

B-A-BA de la sécurité des activités éducatives (SÉCURIdoc)

Hôtellerie et tourisme

TFJ2O/TFJ3E/TFJ3C/TFJ4E/TFJ4C

Aussi applicable aux cours spécialisés suivants :

TFN3C	Hôtellerie et tourisme : Nutrition appliquée
TFR3C	Hôtellerie et tourisme : Arts culinaires et gestion hôtelière
TFT3C	Hôtellerie et tourisme : Tourisme et organisation de voyage
TFB3E	Hôtellerie et tourisme : Boulangerie et pâtisserie
TFC3E	Hôtellerie et tourisme : Arts culinaires
TFE3E	Hôtellerie et tourisme : Organisation d'événements
TFN4C	Hôtellerie et tourisme : Nutrition appliquée
TFR4C	Hôtellerie et tourisme : Arts culinaires et gestion hôtelière
TFT4C	Hôtellerie et tourisme : Tourisme et organisation de voyage
TFB4E	Hôtellerie et tourisme : Boulangerie et pâtisserie
TFC4E	Hôtellerie et tourisme : Arts culinaires
TFE4E	Hôtellerie et tourisme : Organisation d'événements

Version de mai 2013



*Cette ressource a été produite
Par l'Ontario Council for Technological Education (OCTE)
avec le soutien du ministère de l'Éducation
On peut l'adapter et l'utiliser dans son intégralité ou en partie*

Table des matières

SECTION 1 : GÉNÉRALITÉS.....	1
Curriculum et ressources en santé et sécurité.....	12
Ressources sur la sécurité en salle de cours.....	12
Règles de sécurité propres à une pièce d'équipement ou à un danger.....	12
Gestion de la sécurité.....	12
Thèmes de sécurité pour la salle de cours.....	13
Communication.....	13
ATTENTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ.....	15
TFJ2O Hôtellerie et tourisme, 10 ^e année, ouvert.....	15
TFJ3E Hôtellerie et tourisme, 11 ^e année, préemploi.....	15
TFJ4E Hôtellerie et tourisme, 12 ^e année, préemploi.....	16
TFJ3C Hôtellerie et tourisme, 11 ^e année précollégial.....	16
TFJ4C Hôtellerie et tourisme, 12 ^e année précollégial.....	17
Nétiquette: Les règles d'utilisation de l'internet.....	19
Formulaire d'engagement - Utilisation acceptable.....	19
Entente sur le comportement de l'élève en hôtellerie et tourisme.....	20
Formulaire d'engagement quant au comportement de l'élève.....	21
SECTION 2 : FICHES SIGNALÉTIQUES.....	22
Biorisques.....	24
Risques chimiques.....	28
Risques électriques.....	30
Procédures d'urgence dans les installations.....	31
Prévenir les chutes.....	32
Extincteurs d'incendie.....	33
Premiers soins.....	35
Trousse de premiers soins.....	36
L'entretien général des lieux.....	37
Graisse et huiles.....	38
Le système HACCP.....	39
Se laver les mains.....	40
Manipuler des aliments chauds.....	41
Manipuler des couteaux.....	42
Les risques ergonomiques.....	43
Hygiène personnelle.....	45
Les règles du SIMDUT.....	46
Les étiquettes FDS.....	48
SECTION 3: DEVOIRS ET TESTS.....	49
Devoir n° 1 – Faire un inventaire de la salle et identifier le matériel pertinent.....	50
Devoir n° 2 – La sécurité générale.....	51
Devoir n° 3 – Réaliser un contrôle de sécurité.....	52
Liste de contrôle de santé et sécurité en installations alimentaires.....	53
Exemple de jeu-questionnaire portant sur le SIMDUT et les fiches de données de sécurité (FDS).....	54

Liste de contrôle de l'élève pour les procédures de sécurité : En cuisine	55
SECTION 4 : PASSEPORTS SÉCURITÉ	61
Modèle de registre de sécurité de l'élève	84
FORMULAIRE 3 : Le passeport pour l'équipement/la procédure	88
PASSEPORT - LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE	89
PASSEPORT - ERGONOMIE	90
PASSEPORT - UTILISATION DE L'INTERNET	92
PASSEPORT - PROPRETÉ	93
PASSEPORT - ÉVACUATION DES DÉCHETS	94
La salubrité des aliments	95
Modèle : Liste de contrôle des compétences	96
Modèle : Registre de formation de sécurité	97
Éviter les accidents en 30 questions éclair	98
L'échange d'assurance des conseils scolaires de l'Ontario (OSBIE)	134
Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail (CCHST)	135
CanOSH – le site web du Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail	135
http://www.canoshweb.org/all/ontario	135
http://www.worksmartontario.gov.on.ca/scripts/default.asp	135
La semaine nord-américaine de la santé et de la sécurité au travail (NAOSH)	136
Invitons nos jeunes au travail – Guide de l'enseignant; Guide pour le milieu de travail .	136
Workplace Safety & Prevention Services (WSPS)	136
SécuriNET - ÉTAPE 4 : Étiquetez votre leçon	147

Avis de non-responsabilité

Le présent document vise à aider les enseignants à mettre en œuvre le curriculum de l'Ontario en éducation technologique (version révisée, 10-12 années). Il est par ailleurs entièrement adapté au curriculum en éducation technologique. Il a été élaboré par les membres de l'OCTE et est destiné à servir de guide de travail pour les activités en classe, en laboratoire ou en atelier. Vous êtes autorisés à le reproduire pour des fins non lucratives. Les enseignants sont d'ailleurs encouragés à modifier, à réviser ou à adapter son contenu à des fins éducatives. Vous êtes priés de faire état de la source, le cas échéant. Il arrive que des ressources commerciales, des documents ou de l'équipement soient mentionnés dans le présent document. Ces contenus ou ressources reflètent strictement les opinions de leurs auteurs et leur mention ne signifie en aucun cas que l'OCTE, le ministère de l'Éducation ou d'autres agences ou organismes gouvernementaux les ont approuvés.

Il convient de considérer l'ensemble du contenu des présents documents en matière de sécurité strictement comme des suggestions et recommandations. Ce ne sont pas des documents juridiques et ils ne devraient pas être considérés comme des politiques officielles ou comme ayant une force obligatoire. Ni l'OCTE, ni ses collaborateurs ne prétendent que les contenus qui suivent sont exacts ou complets et n'acceptent aucune responsabilité pour les dommages découlant leur utilisation. Les personnes qui utilisent ce document ne devraient pas présumer que toutes les mises en garde et les mesures de précaution figurent aux présentes, ni présumer qu'elles ne sont pas tenues de connaître de l'information ou des mesures complémentaires ou que les politiques du conseil ou règlements administratifs locaux y sont expressément intégrés.

© Ontario Council for Technology Education 2013

SECTION 1 : GÉNÉRALITÉS

B-A-BA de sécurité des activités éducatives (SÉCURIdoc) Hôtellerie et tourisme

La présente ressource **SÉCURIdoc** a été élaborée afin de fournir à l'ensemble des éducateurs et éducatrices qui forment aux technologies des fiches techniques, affiches, des passeports et des ressources en matière de sécurité. Bien qu'il s'agisse avant tout d'une ressource conçue pour les profils de cours, elle est aussi mise à la disposition du public pour l'ensemble des niveaux ou environnements technologiques en éducation.

En 2013, l'OCTE a créé une autre ressource intitulée le SécuriNET, où sont présentés plusieurs exemples types de projets emballants et propres à diverses matières. Ces exemples types intègrent divers niveaux de risque de sécurité. Vous êtes invités à consulter les projets types présentés dans les documents de ressources du SécuriNET de l'OCTELab, créés « par des enseignants, pour des enseignants ». Vous y trouverez des conseils avisés et des idées sur mesure pour vos projets de cours.

Les **SÉCURIdocs** représentent onze disciplines, en fonction de cours du ministère de l'Ontario :

Technologie des communications	Hôtellerie et tourisme
Technologie des systèmes informatiques	Technologie de la fabrication
Technologie de la construction	Technologie du design
Technologie agricole, forestière et paysagère	Technologie des transports
Coiffure et esthétique	Initiation à la technologie
Soins de santé	

Comme l'éducation technologique transcende toutes les matières, notez qu'il peut être nécessaire de consulter d'autres **SÉCURIdocs** pour y dénicher des fiches techniques interdisciplinaires. Par exemple, un enseignant ou une enseignante en soins de santé pourrait avoir besoin d'utiliser de l'équipement pour préparer ou manipuler des aliments et donc de consulter le **SÉCURIdoc** consacré à l'hôtellerie et au tourisme. Nous encourageons tous les membres des corps enseignants à télécharger l'ensemble des **SÉCURIdocs** pour consultation.

Nous encourageons les enseignantes et les enseignants à ajouter des fiches techniques, des tests ou d'autres contenus à ce **SÉCURIdoc** de façon continue. Les mises à jour du présent document seront déposées sur le site web de l'**Ontario Council for Technology Education (OCTE)** (<http://www.octe.on.ca>) de temps à autre.

Ce document est une ressource pratique en matière de sécurité. Elle complète les autres ressources recommandées pour ceux et celles qui forment aux technologies. Voir les annexes pour les liens vers les contenus du site **Travailleur avisé, travailleur en santé!**, du programme **Sensibilisation des jeunes au travail** et des associations sectorielles dédiées aux pratiques de travail sécuritaires.

Tous les élèves doivent impérativement prendre connaissance des dangers liés à la santé et à la sécurité propres à votre classe. Vous devez par ailleurs vous assurer d'évaluer leur compréhension avant de leur permettre de travailler dans un atelier ou de suivre une procédure précise ou d'utiliser des outils. Nous recommandons fortement de recourir à des passeports de sécurité à des ententes de sécurité ou à des épreuves de sécurité. Vous en trouverez des modèles dans le présent document.

Remarque : Malgré l'importance de fournir de la formation initiale sur la sécurité et les épreuves au début du semestre, il ne faut pas négliger la pratique du juste-à-temps et dispenser de la **formation individualisée**. Rappelez les processus spécifiques et les règles chaque jour avant de commencer de nouveaux processus ou avant de se servir de l'équipement de façon à consolider leur intégration. Par exemple, avant que les élèves utilisent une scie à ruban, revoyez avec eux la configuration et posez-leur des questions clés avant qu'ils commencent.

Recours aux SÉCURIdocs

Nous encourageons les membres du personnel enseignant à utiliser et à modifier ce document à leur convenance. Il est possible d'imprimer des pages individuelles, ou encore de formater des sections selon ses besoins en vue de les imprimer. Vous pouvez vous servir des **lignes directrices générales** dans les documents de politique du conseil ou de l'école. Vous pouvez utiliser les **lignes directrices de sécurité** comme documents de cours, comme source de référence pour les épreuves ou encore comme affiches dans la salle de classe, près de l'équipement.

Le **SÉCURIdoc** contient aussi des modèles de passeports de sécurité. Vous pouvez vous en servir pour déterminer si les élèves ont bien été formés et qu'ils comprennent les aspects liés à la sécurité pour chaque pièce d'équipement ou chaque procédure à suivre pour les tâches à réaliser. Les passeports peuvent être utilisés de différentes façons. Les enseignantes et les enseignants sont encouragés à tenir des dossiers en bon ordre en tout temps.

Consulter l'annexe A pour des ressources de sécurité connexes, notamment les sites [Travailleur avisé, travailleur en santé](#), du [programme sensibilisation des jeunes au travail](#), du ministère du Travail et d'autres organisations vouées aux pratiques de sécurité.

Il est impératif que les enseignantes et enseignants connaissent les politiques de leur propre conseil ou école en matière de sécurité et qu'ils soient familiers avec les règlements de leur municipalité.

Obligations en matière de sécurité

*(Du curriculum de l'Ontario, Éducation technologique, 2009 (révisé), (9e et 10e, p.35)
(11e et 12e, p.43)*

LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DANS LES COURS D'ÉDUCATION TECHNOLOGIQUE

La santé et la sécurité sont d'une importance primordiale en éducation technologique. Dans tous les cours, l'élève doit être sensibilisé au fait que la santé et la sécurité sont la responsabilité de chacun — à la maison, à l'école et au travail. Avant d'utiliser un outil manuel ou une machine-outil, l'élève doit démontrer à l'enseignant/enseignante qu'il/elle sait comment fonctionne l'équipement et qu'il/elle connaît les procédures à suivre pour l'utiliser en toute sécurité. Les tenues de protection doivent être portées lorsque la situation l'exige.

Les exercices faits en classe et tous les aspects du milieu d'apprentissage doivent être conformes aux lois provinciales et fédérales ainsi qu'aux règlements municipaux applicables en matière de santé et de sécurité, ce qui comprend, entre autres :

- [la Loi sur la sécurité professionnelle et l'assurance contre les accidents du travail \(1997\)](#);

- [le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail \(SIMDUT\)](#);
- [la Loi sur les aliments et drogues \(1985\)](#);
- [la Loi sur la protection et la promotion de la santé \(1990\)](#);
- [la Loi sur la santé et la sécurité au travail \(1990\)](#);
- [le Code du bâtiment de l'Ontario](#);
- les règlements municipaux locaux.

L'enseignante ou l'enseignant doit utiliser toutes les ressources disponibles et pertinentes pour sensibiliser ses élèves à l'importance de la santé et de la sécurité. Ces ressources comprennent, entre autres :

- [Travailleur avisé, travailleur en santé!, le site Web et les ressources connexes](#) (www.livesafeworksmart.net);
- [la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail \(CSPAAT\)](#);
- [l'Association pour la prévention des accidents industriels \(APAI\)](#);
- [le ministère du Travail de l'Ontario](#); et les ressources connexes
- [le Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail \(CCHST\)](#); et les ressources connexes
- les associations ontariennes pour la sécurité au travail telles que :
 - [l'Infrastructure Health & Safety Association \(IHSA\)](#)
 - [l'Ontario Service Safety Alliance \(OSSA\)](#),
 - les [Passeports Sécurité et ressources connexes](#)
 - [l'Electrical & Utilities Safety Association \(E & USA\)](#),
 - [le Workers Health & Safety Centre \(WHSC\)](#) et
 - [les Centres de santé des travailleurs et travailleuses de l'Ontario](#).

Les enseignantes et enseignants doivent aussi avoir connaissance de la Loi sur la santé et la sécurité au travail (LSST), Règlement 857, [Dernière modification : Règl. de l'Ont. 352/91]. Vous pouvez consulter la Loi sur la santé et la sécurité au travail sur la page suivante :

<http://www.ontario.ca/fr/lois/reglement/900857>

Déléguer les responsabilités en matière de sécurité

Certains champs de responsabilités clés doivent clairement être délégués, et ce pour l'ensemble de matières touchant les technologies. Il convient de se pencher sur celles-ci en fonction de chaque conseil, école et bâtiment individuel.

Ceux-ci peuvent comprendre les fonctions qui relèvent de l'administration, des chefs de section, de ceux et celles qui forment aux technologies, des élèves, des installations du conseil, des concierges ou préposés à l'entretien et d'autres partenaires ou d'autres fonctions définies par le conseil.

** Cet exemple a été adapté à partir d'un document du conseil scolaire du district de Toronto (TDSB) intitulé « Front Matter ». Ce document avait été produit par la section de l'apprentissage par l'expérience de l'Éducation technologique. Il a été consulté aux fins de la mise à jour des SÉCURIdocs en 2013. Veuillez prendre note que la présente section n'est pas exclusivement le fruit du travail des rédacteurs des SafeDOC, mais plutôt celui d'une collaboration entre le TDSB et l'OC TE. L'OC TE ne renvoie aucune obligation au TDSB en ce qui a trait à l'information en cause, qui est donnée exclusivement à titre de lignes directrices.*

Administration

Il incombe aux membres de la direction ou aux personnes désignées pour les remplacer de s'assurer que chaque membre du personnel enseignant en éducation technologique a reçu l'information appropriée et a été instruite quant à l'utilisation sécuritaire de l'équipement dans la salle de classe.

Afin d'atteindre les buts en matière de sécurité, le conseil scolaire, les surintendants et les directions d'école doivent :

- rédiger, établir et maintenir une politique et un programme en matière de sécurité,
- mettre la politique et les procédures de sécurité en valeur et la faire appliquer,
- s'assurer que chaque enseignant a reçu une formation satisfaisante pour utiliser l'équipement disposé en salle de classe,
- s'assurer que des séances de formation sont offertes en milieu de travail aux enseignants au sujet de la politique de sécurité et les procédures qui l'accompagnent, telles que les procédures relatives aux dispositifs de protection des machines et à leur cadenassage, à la prévention des incendies, aux premiers soins, à l'équipement de protection personnelle,
- connaître les questions légales courantes en ce qui a trait à la responsabilité en cas d'accidents survenus en salle de classe; veiller à ce que ces questions soient abordées dans le cadre des séances de formation destinées au personnel,
- aider et encourager les membres du corps enseignant à corriger et à éviter des situations qui pourraient engager la responsabilité civile de l'enseignant et de l'école,
- prévoir et fournir l'équipement de sécurité adéquat dans tous les espaces où est disposé du matériel technologique,
- responsabiliser le personnel quant aux pratiques de sécurité dans leurs espaces respectifs,
- analyser les cas d'accidents afin de déterminer les causes les plus fréquentes et les types les plus graves,

- prendre des mesures correctives afin de modifier les facteurs qui causent les accidents,
- veiller à ce que l'information et la formation en santé et sécurité destinées au personnel sont à jour,
- mettre la littérature, les affiches et le matériel promotionnel relatif à la sécurité à la disposition de toutes les personnes associées au programme technologique,
- établir un programme d'orientation en matière de sécurité pour les nouveaux employés,
- veiller à ce que l'ensemble des suppléants qui travaillent dans les ateliers de technologie connaissent et comprennent les procédures normalisées pour les accidents et les cas d'urgences,
- ne pas permettre le surpeuplement des classes, tenir compte des dimensions d'une salle, de la disposition de l'équipement, des meubles et des installations dans la salle, ainsi que du type d'activités menées dans la salle,
- s'assurer que la destination de l'espace n'ait pas changé, à moins que les changements aient été conçus par un architecte ou un ingénieur qualifié,
- au début de l'année ou du semestre, informer les enseignants de technologie concernés de tout cas d'étudiant présentant un problème de santé susceptible de représenter un problème de sécurité,
- s'assurer que des personnes ont été désignées en tant que responsables de la sécurité dans la section des technologies,
- restreindre l'accès aux locaux et au matériel technologique après les heures normales de travail de façon à ce que seul le personnel qualifié puisse s'y trouver.

Chefs de section

Le chef de section est l'intermédiaire entre l'enseignant et l'administration. Chaque chef de section rend des comptes à la direction. On s'assure ainsi que des suggestions sont faites quant à la procédure administrative et à l'exécution des politiques du conseil et de la loi sur la santé et la sécurité au travail.

Le chef de section doit :

- s'assurer que chaque atelier de technologie a un plan d'étage affiché à un endroit stratégique. Ce plan montre l'emplacement d'articles comme :
 - ✓ les extincteurs
 - ✓ les couvertures anti-feu
 - ✓ les boutons d'arrêt d'urgence
 - ✓ une trousse d'urgence
 - ✓ les lave-yeux d'urgence
 - ✓ les sorties de secours
 - ✓ les valves d'arrêt spéciales (gaz, etc.)
 - ✓ l'avertisseur d'incendie le plus proche
- s'assurer qu'une trousse d'urgence est accessible dans chaque espace réservé aux

- technologies;
- veille à la mise en œuvre et à la bonne compréhension des politiques et procédures de sécurité. Il s'agit notamment d'élaborer des procédures ou des règles de sécurité spécifiques à chaque secteur;
 - veiller à ce qu'un membre du corps enseignant soit désigné comme responsable pour des questions précises touchant à la sécurité dans son propre secteur;
 - avertir la direction quand l'état physique de la classe ou d'autres facteurs nuisent à l'enseignement en toute sécurité;
 - lorsque l'on met fin à un programme, veiller à ce que l'équipement soit verrouillé et à ce que la salle ne soit pas accessible (remise à la clé);
 - avertir la direction, par écrit, de tout risque d'accident connu ou potentiel;
 - intégrer, d'une façon ou d'une autre, le programme Travailleur avisé, travailleur en santé! (<http://www.livesafeworksmart.net/>) dans les divers curriculumms;
 - encourager le recours au matériel d'appui en matière de sécurité, comme les affiches, la littérature et les documents audiovisuels;
 - conseiller au personnel enseignant en éducation technologique de voir à ce que tous les projets d'élèves puissent être réalisés avec les dispositifs de protection en place. Dans la mesure du possible, tenir les dispositifs de protection et les dispositifs anti recul bien en place. N'utiliser que des dispositifs de sécurité de substitution dument approuvés, le cas échéant;
 - conseiller aux enseignants de s'assurer que les dispositifs de protection sont bien remis dès qu'une manœuvre est terminée;
 - s'il y a lieu, veiller à ce que le personnel connaisse la procédure à suivre en cas de déversement et qu'une trousse adéquate est accessible;
 - élaborer, mettre en œuvre et afficher dans chaque secteur dédié aux technologies la procédure d'urgence normalisée en cas d'accident;
 - faire en sorte que l'inventaire courant des fiches de données de sécurité (FDS) soit tenu à jour;
 - s'assurer que le secteur possède en aucun temps de l'équipement, des matériaux ou des procédures représentant un danger ou qui n'a pas été approuvé. Il convient d'acheter de l'équipement qu'auprès des fournisseurs approuvés par le conseil;
 - conseiller au personnel enseignant en éducation technologique que tout équipement jugé dangereux doit, sans délai, être mis hors service, être étiqueté, verrouillé et signalé à la direction;
 - conseiller au personnel enseignant en éducation technologique de s'assurer qu'aucun travail pratique en atelier qui nécessite l'usage d'outils n'ait lieu en leur absence ou lorsque la classe est sous la surveillance d'un enseignant en technologies non qualifié;
 - conseiller aux suppléants agréés en technologie spécialisés dans une matière précise de ne pas faire de travail pratique jusqu'à ce l'environnement de l'atelier leur soit familier;

- encourager le personnel enseignant en éducation technologique à recevoir leur formation en premiers soins;
- veiller à ce que tous les accidents et les incidents soient enregistrés et déclarés sur les formulaires adéquats;
- effectuer avec le représentant en santé et sécurité, le cas échéant, une analyse de suivi de tous les cas d'accident et d'incident;
- avertir le concierge en chef, au service des installations, de tout besoin particulier ou toute lacune dans le secteur;
- récapituler, au moins chaque année, toutes les procédures et toutes les règles.

Enseigner les matières technologiques

Il convient de suivre les procédures suivantes afin de fournir un environnement sans risque pour les élèves qui suivent des cours de formation aux technologies.

Les enseignantes et les enseignants doivent connaître les documents de leur conseil en matière de sécurité qui présentent un survol des procédures sécuritaires pour utiliser les machines, les outils et l'équipement. Ils devraient aussi connaître les procédures acquises dans le cadre de formations suggérées par le conseil.

Il faut impérativement recourir aux documents du conseil en matière de sécurité, car il s'agit d'un élément de base minimal pour former aux technologies. Il est permis d'y apporter des ajouts et des améliorations pour concorder avec les besoins des programmes.

