâche, réalisé pour le compte de l'Association Restauration Québec, comporte diverses procédures facilitant l'accueil et l'adaptation des nouveaux employés. Ces procédures constituent une structure pour la transmission des informations pertinentes à l'intégration de l'employé et à l'accomplissement de ses tâches. Ainsi, lors de la phase d'intégration, une personne-ressource, appelée compagnon, accompagne l'employé afin de lui faire connaître l'entreprise, les politiques, ses tâches, les attentes, et le soutien dans l'accomplissement de ses nouvelles tâches.

Faites de la restauration  
une industrie sécuritaire  
pour ses travailleurs!

*Jules*



\* **IMPORTANT** : il est à noter que les fiches d'intégration ne constituent pas des descriptions de tâches exhaustives et peuvent être adaptées en fonction des tâches et des responsabilités des divers postes de votre entreprise. Si vous désirez faire personnaliser ce programme d'intégration, communiquez avec TELUS Santé, qui l'a conçu.

# Fiche d'intégration à la tâche

**Fonction :** cuisinier/cuisinière

► **Nom du travailleur** \_\_\_\_\_ **Date d'entrée en fonction** \_\_\_\_\_

**Nom du superviseur** \_\_\_\_\_ **Service/Équipe** \_\_\_\_\_

**Nom de la personne qui assure le compagnonnage** \_\_\_\_\_

## Formations et informations générales

Sujet abordé	Responsable	Formation (date)	Validation des acquis (date)
Mutuelle de prévention et plan d'action			
Politique SST			
Règles de sécurité			
Procédure de déclaration des accidents			
Politique et procédure d'assignation temporaire			
Emplacement de la trousse de premiers soins et nom des secouristes			
Plan de mesures d'urgence			
Procédure en cas de crise, d'agression ou de vol			
Tenue de travail			
Méthodes de travail sécuritaires			
Visite des lieux et identification des dangers			
Politique pour contrer l'intimidation et le harcèlement			
Politique de mesures administratives et disciplinaires			
Emplacement des fiches de données de sécurité			
Emplacement des EPI			

▶ Veuillez inscrire toutes les formations spécifiques offertes par l'entreprise et pertinentes pour ce poste.

**Fonction : cuisinier/cuisinière**

Formations spécifiques			
Nom de la formation	Responsable	Formation (date)	Validation des acquis (date)
SIMDUT 2015			

Définition des tâches							
Tâches principales	Opérations	Équipements utilisés	Risques	Comportements sécuritaires	Suivi		
					Explication	Application	Validation des acquis
<b>Planifier, organiser et superviser les activités de la cuisine</b>	Élaborer les menus et estimer les quantités d'aliments.						
	Voir à la propreté de son aire de travail, du sol, de la cuisine et des équipements.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits nettoyants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chute et glissade</li> <li>• Irritation cutanée</li> <li>• Dermatite</li> <li>• Brûlure chimique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintenir le plancher en bon état, propre et dégagé.</li> <li>• Laver régulièrement les planchers avec un dégraisseur et de l'eau très chaude (lire et comprendre les étiquettes SIMDUT sur les contenants des produits nettoyants ainsi que les fiches de données de sécurité appropriées).</li> <li>• Essuyer et ramasser immédiatement les flaques d'eau et les aliments sur le plancher.</li> <li>• Installer une affiche « Attention plancher mouillé » lorsque le plancher est fraîchement lavé.</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélangeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risque d'entraînement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débrancher le mélangeur pour le nettoyage et l'entretien.</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trancheuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupure</li> <li>• Amputation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débrancher la trancheuse pour démonter et nettoyer la lame.</li> <li>• Porter un gant anticoupure en Kevlar.</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupe-légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupure</li> <li>• Amputation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Débrancher le coupe-légumes pour le nettoyage et l'entretien.</li> <li>• Porter un gant anticoupure en Kevlar.</li> </ul>			

Tâches principales	Opérations	Équipements utilisés	Risques	Comportements sécuritaires	Suivi		
					Explication	Application	Validation des acquis
<b>Planifier, organiser et superviser les activités de la cuisine (suite)</b>	Voir à la propreté de son aire de travail, du sol, de la cuisine et des équipements.	• Friteuse	• Brûlure	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porter les équipements de protection individuelle requis pour la vidange d'huile, soit les gants et les lunettes de sécurité.</li> <li>• Effectuer la vidange à froid.</li> </ul>			
	<p>S'assurer que la manipulation des appareils et des aliments respecte les règles d'hygiène.</p> <p>Inspecter quotidiennement les installations de la cuisine.</p> <p>Coordonner les activités de la cuisine avec celles du service.</p>		• Chute et glissade	• Porter des souliers plats, fermés et antidérapants.			
<b>Préparer les aliments et confectonner les mets</b>	Faire la mise en place.						
	Préparer les viandes, les poissons, les légumes, etc.	• Couteaux	• Coupure	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garder la lame pointée vers le sol et près du corps lors d'un déplacement.</li> <li>• Porter l'équipement de protection individuelle (EPI) requis, soit le gant de cotte de mailles ou de kevlar.</li> <li>• Ranger les couteaux à l'endroit prévus à cette fin (support, bloc, aimant), de façon à prévenir leur chute ou les contacts accidentels avec une partie du corps.</li> <li>• Utiliser les couteaux selon l'usage pour lequel ils ont été conçus.</li> <li>• Ne jamais laisser un couteau dans le lavabo.</li> </ul>			
		• Trancheuse à viande (slicer)	• Coupure • Amputation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que les dispositifs de protection sont en place.</li> <li>• Placer la trancheuse en position d'arrêt au moment de déposer la viande dans le chariot, de même qu'en la retirant.</li> <li>• Abaisser le poussoir sur la viande afin de la maintenir en place.</li> <li>• Utiliser la poignée située sur le devant du chariot pour le déplacer pendant la coupe.</li> </ul>			

