



SOUPIÈRE EN RESTAURANT

Description de l'équipement

La soupière est un appareil utilisé pour maintenir les soupes et autres liquides chauds à une température constante. Elle est équipée d'un élément chauffant et d'un thermostat pour réguler la température.



RISQUES ASSOCIÉS

- ▶ Brûlures dues au liquide chaud
- ▶ Déversements de liquide chaud
- ▶ Blessures dues à une mauvaise manipulation

Équipements de protection individuelle (EPI)

- ▶ Gants résistants à la chaleur
- ▶ Tabliers de protection

Procédure de travail sécuritaire

AVANT L'UTILISATION

1. Inspection visuelle :

- ▶ Vérifiez l'état général de la soupière;
- ▶ Assurez-vous que le thermostat et l'élément chauffant fonctionnent correctement;
- ▶ Vérifiez la stabilité de la soupière sur la surface de travail.

2. Préparation de l'espace de travail :

- ▶ Nettoyez et désinfectez la surface de travail;
- ▶ Assurez-vous que l'espace est dégagé et bien éclairé.

3. Préparation des liquides :

- ▶ Préparez les soupes ou autres liquides à chauffer;
- ▶ Assurez-vous que les liquides sont à une température appropriée avant de les verser dans la soupière.

PENDANT L'UTILISATION

1. Port des gants résistants à la chaleur :

- ▶ Portez des gants résistants à la chaleur avant de manipuler la soupière;
- ▶ Les gants doivent être portés pendant toute la durée de l'utilisation de l'appareil.

2. Remplissage :

- ▶ Versez les liquides dans la soupière en veillant à ne pas la surcharger;
- ▶ Assurez-vous que le couvercle est bien fermé pour éviter les déversements.

3. Chauffage :

- ▶ Réglez la température selon les instructions du manuel;
- ▶ Surveillez constamment la soupière pendant le chauffage;
- ▶ Évitez d'ouvrir le couvercle pendant le chauffage pour prévenir les brûlures.

4. Sécurité pendant l'utilisation :

- ▶ Gardez vos mains et votre visage éloignés des bords de la soupière;
- ▶ Restez concentré et évitez les distractions;
- ▶ Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil en fonctionnement.

APRÈS L'UTILISATION

1. Nettoyage :

- ▶ Éteignez la soupière et laissez-la refroidir avant de la nettoyer;
- ▶ Démontez les parties amovibles et nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude et du savon;
- ▶ Désinfectez les surfaces en contact avec les aliments;
- ▶ Portez des gants résistants à la chaleur lors du nettoyage pour éviter les brûlures.

2. Stockage :

- ▶ Rangez la soupière dans un endroit sûr et sec.

Formation

Assurez-vous que tous les utilisateurs de la soupière ont reçu une formation adéquate sur son utilisation et les procédures de sécurité.



Santé et sécurité du travail
en restauration