Les élèves et les employés doivent recevoir de la formation adéquate pour manœuvrer une machine spécifique et l'équipement et sans risque. Cette formation doit être donnée par un enseignant d'éducation technologique qualifié avant d'avoir la permission de les utiliser. L'extrait suivant du curriculum de l'Ontario pour L'Éducation technologique explique ce point plus en détail :

L'enseignante ou l'enseignant a la responsabilité d'assurer la sécurité de ses élèves durant les cours d'éducation technologique autant en laboratoire ou en atelier qu'en salle de classe ou en milieu d'apprentissage. Les problèmes de santé et de sécurité doivent également être abordés lorsque l'apprentissage comprend une alternance travail-études, des cours d'éducation coopérative et d'autres formes d'apprentissage par l'expérience. L'enseignante ou l'enseignant doit encourager et motiver l'élève à assumer la responsabilité de sa propre sécurité et de celle d'autrui. L'enseignante ou l'enseignant doit également aider l'élève à acquérir les connaissances et les habiletés nécessaires pour lui permettre de prendre part aux activités liées à la technologie en toute sécurité. C'est pourquoi l'enseignante ou l'enseignant doit donner l'exemple de pratiques sécuritaires en tout temps et faire connaître aux élèves les attentes en matière de sécurité conformément aux politiques et aux procédures du conseil scolaire, aux politiques du ministère de l'Éducation et aux règlements du ministère du Travail.

Pour s'acquitter de leurs obligations quant à la sécurité, il est important que les enseignantes et les enseignants ne soient pas seulement préoccupés par leur propre sécurité et celle de leurs élèves, mais qu'ils aient par ailleurs :

- la connaissance nécessaire pour utiliser sans risque les matériaux, les outils et mettre en pratique les méthodes appropriées dans le domaine des sciences et de la technologie de façon sécuritaire,
- les habiletés nécessaires pour accomplir des tâches avec efficacité et en toute sécurité.

Remarque : L'enseignante ou l'enseignant chargé de superviser des élèves qui utilisent du matériel électrique comme des perceuses, des ponceuses et des scies doit avoir une formation spécialisée dans le maniement de ces outils. Cette formation spécifique est exigée pour les équipements qui figurent sur les listes de tous les domaines de l'éducation technologique spécialisée.

Les enseignants d'éducation technologique doivent consciencieusement tenir un registre d'assiduité des élèves où ils font état de la formation en sécurité donnée à chacun d'eux.

Le personnel qui enseigne les cours de technologie doit tenir les registres de présence et de formation de sécurité enseignée.

Il est entendu que l'on s'attend à ce que les enseignants soient en mesure de présenter des documents qui font état :

1. de la présence de l'élève le jour où chaque leçon de sécurité a été enseignée (plans de leçons datés, registre des présences clair et sans équivoque);
2. de la leçon de sécurité enseignée (ex. PowerPoint, prises de note, engagements de sécurité signés, fiches pré-imprimées, réussite d'une épreuve écrite annoncée à l'avance, laquelle est datée et conservée par l'enseignant, et montre qu'il y a eu correction des erreurs);
3. de la compréhension des élèves quant à la leçon de sécurité (ex. outil d'évaluation complété, notes obtenues par les élèves);
4. de la façon dont sont faits les rappels aux élèves quant aux pratiques sécuritaires tout au long du cours (ex. notes prises par l'enseignant dans son journal ou sa main courante);
5. que le travail et l'environnement de l'apprentissage sont tenus saufs, propres et en bon état (ex. photos, gros plan sur des machines avec dispositifs de sécurité en bonne place, dossiers d'entretien, inspections de sécurité, procédures de nettoyage, représentants étudiants pour la sécurité, modelage de pratiques exemplaires) et que le concierge principal est averti de tout problème d'entretien;
6. de la prise en compte des différents styles d'apprentissage des élèves et de leurs besoins dans le cadre de l'enseignement des leçons de sécurité et des évaluations subséquentes (par ex. au moyen de documents visuels ou d'occasions et de faire état de sa compréhension par la verbalisation);
7. que les procédures de sécurité sont expliquées en utilisant une gamme de stratégies d'enseignement telles que l'expression orale, les démonstrations par modelage, ainsi que des explications écrites et illustrées affichées partout dans les salles et les ateliers;

8. de la prise en compte des besoins de l'élève en difficulté, conformément aux stratégies décrites dans son plan d'enseignement individualisé (PEI). Si l'élève ne peut pas gérer toutes les attentes du curriculum sans risque, des modifications ou des accommodements doivent être mis en place;
9. que chaque élève a signé pour l'année en cours son **formulaire de confirmation** indiquant sa connaissance des procédures de sécurité.

VERROUILLAGE ET ÉTIQUETAGE DE L'ÉQUIPEMENT

Le processus que doivent suivre les enseignants pour verrouiller et étiqueter de l'équipement est le suivant :

- Si l'équipement peut être verrouillé au moyen d'un interrupteur de mise en marche situé sur la machine elle-même et muni d'un cadenas, dans ce cas l'enseignant peut procéder au verrouillage par ce moyen.
- Si l'alimentation ne peut être verrouillée en arrêt à même l'équipement, il faut aviser le concierge principal afin qu'il coupe l'alimentation au panneau de distribution.
- Le verrouillage s'impose toujours lorsqu'on procède à des réparations ou à des ajustements à des pièces d'équipement.
- Une fois que l'équipement est verrouillé, il faut l'étiqueter en attachant une étiquette appropriée à un endroit bien visible; elle doit porter le nom du travailleur et la raison du verrouillage, ainsi que la date et l'heure.
- Aviser l'administration de l'école et le concierge principal dès qu'il y a eu un verrouillage et un étiquetage.

Les élèves

Les élèves montrent leur acquisition des connaissances, des compétences et des habitudes d'esprit requises pour prendre part sans risque aux activités de sciences et technologies quand ils et elles sont en mesure de :

- de maintenir un lieu de travail bien organisé et dégagé,
- suivre les procédures de sécurité établies,
- d'énoncer des risques possibles pour la sécurité,
- de proposer et de mettre en œuvre des procédures de sécurité adéquates,
- de suivre attentivement les directives et les exemples donnés par l'enseignant,
- de démontrer une attention et un souci constants quant à leur propre sécurité et celle des autres.

Les installations du conseil

Le concierge en chef

- Examine les secteurs dédiés aux technologies au moins une fois par an en ce qui a trait aux éléments qui relèvent de l'entretien, comme les conduites de gaz, les prises de courant, la signalisation ou les signaux de secours, la ventilation et tout autre risque potentiel;
- Fait rapport des résultats de l'inspection à la direction;
- Si des travaux doivent être exécutés dans des locaux dédiés aux technologies, veille à ce que les enseignants en soient avisés et s'assure qu'aucun autre risque ou danger spécial ne peut survenir;
- Avant d'entreprendre des travaux dans un atelier ou sur l'une ou l'autre des équipements techniques d'un atelier, avise l'enseignant de ce qu'il entreprend et des dates de début et de fin des travaux. L'enseignant de classe est responsable d'assurer que la zone de travail dans la classe est sans aucun risque physique et chimique;
- Dans les cas où le risque ne peut pas être complètement supprimé, des procédures de travail spécifiques doivent être élaborées de concert avec l'enseignant et l'agent de santé et sécurité.

Conciergerie et entretien

- Le ramassage quotidien des ordures, des restes et les déchets doit être organisé et coordonné avec le concierge.
- Une fois que l'enseignant en a informé le concierge en chef, il revient à ce dernier de nettoyer les trémies. Les trémies, les hottes, les filtres et les conduits d'aération ont tendance à accumuler les sciures de bois et doivent être inspectés et nettoyés au moins toutes les deux semaines. Les secteurs de formation qui utilisent des produits chimiques comme du matériel photographique, des gravures chimiques, des encres ou peintures doivent se familiariser avec les concierges et le service de l'entretien afin de mettre en œuvre de bonnes procédures d'évacuation de ces produits et de nettoyage des espaces en cause.
- Le concierge a connaissance des risques dans les secteurs d'éducation technologique.
- Il connaît les panneaux et symboles d'avertissement des risques et les mesures de précaution appropriées à prendre.
- Il doit s'abstenir de manipuler des matières qui ne lui sont pas familières. Il ne manipule pas et ne déplace pas de produits chimiques dans l'atelier.
- En cas d'urgence ou de situation préoccupante, il doit savoir avec qui communiquer et comment les joindre.
- Il doit connaître la façon adéquate de manipuler et d'évacuer les déchets avant de les éliminer.
- Si des contenants sont déversés de leurs contenus, l'école doit s'en tenir aux procédures

de déversements accidentels. IL NE FAUT PAS Y TOUCHER NI TENTER DE NETTOYER. En pareil cas, il faut aviser la direction ou son superviseur, qui se chargera ensuite d'avertir la personne ou le département qui convient.

- Il veille à ce que les ateliers d'éducation technologique soient en sûreté hors des heures de classe et pendant la nuit. Cette obligation est spécialement importante si des groupes de la communauté utilisent des locaux hors des heures de classe.

Survol : Perspective sécuritaire

Curriculum et ressources en santé et sécurité

Ces ressources énoncent les règles de sécurité associées aux risques industriels. Elles sont relatives à un grand nombre de métiers et de situations. La Loi sur la santé et la sécurité au travail, LRO 1990 ainsi que le bulletin électronique Travailleur avisé, travailleur en santé!

Sont des exemples de ressources.

Cette ressource se fonde sur le curriculum de l'Ontario et comporte des leçons de sécurité à enseigner dans des matières technologiques.



Ressources sur la sécurité en salle de cours

Ces ressources énoncent les politiques et procédures visant à assurer la sécurité des personnes en milieu scolaire.

Les séances de formation sur le SIMDUT, les politiques en matière de sécurité du conseil et les **SÉCURIdocs** sont des exemples de ressources visant à poser un cadre pour établir des procédures de sécurité à adopter en classe.



Règles de sécurité propres à une pièce d'équipement ou à un danger

Ces ressources sont des règles de sécurité dites juste-à-temps (JAT). Elles sont applicables à de l'équipement précis et peuvent s'appliquer à des dangers propres à un programme axé sur un certain sujet.

Ces règles sont créées en milieu scolaire afin de mettre en œuvre des pratiques de travail sécuritaires. Elles peuvent être empruntées de sources comme les manuels de fabricants de matériel et être remaniées. Un résumé de ces règles est souvent affiché près du matériel.



Gestion de la sécurité

L'enseignant répertorie ces ressources. Les habitudes sécuritaires adoptées au quotidien en classe ainsi que les politiques de sécurité découlent de ces ressources en sécurité et sont appliquées dans chaque établissement et salle de classe.

Les protocoles établis dans le but d'enseigner l'adoption d'une conduite sécuritaire doivent comprendre une section sur la gestion des pratiques de travail sécuritaires et la gestion d'une conduite sécuritaire par le biais de démonstrations et du renforcement de procédures de travail sécuritaires, de l'établissement de règles de sécurité claires et précises, de passeports de sécurité, de devoirs, de jeu-questionnaire et de recherches.

Thèmes de sécurité pour la salle de cours

Voici les thèmes suggérés pour l'enseignement en classe. Voir l'annexe A pour des ressources pertinentes sur les règles et procédures générales et spécifiques pour chaque matière. Voir l'annexe B pour des ressources spécifiques ou des liens connexes au domaine de l'hôtellerie et du tourisme. Voir aussi les politiques pertinentes du conseil, de l'école et des municipalités, pour les règlements et procédures de sécurité de la communauté locale.

Procédures en cas d'urgence	procédures pour les incendies, les menaces de sécurité et autres cas d'urgence
Premiers soins	procédures à suivre en cas de difficultés de respiration, de saignements, de brûlures, de réactions allergiques, de crises épileptiques, etc.
Équipement de protection	recours aux protections pour la tête, les mains, les pieds, aux protections oculaires, auditives et respiratoires
Principes ergonomiques	les postures sécuritaires pour utiliser l'équipement et comment éviter les microtraumatismes répétés
Manipulation des matières	procédures pour la manipulation sécuritaire des charges lourdes, des produits chimiques, des matières possiblement dangereuses
Entretien et entreposage	procédures et règlements concernant l'entretien des lieux de travail sécuritaires et l'entreposage adéquat des matières et de l'équipement
Protection contre l'incendie	les emplacements et types d'équipement de protection anti feu et les procédures à suivre en cas d'incendie ou d'une alerte d'incendie
SIMDUT	(Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail)... pour connaître les matières dangereuses et savoir comment les utiliser en toute sécurité.

Communication

Il est important pour la sécurité de tous les élèves et de tout le personnel enseignant d'une école que la sécurité soit enseignée et consolidée au quotidien. Voici quelques bonnes pratiques élémentaires de communication de l'information en santé et sécurité :

- tenir un tableau où sont affichés les avis de sécurité, le procès-verbal du comité mixte de santé et de sécurité et la Loi sur la santé et la sécurité au travail (elle doit être affichée, selon la loi)
- tenir à un endroit bien visible les cartables du SIMDUT, ainsi que les listes de symboles et les fiches de données de sécurité (FDS),
- tenir à portée de main les manuels d'utilisation des différents types de machines, d'outils ou d'équipement,
- poser les affiches de sécurité aux environs de l'équipement et des principaux espaces de

- travail,
- donner des directives claires et précises, et les réitérer chaque fois qu'on a recours à de l'équipement ou à une procédure,
 - signaler clairement les lieux où se trouvent le matériel d'urgence comme les extincteurs, les lave-yeux, les trousseaux de premiers soins et autres.

ATTENTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Voici les attentes du curriculum de l'Ontario en éducation technologique, version révisée de 2009, au chapitre de la sécurité :

TFJ2O Hôtellerie et tourisme, 10^e année, ouvert

A. FONDEMENTS

A5. décrire des normes et des pratiques de travail sécuritaires en vigueur dans l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme.

A5.1 décrire des normes de santé et de sécurité en vigueur dans l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., utilisation de l'équipement de protection individuelle, lieu de travail conforme aux règlements).

A5.2 expliquer les risques courus par les clients de l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., accident de voyage, escroquerie, empoisonnement alimentaire).

A5.3 décrire des mesures à suivre en cas d'accidents sur le lieu de travail (p. ex., utiliser un extincteur, prodiguer les premiers soins, faire un appel d'urgence, remplir un rapport d'incident).

B. PROCESSUS ET APPLICATIONS

B1. utiliser différentes techniques de préparation des mets.

B1.7 entreposer les aliments en appliquant les procédés appropriés (p. ex., contrôle de la température, prévention de brûlures de congélation, choix du contenant approprié) et en respectant les normes professionnelles (p. ex., Agence canadienne d'inspection des aliments [ACIA]; méthode premier entré, premier sorti [PEPS], date de péremption).

B1.8 appliquer les mesures d'hygiène (p. ex., se laver les mains, porter des gants, nettoyer les ustensiles de cuisine) et de sécurité (p. ex., respecter la relation temps-température, couvrir les lames du mélangeur électrique, garder le plancher libre de risques) lors du travail avec les aliments et l'équipement.

B2. servir la clientèle de façon professionnelle dans un environnement approprié.

B2.4 entretenir l'équipement et les installations de façon sécuritaire (p. ex., affûter les couteaux, désinfecter les ustensiles et le poste de travail, vérifier les extincteurs, nettoyer le système de ventilation).

TFJ3E Hôtellerie et tourisme, 11^e année, préemploi

A. FONDEMENTS

A5. décrire des pratiques de travail tenant compte des normes et des règlements en matière de santé et de sécurité en vigueur dans la restauration.

A5.1 identifier des normes qui régissent le secteur de la restauration (p. ex., contrôle de la température de conservation des aliments, entretien de l'équipement, environnement sans fumée).

A5.2 identifier les lois et les principaux règlements en matière de santé et de sécurité dans le secteur de la restauration (p. ex., Loi sur la protection et la promotion de la santé [1990], Loi sur la sécurité professionnelle et l'assurance contre les accidents du travail [1997], Loi sur la santé et la sécurité au travail [1990], règlements municipaux, Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail [SIMDUT]) ainsi que des organismes faisant autorité dans ce domaine (p. ex., Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail [CSPAAT]).

A5.3 décrire des risques en matière de santé et de sécurité sur le lieu de travail dans le secteur de la restauration (p. ex., empoisonnement, chute, brûlure, accident provoqué par la fatigue).

A5.4 décrire les installations et l'équipement requis selon la législation en matière de santé et de sécurité dans le secteur de la restauration (p. ex., douche oculaire, détecteur de fumée et de monoxyde de carbone, gicleur, ventilation).

A5.5 décrire des pratiques sécuritaires pour installer, utiliser et entretenir le matériel utilisé dans le secteur de la restauration (p. ex., port de l'équipement de protection individuelle tels un tablier, des gants et un couvre-chef).

A5.6 décrire les procédures d'urgence sur le lieu de travail (p. ex., route à suivre en cas d'évacuation, premiers soins, personne-ressource à appeler en cas d'urgence).

TFJ4E Hôtellerie et tourisme, 12^e année, préemploi

A FONDLEMENTS

A3. décrire des normes et des règlements en matière de santé et de sécurité en vigueur dans le secteur de la restauration.

A3.1 identifier les organismes qui font autorité en matière de normes régissant l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., Alliance ontarienne pour la sécurité dans le secteur du service, Association canadienne de normalisation [CSA], Organisation internationale de normalisation [ISO]).

A3.2 expliquer les principes qui sous-tendent la réglementation en matière de santé et de sécurité et qui s'appliquent aux secteurs de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail [SIMDUT] et la Loi sur la santé et la sécurité au travail [1990] visent à informer les travailleurs et à les protéger contre les risques qui menacent leur santé et leur sécurité sur le lieu de travail; la Loi sur la sécurité professionnelle et l'assurance contre les accidents du travail [1997] leur assure des indemnités, des soins ou des services en cas de blessures sur leur lieu de travail) ainsi que la fonction des organismes faisant autorité dans ce domaine (p. ex., Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail [CSPAAT]).

A3.3 indiquer les causes (p. ex., salmonelle, virus de Norwalk, Escherichia coli), les facteurs de propagation (p. ex., manque d'hygiène, non-respect des températures de conservation recommandées, cuisson incomplète) et les symptômes (p. ex., nausée, crampes, fièvre) de maladies d'origine alimentaire.

A3.4 expliquer l'importance des normes d'hygiène et de présentation personnelle (p. ex., propreté du corps et des vêtements, respect du code vestimentaire) dans le secteur de la restauration.

A3.5 décrire des politiques d'entreprise en matière de santé et de sécurité (p. ex., formation du personnel, port obligatoire de l'équipement de protection individuelle, mise à jour régulière de la trousse de premiers soins) applicables à diverses situations d'urgence (p. ex., indigestion, incendie, chute, crise cardiaque).

A3.6 élaborer des pratiques permettant d'assurer la santé et la sécurité du personnel et des clients du secteur de la restauration (p. ex., vérification des aliments, affichage du plan d'évacuation en cas d'incendie, toilettes séparées pour les employés et les clients).

TFJ3C Hôtellerie et tourisme, 11^e année précollégial

A. FONDLEMENTS

A5. décrire des pratiques de travail sécuritaires en tenant compte des normes et des règlements applicables aux métiers spécialisés dans l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme.

A5.1 identifier les organismes qui régissent l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., Alliance ontarienne pour la sécurité dans le secteur du service, Association de l'industrie touristique du Canada [AITC], Association canadienne de normalisation [CSA]).

A5.2 identifier les lois et les principaux règlements en matière de santé et de sécurité applicables à l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., Loi sur la protection et la promotion de la santé [1990], Loi sur la sécurité professionnelle et l'assurance contre les accidents du travail [1997], Loi sur la santé et la sécurité au travail [1990], Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail [SIMDUT]), ainsi que des organismes faisant autorité dans ce domaine (p. ex., Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail [CSPAAT]).

A5.3 expliquer des risques en matière de santé et de sécurité sur le lieu de travail dans le secteur de la restauration (p. ex., empoisonnement, chute, brûlure).

A5.4 indiquer les causes (p. ex., salmonelle, virus de Norwalk, Escherichia coli), les facteurs de propagation (p. ex., manque d'hygiène, non-respect des températures de conservation recommandées, cuisson incomplète) et les symptômes (p. ex., nausée, crampe, fièvre) de maladies d'origine alimentaire.

A5.5 décrire des pratiques sécuritaires pour installer, utiliser et entretenir le matériel utilisé dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., plier les genoux pour lever un poids lourd, placer une pancarte indiquant que le plancher est mouillé).

A5.6 décrire des situations d'urgence (p. ex., vol, incendie, électrocution, crise cardiaque) qui peuvent se présenter dans l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme, et les actions requises dans chacun des cas afin d'assurer la sécurité des personnes et des installations (p. ex., exécution d'un plan d'évacuation, utilisation de gicleurs, mise hors tension des machines, activation des systèmes de protection, utilisation d'un défibrillateur).

TFJ4C Hôtellerie et tourisme, 12^e année précollégial

A. FONDEMENTS

A5. décrire dans les grandes lignes le rôle des normes et des règlements applicables aux métiers spécialisés dans l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme.

A5.1 expliquer le rôle des personnes et des organisations promouvant certains messages (p. ex., une alimentation et un style de vie sains et équilibrés, le respect de l'environnement) dans la création de normes, formelles ou informelles, qui font évoluer les services de l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., alimentation biologique, produits locaux et saisonniers, cuisson à la vapeur, centre de thalassothérapie, triage des déchets).

A5.2 expliquer les principes qui sous-tendent la réglementation en matière de santé et de sécurité et qui s'appliquent aux secteurs de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail [SIMDUT] et la Loi sur la santé et la sécurité au travail [1990] visent à informer les travailleurs et à les protéger contre les risques qui menacent leur santé et leur sécurité sur le lieu de travail; la Loi sur la sécurité professionnelle et l'assurance contre les accidents du travail [1997] leur assure des indemnités, des soins ou des services en cas de blessures sur leur lieu de travail) ainsi que la fonction des organismes faisant autorité dans ce domaine (p. ex., Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail [CSPAAT], Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail [CCHST]).

A5.3 décrire les procédures à suivre lors de la planification et de la mise en œuvre d'activités hôtelières ou touristiques pour garantir la santé et la sécurité des personnes (p. ex., respecter l'effectif maximum d'une salle, maintenir les accès ouverts, prévoir des trousse de premiers soins ou des ambulanciers paramédicaux).

A5.4 décrire des politiques d'entreprise permettant de minimiser les risques d'accident sur le lieu de travail (p. ex., formation du personnel, port obligatoire de l'équipement de protection individuelle, entretien des extincteurs, plan d'évacuation).

A5.5 élaborer des pratiques individuelles pour éviter les blessures possibles et assurer le bien-être

de la clientèle et des employés de l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., identification de l'équipement de protection requis, organisation du plan de travail, service responsable des boissons alcoolisées).

Nétiquette: Les règles d'utilisation de l'internet

Voir la politique du conseil ou de l'école

N'UTILISER QU'À TITRE D'EXEMPLE; VEUILLEZ CONSULTER LA POLITIQUE DU CONSEIL OU DE L'ÉCOLE :

Formulaire d'engagement - Utilisation acceptable

Élève

Je, soussigné, atteste que j'ai lu et pleinement compris la politique d'utilisation acceptable et les lignes directrices connexes. J'accepte les obligations décrites dans la politique d'utilisation acceptable et les lignes directrices connexes et m'engage à respecter en tout temps les règles qui y figurent. De plus, j'atteste que je comprends pleinement quelles seront les conséquences si je n'observe pas ces règles.