Tâches principales	Opérations	Équipements utilisés	Risques	Comportements sécuritaires	Suivi		
					Explication	Application	Validation des acquis
<b>Préparer les aliments et confectonner les mets (suite)</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélangeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blessure aux mains</li> <li>• Entraînement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que le dispositif de protection est en place et fonctionnel.</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupe-légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coupure</li> <li>• Amputation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que le dispositif de protection est en place et fonctionnel.</li> <li>• Ne jamais mettre sa main dans le tunnel d'alimentation.</li> </ul>			
	Régler la température des fours, grills et friteuses, et cuire les aliments pour la préparation des recettes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four et grill</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brûlure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser toujours des gants thermiques pour prendre les contenants dans le four.</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Friteuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brûlure</li> <li>• Chute et glissage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brasser les paniers des friteuses de manière à éviter les éclaboussures.</li> <li>• Nettoyer le plancher régulièrement près des friteuses afin d'éviter l'accumulation d'huile au sol.</li> </ul>			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four à micro-ondes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brûlure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser toujours des gants thermiques pour prendre les contenants dans le four à micro-ondes.</li> </ul>			
	Confectionner des sauces, potages, hors-d'œuvre, entrées et desserts.						

Tâches principales	Opérations	Équipements utilisés	Risques	Comportements sécuritaires	Suivi		
					Explication	Application	Validation des acquis
<b>S'occuper des achats de nourriture et autres produits</b>	<p>Tenir à jour l'inventaire des aliments et des produits et procéder aux achats.</p> <p>Recevoir les commandes et en valider l'exactitude.</p> <p>Maintenir un lien avec les fournisseurs et effectuer, si nécessaire, des recherches pour de nouveaux produits</p>						
<b>Effectuer la manutention des marchandises</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chute et glissade</li> <li>• Trouble musculo-squelettiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avant de déplacer une charge, planifier son chemin.</li> <li>• S'assurer que le sol est dégagé et sec.</li> <li>• Prendre une position stable.</li> <li>• Plier les genoux.</li> <li>• Maintenir le dos droit.</li> <li>• Maintenir la charge le plus près possible du corps.</li> <li>• Favoriser le travail à deux pour les charges lourdes et respecter les limites de chacun.</li> <li>• Favoriser l'utilisation d'un chariot pour les charges trop lourdes et/ou les déplacements éloignés.</li> </ul>			



# Formulaire d'engagement du travailleur

**Fonction : cuisinier/cuisinière**

Ce document doit être signé et retourné au service des ressources humaines (bureau) aux fins de conservation au dossier personnel de l'employé.

► **Nom du travailleur** \_\_\_\_\_  
(en lettres MAJUSCULES)

Par la présente, je confirme avoir pris connaissance des documents suivants, dont on m'a remis une copie, et en avoir discuté avec le superviseur :

- Politique de santé et sécurité au travail
- Règles générales de santé et sécurité
- Procédure à suivre pour un employé victime d'un accident du travail
- Politique et procédure d'assignation temporaire
- Procédure en cas de crise, d'agression ou de vol
- Politique pour contrer l'intimidation et le harcèlement
- Autre : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Je confirme également avoir discuté avec mon superviseur des éléments suivants :

- La mutuelle de prévention et le contenu du plan d'action en SST
- L'identification des risques propres à mon poste de travail, des mesures de prévention en vigueur et des comportements attendus
- Les principales procédures de travail sécuritaire liées à mon travail
- Les équipements de protection individuelle obligatoires pour mon travail
- L'emplacement des trousse de premiers soins, du registre de premiers soins et des fiches de données de sécurité
- L'emplacement des EPI
- Le nom des secouristes et le point de rassemblement
- Les mesures d'urgence (sorties de secours, extincteurs, etc.)
- Autre : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

► **Signature du travailleur** \_\_\_\_\_ **Date** \_\_\_\_\_

► **Signature du compagnon** \_\_\_\_\_ **Date** \_\_\_\_\_

► **Signature du superviseur** \_\_\_\_\_ **Date** \_\_\_\_\_