

Plan d'intégration à la tâche



POSTE

Plongeur/plongeuse

► 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 : plongeur/plongeuse

► **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			

Définition des tâches

Tâches principales	Opérations	Équipements utilisés	Risques	Comportements sécuritaires	Suivi		
					Explication	Application	Validation des acquis
Laver et ranger la vaisselle	Nettoyer, essuyer d'une manière impeccable et ranger la vaisselle et les verres aux endroits appropriés.	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants 	<ul style="list-style-type: none"> • Irritation cutanée • Dermatite • Brûlure chimique 	<ul style="list-style-type: none"> • Lire et comprendre les étiquettes SIMDUT sur les contenants des produits nettoyants ainsi que les fiches de données de sécurité appropriées. • Porter les équipements de protection individuelle requis. 			
	Manipuler le verre brisé (vaisselle, coupes, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> • Bacs à vaisselle • Bacs contenant le verre brisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Trouble musculo-squelettique • Coupure 	<ul style="list-style-type: none"> • Adopter des postures sécuritaires, favoriser le travail à deux pour les charges lourdes et respecter les limites de chacun. • Porter des souliers antidérapants. • Transporter un contenant de vaisselle à la fois. • Éviter de surcharger les bacs à vaisselle. • Ramasser le verre brisé à l'aide d'un balai et d'un porte-poussière et le déposer dans le bac prévu à cet usage. 			
Faire fonctionner le lave-vaisselle	Remplir le lave-vaisselle avec les produits appropriés. Démarrer le lave-vaisselle. Vérifier la propreté de la vaisselle et l'essuyer au besoin.	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants 	<ul style="list-style-type: none"> • Irritation cutanée • Dermatite • Brûlure chimique 	<ul style="list-style-type: none"> • Lire et comprendre les étiquettes SIMDUT sur les contenants des produits nettoyants ainsi que les fiches de données de sécurité appropriées. • Porter les équipements de protection individuelle requis. 			

Tâches principales	Opérations	Équipements utilisés	Risques	Comportements sécuritaires	Suivi		
					Explication	Application	Validation des acquis
Aider le personnel à maintenir la cuisine et les postes de travail propres	Nettoyer l'équipement et les installations de la cuisine.	• Mélangeur	• Entraînement	• Débrancher le mélangeur pour le nettoyage et l'entretien.			
		• Trancheuse	• Coupure • Amputation	• Débrancher la trancheuse pour démonter et nettoyer la lame. • Porter un gant anticoupure en Kevlar.			
		• Coupe-légumes	• Coupure • Amputation	• Débrancher le coupe-légumes pour le nettoyage et l'entretien. • Porter un gant anticoupure en Kevlar.			
	Passer le balai et la vadrouille dans la plonge. Nettoyer les tapis de caoutchouc après usage.	• Produits nettoyants	• Chute et glissade • Irritation cutanée • Dermatite • Brûlure chimique	• Maintenir le plancher en bon état, propre et dégagé. • Lire et comprendre les étiquettes SIMDUT sur les contenants des produits nettoyants ainsi que les fiches de données de sécurité appropriées. • Porter les équipements de protection individuelle requis.			
S'occuper des ordures	Vider, transporter et nettoyer les poubelles, le bac de récupération ainsi que le bac contenant le verre brisé.	• Bac contenant le verre brisé	• Coupure • Chute et glissade	• Vider le contenu du bac directement dans le contenant prévu à cet usage (boîte de carton, conteneur, etc.). • Porter une attention particulière au sol glissant, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur (eau, glace, neige).			
Procéder à l'inventaire des produits d'entretien	Faire le suivi d'inventaire des produits d'entretien et transmettre les besoins à son supérieur.	• Produits chimiques		• Être vigilant lors de la manipulation des produits d'entretien (port des EPI au besoin).			

Formulaire d'engagement du travailleur

Fonction : plongeur/plongeuse

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** _____