Nom de l'élève : _____

Signature de l'élève : _____

Date : _____

Parent, tutrice ou tuteur

Je, soussigné, suis le parent ou la tutrice ou le tuteur de l'élève visé dans le présent formulaire et atteste que je comprends les règles et règlements qui régissent l'utilisation des ordinateurs, des ressources et des installations du conseil par l'élève, de même que les conséquences d'un mauvais usage. Je comprends que l'ensemble du personnel du conseil fera ce qui est en son pouvoir pour veiller à ce que leur utilisation soit adéquate et acceptable, conformément aux politiques, aux lois et aux règlements pertinents. Par les présentes, je permets à mon enfant d'avoir accès aux ressources et aux installations sous la supervision du conseil.

Nom complet de la tutrice ou du tuteur ou parent : _____

Signature : _____

La date : _____

N'UTILISER QU'À TITRE D'EXEMPLE; VEUILLEZ CONSULTER LA POLITIQUE DU CONSEIL OU DE L'ÉCOLE

Entente sur le comportement de l'élève en hôtellerie et tourisme

Faire signer une entente, où sont décrites les obligations de l'élève, constitue un moyen de bien établir la teneur de la vigilance attendue de lui au quotidien. Une entente comprend les éléments communs à toutes les classes et laboratoires de technologie et établit le cadre pour un environnement de travail sain et sécuritaire, tant pour le personnel que pour les élèves. Un modèle d'entente est présenté à la page suivante.

Sens de la prudence

Équipement de protection individuelle [EPI]

1. Porter des gants, des lunettes de sécurité, des tabliers, des masques et d'autres EPI conformément aux directives d'utilisation de produits chimiques, d'équipement chauffant, de matières biologiques, d'instruments et d'outils à main ou électriques.
2. S'assurer que les autres travailleurs et clients sont bien protégés avant d'effectuer des activités qui pourraient être dangereuses.

Soulever et déplacer

1. Ne déplacer des objets lourds qu'avec l'autorisation de l'enseignante ou de l'enseignant.
2. Recourir à de l'aide pour déplacer des objets qui pèsent plus de 20 kilogrammes (40 livres) ou de plus de 2 mètres (6 pieds) de longueur.
3. Fixer solidement et appuyer les objets lourds ou longs disposés sur une étagère approuvée.

Équipement

1. Ne manier l'équipement, les produits chimiques ou les outils qu'après avoir reçu des directives adéquates et la permission de la part de l'enseignante ou de l'enseignant.
2. Ne jamais laisser de l'équipement, des produits chimiques ou des outils sans surveillance.
3. Ne jamais tenter de réparer un raccordement électrique; déclarer la situation à l'enseignante ou l'enseignant.
4. Retirer de la circulation tout outil ou toute pièce d'équipement à réparer.

Entreposer et manipuler des substances chimiques

1. Comprendre et suivre les directives du SIMDUT et des FDS avant de manipuler des produits chimiques.
2. Mettre tous les produits chimiques inflammables et les matières corrosives sous clé dans les armoires approuvées.
3. Maintenir de bonnes pratiques d'entretien dès qu'il s'agit de produits chimiques.
4. Se charger consciencieusement de nettoyer son poste de travail, ses outils et l'espace environnant.
5. Trier les liquides, les solides et les matières biologiques recyclables en les disposant dans les contenants approuvés qui conviennent.

Modèle :

Formulaire d'engagement quant au comportement de l'élève

Moi, _____, conviens de faire ce qui suit :

En vue d'assurer un lieu de travail sécuritaire,

1. Avertir les enseignantes et enseignants de toutes les blessures, si de l'équipement est endommagé et de toute situation possiblement dangereuse,
2. M'assurer que je sais où se situent toutes les sorties de secours et les interrupteurs du circuit de coupure d'alimentation et que je sais les utiliser en cas d'urgence,
3. Ne jamais compromettre la sécurité des autres à cause de bousculades ou de gestes agressifs,
4. N'utiliser l'équipement qu'après avoir reçu la formation adéquate, toujours en portant le bon équipement de protection individuelle et en m'assurant d'avoir bien compris toutes les procédures adéquate et les questions relatives à la sécurité,
5. Demander de l'aide auprès de l'enseignante ou de l'enseignant en cas de doute quant aux procédures à suivre ou aux risques pour la santé et la sécurité.

En ce qui concerne les médicaments sur ordonnance et sans ordonnance,

1. Si je prends un médicament sur ordonnance, le signaler à l'enseignante ou à l'enseignant et l'avertir de ses effets secondaires possibles [par ex. pénicilline, phénobarbital],
2. Si je prends un médicament sans ordonnance, le signaler à l'enseignante ou à l'enseignant et l'avertir de ses effets secondaires possibles [par ex. les sirops contre la toux Reactine, Benadril],
3. Ne jamais entrer dans un atelier ou un laboratoire en étant sous les effets de substances illégales ou en ayant sur moi des substances illégales.

Répercussions des comportements inadéquats

Je comprends que le fait de déroger à mes engagements entraîne des risques de blessures pour les autres et pour moi-même et que ne pas suivre les procédures de sécurité pourrait entraîner mon retrait temporaire de la classe ou de l'atelier.

J'ai lu le présent engagement et j'ai compris les attentes à mon égard et les conséquences de mes gestes dans ce cadre.

Signature de l'élève : _____

Signature de la tutrice, du tuteur ou parent : _____

Date : _____

SECTION 2 : FICHES SIGNALÉTIQUES

Aperçu

Cette section contient des fiches techniques de santé et de sécurité **classées par ordre alphabétique**. Ces fiches peuvent :

- être distribuées aux élèves;
- être affichées sur du matériel ou les appareils ou sur des babillards;
- servir de notes d'enseignement dans un dossier de projet, un classeur de points de sécurité ou de plan d'évaluation;
- servir de matériel d'appui aux leçons.

Ces fiches techniques de santé-sécurité (FTSS), appelées **fiches de données de sécurité (FDS)** lorsqu'elles portent sur des produits dangereux, contiennent des renseignements propres aux différents outils et procédures courantes. Avant de vous en servir, assurez-vous qu'elles conviennent aux installations, au matériel et à l'équipement dont vous disposez, et assurez-vous aussi qu'elles sont conformes aux consignes de sécurité particulières du fabricant.

REMARQUE :

Il convient de considérer l'ensemble du contenu des présents documents en matière de sécurité strictement comme des suggestions et recommandations. Ce ne sont pas des documents juridiques et ils ne devraient pas être considérés comme des politiques officielles ou comme ayant une force obligatoire. Ni l'OCTE, ni ses collaborateurs ne prétendent que les contenus qui suivent sont exacts ou complets et décline toute responsabilité pour les dommages découlant leur utilisation. Les personnes qui utilisent ce document ne devraient pas présumer que toutes les mises en garde et les mesures de précaution figurent aux présentes, ni présumer qu'elles ne sont pas tenues de connaître de l'information ou des mesures complémentaires ou que les politiques du conseil ou règlements administratifs locaux y sont expressément intégrés.

Pour plus d'information portant sur la sécurité, consultez les manuels relatifs au matériel, de même que la réglementation et les politiques locales, ainsi que celles du conseil scolaire et celles de l'école. Pour obtenir, de la part d'enseignants d'expérience, des conseils et des options de personnalisation pour vos projets de cours, consultez les documents modèles du SécuriNET de l'OCTElab.

Biorisques

Les biorisques concernent la salubrité des aliments. Ils sont causés par les micro-organismes pathogènes comme les parasites, les bactéries, les moisissures, les levures, les virus ou les champignons microscopiques.

Les micro-organismes pathogènes sont si petits qu'on ne peut les voir qu'au microscope et ils causent des maladies. Une fois ingérés, ils causent une maladie d'origine alimentaire logée dans les intestins.

Comprendre et surveiller les conditions dont les micro-organismes ont besoin pour vivre vous aideront à maîtriser les biorisques dans une cuisine.

Concepts importants :

Prolifération bactérienne : Les six conditions nécessaires aux bactéries afin de croître sont la nourriture, le temps, la température, l'oxygène, l'humidité et l'acidité.

Les aliments potentiellement dangereux : Les aliments riches en protéine qui présentent toutes les conditions nécessaires afin que les bactéries puissent se développer. (La viande, le poisson, les produits laitiers, les sauces, les puddings...)

La température : Il est primordial de maîtriser cet élément. La chaleur peut détruire les micro-organismes, tandis que le froid peut les mettre en dormance. La nourriture chaude doit rester chaude et la nourriture froide doit rester bien froide, hors de la zone des températures dangereuses.

La zone de risque : La zone de températures à laquelle les bactéries peuvent croître rapidement est de 4 °C à 60° C, soit de 40 °F à 140°. La température corporelle est de 37 °C/97 °F, c'est la température parfaite pour voir proliférer des bactéries dangereuses.

La division des bactéries : Dans les conditions optimales, la bactérie peut se reproduire par division toutes les dix minutes; la population double.

Le principe température-durée : Dans la « zone de températures dangereuses », les bactéries sont dans des conditions optimales de multiplication. En cinq heures, une bactérie peut avoir donné lieu à un million de bactéries, aussi à ce stade l'aliment hôte est devenu impropre à la consommation. Après 3 heures dans la zone dangereuse, les aliments potentiellement dangereux ne sont pas considérés comme propres à la consommation.

Désinfection : Bien désinfecter afin de réduire la présence d'organismes pathogènes aux niveaux sécuritaires.

Contamination croisée : Des bactéries ou d'autres contaminants sont transmis aux aliments par des employés des services alimentaires.

Les outils de la contamination croisée : Des bactéries ou des autres contaminants sont transmis d'une surface de travail, d'une pièce d'équipement à une autre ou d'un aliment à un autre.

Maîtriser la multiplication de la bactérie pathogène

1. Faites cuire les aliments aux bonnes températures internes. Chauffer les aliments à 74 °C -100 °C/165 °F - 212 °F élimine les bactéries qui causent les maladies d'origine alimentaire.
2. Vérifiez la température interne des aliments avec un thermomètre à sonde afin de vous assurer qu'ils sont au-delà de la zone des températures dangereuses. Désinfectez toujours le thermomètre entre les utilisations.
3. Le critère décisif pour s'assurer de servir des aliments sécuritaires est d'amener les aliments à 80 degrés Celsius.
4. Réchauffer les aliments en toute sécurité : Pour réchauffer, faites en sorte que leur température passe dans la zone de températures dangereuses dans un délai le plus court possible.
5. Refroidir les aliments en toute sécurité : Accélérez le refroidissement des aliments en les divisant en petites portions, puis placez-les dans de l'eau froide courante ou dans un bain de glace que vous agiterez souvent pour en tirer la chaleur.
6. La décongélation sécuritaire : Les aliments doivent toujours être décongelés à une température qui demeure inférieure à la zone de températures dangereuses, soit à une température de moins de 4 degrés Celsius. On peut le faire dans un réfrigérateur ou avec de l'eau froide courante. Plus de cinq jours pourraient être nécessaires pour décongeler une dinde de 20 livres dans le réfrigérateur.
7. La préparation des aliments sains: Gardez les aliments sur glace ou travaillez avec de petites portions en les préparant. Il est judicieux de placer l'équipement dans le réfrigérateur ou dans le congélateur avant de travailler avec des aliments potentiellement dangereux comme les fruits de mer et les viandes. En revanche, il ne faut jamais déposer de ces aliments dans les bols chauds qui sortent du lave-vaisselle.
8. La bonne gestion du roulement des aliments : Il s'agit de la façon de gérer son stock de denrées. Tous les aliments périssables et semi-périssables doivent être utilisés en ordre selon la date d'échéance, autrement dit, appliquez le principe du *premier entré, premier sorti* (PEPS).
9. Préparez une solution désinfectante : Versez 1 c. à thé (5 ml) d'eau de javel domestique dans un litre d'eau. Inutile d'ajouter du savon. Appliquez sur une surface propre et laissez sécher à l'air. Ce procédé permet de ramener la quantité de bactéries pathogènes à des niveaux sécuritaires. Le désinfectant de marque Quat est le produit le plus commun dans le service alimentaire et sa concentration est de 200 ppm.
10. Désinfectez adéquatement tous les outils et l'équipement au besoin. Utilisez deux lavabos : Tremper → laver → rincer → désinfecter → sécher à l'air.

11. Désinfectez tous les outils et l'équipement après chaque utilisation. Si on échappe des outils ou des appareils sur le plancher, il faut voir à les désinfecter au besoin avant de les utiliser à nouveau.
12. Permettez à l'équipement de bien sécher à l'air. Ne disposez pas les planches à découper en piles après les avoir lavés. Il faut veiller à ce qu'elles soient disposées de façon à sécher adéquatement pour empêcher la multiplication des bactéries dangereuses.
13. Évitez la contamination croisée :
 - a. Ne déposez jamais d'aliments sur le plancher, y compris les boîtes et les sacs...
 - b. Utilisez des planches à découper selon un code de couleurs.
 - c. Utilisez des serviettes à vaisselle propres et désinfectées pour essuyer les tables de façon répétée.
 - d. Désinfectez le thermomètre après chaque utilisation.
 - e. Évitez d'utiliser les mains pour manipuler les aliments. Utilisez plutôt des outils, comme des pelles à main, des louches, des cuillères...
 - f. Désinfectez les outils qui ont touché à des aliments potentiellement dangereux.
 - g. Si vous avez des coupures ou des égratignures aux mains, portez toujours des pansements et des gants. C'est la loi!
 - h. Entreposez les viandes crues plus bas que les aliments cuits.
 - i. L'équipement de protection individuelle protège les vêtements et le corps. Ne vous essuyez pas les mains dessus afin d'éliminer les risques de contamination croisée.
 - j. La dégustation à deux cuillères constitue un moyen sécuritaire de goûter les aliments. Vous éviterez de tremper à nouveau une cuillère à laquelle vous avez goûté pour éviter une contamination croisée. Utilisez une cuillère propre pour transférer de l'aliment à goûter vers votre cuillère à déguster. Pas de double saucette.
 - k. Éternuez dans une manche.
14. Les boîtes de conserves qui sont bombées, manifestant une pression interne, peuvent être affectées par le botulisme, une bactérie qui n'a pas besoin d'air pour survivre. Ces produits doivent être jetés.
15. Attirez immédiatement l'attention du superviseur ou de l'enseignant sur toute situation potentiellement dangereuse ou de risque de contamination.

Le maniement sécuritaire des allergènes courants

1. Chaque réaction allergique au contact devient plus sévère que la précédente.

Ce qui n'était qu'une petite éruption peut, lors d'une nouvelle exposition, entraîner des réactions se traduisant en détresse respiratoire, voire mené au décès.

2. Les allergènes courants sont les arachides, les noix, les mollusques, les crustacés, le lait, le soya, le blé, les œufs, les sulfites, le glutamate monosodique (GMS).
3. En cas d'incertitude quant à la présence, dans une préparation, d'ingrédients qui pourraient entraîner une réaction allergique, conseillez toujours aux clients de choisir un autre plat. Signalez clairement, dans le menu ou sur des étiquettes, la présence possible d'allergènes dans les plats en cause.
4. Évitez la contamination croisée entre des allergènes courants et d'autres aliments.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Risques chimiques

Les risques chimiques visent la salubrité des aliments. Il s'agit des risques que présentent les produits chimiques, surtout les agents nettoyants, les pesticides et les métaux toxiques.

Différents types de produits chimiques sont utilisés dans bon nombre d'activités du secteur de l'hôtellerie et du tourisme. Il faut impérativement savoir comment manipuler ces produits. Connaissez leur utilisation, aussi bien que les procédures pour les entreposer et les éliminer.

1. Avant de manipuler un produit chimique, assurez-vous de bien comprendre les procédures concernant la sécurité de manipulation qui se trouvent sur les étiquettes, les fiches de données de sécurité (FDS) du SIMDUT, les consignes particulières ou celles qui sont affichées en classe. En cas de doute, demandez de l'aide à votre instructeur avant de commencer.
2. Mettez tous les produits chimiques SEULEMENT dans des contenants homologués et étiquetés.
3. Ne mélangez JAMAIS des produits chimiques sans, au préalable, en connaître les conséquences. Un mélange d'eau de javel et d'ammoniac combiné avec un acide comme un nettoyant à cuvette produira des gaz nocifs pour le système respiratoire. Il ne faut jamais combiner des agents nettoyants au hasard.
4. Jetez tout produit chimique UNIQUEMENT dans des contenants homologués. Signalez à l'enseignant tout contenant qui serait plein ou presque plein. Ne jetez JAMAIS des produits chimiques dans un évier. Demandez à votre instructeur de vous expliquer les méthodes d'élimination appropriées.
5. Quand vous utilisez des produits chimiques, assurez-vous que la ventilation est suffisante.
6. N'utilisez les produits chimiques que pour l'usage auquel ils sont destinés.
7. Lorsque vous manipulez des produits chimiques, portez toujours l'équipement de protection individuelle (ÉPI). L'ÉPI comprend une protection oculaire, des vêtements protecteurs, des gants, un tablier ou une salopette, des chaussures de sécurité, conformément aux instructions d'utilisation concernant la sécurité.

8. Vérifiez les dates de péremption et les conditions d'entreposage des produits chimiques. N'utilisez pas de produits chimiques au-delà de leur date de péremption.
9. Entrez toujours les produits chimiques sur les étagères inférieures et dans un endroit distinct et éloigné des aliments.
10. Les aliments acides comme les tomates peuvent faire réagir les enduits des chaudrons et casseroles et ainsi entraîner des empoisonnements de nature chimique. Utilisez des chaudrons insensibles aux acides.
11. Les piments forts comme les piments scotch bonnet peuvent provoquer des brûlures chimiques. Utilisez un gant et travailler avec soin. Ne vous touchez pas ni visage, ni les yeux, ni à aucune partie de votre corps.
12. Les produits chimiques comme les engrais, les insecticides et les herbicides permettent d'accroître la production agricole, mais pourraient avoir un effet néfaste sur les humains. Les fruits et les légumes doivent être lavés avec grand soin.
13. Le glutamate monosodique est un aromatisant chimique qui peut causer des empoisonnements chimiques. Assurez-vous de bien étiqueter les produits et demeurez attentifs aux besoins de la clientèle.
14. L'empoisonnement par la « marée rouge ». Les mollusques et les crustacés peuvent ingérer une algue marine toxique (intoxication par phycotoxine paralysante). Soyez alertes quant aux risques saisonniers et achetez vos aliments d'un distributeur de bonne réputation.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Risques électriques

Toucher un fil électrique exposé ou de l'équipement électrique qui n'est pas adéquatement mis à terre, provoque une décharge électrique. Celle-ci peut aller d'un petit picotement à une secousse sévère. Une décharge très sévère peut tuer. Ne touchez sous aucun prétexte à de l'équipement ou à des fils électriques qui ont été exposés à un liquide.

Pour vous protéger contre les décharges, il convient de suivre les règles suivantes :

1. Vérifier l'état des cordons électriques des appareils. Signaler tout problème à l'enseignant sans attendre. Les cordons usés ou endommagés doivent être remplacés.
2. Prendre la prise électrique entre ses doigts, et non le cordon, pour la débrancher. Ne tire jamais sur le cordon. Les fils risquent de se desserrer et de transmettre une décharge.
3. Ne jamais manipuler de l'équipement électrique avec les mains mouillées ou en se tenant debout dans l'eau.
4. Porter des chaussures à semelles en caoutchouc afin d'éviter les décharges. Le caoutchouc n'est pas un conducteur d'électricité.
5. S'assurer d'utiliser des blocs d'alimentation et des câbles adéquats désignés, propres à l'utilisation de pièces d'équipement spécifiques.
6. Entreposer tout l'équipement électronique dans des lieux désignés par l'enseignant.
7. Ne jamais intervenir de quelque façon que ce soit dans un environnement de travail configuré par quelqu'un d'autre sans y être autorisé.
8. Toujours mettre l'équipement en position d'arrêt et le débrancher avant de le désassembler, de le déplacer ou de le nettoyer.
9. Toujours s'assurer que les machines électriques sont complètement assemblées et en position d'arrêt avant de les brancher.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Procédures d'urgence dans les installations

Repérez l'emplacement de tous les systèmes d'alarme-incendie, des sorties de secours et des boutons d'arrêt d'urgence.

Les SORTIES DE SECOURS ET LES DIRECTIVES D'ÉVACUATION D'URGENCE doivent être connues de tous. Les voies d'évacuation doivent être dégagées en tout temps.

Emplacement du matériel d'urgence

Sorties de secours et alarmes-incendies :

Emplacements des boutons d'arrêt d'urgence :

Lavabos pour les mains :

Lave-yeux :

Armoire de premiers soins :

Couvertures anti-feu :

Extincteurs :

Interrupteurs pour les ventilateurs d'évacuation surplombants :

Système d'extinction des incendies :

Poste de secours pour brûlures :

Rapports d'incident :

**DANS TOUS LES CAS - S'IL Y A UN DOUTE, CONSULTER
L'ENSEIGNANT**

Prévenir les chutes

Des études sur les accidents survenus dans le secteur des services montrent que la plupart des blessures sont causées par des chutes. En observant quelques règles simples, vous éviterez la plupart de ces accidents de ce type.

Voici quelques directives pour éviter les chutes.





1. Ne courez pas, marchez.
2. Gardez le sol propre et sec. Un sol mouillé est glissant, essuyez donc immédiatement tout déversement de liquide. Saupoudrez de sel les endroits qui sont encore glissants avant que le sol puisse être nettoyé convenablement. Avertissez les autres de toute condition glissante.
3. Portez des chaussures confortables à talon plat avec des semelles en caoutchouc. Ces chaussures adhèrent bien au sol.
4. Gardez les tapis bien à plat au sol pour éviter d'y trébucher. Des tapis gondolés ou aux coins recourbés peuvent provoquer des chutes.
5. Gardez bien dégagées les zones de travail et les voies de passage. Les cordons électriques ne devraient pas traverser une voie de passage. Rangez rapidement les vadrouilles et les balais. Ne laissez jamais des boîtes ou des caisses traîner dans les allées.
6. Regardez toujours où vous allez. Demandez de l'aide pour déplacer des objets qui peuvent bloquer votre vision.
7. Pour atteindre quelque chose qui se trouve en hauteur, utilisez un escabeau, jamais de chaise ou de table.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Extincteurs d'incendie

1. Si vous voyez des flammes, donnez l'alerte, faites sortir tout le monde et déclenchez l'alarme d'incendie.
2. Gardez votre calme.
3. Si vous utilisez un extincteur :
 - **RETIREZ LA GOUPILLE DE SÉCURITÉ, DIRIGEZ LE JET À LA BASE DES FLAMMES;**
 - **SERREZ LA POIGNÉE, BALAYEZ LENTEMENT LA BASE DU FEU AVEC LE JET;**
 - **ACCROUISSEZ-VOUS POUR ÉVITER LA CHALEUR ET LA FUMÉE.**
4. Demandez au service d'incendie de s'assurer que le feu est bel et bien éteint.
5. Aérez l'espace lorsque le feu est complètement éteint.

Apprenez à reconnaître les différents types d'extincteurs :

CLASSE A eau		Matières combustibles usuelles: papier, tissu, bois, caoutchouc, plusieurs plastiques.
CLASSE B CO2		Liquides inflammables : huile, graisse, essence, certaines peintures, certains solvants, etc.
CLASSE C poudre chimique		Équipement électrique: câbles, boîtes à fusibles, matériel électrique, etc.
CLASSE D liquide spécial ou poudre		Métaux combustibles: magnésium, sodium.

Premiers soins

Souvent, en situation d'urgence, les premiers soins sont les premiers gestes à poser. Les premiers soins consistent à aider une personne blessée jusqu'à ce qu'arrive un professionnel de la santé.

En cas d'urgence, suivez les conseils généraux suivants. Ces conseils ne constituent pas un cours de premiers soins. Suivez les instructions de l'enseignant.

1. Vérifiez le site. Vous devez chercher les risques de décharges électriques, les déversements chimiques, les objets chauds et des flammes. Demeurer calme et appeler aux secours. Ne touchez pas une personne blessée avant que les dangers immédiats, comme un courant électrique, aient été éliminés.
2. Aidez les victimes à rester calmes et dans une position confortable, si l'enseignant vous le demande.
3. Appelez le bureau pour de l'aide médicale, si l'enseignant vous le demande.
4. Administrez les premiers soins aux victimes selon les instructions de l'enseignant.
5. Empêchez les gens de s'approcher inutilement des victimes.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Trousse de premiers soins

TOUTES LES BLESSURES DOIVENT ÊTRE SIGNALÉES AU BUREAU PRINCIPAL. SIGNALEZ À L'ENSEIGNANT TOUTE UTILISATION DE LA TROUSSE DE PREMIERS SOINS POUR ÊTRE CERTAIN QUE LES ARTICLES UTILISÉS SONT REMPLACÉS.

Liste proposée (ajoutez des éléments selon vos besoins). Voir le règlement 1101 de la CSPAAT, Exigences relatives aux premiers soins, au <http://www.wsib.on.ca/wsib/wsibsite.nsf/Public/PreventionYHSRR> (site bilingue)

LA DATE DE VÉRIFICATION :
VÉRIFIÉ PAR :

ARTICLE	NOMBRE
Manuel général des premiers soins de l'Ambulance Saint-Jean	
Masques	
Gants jetables en latex	
Paire de ciseaux	
Écuelle en plastic à vomissure	
Attelles de bois	
Rembourrage pour attelle	
Pansements adhésifs	
Compresse de gaze stériles (1m ²)	
Bandages de gaze (1,80 m)	
Bandages triangulaires	
Épingles de sureté	
Gaze stérile	
Pansements stériles pour premiers soins	
Sparadrap (3,5 cm de largeur)	
Tampons antiseptiques	
Crème contre les brûlures	
Compresse froides instantanées	

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

L'entretien général des lieux

1. Chaque chose possède sa propre place de rangement.
Si vous ne savez pas où est cet endroit, demandez-le.
Si vous le savez, rangez la chose à sa place.
2. Si c'est brisé, signalez-le.
Si ça ne fonctionne pas, signalez-le.
Si c'est brisé ou si ça fonctionne mal, ne vous en servez pas.
3. La saleté, la poussière et les déchets sont nuisibles à votre santé et à votre sécurité. Même si ce n'est pas vous qui avez fait des dégâts, c'est quand même à vous de ramasser, de nettoyer ou de débarrasser.
4. Si vous renversez ou laissez tomber du liquide par terre, nettoyez immédiatement ou épongez le liquide avec quelque chose d'absorbant. Vous êtes responsable de la prévention des blessures.
5. N'obstruez jamais les sorties de secours, les avertisseurs d'incendie, les portes, les passages et les disjoncteurs ou interrupteurs électriques des machines.
6. Les produits chimiques ont leurs propres récipients d'entreposage. Utilisez-les.
Ne mélangez jamais des produits chimiques.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Graisse et huiles

Les incendies qui mettent en cause de la graisse ou de l'huile se répandent rapidement. Dès que vous en voyez une, il faut avertir les autres du problème et téléphoner au poste d'incendie sans délai. Assurez-vous de bien connaître l'emplacement de toutes les sorties. Si le feu s'étend, aidez les clients à sortir de l'immeuble, puis restez dehors. Si l'air est enfumé, il faut se frayer un chemin en rampant au sol pour se mettre en lieu sûr. La fumée est moins intense près du plancher.

Les points ci-dessous donnent des directives afin d'éviter qu'un feu naisse au contact de l'huile ou de la graisse en cuisine.

1. Ne pas surchauffer les matières grasses. Une inflammation instantanée pourrait se produire.
2. Ne jamais remplir la friteuse jusqu'à ras bord.
3. Ne jamais laisser de matière grasse brûlante sans surveillance.
4. Si de l'huile ou du gras s'est déversé, l'essuyer avec un papier absorbant et nettoyer la surface avec de l'eau tempérée et du détergent.
5. Après des cuissons avec de la graisse, du gras ou de l'huile, nettoyer le résidu graisseux accumulé sur les hottes de cuisine, les grils et friteuses. Utiliser de l'eau tempérée et du détergent.
6. Ne jamais jeter de l'eau sur un feu de graisse. L'eau explosera, ce qui aura pour effet de répandre le feu et risquera d'entraîner de graves brûlures personnelles.
7. Pour brûler, il faut du combustible, de la chaleur et de l'oxygène. Si on prive le feu d'un de ces éléments, il s'éteindra.
8. Le moyen le plus facile d'éteindre un feu est de lui couper l'oxygène afin d'éteindre les flammes. Prends n'importe quel article qui peut servir de couverture (un couvercle, une plaque à pâtisserie, un plateau, un plat d'hôtel, un bol, un linge humide, une couverture anti-feu...)

Pour éteindre un feu :

1. Couvrir le feu de graisse avec un couvercle.
2. Fermer la source de chaleur.
3. Éteindre le brûleur et laisser refroidir, mais ne pas tenter de le déplacer.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Le système HACCP

Plusieurs services de restauration utilisent le système d'assurance de la salubrité des aliments appelé le système HACCP, un système américain que nous traduisons par chez nous officiellement par système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques. Ce système combine les procédures de manipulation des aliments, les techniques de contrôle et la tenue des dossiers.

Cela aide les employés des services alimentaires à :

- Identifier les aliments et les procédures qui sont susceptibles de causer une maladie d'origine alimentaire.
- Concevoir des procédures en installation en vue d'éviter les risques de maladie d'origine alimentaire.
- Surveiller les procédures afin de garder les aliments sains.

Risque potentiel	Point de contrôle	Mesure corrective
Choisir des plats à risque, préparation inadéquate des aliments.	La commande au menu et les recettes	La formation adéquate.
Réceptionner et accepter des produits alimentaires contaminés.	L'arrivage	Inspecter chaque livraison, rejeter les aliments contaminés.
La contamination croisée; entreposer inadéquatement des aliments, qui finissent par se dégrader; les bactéries.	L'entreposage	Appliquer le principe du premier entré, premier sorti (PEPS); maintenir des températures adéquates dans les entreposages; jeter les aliments périmés.
La contamination croisée; les bactéries.	La préparation des aliments	Observer une bonne hygiène personnelle; porter des gants; se laver les mains; nettoyer et désinfecter les ustensiles et les surfaces de travail.
Les bactéries survivantes; les contaminants physiques et chimiques.	La cuisson	Obtenir la température interne minimale.
Les bactéries; les contaminants physiques.	La conservation d'aliments chauds et son service	Maintenir des températures adéquates; utiliser de l'équipement de service propre.
Les bactéries.	Le refroidissement	Appliquer des méthodes pour accélérer le refroidissement; entreposer adéquatement les aliments.
Les bactéries.	Le réchauffage	Réchauffer les aliments rapidement; ne pas mélanger les anciens aliments avec les nouveaux.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Se laver les mains

Le lavage et la désinfection efficace des mains sont des moyens très importants pour éviter la propagation de bactéries dangereuses. Un employé des services alimentaires doit toujours se laver les mains selon la procédure suivante :

1. Se mouiller les avant-bras et les mains à l'eau chaude courante.
2. Utiliser assez de savon pour le faire mousser.
3. Se frotter les mains et les bras pour au moins 20 secondes.
4. Se nettoyer les ongles au moyen d'une brosse.
5. Bien se rincer les mains à l'eau chaude courante.
6. Se servir d'un essuie-tout pour fermer le robinet.
7. Se sécher les mains et les bras avec un essuie-tout propre.

Se laver les mains souvent :

Le lavage des mains est le meilleur moyen de stopper la multiplication de bactéries causant des maladies pathogènes.

Soyez attentifs à vos propres habitudes d'hygiène personnelle et lavez-vous les mains dès qu'il y a une possibilité de contamination.

- Avant de se mettre au travail.
- Après une pause-café, y compris pour manger, fumer, boire ou mâcher de la gomme.
- Avant et après avoir manipulé des aliments crus comme de la viande, du poisson ou de la volaille.
- Après s'être touché le visage, les cheveux ou ailleurs sur le corps.
- Après avoir éternué, toussé ou utilisé un mouchoir.
- Après être allé aux toilettes.
- Après avoir utilisé un produit nettoyant ou de désinfection.
- Après avoir sorti les ordures.
- Après avoir fait la vaisselle ou essuyé les tables.
- Après avoir touché tout autre objet qui pourrait contaminer les aliments, notamment le téléphone, de l'argent, une poignée de porte ou des nappes sales.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Manipuler des aliments chauds

Faire la cuisine va de pair avec le fait de manipuler des aliments et de l'équipement brûlant. Voici quelques bonnes mesures de précaution pour éviter les brûlures.

1. Faire un plan. Avant de sortir un chaudron chaud du four ou de l'enlever de la surface de cuisson, prévoir un trajet bien dégagé et un espace sécuritaire où le déposer.
2. Se protéger les mains en utilisant des poignées coussinées isolantes. Utiliser des poignées coussinées sèches et épaisses qui ne transmettront pas la chaleur rapidement. Pour sortir un objet du four sans exposer le dos de ses mains à la chaleur intense, faire glisser la grille sur son rail avant toute chose. Utiliser des gants de cuisine isolants.
3. Se protéger des brûlures dues à la vapeur. Toujours faire basculer le couvercle d'un chaudron de façon à laisser la vapeur d'eau s'échapper loin de son visage. S'assurer que toute la vapeur s'est échappée d'un autocuiseur avant d'en ouvrir le couvercle. Des poignées isolantes mouillées peuvent aussi causer des brûlures de vapeur d'eau.
4. Les gants de cuisine ou les poignées doivent toujours être bien secs. Ne jamais utiliser des linges trempés ou mouillés pour ramasser des chaudrons chauds. La chaleur se transmettra rapidement et produira de la vapeur brûlante.
5. Les matières grasses brûlantes peuvent causer des brûlures très douloureuses. Ne jamais déposer des aliments froids ou mouillés dans un corps gras chaud afin d'éviter les éclaboussures brûlantes. De plus, si le corps gras bout et déborde, il risque de prendre feu.
6. Garder les poignées des casseroles détournées de l'avant de la cuisinière afin d'éviter de les bousculer.
7. Porter des vêtements ajustés. Garder les cheveux longs attachés et ne pas porter de bijoux à pendentifs. Des chemises à manches longues et les bijoux peuvent s'accrocher à la poignée d'une casserole et la renverser. Les chemises à manches longues et les cheveux peuvent aussi prendre feu.
8. Éviter de remplir les contenants à plus de la moitié. Ainsi ils seront moins à risque de se déverser quand on les transporte.
9. Demander de l'aide pour transporter des casseroles lourdes qui contiennent des matières grasses chaudes. Utiliser un chariot si possible.
10. Avertir les autres si vous vous déplacez avec des aliments chauds.
11. Garder les matières inflammables, comme le linge de cuisine, loin des flammes nues. Les matières inflammables sont celles qui prennent feu facilement.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Manipuler des couteaux

Les employés des services alimentaires doivent manier des couteaux chaque jour pour couper, mélanger, hacher, trancher et râper. Ces travailleurs devraient savoir comment les utiliser adéquatement de façon à éviter les coupures. Souvent, les coupures sont le résultat d'une mauvaise utilisation des couteaux. Un couteau bien aiguisé est plus sécuritaire qu'un couteau émoussé parce qu'il tranche les aliments aisément, avec moins de pression.

1. Toujours utiliser le bon couteau pour la tâche à accomplir.
2. Toujours utiliser un couteau bien aiguisé. Les risques de se couper avec un couteau émoussé augmentent en raison de la force nécessaire pour couper.
3. Toujours orienter la lame à l'écart de son corps et utiliser une planche à découper.
4. Ne jamais laisser la lame ou le manche d'un couteau dépasser du bord de la planche à découper ou de la table.
5. Pour se déplacer avec un couteau, il faut le tenir par le manche, la pointe orientée vers le bas, sur le côté de son corps. S'assurer que le côté tranchant soit orienté vers l'arrière.
6. Ne jamais essayer d'attraper un couteau qui tombe. Reculer en le laissant tomber.
7. Pour donner un couteau à quelqu'un, le déposer sur la surface de travail ou le passer en tenant soigneusement le dos et la lame, la poignée tendue vers l'autre personne.
8. Ne jamais se servir d'un couteau pour exécuter des tâches inadéquates, comme pour ouvrir une boîte ou une bouteille, ou pour en faire un levier. Vous risquez d'endommager la lame, voire même la briser.
9. Ne jamais laisser un couteau dans un évier plein d'eau. Quelqu'un pourrait y mettre les mains et se couper.
10. Essuyer soigneusement la lame en glissant le linge sur ses côtés, à partir de son dos.
11. Toujours laver, désinfecter et essuyer les couteaux avant de les ranger.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Les risques ergonomiques

Un claquage est une rigidité ou de douleur ressentie dans les muscles. Il est causé par l'utilisation prolongée des muscles utilisés ou par une mauvaise posture. Il est souvent ressenti dans le bas du dos, soit au point le plus faible de la colonne vertébrale. Soulever des objets lourds provoque souvent de la tension à ce niveau surtout si sa posture est mauvaise. Ceci survient trop souvent dans les services alimentaires. Un dos déjà touché ou affaibli est davantage susceptible de rechuter.

1. Il est possible d'éviter les tensions au dos lorsque l'on veut soulever un objet. Il s'agit d'utiliser davantage les muscles de ses jambes, qui sont aussi plus forts que ceux du dos. Pour soulever un objet lourd, plier les genoux pour s'accroupir, garder les pieds à la largeur des épaules et bien garder le dos droit. Les bras tendus, empoigner la charge à soulever en utilisant toute la main, puis se relever en gardant le dos droit. Laisser les muscles des jambes faire le travail. Ne pas se contorsionner et ne pas se pencher.
2. Recourir à la même méthode pour déposer les objets lourds. Demander de l'aide si l'objet est trop lourd pour soi. Utiliser un chariot pour transporter les objets lourds à une distance lointaine.
3. Entreposer les objets lourds sur les tablettes inférieures.
4. Varier les tâches. Éviter les mouvements répétitifs qui causent des syndromes inflammatoires comme l'épicondylite latérale (coude du joueur de tennis) ou le syndrome du canal carpien. Ne pas oublier de s'étirer.
5. Adopter une bonne posture. Se tenir droit. Se tenir debout, le dos bien droit et les deux pieds solidement appuyés au sol. Ne pas se relâcher.
6. Organiser et planifier son espace de travail. Créer son propre poste de travail ergonomique. Travailler dans un processus logique (de gauche à droite). Ramener les contenants vers soi et les grouper afin de limiter les mouvements et les tensions. Autant que possible exécuter des mouvements latéraux plutôt que de s'étirer ou de se pencher vers l'avant.
7. Planifier ses mouvements et travailler efficacement. Garder ses bras près de son corps. Garder son poste de travail propre et organisé. Ne pas se laisser empêtrer dans le désordre et les dégâts accumulants.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Hygiène personnelle

Les employés des services alimentaires sont en contact direct avec les aliments. Ils sont souvent à l'origine de contaminations alimentaires ou de maladies d'origine alimentaire. L'apport des bonnes habitudes des soins personnels réduisent la fréquence de ces incidents.

Vous devez être conscient de vos propres habitudes de soins personnels. Voici quelques-unes des choses que l'employé des services alimentaires peut faire pour maintenir une bonne hygiène corporelle.

1. Prendre conscience de ses propres habitudes de soins personnelles;
 - a. Prendre une douche ou un bain chaque jour ainsi que se laver les cheveux régulièrement.
 - b. Les ongles doivent être propres et taillés assez court.
 - c. Toujours porter des vêtements propres au travail.
 - d. S'attacher les cheveux avec un élastique et porter un filet à cheveux ou les tenir sous un chapeau.
 - e. Toujours porter un tablier propre.
 - f. Porter des chaussures adaptées au lieu de travail, les chaussures fermées et les semelles antidérapantes sont de rigueur.
 - g. Ne pas manipuler les aliments lorsque l'on est malade.
2. Enlever ses bijoux. Les microorganismes peuvent se cacher sous les bagues, les bracelets, les montres, et autres. Les bijoux peuvent aussi présenter un risque à la sécurité personnelle du travailleur car ils peuvent se prendre dans l'équipement.
3. Éternuer ou tousser dans sa manche afin d'éviter la contamination directe.
4. La dégustation à deux cuillères constitue un moyen sécuritaire de goûter les aliments sans faire tremper à nouveau une cuillère à laquelle on a déjà goûté. Un geste qui peut entraîner une contamination croisée. Utiliser une cuillère propre pour transférer les aliments à une cuillère à déguster. Pas de double trempette.
5. Ne jamais s'essuyer les mains sur son tablier. L'équipement de protection individuelle protège les vêtements et le corps. Il ne faut pas l'utiliser pour essuyer les mains et en faire un vecteur de contamination croisée.
6. Utiliser des gants en caoutchouc :
 - Toujours porter des gants pour servir des aliments.
 - Ne jamais réutiliser des gants qui ont été en contact avec des aliments crus. Il s'agit d'un facteur de contamination croisée.
 - Ne jamais utiliser des gants sales ou déchirés.
 - Les coupures ou les abrasions doivent être couvertes avec un pansement et un gant en caoutchouc.
7. Éviter de porter un uniforme souillé. Retrousser ses manches et attacher les cordons de son tablier afin d'éviter de salir ses vêtements ou de se faire prendre dans l'équipement.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Les règles du SIMDUT

- L'acronyme SIMDUT signifie *Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail*.
- Ce système a été mis en place en Ontario en même temps que la *Loi sur la santé et la sécurité au travail*, en 1987.
- Le SIMDUT oblige les employeurs de renseigner les travailleurs sur les produits qu'ils manipulent.
- Le SIMDUT fédéral s'applique aux importateurs, aux fabricants et aux fournisseurs de matériaux dangereux.
- La *Loi sur les produits dangereux* oblige les fournisseurs canadiens de produits dangereux à fournir à leurs clients des étiquettes et des fiches de données de sécurité.
- L'acronyme FDS signifie fiche de données de sécurité (anciennement appelée *fiche signalétique (FS)*).
- Une fiche de données de sécurité (FDS) est un document qui explique comment manipuler, entreposer et utiliser un produit, ainsi que les effets sur la santé en cas d'exposition, les mesures préventives à prendre et les premiers soins à administrer.
- Le fournisseur doit mettre à jour ses fiches de données de sécurité tous les trois ans.
- En Ontario, selon la *Loi sur la santé et la sécurité au travail*, les employeurs doivent s'assurer que toute matière dangereuse porte une étiquette appropriée et est accompagnée d'une fiche de données de sécurité.
- Tout produit dangereux contrôlé doit porter deux étiquettes, une étant celle du fournisseur et l'autre étant celle du lieu de travail.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Les étiquettes SIMDUT

L'**étiquette du fournisseur** doit être apposée à tout contenant d'un produit contrôlé. Elle doit contenir des renseignements détaillés sur le produit. La loi prévoit que l'étiquette du fournisseur apposée à un produit contrôlé de 10 kg ou plus, ou d'une matière dangereuse, doit respecter les consignes suivantes :

- être écrite dans les deux langues officielles,
- comporter la bordure rayée du SIMDUT,
- identifier la substance ou le produit (c'est-à-dire, l'appellation chimique, courante, générique ou commerciale, le nom de la marque, la désignation ou le numéro de code),
- porter le nom et l'adresse du fournisseur,
- porter un énoncé précisant qu'une fiche de données de sécurité (FDS) est disponible,
- porter les symboles de danger du SIMDUT.

De plus, lorsque le contenant a une capacité supérieure à 100 millilitres, l'étiquette doit comprendre les renseignements suivants :

- les mentions des risques en fonction de la durée d'exposition,
- les précautions à prendre lors de l'utilisation du produit contrôlé ou de l'exposition à ce produit,
- les premiers soins à administrer pour traiter les blessures et les maladies immédiates (et non les maladies progressives).

L'**étiquette du lieu de travail** doit être apposée sur tout contenant qui ne provient pas du fournisseur, et elle doit contenir les renseignements suivants :

- les identificateurs du produit ou le nom du produit,
- un énoncé précisant qu'une fiche de données de sécurité (FDS) est disponible,
- les mesures préventives,
- les premiers soins à administrer.

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

Les étiquettes FDS

**FICHES DE DONNÉES DE SÉCURITÉ GÉNÉRIQUES À DES FINS PERSONNELLES -
PRODUITS PROTÉGÉ PAR LE DROIT RELATIF AU SECRETS COMMERCIAUX**

IDENTIFICATION DE MATÉRIEL

NOM COMMERCIAL/NOM DU PRODUIT

USAGE DU PRODUIT

AUTRES NOMS

NOM DU FABRICANT OU DU FOURNISSEUR

ADRESSE

NUMÉRO DE SECOURS

PROCÉDURE DE PREMIERS SOINS

EN TOUT TEMPS - EN CAS DE DOUTE, VOIR L'ENSEIGNANT

SECTION 3: DEVOIRS ET TESTS**APERÇU**

Cette section présente des exemples de tests et de devoirs portant sur la sécurité. Vous pouvez vous en servir tels quels ou les adapter à vos besoins. Dans un cours, ils peuvent servir pour l'évaluation des attentes en matière de sécurité ou comme outils d'évaluation de la connaissance et de la compréhension des étudiants. Il est recommandé que tous les enseignants tiennent un registre de tous les résultats des tests et travaux, ou des passeports (voir section suivante) pour fin de vérification de la compréhension, tant notionnelle que pratique, de chaque étudiant en matière de sécurité.

Le matériel de sécurité et les pratiques sécuritaires des établissements individuels détermineront comment un enseignant peut utiliser au mieux ces ressources dans l'enseignement des pratiques sécuritaires au travail. En outre, des ressources supplémentaires du SécuriNET, qui se trouvent en ligne à OCTELab, sont disponibles en téléchargement dans des fichiers .zip et sont mis à jour régulièrement.

REMARQUE

Il convient de considérer l'ensemble du contenu des présents documents en matière de sécurité strictement comme des suggestions et recommandations. Ce ne sont pas des documents juridiques et ils ne devraient pas être considérés comme des politiques officielles ou comme ayant une force obligatoire. Ni l'OCTE, ni ses collaborateurs ne prétendent que les contenus qui suivent sont exacts ou complets et n'acceptent aucune responsabilité pour les dommages découlant leur utilisation. Les personnes qui utilisent ce document ne devraient pas présumer que toutes les mises en garde et les mesures de précaution figurent aux présentes, ni présumer qu'elles ne sont pas tenues de connaître de l'information ou des mesures complémentaires ou que les politiques du conseil ou règlements administratifs locaux y sont expressément intégrés.

Pour de plus amples renseignements relatifs à la sécurité, veuillez consulter les politiques et règlements de votre école et de votre conseil, ainsi que les manuels d'utilisation des pièces d'équipement précises. Pour obtenir, de la part d'enseignants d'expérience, des conseils et des options de personnalisation pour vos projets de cours, consultez les documents modèles du SécuriNET dans l'OCTELab.

Devoir n° 1 – Faire un inventaire de la salle et identifier le matériel pertinent

- Au moyen d'une règle, dessinez un schéma représentant l'atelier et identifiez l'emplacement des articles suivants.
- Montrez les espaces de travail aux environs de l'équipement principal.
- Cochez chaque article afin de ne rien manquer :

Les portes d'entrée et les issues	
Sortie d'urgence	
Extincteurs	
Alarme incendie	
Trousse de premiers soins	
Bouton de coupure de courant ou d'arrêt d'urgence	
Prises électriques	
Ventilateurs d'extraction/hottes	
Éviers	
Poubelles	
Surfaces de travail	
Zone de travail à l'ordinateur	
Espaces destinés au nettoyage de l'équipement et des outils	
Lieu d'entreposage des produits chimiques de nettoyage	
Lieu d'entreposage des fournitures consommables	
Lieu d'entreposage des gants	
Lieu d'entreposage des tabliers	
Lieu d'entreposage des lunettes de sécurité	
Réglage de température de l'eau	
Aire de circulation	
Chambres froides, réfrigérateurs et congélateurs	
Secteur des fourneaux et des surfaces de cuisson	
Surfaces de coupe	

Devoir n° 2 – La sécurité générale

En groupes de deux, analysez le problème qui vous a été assigné. Vous devez donner une description détaillée des règles de sécurité à observer dans ce cas précis. L'information pour les recherches peut être trouvée dans des sources diverses; consultez des manuels scolaires, l'internet, les manuels d'utilisation ou ceux des fournisseurs locaux. Chaque groupe fera une présentation de 5 à 10 minutes à la classe. Vous devrez décrire le thème et montrez l'importance de la sécurité dans les milieux de l'hôtellerie et du tourisme.

- Groupe 1 Travailler avec des viandes, de la volaille, du gibier
- Groupe 2 Les procédures de sécurité pour manipuler des couteaux
- Groupe 3 Les méthodes de cuisson sécuritaires
- Groupe 4 Les procédures sécuritaires pour entreposer des aliments
- Groupe 5 La bonne hygiène personnelle
- Groupe 6 Les allergies alimentaires
- Groupe 7 Les méthodes de nettoyage sécuritaires
- Groupe 8 L'utilisation et l'entreposage des produits chimiques
- Groupe 9 Gérer les coupures, les brûlures et l'usure musculaire
- Groupe 10 Veiller à la sécurité des clients

Devoir n° 3 – Réaliser un contrôle de sécurité

Une fois par mois, on demandera à un groupe de réaliser une vérification de la sécurité de l'atelier ou du laboratoire. Pour accomplir cette tâche, le groupe doit premièrement dessiner une liste de contrôle de sécurité à utiliser pour l'inspection. La liste de contrôle doit comporter les titres suivants :

1. L'état du contenu de la trousse de premiers soins
2. L'état de l'équipement de sécurité
3. L'état de l'équipement de protection contre les incendies
4. L'état des produits et de l'équipement de nettoyage
5. L'état des espaces d'entreposage
6. L'état des outils et de l'équipement
7. L'état de l'entreposage des aliments et de leur élimination
8. L'état de l'entretien ménager

L'enseignante ou l'enseignant vous renseignera sur les normes de sécurité. Vous devrez préparer une liste de contrôle en vue de procéder à un contrôle de la sécurité de l'atelier. Quand votre liste aura été approuvée, vous devrez procéder à une première vérification, pour ensuite faire un rapport.

Modèle

Liste de contrôle de santé et sécurité en installations alimentaires

Inspecteur enseignant : _____

Inspecteur élève : _____

Date de l'inspection : _____

ZONE INSPECTÉE	ÉTAT	MESURES À PRENDRE	CORRECTION APPORTÉE LE
Prises de courant			
Matériel électrique et rallonges			
Interrupteurs de l'alimentation de secours/disjoncteurs de surcharge			
Extincteurs			
Sorties et dispositifs d'éclairage			
Ventilateurs d'extraction/hottes			
Zones de circulation			
Carreaux de plafond et luminaires			
Carreaux de plancher, tapis et surfaces			
Environs de l'évier et aires de nettoyage			
Entreposage et étiquetage des produits chimiques			
Lave-yeux			
Trousse de premiers soins			
Gants de vinyle, de latex, ou de caoutchouc			
Aires de cuisson			
Lunettes de sécurité			
Installations d'entreposage de provisions			

Exemple de jeu-questionnaire portant sur le SIMDUT et les fiches de données de sécurité (FDS)

Section 1 :

Définis le SIMDUT et les FDS.

Quelle est la responsabilité de l'employeur en ce qui a trait au SIMDUT selon la Loi sur la santé et la sécurité au travail en Ontario?

Section 2 : Choix multiples

1. L'étiquette d'un contenant d'une capacité supérieure à 100 millilitres en matières dangereuses doit indiquer de l'information supplémentaire, notamment :
 - a) le nom du chimiste de l'entreprise
 - b) les risques en fonction de la durée d'exposition
 - c) b et d
 - d) les mesures de précaution à prendre en cas d'exposition au produit
2. En milieu du travail, les étiquettes doivent identifier la matière ou le nom du produit, renvoyer à une FDS, mentionner les mesures de précaution à prendre et :
 - a) un numéro de téléphone d'urgence
 - b) le numéro de téléphone de l'hôpital
 - c) les mesures de premiers soins
 - d) le numéro de téléphone de l'entreprise
3. Au Canada une étiquette du fournisseur conforme au SIMDUT doit être écrite :
 - a) en français
 - b) en anglais
 - b) en chinois
 - d) dans les deux langues officielles
4. Quand un fournisseur vend une matière dangereuse, il doit l'accompagner :
 - a) d'une remise
 - b) d'une FDS
 - b) d'une étiquette SIMDUT
 - d) d'une fiche des Services d'hygiène du travail
5. Une fiche de données de sécurité doit être:
 - a) conservée dans le dossier pour toujours
 - b) lue et puis jetée
 - c) photocopiée pour tous les travailleurs
 - d) consignée dans un cartable pour 3 ans

Le barème de correction:

Section 1

1. Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail, fiche de données de sécurité
2. D'avertir les employés en ce qui concerne les matières dangereuses.

Section 2 : Choix multiples: 1. c 2. c 3. d 4. b 5. d

Modèle

**Liste de contrôle de l'élève pour les procédures de sécurité :
En cuisine**

Nom de l'élève : _____

Date de l'observation et commentaires de l'enseignante ou de l'enseignant

Procédure	Préparer	Cuire	Servir
L'élève a préparé l'aire de travail et les surfaces en suivant les bonnes procédures de sécurité et de nettoyage.			
L'élève a porté son EPI et a suivi à la lettre les mesures de sécurité pour exécuter toutes les procédures.			
L'élève a largement montré qu'il sait utiliser les outils ou l'équipement adéquatement			
L'élève s'est montré conscient des règles de santé et sécurité pendant la procédure.			
L'élève a nettoyé et a rangé tous les ustensiles d'une façon sécuritaire et hygiénique et a éliminé les déchets correctement.			

Leçon, activités et questions pour le maniement de couteau

Le maniement sécuritaire de couteau

Les couteaux sont des ustensiles très importants dans une cuisine professionnelle. Ils peuvent aussi présenter un grand risque à la sécurité. Avec les chutes et les brûlures, les coupures surviennent couramment dans une cuisine. Savoir comment manipuler les couteaux d'une façon sécuritaire réduit le risque de blessure.

Garder les couteaux bien tranchants

Un couteau émoussé est plus dangereux qu'un couteau bien tranchant. Il faut appliquer davantage de force pour trancher les aliments avec un couteau émoussé. La lame risque davantage de glisser sur la surface de l'aliment pour s'enfoncer sur le doigt.

On peut aiguiser les couteaux avec une variété d'outils, comme par exemple une pierre à aiguiser. Une fois aiguisé, le fil de la lame peut être entretenu au moyen d'un affiloir. Entretenir le tranchant du fil, c'est ce qu'on appelle l'affutage.

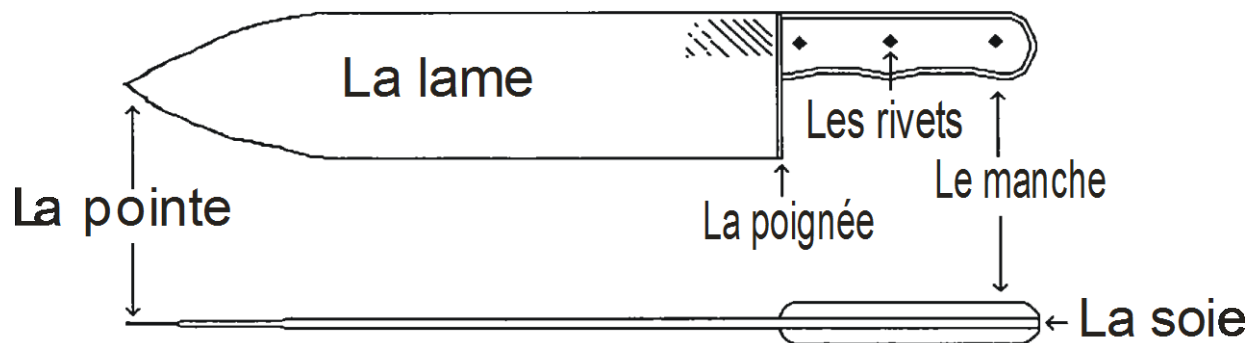
La meilleure façon d'apprendre comment aiguiser et affuter des couteaux est d'observer une personne qui est habile à l'affutage, pour ensuite s'y entraîner soi-même. Il y a beaucoup de vidéos YouTube qui démontrent les techniques d'aiguisage et d'affutage.

L'emploi sécuritaire d'un couteau

En premier lieu, il faut établir un plan de travail sécuritaire. On doit utiliser une planche à découper afin de garder le couteau tranchant plus longtemps, de réduire le risque de voir glisser les objets et de protéger la surface du comptoir.

On devrait toujours mettre des essuie-tout mouillés ou un linge trempé sous la planche à découper pour qu'elle-même ne glisse pas.

La partie la plus importante pour l'utilisation sans risque d'un couteau est la prise. Nous entendons ici autant la prise sur le couteau que la prise sur le produit qu'on coupe.



Un couteau bien fabriqué aura une lame qui traverse le manche complètement, comme dans l'illustration ci-dessus. Pour un maximum de contrôle sur le couteau, la main du chef devrait envelopper le manche, l'index et le pouce tenant solidement la lame là où elle rejoint le manche.



Il faut du temps et de la pratique pour s'habituer au maniement sécuritaire d'un couteau.

Le maniement de l'ingrédient qu'on découpe est aussi une habileté qui demande du temps de perfectionnement. La technique professionnelle consiste à tenir le couteau avec la main dominante et de faire une pince avec l'autre main en recourbant les doigts en forme de pince au-dessus des aliments que vous voulez couper. Posez le plat de la lame contre les jointures de vos doigts, en faisant attention de ne pas les laisser sur le chemin de la lame. Guidez les aliments sous la lame avec votre main en forme de pince et faites descendre la lame avec votre main qui tient le couteau.



Il faut toujours travailler avec la lame à l'écart de son corps et ne jamais couper des aliments que l'on tient dans sa main.

Il faut demeurer attentif et maintenir sa concentration lorsque l'on manipule un couteau.

La pratique est la seule façon de perfectionner ces techniques. Complétez la liste de contrôle des compétences qui suit avec votre enseignant tandis que vous vous entraînez.

Tâche	Compétence attestée (<input type="checkbox"/>)	Date
Aiguiser le couteau		
Affuter le couteau		
Mettre en place une planche à découper		
Transporter en toute sécurité le couteau à l'aire de travail		
Empoigner le couteau correctement		
Utiliser la technique de coupe professionnelle		
Laver et ranger le couteau comme il se doit		

Transporter et nettoyer des couteaux

Circuler dans la cuisine avec un couteau peut comporter des risques. Il convient d'être attentif lorsque l'on se déplace avec un couteau afin de réduire les risques de blessures.

Il faut toujours tenir le couteau à son côté, jamais devant soi, et le tenir avec la pointe vers le bas. Évitez de balancer les bras et signalez aux personnes à proximité de vous et du fait que vous vous déplacez avec un couteau tranchant. Les couteaux doivent toujours être gardés loin du rebord d'une surface de travail. Un chef doit toujours laver son couteau et le remettre à sa place. Ne laissez jamais un couteau dans un évier plein d'eau savonneuse. Quelqu'un pourrait mettre les mains dans l'évier et se couper. Laver le couteau à la main contribue à garder le fil tranchant plus longtemps.

Activité

En utilisant l'information de sécurité ci-dessus, composez une affiche attrayante qui présente les choses « à faire » et celles « à éviter » relativement à la manipulation sécuritaire d'un couteau. Inclure trois « à faire » et trois « à ne pas » et au moins trois illustrations pour agrémenter ton affiche.

Grille d'évaluation de l'affiche sur les couteaux et la sécurité

	Débuté 1	En voie d'acquisition 2	Acquis 3	Exemplaire 4	La note globale
Faire et ne pas faire	Les points présentés reflètent une connaissance insuffisante du thème	Les points présentés reflètent une connaissance satisfaisante du thème.	Les points présentés reflètent une bonne connaissance du thème.	Les points présentés reflètent une connaissance approfondie du thème.	
Pertinence des illustrations	Les illustrations sont sans rapport avec le thème.	Quelques illustrations sont en rapport avec le thème.	Toutes les illustrations se rattachent bien au thème et la plupart en facilitent la compréhension.	Toutes les illustrations se rattachent bien au thème et en facilitent la compréhension.	
Conception propre et attrayante	L'affiche est très brouillonne ou mal conçue.	L'affiche est un peu attrayante, mais demeure plutôt brouillonne.	La conception de l'affiche, sa mise en page et sa propreté la rendent attrayante.	La conception de l'affiche, sa mise en page et sa propreté la rendent exceptionnellement attrayante	

Questions

1. Pourquoi doit-on toujours utiliser une planche à découper?

Réponse: Une planche à découper devrait être utilisée parce qu'elle garde les couteaux tranchants plus longtemps, elle réduit le risque de faire glisser la lame et elle protège la surface du comptoir.

2. Décris la technique de coupe professionnelle. Qu'est-ce que c'est et pourquoi y a-t-on recours?

Réponse : La technique de coupe professionnelle est une technique qui consiste à tenir le couteau avec la main dominante et de faire une pince avec l'autre main en recourbant les doigts en forme de pince au-dessus des aliments que l'on veut couper. On pose le plat de la lame contre les jointures de ses doigts, en faisant attention de ne pas les laisser sur le chemin de la lame. Il faut guider les aliments sous la lame avec notre main en forme de pince et faire descendre la lame avec la main qui tient le couteau. On l'utilise afin de réduire le risque de coupures.

3. Nomme un outil qu'on utilise pour aiguiser un couteau. Nomme un outil qu'on utilise pour affuter un couteau.

Réponse : Aiguiser : une pierre à aiguiser; Affuter : un fusil à aiguiser ou un affutoir

4. Pourquoi un couteau tranchant est-il plus sécuritaire qu'un couteau émoussé?

Réponse : Un couteau tranchant est plus sécuritaire qu'un couteau émoussé car il faut exercer plus de force sur celui-ci lorsqu'il faut couper les aliments et il peut glisser.

5. En trois points, décris comment mettre en place un poste de travail et comment transporter un couteau à son poste de travail.

Réponse :

1. Toujours mettre des essuie-tout mouillés ou un linge trempé sous la planche à découper pour ne pas qu'elle glisse.
2. Prendre le couteau et le tenir avec la pointe vers le bas, toujours le long du corps. Éviter de balancer les bras.
3. Mettre le couteau au centre de la surface de travail, loin du rebord.

SECTION 4 : PASSEPORTS SÉCURITÉ**APERÇU**

Cette section contient des passeports de sécurité, outils qui permettent de suivre l'acquisition des connaissances et des compétences de chaque étudiant en matière de sécurité. Ces passeports permettent de s'assurer que les étudiants ont compris les procédures de sécurité et les règles spécifiques s'appliquant aux outils et aux appareils et qu'ils ont réussi les tests de sécurité nécessaires. Il est recommandé que les enseignants gardent toujours un registre contenant tous les passeports signés.

Les passeports de sécurité peuvent être signés par les enseignants, les parents et les élèves avant tout travail sur une machine ou un outil. La signature d'un enseignant signifie que l'étudiant a suivi une formation et qu'il a réussi les tests. Il existe trois types de passeports; les enseignants peuvent choisir celui qui convient le mieux à leurs besoins. Veillez à ce que les passeports choisis abordent les politiques du conseil scolaire et de l'école.

Fiche de sécurité : une fiche par étudiant indiquant son niveau de compétence pour chaque machine inscrite sur la fiche.

Passeport de sécurité 1 : une seule fiche par étudiant avec une machine; comprend une case pour parapher et une autre pour la note; se range dans le cahier de notes de l'étudiant.

Passeport de sécurité 2 : une fiche par étudiant où figure une liste de sujets; à ranger dans les registres de l'enseignant.

Passeport de sécurité 3 : une seule fiche par étudiant avec un seul appareil/procédure/machine par tableau; comprend une case pour la signature des parents qui sert de renforcement ou d'autorisation (voir le directeur pour les permissions).

REMARQUE

Il convient de considérer l'ensemble du contenu des présents documents en matière de sécurité strictement comme des suggestions et des recommandations. Ce ne sont pas des documents juridiques et ils ne devraient pas être considérés comme des politiques officielles ou comme ayant une force obligatoire. Ni l'OCTE, ni ses collaborateurs ne prétendent que les contenus qui suivent sont exacts ou complets et n'acceptent aucune responsabilité pour les dommages découlant leur utilisation. Les personnes qui utilisent ce document ne devraient pas présumer que toutes les mises en garde et les mesures de précaution figurent aux présentes, ni présumer qu'elles ne sont pas tenues de connaître de l'information ou des mesures complémentaires ou que les politiques du conseil ou règlements administratifs locaux y sont expressément intégrés.

Pour de plus amples renseignements relatifs à la sécurité, veuillez consulter les politiques et règlements de votre municipalité, de votre école et de votre conseil, ainsi que les manuels d'utilisation des pièces d'équipement précises.

Les technologies de l'hôtellerie et du tourisme

Les outils et l'équipement

Passeport de sécurité

Nom : _____

Nom de l'outil : **trancheuse**

Utilisations : _____

Mesures de sécurité :



Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

Nom de l'outil : **friteuse**

Utilisations : _____

Mesures de sécurité :



Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

Nom de l'outil : **four à convection**

Utilisations : _____

Mesures de sécurité :



Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

Nom de l'outil : **cuisinière au gaz**

Utilisations : _____

Mesures de sécurité :



Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

Nom de l'outil : **mélangeur à immersion**

Utilisations : _____

Mesures de sécurité :



Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

Nom de l'outil : **couteaux**

Utilisations : _____

Mesures de sécurité :



Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

Nom de l'outil : **lave-vaisselle**

Utilisations : _____

Mesures de sécurité :



Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

Nom de l'outil : **plaque à frire**

Utilisations : _____

Mesures de sécurité :



Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

Nom de l'outil : **gril**

Utilisations : _____

Mesures de sécurité :



Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

marmite à vapeur

Utilisations : _____

Mesures de sécurité :

Nom de l'outil :



Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

Nom de l'outil : **batteur**

Utilisations : _____

Mesures de sécurité :



Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

Nom de l'outil : cuiseur **à vapeur**

Utilisations : _____

Mesures de sécurité:



Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

Nom de l'outil : **modèle**

Utilisations : _____

Mesures de sécurité:

Nettoyage et entretien :

Date : _____ Initiales de l'enseignant : _____
Initiales de l'élève : _____

À remplir chaque jour. Cocher chaque élément et apposer ses initiales pour accepter. Dans le cas contraire, préciser comment aborder le problème et le régler.

Inspecté par : _____

Date de l'inspection : _____

Modèle de liste de contrôle pour l'inspection de la salle de cours de cuisine			
		Initiales	Instructions pour régler les problèmes de sécurité
Les placards et les étagères (entreposage des marchandises sèches et des outils)	Convient au matériel entreposé, les éléments lourds sont au bas		
Le lavabo pour se laver les mains	Le savon et les essuie-tout sont disponibles. Une affiche montre la bonne méthode pour se laver les mains		
L'évier pour laver la vaisselle	Le savon, le désinfectant, du papier indicateur de pH sont disponibles. Une affiche montre les méthodes adéquates pour laver la vaisselle à 3 ou à 2 éviers		
La vaisselle et la verrerie	Les procédures pour nettoyer, désinfecter, entreposer ce font de façon sécuritaire		
L'extincteur	Accessible, testé, étiqueté et solidement fixé		
Les surfaces de manipulation des aliments	Sont bien entretenues et désinfectées		
Les planchers	Sont propre, balayés, exempts de graisse et d'obstacles		
Couteaux et objets pointus	Sont entreposés séparément et correctement		
Les gros appareils	Les procédures pour nettoyer, pour désinfecter et pour l'entretien sont observées. Sont en bon état de fonctionnement. Les cordons sont tous sécuritaires et sécurisés.		
Le réfrigérateur	Les aliments sont étiquetés, datés et entreposés correctement. Assez d'espace pour le volume de nourriture. La température lue est dans les paramètres adéquats (selon les règles de manipulation sécuritaire des aliments)		
Les règles de sécurité	Sont affichées, claires, et comprennent des directives pour lutter contre les incendies.		
Les hottes d'aspiration	Les filtres sont nettoyés et les événements vérifiés régulièrement.		

Feuille de travail pour un scénario de cas d'urgence et d'administration des premiers soins

Noms de l'équipe :

Composez un court script pour le scénario de cas d'urgence choisi par le groupe :

Quelle est la blessure en cause?

Quels sont les premiers soins requis?

Quel était le facteur dangereux qui a donné lieu à cette blessure?

Que ferais-tu différemment pour éviter que ce type de blessures ne survienne?

Situations pour un scénario de cas d'urgence :

Dans un cas d'urgence, tu dois penser et agir vite. Vous devez sélectionner une scène à réaliser en équipe. Utilisez la feuille de travail distribuée pour y noter le script et vos idées.

1. Tu es aux évier. L'enseignant vient tout juste de sortir de la salle. Un ou une camarade qui ne porte pas de protection oculaire reçoit une éclaboussure de désinfectant chimique dans l'œil.
2. Tu travailles avec un attendrisseur à viande sur un morceau de bœuf d'une qualité inférieure. Quelqu'un te heurte et tu te frappes sur le pouce avec l'attendrisseur.
3. Tu aides à préparer le repas du midi. Tu coupes les légumes pour un sauté. Tu te coupes le doigt avec le couteau et ça commence à saigner vivement.
4. Tu es en cours de cuisine à préparer des hors-d'œuvre. L'élève près de toi crie que quelque chose a volé dans son œil et il se couvre le visage avec sa main.
5. Au moment où ton amie sort une pizza du four, la pizza grésillante glisse sur sa main. Elle crie de douleur et laisse tomber la pizza sur le plancher.
6. Tu travailles dans la zone de préparation froide. Tu râpes du fromage pour une lasagne. Tu te tournes pour parler à l'élève derrière toi. Tes jointures viennent se frotter contre la râpe et se mettent à saigner.
7. Tu tranches des pommes de terre sur une planche à découper en bois en vue de faire des frites. Un éclat de bois vole de la planche et te frappe dans l'œil.
8. Ta classe est en train de finir de décorer un gâteau de fête. Quelque chose se passe derrière toi. Tu te retournes pour voir et tu aperçois qu'il y a un attroupement autour d'un élève qui s'est évanoui.

Pause de sécurité avant de commencer à travailler

Examinez les éléments suivants et cochez ceux qui s'appliquent. Dans le tableau ci-dessous, énumérez les tâches et les risques correspondants. Dans la 3^e colonne, précisez comment éliminer et maîtriser les risques.

Les risques environnementaux

-
- les déversements

 FDS révisées une ventilation insuffisante l'exposition au froid/à la chaleur

- les autres travailleurs
- un éclairage faible
- l'aménagement
- l'encombrement/l'obstruction
- les risques électriques
- les distractions dans la zone de travail
- le bruit externe
- les limitations physiques

Les risques ergonomiques

- travailler en espaces restreints
- atteindre/soulever un objet
- des mouvements répétitifs

Les risques sanitaires

- les risques allergiques
- les risques biologiques
- les risques chimiques
- l'espace de travail
- les outils et l'équipement
- l'hygiène personnelle

La tâche	Le risque	Les mesures à prendre

Les limitations/risques personnels

- des instructions claires
- être formé pour l'utilisation des outils nécessaires
- être formé pour effectuer des tâches



Napperon et dépliant d'information de sécurité

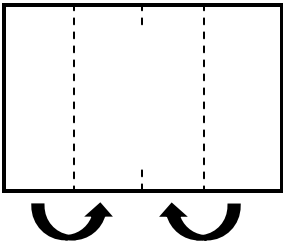
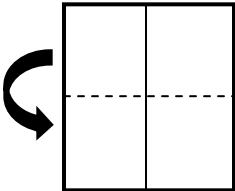
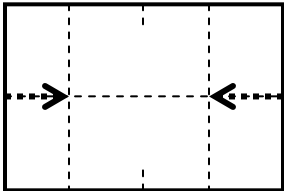

Inscrivez des notes en abrégé inspirées des fiches de données de sécurité de la section 3 sur un napperon (une copie imprimée 18x11 convient parfaitement). Chaque image devrait représenter un thème relatif à la sécurité en cuisine. Ce napperon sera utilisé pour créer ton dépliant. Un dépliant est une construction en 3-D qui traite de nouvelles idées et de nouveaux concepts d'une façon pratique et kinesthésique.

Choisis **quatre** thèmes de sécurité afin de créer un dépliant informatif consacré à la sécurité. Voici des thèmes possibles :

L'entretien ménager général
 La manipulation des aliments chauds
 La protection contre le dérapage et les chutes

Les matières grasses et l'huile
 Les couteaux et la sécurité
 Le lavage des mains
 L'hygiène personnelle

Suis les étapes ci-dessous afin de créer ton dépliant :

Première étape	Deuxième étape	Troisième étape	Quatrième étape
 <p>Rabats deux pans vers le milieu et plie chaque bord afin de marquer la ligne du milieu. Plie les pans extérieurs vers le centre afin qu'ils se rejoignent.</p>	 <p>Avec les pans pliés vers le milieu, plie-le tout à nouveau, mais dans l'autre sens. Voici ton dépliant fermé.</p>	 <p>Ouvre ton dépliant complètement. Fais deux entailles le long des plis, au bouts extérieurs afin de créer deux rabats de chaque côté.</p>	 <p>Referme ton dépliant. Le devant sera ta page titre. Chaque « rabat » à l'intérieur devrait présenter un thème de sécurité en cuisine</p>

Souviens-toi que ton dépliant doit mettre en valeur les points de sécurité pour les quatre thèmes que tu as retenus. Ils doivent être propres, organisés, créatifs et complets.



Le contrôle des EPI	Les tâches	Les risques et blessures évités
 Des chaussures fermées munies de semelles antidérapantes		
 Un masque respiratoire		
 Les gants en cote de mailles		
 Des gants à usage unique		
 Des gants de cuisinier		
 Les protège-tympan		
 Les lunettes de sécurité		
 Un tapis antifatigue et antidérapant		
 Un tablier		
 Un tablier de chef à manches longues		

La manipulation sécuritaire des aliments et l'hygiène personnelle

Une présentation complète en PowerPoint illustrée est insérée ci-dessous comme objet. Seule la première diapositive s'affiche. Pour afficher les diapositives suivantes, double cliquez sur la diapositive ci-dessous, puis appuyez sur ENTRÉE pour exécuter le diaporama entier :

Glossaire

Contaminant - rendre impur par contact avec une substance toxique

Maladie d'origine alimentaire - Affection, en général de nature infectieuse ou toxique, provoquée par des agents qui pénètrent dans l'organisme par le biais des aliments ingérés.

Bactérie - un organisme vivant, dont certaines peuvent causer des maladies

Toxine - un poison créé par un micro-organisme

Les maladies d'origine alimentaire et la préparation d'aliments sécuritaires

Nom : _____

Glossaire :

Le contaminant -

La maladie d'origine alimentaire -

Les bactéries -

Les toxines -

1. Les causes de la maladie d'origine alimentaire induite par la personne qui manipule les aliments incluent :

- _____
- _____
- _____

2. Les maladies d'origine alimentaire sont dues à l'ingestion d'aliments contaminés par :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

3. Quelques symptômes de maladies d'origine alimentaire (donnez-en 5) :

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Les maladies d'origine alimentaire et la préparation d'aliments sécuritaires (suite)

4. On trouve des bactéries sur :

- _____
- _____
- _____
- _____

5. Les personnes qui manipulent les aliments peuvent augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire en :

- _____
- _____
- _____
- _____

6. L'hygiène personnelle, ça comprend (indice : titre principal de chaque diapositive):

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

7. Vous ne devriez jamais manipuler les aliments si vous possédez l'un des symptômes suivants :

- _____
- _____
- _____
- _____

8. Le moyen infaillible et incontestable d'éviter toute maladie d'origine alimentaire ou de la propager consiste à _____

9. Les personnes qui manipulent des aliments doivent toujours se laver les mains après :

- _____
- _____
- _____

Présentation sur la manipulation sécuritaire des aliments

(Le tableau d'évaluation se trouve dans section 5)

Créez un diaporama en utilisant un logiciel comme Power Point Microsoft, Prezi ou Rocket Fish qui présentent les trois idées principales de la manipulation sécuritaire des aliments.

Marche à suivre :

- Utiliser des visuels comme des images, des schémas et des graphiques afin d'illustrer les idées principales.
- Présenter l'information avec rigueur.
- Revoir le tableau afin de s'assurer de donner toute l'information nécessaire.

Votre diaporama doit être divisé en trois sections. Les voici :

1. Identifier la cause pathogène des maladies d'origine alimentaire, les symptômes médicaux associés et les méthodes de prévention. Cette section devrait comporter de 8 à 10 diapositives.
2. Faire état d'une bonne connaissance de procédures à suivre pour entreposer et gérer les stocks et leur faire faire une rotation (ex., le recours à la méthode dite du « premier entré, premier sorti » [PEPS]; la mise en œuvre et la constance du système de l'analyse des risques aux points critiques [HACCP]. Expliquer comment ces procédures aident à éviter les maladies d'origine alimentaire. Cette section devrait compter de 5 à 7 diapositives.
3. Comparer la production alimentaire d'il y a 50 ans et celle d'aujourd'hui. Expliquer l'usage des pratiques actuelles pour manipuler en toute sécurité les aliments, ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène (ex. comment éviter la contamination croisée des aliments, observer une bonne hygiène personnelle et porter un uniforme propre, porter un filet pour retenir les cheveux, observer de bonnes pratiques d'entretien ménager, soulever un objet lourd en adoptant une bonne posture).

Catégories	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4
Connaissances et compréhension Identifier les causes de maladies d'origine alimentaire, les symptômes médicaux associés à la cause et les méthodes de prévention	Faire l'état d'une connaissance limitée des causes de maladies d'origine alimentaire, des symptômes médicaux associés à la cause et des méthodes de prévention	Faire l'état d'une connaissance partielle des causes de maladies d'origine alimentaire, des symptômes médicaux associés à la cause et des méthodes de prévention	Faire l'état d'une bonne connaissance des causes de maladies d'origine alimentaire, des symptômes médicaux associés à la cause et des méthodes de prévention	Faire l'état d'une connaissance approfondie des causes de maladies d'origine alimentaire, des symptômes médicaux associés à la cause et des méthodes de prévention
Habilités de la pensée Comparer les méthodes modernes et les méthodes anciennes pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, manipuler les aliments de façon sécuritaire et d'assurer des conditions sanitaires adéquates.	La comparaison démontre une connaissance limitée des méthodes modernes et des méthodes anciennes pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, manipuler les aliments de façon sécuritaire et d'assurer des conditions sanitaires adéquates.	La comparaison démontre une connaissance partielle des méthodes modernes et des méthodes anciennes pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, manipuler les aliments de façon sécuritaire et d'assurer des conditions sanitaires adéquates.	La comparaison démontre une bonne connaissance des méthodes modernes et des méthodes anciennes pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, manipuler les aliments de façon sécuritaire et d'assurer des conditions sanitaires adéquates.	La comparaison démontre une connaissance approfondie des méthodes modernes et des méthodes anciennes pour prévenir les maladies d'origine alimentaire, manipuler les aliments de façon sécuritaire et d'assurer des conditions sanitaires adéquates.
Communication Démontrer les moyens de manipuler les aliments de façon sécuritaire ainsi que les bonnes mesures d'hygiène.	Les diapositives contiennent des mots, des images, des graphiques qui permettent de communiquer avec une efficacité limitée les moyens de manipuler les aliments de façon sécuritaire ainsi que les bonnes mesures d'hygiène.	Les diapositives contiennent des mots, des images, des graphiques afin de communiquer avec une certaine efficacité les moyens de manipuler les aliments de façon sécuritaire ainsi que les bonnes mesures d'hygiène.	Les diapositives contiennent des mots, des images, des graphiques qui permettent de communiquer avec efficacité les moyens de manipuler les aliments de façon sécuritaire ainsi que les bonnes mesures d'hygiène.	Les diapositives contiennent des mots, des images, des graphiques qui permettent de communiquer avec une grande efficacité les moyens de manipuler les aliments de façon sécuritaire ainsi que les bonnes mesures d'hygiène.
Mise en application Les diapositives démontrent comment appliquer les bonnes procédures, entreposer les aliments, la rotation et la gestion des stocks	Les diapositives démontrent peu comment appliquer les bonnes procédures, l'entreposage des aliments, la rotation des stocks et la gestion de l'inventaire.	Les diapositives démontrent ici et là comment appliquer les bonnes procédures, l'entreposage des aliments, la rotation des stocks et la gestion de l'inventaire.	Les diapositives démontrent en détail comment appliquer les bonnes procédures, l'entreposage des aliments, la rotation des stocks et la gestion de l'inventaire.	Les diapositives démontrent de façon approfondie comment appliquer les bonnes procédures, l'entreposage des aliments, la rotation des stocks et la gestion de l'inventaire.

CRITÈRES :	Niveau 0 0 - 49 %	Niveau 1 50-59 %	Niveau 2 60-69 %	Niveau 3 70-79 %	Niveau 4 80-100 %
Conditions sanitaires Apparence personnelle et Uniforme	Ne devrait pas participer à cause d'une tenue ou des chaussures inadéquates pour la cuisine, une mauvaise hygiène, des ongles sales etc.	Tenue inadéquate; plusieurs modifications majeures sont nécessaires pour la rétention des cheveux, le port de vêtements/chaussures adéquates, l'hygiène des mains avant de prendre part aux tâches.	Tenue appropriée pour le laboratoire, a besoin de faire de petites modifications aux cheveux, aux vêtements, aux chaussures ou aux mains avant de se mettre au travail.	Tenue appropriée, les cheveux attachés, les chaussures/vêtements adéquats et les mains lavées - aucun ajustement nécessaire avant de se mettre au travail.	Tenue impeccable et soignée - l'élève s'est présenté prêt à travailler.
Poste de travail	Espace de travail très mal tenu pendant les travaux en laboratoire, avait constamment besoin d'interventions de l'enseignant afin de corriger les risques de contamination croisée ou des conditions malsaines.	Espace de travail mal tenu pendant les travaux en laboratoire, avait besoin de conseils pour corriger la situation, conditions malsaines et risques de contamination croisée.	A tenu un espace de travail modérément propre; peu de risque de contamination croisée pendant les travaux en laboratoire.	A maintenu un espace de travail propre, a évité les risques de contamination croisée pendant toute l'activité.	A maintenu un espace de travail exceptionnellement propre et hygiénique lors des travaux en laboratoire; pas de risque de contamination croisée ou de conditions peu hygiéniques.
Habitudes de travail	Se touche souvent le visage et les cheveux. Aucune surfaces de travail nettoyées; peu de souci quant à la propreté; ne se lave pas les mains.	Mauvaise technique de lavage de mains ou ne le fait pas assez souvent, pas de soucis visibles pour la propreté.	Technique et fréquence de lavage des mains suffisantes, souci suffisant pour la propreté générale.	Se lave les mains à une bonne fréquence et adéquatement, ne se touche pratiquement jamais le visage ou les cheveux et évite les surfaces de travail non nettoyées, perception adéquate envers la propreté.	Attention supérieure envers la propreté et au lavage des mains, ne se touche pas le visage, les cheveux et évite complètement les surfaces non nettoyées.
Nettoyage	Aucune attention n'a été portée pour ce qui est de nettoyer le poste de travail, les outils et l'équipement suivant la production.	Peu d'attention a été portée pour ce qui est de nettoyer le poste de travail, les outils et l'équipement suivant la production.	Une certaine attention a été portée pour ce qui est de nettoyer le poste de travail, les suivant la production.	L'attention nécessaire a été portée pour ce qui est de nettoyer le poste de travail, les outils et l'équipement suivant la production.	Le poste de travail, les outils et l'équipement ont été nettoyés de façon exceptionnelle suivant la production.
Préparation Mise en place	Aucune planification ou préparation fut démontré.	Planification minimale, manque d'efficacité.	Planification et efficacité suffisante avant et pendant l'activité.	Planification évidente avant et pendant l'activité.	Extrêmement bien préparé et hautement efficace avant et pendant l'activité.
Gestion du temps	Beaucoup de temps perdu ou inactif, l'activité n'est pas complétée.	N'a pas fini dans le délai alloué à cause de l'utilisation inefficace du temps.	Niveau d'organisation moyenne, a fini l'activité à temps.	A complété l'activité et toutes les tâches de nettoyage à l'heure.	Extrêmement bien organisé; a complété l'activité en avance.
Résultats Outils et Équipement	Outils et équipement mal utilisés, besoin d'interventions répétées de l'enseignant.	Outils et équipement mal utilisés, besoin d'un peu l'intervention de l'enseignant	Usage adéquat pour les outils et l'équipement, besoin de peu l'intervention de l'enseignant	Utilise les outils et l'équipement sans l'intervention de l'enseignant.	Utilise les outils et l'équipement avec une prudence exquise.
Niveau de compétence	À l'heure actuelle, il ne satisfait pas aux exigences minimales pour la technique et les habiletés ne rencontrent pas les exigences minimales requises.	A besoin de pratique et de soutien afin de rencontrer un niveau d'habilité moyen. Les habiletés ont besoin d'être approfondies afin d'atteindre la constance et le niveau de compétence attendus.	Démontre adéquatement ses habilités avec un peu de persuasion. Démontre ses habilités avec un niveau de compétence adéquate.	Compétant avec ses habilités et sans supervision. Démontre ses habilités avec un niveau de compétence moyenne.	Démontre des habilités exemplaires et le niveau de compétences est au-dessus des attentes. Démontre ses habilités avec un niveau de compétence supérieur.

Produit final	Le produit final ne satisfait pas aux exigences minimales.	Le produit nécessite une variété d'ajustements afin de le développer plus précisément et de l'amener à un produit final exquis.	Quelques ajustements modérés sont nécessaires afin d'obtenir un produit final exquis.	Quelques ajustements mineurs sont nécessaires afin d'obtenir un produit final exquis.	Le produit final est impeccable.
---------------	--	---	---	---	----------------------------------

Passeport de sécurité - laboratoire de technologie

Le passeport de sécurité vise à garantir que les étudiants connaissent bien l'ensemble des dispositifs de sécurité de chaque appareil dans le local technique avant de s'en servir.

La procédure générale est la suivante :

1. La démonstration par l'enseignant : Lorsque l'enseignant présente du nouveau matériel, les étudiants prennent note de la date de la démonstration dans leur passeport de sécurité. Cette entrée doit être paraphée par l'enseignant (voir l'exemple ci-dessous). L'enseignant montre comment faire fonctionner l'appareil, exécuter la procédure et utiliser les équipements de protection individuelle (par exemple, porter une protection oculaire, s'attacher les cheveux, enlever les bijoux, porter des vêtements de protection, etc.) Les étudiants prennent des notes dans leur carnet, notes qui seront rangées avec le passeport de sécurité signé. Dans le journal du cours, l'enseignant prend les présences pour cette leçon sur la sécurité et s'organise pour qu'il y ait des séances de rattrapage pour les absents.
2. Test: Chaque étudiant doit passer un test écrit ou oral sur la procédure ou la technique sécuritaire de travail, et décrit tous les dispositifs de sécurité et toutes les consignes qui doivent être suivies. Les tests individuels sont conçus pour compléter les règles de sécurité générale dans l'espace de travail. Une fois le test terminé avec succès, l'étudiant inscrit la date dans la colonne appropriée et l'enseignant paraphe le document pour confirmer que le test a bien été fait. **REMARQUE IMPORTANTE : L'enseignant doit garder une copie du test.**
3. Démonstration par l'élève : l'élève doit démontrer à l'enseignant qu'il a une connaissance approfondie des règles de sécurité relatives au matériel et qu'il est en mesure de démontrer concrètement sa compétence. Quand l'enseignant constate que l'étudiant sait installer l'appareil et l'utiliser de manière sécuritaire, il signe cette partie du passeport.
4. Une fois que l'élève a rempli les exigences des points 1, 2 et 3, l'enseignant signe la dernière colonne du passeport de sécurité indiquant que l'étudiant a l'autorisation d'utiliser cet appareil ou ce matériel, ou d'exécuter les procédures. Les élèves doivent être en mesure de présenter à l'enseignant leur passeport signé chaque fois qu'ils souhaitent utiliser cet appareil.

Remarque : Trois types de passeports sont fournis, le n° 1 peut servir de cahier de notes aux étudiants pour l'utilisation de chaque machine; le n° 2 peut servir à faire signer l'enseignant pour l'utilisation de plusieurs appareils. Dans le n° 2, les étudiants prennent des notes de sécurité sur une feuille à part. Le passeport n° 3 nécessite une feuille par outil par étudiant, et peut être rangé dans le cahier des étudiants ou gardé dans les dossiers de l'enseignant (ou les deux).

MHS - HÔTELLERIE ET TOURISME**CONSIGNES DE SÉCURITÉ - ÉQUIPEMENT****ACTIVITÉ FINALE**

Chaque pièce d'équipement qu'on utilise dans la cuisine est associée à des consignes et des procédures de sécurité spécifiques. Le but de cette activité est de faire les recherches sur l'équipement et de produire des fiches d'information sécuritaire pour l'ensemble de l'équipement. Les fiches seront laminées et utilisées comme référence par tous les élèves dans le cours d'hôtellerie. Chaque fiche doit donner l'information suivante :

1. **le nom de l'appareil (par ex. un batteur Hobart)**
2. **la fonction de l'équipement (pour un batteur de grande taille – préparer la pâte, etc.)**
3. **les consignes de sécurité**
4. **les bonnes procédures d'utilisation**

Il s'agit ici de composer du matériel important et obligatoire destiné à tous les élèves du cours d'hôtellerie. Les fiches d'information doivent être précises et faciles à suivre. Les documents de référence comme les guides d'utilisation fournis par le fabricant doivent constituer votre source principale. On trouve sur le web de l'information supplémentaire ainsi que des documents de formation comparable à la documentation reçue dans le cadre du programme d'hôtellerie. Il ne faut jamais hésiter à poser des questions, quelles qu'elles soient!

La liste d'équipement:**Date de remise :**

un batteur de marque Hobart
un four à convection
un four conventionnel
une étuve de fermentation
une friteuse
une surface de cuisson
une plaque à frire
un batteur de marque KitchenAid
un robot culinaire
une trancheuse à viande
un mélangeur
un mélangeur à immersion
une sorbetière

Formulaire 2

Nom de l'élève : _____ Cours/Classe :

Appareil ou procédure: _____							
A assisté à la formation et à la démonstration faite par l'enseignant (Notes consignées)		A réussi l'évaluation écrite ou orale		A démontré sa capacité à monter et à faire fonctionner l'appareil en toute sécurité		A reçu la permission de l'enseignant	
Date de la leçon	Initiales de l'ens.	Date du test	Initiales de l'ens.	Date de la démo.	Initiales de l'ens.	Date	Initiales de l'ens.

Appareil ou procédure: _____							
A assisté à la formation et à la démonstration faite par l'enseignant (Notes consignées)		A réussi l'évaluation écrite ou orale		A démontré sa capacité à monter et à faire fonctionner l'appareil en toute sécurité		A reçu la permission de l'enseignant	
Date de la leçon	Initiales de l'ens.	Date du test	Initiales de l'ens.	Date de la démo.	Initiales de l'ens.	Date	Initiales de l'ens.

Appareil ou procédure: _____							
A assisté à la formation et à la démonstration faite par l'enseignant (Notes consignées)		A réussi l'évaluation écrite ou orale		A démontré sa capacité à monter et à faire fonctionner l'appareil en toute sécurité		A reçu la permission de l'enseignant	
Date de la leçon	Initiales de l'ens.	Date du test	Initiales de l'ens.	Date de la démo.	Initiales de l'ens.	Date	Initiales de l'ens.

FORMULAIRE 3 : Le passeport pour l'équipement/la procédure**[L'ÉQUIPEMENT/LA PROCÉDURE]****Conditions générales****Équipement de protection individuelle****Facteurs de risque éventuels**

- L'élève a été formé au maniement de cet appareil et connaît les procédures à suivre.
- L'élève comprend quel équipement de protection individuelle est requis pour manœuvrer cet appareil et pour exécuter la procédure.
- L'élève a connaissance des facteurs de risque éventuels.

Signature de l'élève

Signature de l'enseignant

Date de la formation

PASSEPORT - LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE**Conditions générales**

Les élèves doivent suivre la formation et doivent connaître les bonnes procédures (SIMDUT et FDS) pour les produits chimiques de nettoyage et comment on les utilise dans le contexte de l'hôtellerie pour l'ensemble des tâches liées au lavage de la vaisselle ou à la désinfection. L'élève doit démontrer sa capacité à suivre les instructions du fabricant et à utiliser les produits nettoyants pour une procédure d'assainissement spécifique.

Équipement de protection personnelle

- des gants de caoutchouc
- des chaussures fermées dotées de semelles antidérapantes
- un sarrau de laboratoire ou un tablier
- un chapeau ou un filet à cheveux

Facteurs de risque éventuels

- problèmes respiratoires (inhalation)
- irritation de la peau
- dérapage
- tensions musculaires
- brûlures
- coupures ou lacérations

- L'élève a été formé au maniement de cet appareil et connaît les procédures à suivre.
- L'élève comprend quel équipement de protection individuelle est requis pour manœuvrer cet appareil et pour exécuter la procédure.
- L'élève a connaissance des facteurs de risque éventuels

Signature de l'élève

Signature de l'enseignant

Date de la formation

PASSEPORT - ERGONOMIE

Conditions générales

Une mauvaise posture, déplacer et mettre en place de l'équipement et faire des mouvements répétitifs en utilisant de l'équipement, tous ces facteurs peuvent contribuer à causer des blessures et de la douleur. Les élèves doivent être formés à la bonne utilisation de l'équipement avant de s'en servir. L'élève doit démontrer qu'il est apte à utiliser l'équipement en toute sécurité.

Protection personnelle

- Une bonne posture
- S'y prendre adéquatement pour mettre de l'équipement en place
- Changer de position régulièrement s'il faut rester assis longtemps, etc., de façon à éviter les blessures d'usure ou de stress

Facteurs de risque éventuels

- Des blessures au dos et à la colonne vertébrale
- Des blessures aux mains
- Une fatigue oculaire

- L'élève a été formé au maniement de cet appareil et connaît les procédures à suivre.
- L'élève comprend quel équipement de protection individuelle est requis pour manœuvrer cet appareil et pour exécuter la procédure.
- L'élève a connaissance des facteurs de risque éventuels.

Signature de l'élève

Signature de l'enseignant

Date de la formation

Les services d'accueil
Les règles et attentes de sécurité dans la cuisine

Observer les règles que voici permet d'obtenir un fonctionnement sécuritaire dans une cuisine professionnelle :

1. Le respect des enseignants et des autres élèves sont de rigueur en tout temps! En cuisine, on fonctionne en équipe. Il faut s'entendre et se respecter pour que la cuisine fonctionne. En conséquence, toute forme d'intimidation sera immédiatement mise en cause et l'auteur de ce genre d'acte doit s'attendre à des conséquences.
2. « **Les bousculades** » ne seront en aucun cas tolérées dans la cuisine. Et on entend par là, tout comportement perturbateur qui pourrait être dangereux.
3. **Les téléphones cellulaires autres appareils électroniques (mp3's, IPod, les jeux, etc.) sont interdits dans la cuisine.**
4. Si vous devez **quitter la cuisine** pour une raison ou une autre, il faut demander la permission.
5. Les manteaux, les sacs et les sacoches doivent demeurer au vestiaire. Surveiller des articles qui n'ont pas leur place en cuisine est hors de question et le casier constitue le meilleur moyen de prévenir les vols ou les pertes.
6. Il est impératif de **se laver les mains** avant de manipuler un produit alimentaire.
7. Une tenue conforme est essentielle dans la cuisine. Les élèves ne sont pas autorisés à porter des shorts ou des kilts dans la cuisine, et ce pour des raisons de sécurité. Par conséquent, les élèves doivent porter un pantalon pour travailler en cuisine. Un espace de rangement sera prévu pour consigner les vêtements excédentaires. Les chaussures doivent être fermées et être munies de semelles en caoutchouc.
8. L'uniforme de cuisine se compose d'un chapeau et d'un tablier à bavette. Les cheveux longs **doivent** être attachés et tous les élèves devraient être en uniforme dans la cuisine.
9. Les tabliers doivent toujours être portés avec la bavette à pleine longueur et être attachés correctement.
10. Les produits alimentaires seront remis aux élèves pour consommation à la discrétion de l'enseignant. Autrement, manger de la nourriture sans permission est considéré comme du vol et sera traité en conséquence.

Je, soussigné, _____ ai lu les présentes consignes. Je les comprends et m'y conformerai en tout temps dans la cuisine.

Signature de l'élève : _____ Date : _____

Signature du parent : _____ Date : _____

PASSEPORT - UTILISATION DE L'INTERNET

*****À UTILISER COMME EXEMPLE SEULEMENT – S.V.P. VOIR LES POLITIQUES DU CONSEIL SCOLAIRE OU DE L'ÉCOLE*****

Conditions générales

Les élèves doivent suivre la formation sur l'usage sûr et adéquat de l'internet avant de l'utiliser. L'élève doit démontrer à l'enseignant sa connaissance des procédures sécuritaires décrites dans le document de politique sur l'utilisation de l'internet.

Protection personnelle

- Connaître la politique sur l'utilisation de l'internet de l'école et du conseil scolaire
- Ne jamais divulguer de renseignements personnels
- Ne jamais visiter de sites non protégés ou suspects
- Se respecter soi-même et respecter les autres
- Avoir conscience des problèmes de sécurité que posent les technologies de la communication

Facteurs de risque éventuels

- Les menaces à la sécurité personnelle
- La perte de la confidentialité de sa vie privée
- Des menaces à la sécurité émotionnelle
- La propagation de virus informatiques dommageables
- Des dommages subis par les systèmes d'exploitation et le réseau informatique

PASSEPORT - PROPRETÉ

CONDITIONS GÉNÉRALES

Les élèves doivent être formés aux procédures de salubrité dans le contexte des services alimentaires afin de pouvoir procéder à n'importe quelle technique de préparation des aliments. L'élève doit démontrer sa capacité à suivre les instructions du fabricant et à préparer le produit de nettoyage adéquat pour une procédure spécifique de stérilisation ou de salubrité.

Équipement de protection individuelle

- Des gants en caoutchouc
- Des chaussures fermées, munies de semelles antidérapantes
- Un sarrau ou un tablier
- Une protection oculaire

Facteurs de risques éventuels

- Des problèmes respiratoires (l'inhalation)
- L'irritation de la peau
- Les dérapages
- Les infections oculaires ou les blessures oculaires

- L'élève a été formé au maniement de cet appareil et connaît les procédures à suivre.
- L'élève comprend quel équipement de protection individuelle est requis pour manœuvrer cet appareil et pour exécuter la procédure.
- L'élève a connaissance des facteurs de risque éventuels.

Signature de l'élève

Signature de l'enseignant

Date de la formation

PASSEPORT - ÉVACUATION DES DÉCHETS

Conditions générales

Les élèves doivent être formés aux procédures d'élimination adéquate pour tous les consommables et les déchets.

Équipement de protection individuelle

- Des gants en vinyle, en latex ou en polymère
- Des chaussures fermées, munies de semelles antidérapantes
- Un sarrau de laboratoire ou un tablier

Facteurs de risque possible

- Irritation cutanée (stérilisation, nettoyage au moyen de produits chimiques)
- Infection virale, bactérienne, parasitaire ou fongique

- L'élève a été formé au maniement de cet appareil et connaît les procédures à suivre.
- L'élève comprend quel équipement de protection individuelle est requis pour manœuvrer cet appareil et pour exécuter la procédure.
- L'élève a connaissance des facteurs de risque éventuels.

Signature de l'élève

Signature de l'enseignant

Date de la formation

La salubrité des aliments

E J B B K L D Z S Y S T E M E H D C Q
T J S A N I N Q Q T A N Z T I B Y K S
I L E C F Q X Z J E P N T I J W R Y P
D L T T I W S P D M J Q S R Q X U K B
I I I E N O I T A C I X O T N I W Z N
C E S R Q I S J P B H F X J Y X P E O
A U A I O N A O H A R H V X Y G M A I
I D R E Q F L C Y X T R S E Q O Q U T
Y E A X O E M H S K C H M B R G G B A
N T P E D C O I I L H Y O E R F B O N
A R Y S P T N M Q A G N E G N T E T I
L A Q I A I E I U I N F C A E H Q U M
L V E O O O L Q E C X C N L M N C L A
E A G R C N L U Q F J A V E L J E I T
G I K C A I E E U V L K F U J E Z S N
I L A Q K D S T Y Y B P G E B C D M O
H Y L F V W I A S Z N P L Z T Q L E C
S W Y P B Q H E B I O L O G I Q U E W
X T G D K R E G N A D N O Z L F B G T

ACIDITE
INFECTION
PARASITES
BIOLOGIQUE
BOTULISME
CONTAMINATION
RISQUE
PHYSIQUE
SHIGELLA
EAU

ANALYSE
INTOXICATION
BACTERIE
JAVEL
CHIMIQUE
CROISE
PATHOGÈNES
SALMONELLE
SYSTÈME
LIEU DE TRAVAIL

Modèle : Liste de contrôle des compétences

Liste de contrôle des compétences de sécurité - TFJ- Hôtellerie et tourisme

Nom : _____

Enseignant : _____

Code du cours : _____ École : _____

A la fin de ce cours, l'élève doit avoir acquis les compétences de sécurité suivantes :

Compétence acquise	<input type="checkbox"/>	Date
Se laver les mains correctement		
Porter son équipement de protection individuel (un chapeau, un filet à cheveux, un tablier, un veston de chef, des chaussures fermées)		
Configurer la zone de travail		
Appliquer une technique de coupe sécuritaire		
Manipuler des couteaux de façon sécuritaire		
Manipuler et entreposer les produits nettoyants ou les produits chimiques		
Gérer les blessures de cuisine (les coupures, les brûlures)		
Utiliser de façon sécuritaire : (selon les installations en cuisine) la friteuse la trancheuse le four/le four à convection la cuisinière au gaz (ajouter le nom de l'équipement au besoin)		
Manipuler les aliments de façon sécuritaire, surtout pour ce qui est : de la température, des facteurs de contamination croisée et de l'entreposage des aliments.		
Laver la vaisselle selon la bonne technique (à trois éviers)		

Modèle : Registre de formation de sécurité

L'élève : _____

La classe : _____

Au cours du semestre ou du terme, les élèves reçoivent de la formation directe concernant l'utilisation sécuritaire et adéquate de l'ensemble de l'équipement, des outils, des matières et des installations nécessaires pour réaliser toutes les activités de classe prévues. La formation comprend une combinaison de démonstrations et de consignes écrites et verbales. Une note satisfaisante obtenue à un questionnaire d'évaluation administré suite à une formation suffit pour attester que l'élève a les acquis nécessaires pour utiliser les matières et les appareils pertinents. Les enseignants tentent de voir si les élèves mettent bien en pratique les règles de sécurité enseignées et accordent des notes à ce chapitre dans le cadre de l'évaluation des projets. Ils précisent la date à laquelle ils accordent une attestation et signent à côté de chaque thème pour reconnaître que l'élève a pris part à la discussion ou à la démonstration.

LES ÉLÈVES NE SONT PAS AUTORISÉS À UTILISER UN ÉQUIPEMENT, UN OUTIL OU UNE INSTALLATION JUSQU'À CE QUE:

- sa formation ait été approuvée par la signature de l'enseignant
- la note obtenue au questionnaire de sécurité connexe soit satisfaisante.

Le thème	Date	Signature
Les ressources informatiques et l'internet		
<ul style="list-style-type: none">• La politique d'utilisation acceptable• La sécurité sur l'internet• Informatique et ergonomie		
Soins aux patients ou aux clients		
<ul style="list-style-type: none">• L'utilisation sécuritaire des traitements chimiques• Le port de l'équipement de protection individuelle (EPI) par les patients ou clients• La manipulation sécuritaire et correcte des patients ou des clients		
Soins en installations		
<ul style="list-style-type: none">• Les procédures de nettoyage et d'aménagement adéquates• Maintenir un environnement de travail sécuritaire• Le port de l'équipement de protection individuelle (EPI) pour soi• Les procédures de salubrité et de stérilisation adéquates• Élimination sûre et adéquate des consommables et des matières dangereuses		

Éviter les accidents en 30 questions éclair

DIRECTIVE : Associez un des risques suivants aux diverses consignes pour éviter un accident. Note la lettre du risque de sécurité sur la ligne prévue.

Les risques

A. Les brûlures B. Les coupures C. Les chutes D. Les incendies
E. Les décharges électriques F. Les entorses

Les moyens d'éviter les accidents

_____ 1. Après avoir cuisiné avec de la graisse, un corps gras ou de l'huile, nettoyer la graisse accumulée sur les hottes, les plaques à frire et les friteuses.

_____ 2. Ne jamais déposer de la nourriture froide ou mouillée dans un corps gras brûlant parce que ceci entraînera des éclaboussures.

_____ 3. Ne jamais manipuler de l'équipement électrique avec les mains mouillées ou en se tenant debout dans l'eau.

_____ 4. Toujours couper les aliments en s'éloignant de son corps.

_____ 5. Marcher, ne courez pas.

_____ 6. Les objets lourds devraient être stockés sur les étagères inférieures.

_____ 7. Protéger vos mains en utilisant des mitaines sèches et épaisses.

_____ 8. Ne pas laisser la graisse surchauffer.

_____ 9. Soulever les objets lourds en utilisant les muscles de ses jambes.

_____ 10. Employer la bonne porte pour entrer et sortir de la cuisine.

_____ 11. Utiliser les couteaux correctement.

_____ 12. S'assurer qu'un appareil est éteint avant de le brancher dans une prise.

_____ 13. Garder les matières inflammables telles que les linges à l'écart des flammes.

_____ 14. Garder les zones de travail et les corridors de circulation bien dégagés.

- _____ 15. Vérifier l'équipement électrique souvent afin de détecter les câblages défectueux et les cordons effilochés.
- _____ 16. Si on échappe un couteau, le laisser tomber.
- _____ 17. Utiliser un escabeau, jamais une chaise ou une table, pour atteindre un objet disposé sur une étagère élevée.
- _____ 18. Garder le plancher propre et sec.
- _____ 19. S'il faut soulever un objet lourd, s'accroupir, les genoux pliés, les pieds écartés et le dos droit.
- _____ 20. Soulever un couvercle de casserole en l'inclinant de façon à ce que la vapeur s'échappe dans une direction opposée de soi.
- _____ 21. Garder les manches et poignées des casseroles détournés de l'avant de la cuisinière afin d'éviter de les accrocher.
- _____ 22. Pour débrancher l'équipement électrique, tirer le cordon par la prise.
- _____ 23. Regarder où vous allez.
- _____ 24. Garder les tapis bien à plat pour éviter de trébucher.
- _____ 25. Ne jamais laisser de corps gras chaud sans surveillance.
- _____ 26. Utiliser un chariot pour transporter des objets lourds.
- _____ 27. Nettoyer les couteaux soigneusement, le fil de la lame bien à l'écart de ses doigts.
- _____ 28. Ne jamais déposer des couteaux dans le lave-vaisselle, là où on ne les voit pas.
- _____ 29. Porter des chaussures fermées en tout temps.
- _____ 30. Ne jamais utiliser une trancheuse si le dispositif de protection n'est pas bien en place.

Ressource pour l'enseignant
Sensibilisation des jeunes au travail
 Feuille de réponses

Les jeunes sont à risque de se blesser, de tomber malades ou de décéder à cause de leur manque d'expérience.

Le savoir permet de se protéger en travaillant intelligemment et en toute sécurité.

Types de blessures

Les blessures aiguës	Les dangers qui entraînent une blessure immédiate, d'habitude une blessure physique ou chimique. Les planchers mouillés, les couteaux, l'eau bouillante, l'huile chaude ou de appareils, comme les batteurs.
Les blessures chroniques	Les dangers qui entraînent une blessure au fil du temps. Les blessures chroniques peuvent inclure une maladie ou des incapacités physiques (la tendinite, la douleur au dos, au genou et de l'hépatite).
Les trois droits fondamentaux importants de chacun en vertu de la <i>Loi sur la santé et la sécurité au travail de l'Ontario</i> .	
1. Le droit de savoir	L'employeur doit vous avertir de tous les risques que présente un lieu de travail.
2. Le droit de participer	Vous pouvez prendre part aux comités de santé et de sécurité.
3. Le droit de refus	Vous êtes en droit de refuser de faire des travaux dangereux pour vous ou pour une autre personne. À noter : il faut suivre une procédure établie pour le faire; il faut agir selon les règles.
Signalez toute blessure survenue ou maladie contractée sur le lieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Obtenir les premiers soins sans délai. ◆ Aviser un superviseur immédiatement, peu importe la gravité de la situation.
Signalez toute blessure survenue ou maladie contractée sur le lieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pour obtenir un traitement médical adéquat. ◆ Pour que la situation dangereuse fasse l'objet d'une enquête et qu'elle soit corrigée de façon à éviter d'autres accidents. ◆ Pour recevoir une indemnité convenable.

Les risques dans le lieu de travail

1. Les risques physiques	Risques à la sécurité des aliments provoqués par des particules comme du verre, des métaux ou d'autres corps étrangers.
2. Les risques ergonomiques	Microtraumatismes répétés en raison d'espaces de travail mal conçus et mal organisés.
3. Les risques chimiques	Risques à la sécurité des aliments causés par les produits chimiques, surtout les produits nettoyants, les pesticides et les métaux toxiques.
4 Les risques biologiques	Risques à la sécurité des aliments causés par des maladies qui favorisent la multiplication de microorganismes tels que les parasites, les bactéries, les moisissures, les levures, les virus ou les champignons.

Éviter les risques ergonomiques en cuisine

Organiser son espace de travail	Créer son propre espace de travail adapté et adéquat sur le plan ergonomique. Travailler selon un déroulement logique.	
Varié les tâches	Éviter les mouvements répétitifs qui causent des microtraumatismes pouvant entraîner des problèmes comme le coude du joueur de tennis ou le syndrome du canal carpien. Ne pas oublier pas de s'étirer.	
Soulever en utilisant ses jambes	S'accroupir pour soulever un objet, au lieu de se pencher. Utiliser un chariot pour transporter les objets lourds.	
Rectifier sa posture	Se tenir le dos bien droit et les deux pieds solidement ancrés au sol.	
Planifier son espace de travail	Rassembler les contenants afin de limiter ses mouvements et le stress. Procéder de gauche à droite.	
Planifier ses mouvements	Garder ses bras près de son corps.	
Travailler avec efficacité	Garder son espace de travail propre et bien organisé; ne pas se laisser empêtrer dans le désordre accumulé.	
Éviter les uniformes sales	Retrousser ses manches, attacher les cordons de son tablier afin d'éviter de salir ses vêtements ou qu'ils puissent s'accrocher dans l'équipement.	

Éviter les risques chimiques dans la cuisine

Risques chimiques	Risques à la sécurité des aliments causés par les produits chimiques, surtout les produits nettoyants, les pesticides et les métaux toxiques.	
Utiliser le savon modérément	Utiliser du savon et des produits chimiques en excès laisse des résidus sur les tables et sur l'équipement, ces résidus peuvent affecter les aliments.	
EPI	Certains dégraissants peuvent causer des brûlures chimiques à la peau et aux poumons. Porter l'équipement de protection individuelle adéquat.	
Produits chimiques et produits nettoyants	Ces produits doivent toujours être entreposés sur les tablettes inférieures dans un compartiment distinct, loin des aliments.	
Produits chimiques résiduels	Les produits chimiques tels que les antibiotiques, les engrais, les insecticides et les herbicides qui permettent d'augmenter les récoltes pourraient, par ailleurs, avoir des effets néfastes sur les humains. On doit laver les fruits et les légumes soigneusement.	
Métaux toxiques	Cuire des aliments acides, comme les tomates, peut réagir aux casseroles ou aux poêles et ainsi causer une intoxication. Par ailleurs, des poissons pêchés dans des eaux polluées peuvent avoir été contaminés par des métaux lourds toxiques.	
Émanations de gaz toxiques	L'eau de javel et l'ammoniac combinés avec un produit acide, comme un nettoyant à cuvette produira des gaz chimiques qui brûlent les voies respiratoires. Ne combinez jamais de produits nettoyants au hasard.	
Les piments	Les piments forts comme le chili ou le Scotch Bonnet peuvent occasionner des brûlures. Portez des gants et travaillez avec précaution. Ne vous touchez ni le corps, ni le visage, ni les yeux.	
GMS	Le glutamate monosodique est un agent aromatisant chimique qui peut causer un empoisonnement chimique.	
L'empoisonnement marin paralysant	L'empoisonnement dit de la « marée rouge ». Les mollusques ont été contaminés par ingestion d'algues marines toxiques.	
Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail	SIMDUT = les étiquettes d'avertissement, les fiches de données de sécurité et de la formation	

Éviter les risques physiques en cuisine

Risques physiques	Risques à la sécurité des aliments provoqués par des particules comme du verre, des métaux ou d'autres corps étrangers.
Équipement de protection individuelle	Chapeaux de chef, filets à cheveux, tabliers, gants en caoutchouc, linges secs, gants de cuisine, chaussures sécuritaires.
Verrouillage électrique	Toujours fermer un appareil et le débrancher avant de le démonter, de le déplacer ou de le laver.
Verrouillage électrique	Toujours s'assurer qu'un appareil électrique est entièrement assemblé et que son interrupteur est en position d'arrêt avant de le rebrancher.
Une cuisine toujours chaude	Toujours présumer que les fours, les plaques de cuisson, les casseroles, les poêles et l'équipement de cuisine sont chauds. Utiliser des serviettes sèches pour ramasser les poêles et les casseroles chaudes.
Une cuisine toujours mouillée	Présumer que les planchers sont toujours mouillés et glissants. Circuler avec la plus grande prudence. Ramasser les aliments et les liquides renversés immédiatement.
Avoir la formation nécessaire	Utiliser les machines seulement après avoir reçu la formation adéquate. Toujours utiliser les machines avec les protecteurs bien en place.
Demander une formation d'appoint	Dès que l'on doute la façon d'utiliser les couteaux, les batteurs, les mélangeurs, ou autres.
Le trio incendiaire	Du carburant, de la chaleur et de l'oxygène : ces trois éléments sont nécessaires à la combustion. Supprimer un de ces trois éléments et le feu s'éteint.
Utiliser un couvercle	La façon la plus simple d'éteindre un feu est de lui couper l'oxygène afin d'éteindre les flammes. Saisir n'importe quel article qui peut servir de couvercle (un plaque à pâtisserie, un plateau, un bol, un linge humide, une couverture anti-feu...)
Graisse explosive	Ne jamais envoyer de l'eau sur un feu d'huile ou de graisse; ce mélange est explosif et il y aura des éclaboussures de tous côtés.
Éteindre un feu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couvrir le foyer d'incendie avec un couvercle 2. Éteindre la source de chaleur 3. Retirer du brûleur et laisser refroidir; ne pas tenter de déplacer l'article en cause.
Viser au bas	Ne jamais viser directement dans les flammes avec un extincteur, elles pourraient se propager. Il faut viser à la base du feu.
Utiliser des linges secs	Utiliser des linges ou des gants de cuisine mouillés pour ramasser les chaudrons et les casseroles infligeront des brûlures!
Poste de brûlures	Se rendre à n'importe quel évier immédiatement et immerger la brûlure dans l'eau froide, puis demander de l'aide.
Bassin oculaire	Se rendre à n'importe quel évier immédiatement et s'éclabousser de l'eau froide sur les yeux et le visage, puis demander de l'aide.
Immerger pour 10 à 20 minutes	Immerger la brûlure dans un bain d'eau froide afin de stopper la douleur et les dommages aux tissus.
Maniement sécuritaire des couteaux	Les couteaux ne doivent jamais être laissés sans surveillance. Par exemple, il ne faut jamais les laisser disparaître au fond d'une eau savonneuse ou les laisser près de l'évier en attente d'être lavés.
Maniement sécuritaire des couteaux	Laver les couteaux immédiatement après usage et les entreposer dans un endroit sécuritaire. Il faut être attentif afin de créer un lieu de travail sécuritaire!
Nettoyer au fur et à mesure	Avoir le sens de l'organisation et aménager un espace de travail sécuritaire, désencombré, exempt de saleté et de déchets.

Décrire l'emplacement des installations d'hygiène et d'urgence dans la salle de classe.	
Le poste de lavage des mains	Utiliser chaque évier dans la salle de classe pour se laver les mains toutes les fois qu'elles deviennent sales et pour stopper la propagation des bactéries pathogènes.
Le bassin oculaire	Ce rincer les yeux ou le visage avec de l'eau immédiatement lorsqu'on entre en contact avec du savon, des produits chimiques ou même des épices piquantes, à n'importe quel robinet de la salle de classe.
La trousse de premiers soins	Au-dessus de la sècheuse.
La couverture anti-feu	Au fond de la salle à côté du congélateur. Tirer les sangles vers le bas et utiliser la couverture pour étouffer le feu.
L'extincteur	Près de la sècheuse. Tirer la goupille et presser sur la poignée. Orienter l'extincteur vers la base du feu. Le monoxyde de carbone va bloquer l'oxygène et éteindre le feu.
Les interrupteurs pour allumer les ventilateurs d'extraction au plafond	À côté de la sècheuse. Toujours mettre les ventilateurs en marche lorsqu'on utilise les fours afin d'extraire la fumée et les vapeurs chargées de particules graisseuses.
Le système d'extinction des incendies	Au-dessus des fours et des cuisinières à gaz. Le système s'activera si un incendie fait monter la chaleur à un niveau dangereux. Du dioxyde de carbone s'en échappera et neutralisera l'oxygène, ce qui éteindra le feu.
Le poste de soulagement de brûlure	En cas de brûlure, il faut se soulager immédiatement en soumettant la brûlure sous l'eau froide de n'importe quel robinet. Puis informer l'enseignant sans délai.
Les rapports d'incidents	Consulter l'enseignante ou le superviseur afin de remplir un rapport pour tout accident ou pour toute maladie contractée dans les installations.

	<p>Gaz comprimés Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Le gaz est contenu dans un contenant sous pression et peut exploser s'il est chauffé ou si on le laisse tomber.
	<p>Matières inflammables et combustibles Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Matière qui s'enflamme facilement et présente donc un risque potentiel d'incendie.
	<p>Matières comburantes Matières qui dégagent de l'oxygène ou des substances semblables, ce qui augmente le risque d'incendie si elles entrent en contact avec des matières inflammables ou combustibles. Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> peuvent exploser en présence des matières inflammables ou combustibles comme des carburants peuvent brûler la peau et les yeux en cas de contact.
	<p>Classe D, Division 1 - Matière ayant des effets toxiques immédiats et graves Matières qui causent immédiatement de graves effets toxiques. Ces matières peuvent causer le décès d'une personne, même en cas d'expositions à de petites quantités. Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Substance toxique mortelle pouvant causer des dommages permanents en cas d'inhalation ou d'ingestion ou si elles pénètrent le corps par la peau. Risque de brûlures en cas de contact avec la peau ou les yeux.
	<p>Classe D, Division 2 - Matière ayant d'autres effets toxiques Matières causant une irritation immédiate des yeux ou de la peau, aussi bien que les matières qui causent des effets à long terme chez une personne exposée à plusieurs reprises à de petites quantités. Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Poisons qui peuvent causer la mort ou des dommages permanents à la suite d'exposition répétée, Autres effets possibles : irriter les yeux ou la peau, déclencher une allergie chimique, entraîner le cancer, causer des anomalies congénitales ou la stérilité.
	<p>Classe D, Division 3 - Matière infectieuse Matières qui contiennent des organismes nuisibles. Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Matières qui peuvent entraîner une maladie grave qui peut entraîner la maladie ou la mort.
	<p>Classe E - Matière corrosives Matières acides ou caustiques qui peuvent détruire la peau et gruger les métaux. Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Matières qui peuvent causer une irritation grave aux yeux ou à la peau en cas de contact, des lésions tissulaires en cas de contact prolongé, des effets nocifs en cas d'inhalation.
	<p>Classe F - Matière dangereusement réactives Matières entrer en réaction quand elles sont exposées à la chaleur, à la pression et à un choc, ou en cas de contact avec de l'eau et ainsi entraîner par enchaînement des réactions dangereuses. Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Matières très instables, qui réagissent à l'eau pour ensuite libérer un gaz toxique ou inflammable. Elles pourraient exploser sous l'effet d'un choc, de la friction ou d'une augmentation de la température ou pourraient exploser en cas d'exposition à une source de chaleur tandis qu'elles sont dans un contenant fermé.

Éviter les risques biologiques dans une cuisine professionnelle**Les types de microorganismes**

Les bactéries	Micro-organismes unicellulaires qui se multiplient en se divisant en deux. Dans les conditions idéales, cette division peut se produire toutes les 10 à 20 minutes. En 12 heures, une seule bactérie peut se former en une colonie de 72 MILLIARDS.
Les virus	La plus petite forme de vie connue qui a besoin d'un hôte vivant pour survivre. Ces organismes peuvent survivre sur n'importe quel type de nourriture, mais ne se multiplieront pas à moins de se retrouver dans un hôte vivant (l'hépatite, le virus de Norwalk, le SIDA...)
Les moisissures et les champignons	Mycotoxines causent une intoxication chimique. Implantées dans la nourriture, elles ont un système de racines qui pénètrent jusqu'à 3 pouces de profondeur.
Les levures	Organismes qui se nourrissent de sucre et produisent de l'alcool et du dioxyde de carbone. Ils sont utilisés pour fabriquer le pain, le yaourt, le fromage et l'alcool. Ils sont considérés comme utiles, mais peuvent néanmoins gâter les aliments.
Les parasites	Minuscules organismes qui se nourrissent à même un hôte vivant. La trichinose se trouve dans le porc. Ingérée par une personne, elle entrera dans le réseau sanguin et s'infiltrera dans le muscle pour se nourrir et se reproduire. La cuisson appropriée va tuer le parasite.
Le botulisme	Bactéries anaérobies qui n'ont pas besoin d'air pour vivre. Elles peuvent être présentes dans des conserves. Si les boîtes de nourriture sont bombées, bosselées ou si, au moment de les ouvrir, on constate une pression de l'intérieur, c'est qu'elles sont incomestibles.

Les causes des maladies d'origine alimentaire

75 %	Le contrôle inadéquat de la température. Les aliments ont été laissés à des températures dans la zone dangereuse ou ont été cuits à trop basse température interne.
20 %	La contamination croisée par des personnes, des outils ou de l'équipement.
5 %	La contamination par sol (ex. le fumier peut contenir la bactérie E-coli)

Propriétés des microorganismes

Les risques biologiques	Risques à la salubrité des aliments causés par des microorganismes comme les parasites, les bactéries, les moisissures, les levures, les virus ou les champignons.
Les microorganismes	Des organismes qui sont si petits qu'ils ne peuvent être vus qu'au microscope. Les bactéries, les parasites, les virus, les levures et les moisissures ou les champignons.
Les microorganismes utiles	Utile dans la production de fromage, de yaourt, de pain, de vin, de bière. Ils sont essentiels pour aider les humains à digérer les aliments.
Les probiotiques	Environ 3 livres de biomasse ou 100 trillions de microorganismes, bons et mauvais, sont présents dans le système digestif d'une personne. Les bons microorganismes contribuent à la digestion et aident aussi le système immunitaire, abaissent le cholestérol et aident à diminuer la tension artérielle.
Les probiotiques	Les microorganismes vivants ou les bonnes bactéries contribuent au bon fonctionnement du système digestif et du système immunitaire. On les retrouve dans le yogourt. Rechercher le lactobacille et le bifidobacterium.
La flore intestinale	Un mauvais régime alimentaire, riche en sucres raffinés, en glucides simples (la farine blanche) et en aliments transformés, nourrit les mauvaises bactéries dans les intestins. Elles peuvent ainsi surpasser en nombre les bonnes bactéries, une situation qui compromet le système immunitaire, puis entraîne des problèmes de digestion et, éventuellement, de la diarrhée et des infections intestinales.
La putréfaction	Des microorganismes nuisibles qui gâtent les aliments et les rendent inesthétique, mais ne causent pas de maladie.
Les microorganismes pathogènes	Des organismes, plus précisément des bactéries, qui provoquent des maladies. Ingerés, ils causent une infection d'origine alimentaire dans les intestins.
Les toxines	Les sous-produits de la bactérie vivante peuvent causer des maladies. S'ils sont consommés en quantités suffisantes, ils entraînent une intoxication d'origine alimentaire. L'alcool est une toxine qui peut causer l'empoisonnement.
Les infections d'origine alimentaire	Causés par l'ingestion de bactéries pathogènes qui s'installent dans les intestins (comme la salmonelle). Ces bactéries sont détruites par une cuisson à une température optimale (74 °C/165 °F).
L'empoisonnement d'origine alimentaire	Cuire la nourriture à une température assez élevée tue les bactéries, mais ne permet pas d'éliminer les toxines ou le poison déjà présents dans les aliments.
Toxines induites par une infection	Des bactéries présentes dans les intestins produisent des toxines qui nous rendent malade (par ex. l'E-coli, le Clostridium perfringens).
L'empoisonnement chimique d'origine alimentaire	Causé par l'ingestion d'aliments qui transportent des produits chimiques toxiques comme des champignons vénéneux, du glutamate monosodique, des pesticides, de l'engrais ou des herbicides résiduels.
Les symptômes des maladies d'origine alimentaire	Des maux de tête, vomissement, crampes, fièvre, fatigue, des douleurs abdominales, de la diarrhée, la MORT. Les symptômes se manifestent de 2 à 36 heures après avoir mangé.

Maîtriser les conditions dont les microorganismes ont besoin pour vivre

NAT-TOH	Les 6 éléments dont les bactéries ont besoin pour croître (la nourriture, l'acidité, le temps, la température, l'oxygène, l'humidité).	
Les aliments potentiellement dangereux	Les aliments riches en protéines qui apportent tous les éléments (NAT-TOH) pour que la bactérie prospère (de la viande, du poisson, des produits laitiers, des sauces, des puddings...)	
La température	Il est primordial de maîtriser cet élément. La chaleur peut détruire les microorganismes, tandis que le froid peut les rendre dormant. La nourriture chaude doit rester chaude et la nourriture froide doit rester bien froide, hors de la zone des températures dangereuses.	
La zone de températures dangereuses	La zone de températures dans laquelle les bactéries prolifèrent rapidement. Il s'agit d'une zone de 4 °C à 60 °C, autrement dit de 40 °F à 140 °F. Notre température corporelle est de 37 °C/97 °F, et c'est la température parfaite pour la croissance des bactéries nuisibles.	
Les températures internes de cuisson	Les bactéries qui causent les maladies d'origine alimentaire ne survivent pas quand les aliments sont chauffés à une température de 74° C - 100° C/165 °F - 212 °F.	
La multiplication des bactéries par division	Sous les conditions optimales, une bactérie peut se diviser toutes les dix minutes.	
Le principe de temps et de température	Dans la « zone de températures dangereuses », les bactéries sont dans des conditions optimales de multiplication. Après 5 heures, une bactérie peut avoir donné lieu à un million de bactéries, aussi à ce stade l'aliment hôte est devenu incommestible. Après 3 heures dans la zone de risque, les aliments sont potentiellement dangereux et ne sont plus considérés incommestibles.	
L'humidité	Déshydrater les aliments constitue un moyen de les préserver. Extraire l'humidité de la matière permet de stopper la multiplication des bactéries (ex. le bœuf séché, les confitures, le poisson séché, les fruits et les légumes secs).	
Le sel	C'est un des minéraux les plus importants en cuisine. À travers l'histoire, il a été utilisé comme agent de conservation. Le sel dessèche les aliments et remplace l'eau, ce qui nuit à la croissance de la bactérie.	
L'humidité	Ne pas empiler les planches à découper après le lavage. Veiller à ce qu'elles sèchent adéquatement pour décourager la multiplication des bactéries dangereuses.	
L'acidité	La moisissure qui croît sur des aliments très acides comme la sauce aux tomates, le vinaigre, les liquides à marinade sont considérés comme extrêmement dangereux.	
Les bactéries aérobies	Les microorganismes qui ont besoin d'oxygène pour vivre (la plupart des bactéries).	
L'oxygène	Les aliments sont placés dans des boîtes, des bocaux et le tout est scellé sous vide cryotechnique afin de les conserver. Le principe est d'en extraire l'oxygène. Envelopper les aliments hermétiquement au moyen d'une pellicule plastique pour aider à stopper la croissance des microorganismes.	

Le dioxyde de carbone	Certains aliments du supermarché sont emballés dans des sacs ou des contenants remplis de gaz en remplacement de l'oxygène. Ce gaz ralentit l'oxydation et la multiplication bactérienne.
Les bactéries anaérobies	Les microorganismes qui peuvent vivre sans oxygène (par ex. le botulisme).
Le botulisme	La nourriture dans les boîtes est sous vide et est préservée parce qu'il y a un manque d'oxygène. Si une boîte est bombée, c'est un signe qu'il y a de la pression qui s'exerce à l'intérieur, et ceci indique qu'il peut y avoir un microorganisme nuisible qui y pousse.

Comment contrôler la multiplication des microorganismes pathogènes

Nettoyer	Afin d'enlever toute la saleté et la souillure visible.
Désinfecter	Afin de réduire l'ensemble des pathogènes à des niveaux sécuritaires.
Stériliser	Afin de détruire tous les microorganismes vivants.
Solution désinfectante	Verser 1 c. à thé (5 ml) d'eau de javel dans un litre d'eau. Inutile d'ajouter du savon. Appliquer sur une surface propre et laisser sécher à l'air. Ce procédé permet de ramener la quantité de bactéries pathogènes à des niveaux sécuritaires. Le désinfectant de marque Quat est le produit le plus commun dans le service alimentaire et sa concentration est de 200 ppm.
Sécher à l'air	Passer une solution désinfectante sur les tables en acier inoxydable et les laisser sécher.
Solution nettoyante	Verser 2 c. à t. (10 ml) de savon dans 5 litres d'eau chaude. Utiliser une quantité généreuse de cette solution chaude et savonneuse afin d'enlever la graisse et la saleté. Sécher les tables après les avoir lavées pour les désinfecter dans un deuxième temps.
Four à micro-ondes	Réchauffer les éponges de nettoyage et les linges dans un four à micro-ondes afin de tuer les microorganismes qui s'y cachent.
Éviter la contamination croisée	Utiliser des serviettes désinfectantes et des linges propres avant d'essuyer les tables plusieurs fois.
Thermomètre à sonde	Désinfecter le thermomètre à sondes chaque fois avant de l'insérer dans les aliments.

Système immunitaire	Les personnes étant susceptibles aux infections sont aussi celles qui seront les plus sensibles aux maladies d'origine alimentaire. Les jeunes, les aînés et les personnes malades sont plus à risques. L'exposition à une bactérie pathogène peut les rendre gravement malades et elles peuvent même en mourir.
Procédé de lavage de la vaisselle à deux éviers	Gratter → laver → rincer → désinfecter → sécher à l'air
HACCP	L'analyse des risques aux points critiques. Un système d'assurance de la salubrité des aliments, élaboré pour le programme spatial de la NASA. Aujourd'hui, ce système est une norme pour l'industrie alimentaire.
HACCP	Système qui comporte toutes les étapes critiques dans la transformation des aliments où une faute pourrait causer la multiplication et la transmission des

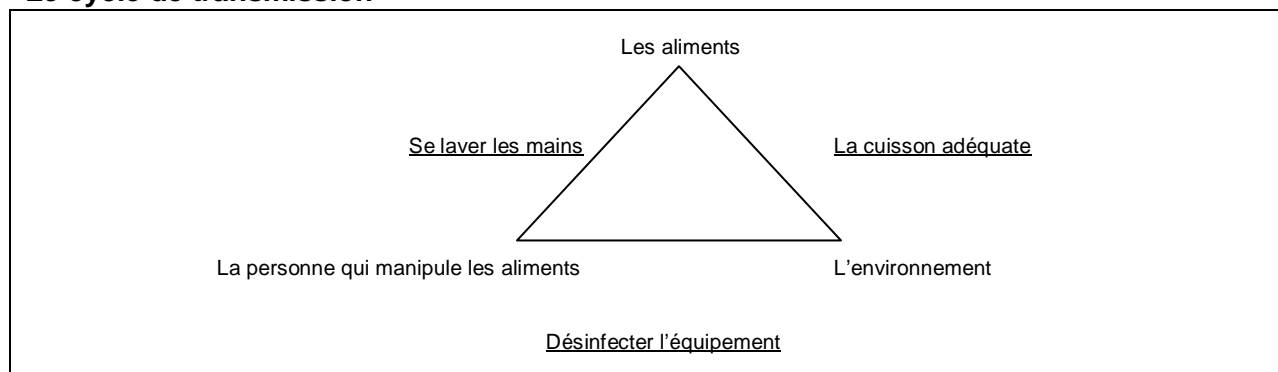
	bactéries pathogènes.
Cuisson adéquate	Le point critique le plus important qu'un/une chef puisse compléter afin de servir les aliments sains. Réchauffer les aliments à 80 degrés Celsius.
Réchauffer des aliments en toute sécurité	Pour réchauffer, faites en sorte que leur température passe dans la zone de températures dangereuses dans un délai du plus court possible.
Refroidir des aliments en toute sécurité	Accélérer le refroidissement des aliments en les divisant en petites portions, puis les placer dans de l'eau froide courante ou dans un bain de glace que l'on agite souvent pour en retirer la chaleur.
Décongeler en toute sécurité	Les aliments doivent toujours être décongelés à une température qui demeure inférieure à la zone de températures dangereuses, soit à une température de moins de 4 degrés Celsius. On peut le faire dans un réfrigérateur ou avec de l'eau froide courante. Un peu plus de cinq jours pourraient être nécessaires pour décongeler une dinde de 20 livres dans le réfrigérateur.
Préparer des aliments	Garder les aliments sur glace ou travailler avec des petites portions lors de la préparation.
Refroidir l'équipement	Il est judicieux de placer l'équipement dans le réfrigérateur ou dans le congélateur avant de travailler avec des aliments potentiellement dangereux comme les fruits de mer et les viandes. En outre, il ne faut jamais déposer ces aliments dans des bols chauds qui sortent du lave-vaisselle.
Un thermomètre à sonde	Vérifier la température interne des aliments pour s'assurer qu'ils sont au-dessus de la zone des températures dangereuses. Toujours désinfecter le thermomètre entre chaque utilisation.
PEPS	Il s'agit de gérer son stock de denrées. Tous les aliments périssables et semi-périssables doivent être utilisés en ordre selon la date d'échéance, autrement dit, appliquer le principe du <i>premier entré, premier sorti</i> (PEPS).
Éviter la contamination croisée	Ne jamais déposer d'aliments sur le plancher, y compris les boîtes et les sacs....
Ne pas utiliser ses mains	Utiliser des outils pour manipuler les aliments, comme des cuillères à glace, des louches, des cuillères...
Aliments biologiques	Les fruits et les légumes cultivés naturellement avec du fumier. Ils doivent être lavés soigneusement, car les matières fécales peuvent contenir des bactéries pathogènes comme le colibacille (E-coli).
Odorat	Utiliser ses sens pour s'assurer que l'équipement comme les planches à découper, les pinceaux à pâtisserie et les sacs à pâtisserie n'ont pas de mauvaises odeurs ceci pourrait indiquer la présence de bactéries.
Réactions allergiques	Chaque réaction allergique au contact devient plus sévère que la précédente. Ce qui n'était qu'une petite éruption peut, lors d'une nouvelle exposition, entraîner des réactions telles qu'une détresse respiratoire ou même la mort.
Allergènes courants	Les allergènes courants sont les arachides, les noix, les mollusques, crustacés, le lait, le soya, le blé, les œufs, les sulfites, le glutamate monosodique (GMS).
Étiquetage clair	En cas d'incertitude quant à la présence d'ingrédients allergènes, conseillez toujours aux clients de choisir un autre plat. Étiqueter clairement
Botulisme	Les boîtes bombées peuvent être compromises et leur utilisation n'est pas considérée adéquate.
Retrancher un minimum d'un pouce et demi	On ne peut pas se contenter de gratter la moisissure visible sur les aliments. Elle possède un système de racines qui doit être coupé sinon les mycotoxines pourraient causer une intoxication alimentaire.

Éviter la contamination directe	Entreposer les viandes crues plus bas que les aliments cuits.
---------------------------------	---

Prendre conscience de ses propres habitudes d'hygiène personnelle

Les coupures à la main	Il faut toujours porter un pansement et un gant. C'est la loi!
Les tabliers	L'équipement de protection individuelle sert à protéger les vêtements et le corps. Il ne faut pas s'y essuyer les mains; c'est un facteur de contamination croisée.
Être conscient de ses propres habitudes d'hygiène personnelle	S'attacher les cheveux en arrière, porter un chapeau de chef, porter un filet à cheveux, se couper les ongles, se laver fréquemment les mains...
Éternuer dans sa manche	Prendre conscience de ses propres habitudes d'hygiène personnelle. Éviter de provoquer une contamination directe.
Se laver les mains	Le moyen par excellence pour stopper la propagation des bactéries qui causent les maladies pathogènes.
Enlever ses bijoux	Les microorganismes peuvent se cacher sous les bagues, les bracelets, les montres, etc. Les bijoux peuvent aussi présenter des risques pour la sécurité de la personne qui manipule des aliments, car ils peuvent se prendre dans l'équipement, etc.
Se laver les mains	Avant de manipuler des aliments, et après, Après une pause (un repas ou une cigarette), Après avoir éternué ou toussé dans ses mains, Après avoir sorti les poubelles, Après être allé aux toilettes, Après avoir manipulé de l'argent, Il n'y a pas de mauvais moment!
Se laver les mains en 6 étapes	1. Se mouiller les mains. 2. Appliquer du savon. 3. Se frotter les mains ensemble pour 20 secondes. 4. Bien les rincer. 5. Se sécher les mains avec un essuie-tout propre. 6. Fermer les robinets avec un essuie-tout.
La dégustation à deux cuillères	Voici un moyen sécuritaire de goûter sans faire la « double trempette », qui est un facteur de contamination croisée. Utiliser une cuillère propre pour transférer les aliments vers une cuillère à déguster. Pas de double trempette.

Le cycle de transmission



Maîtriser la contamination croisée

La contamination directe : La contamination des aliments dans leur cadre original ou habitat naturel.

La contamination croisée : La cause principale de la contamination croisée est le transport des contaminants par les humains.

1. La contamination croisée en raison de l'homme : Des bactéries ou d'autres contaminants sont transférés par un travailleur des services alimentaires.
2. La contamination croisée en raison d'outils : Des bactéries ou d'autres contaminants sont transférés par un aliment, une surface de travail, un outil ou un appareil, à un autre.
3. La contamination croisée en raison d'animaux nuisibles : Des bactéries sont transférées par une infestation d'insectes.

La contamination des saveurs : Des aliments entrent en contact avec d'autres sans poser de souci pour le consommateur, mais peuvent créer des saveurs indésirables.

La contamination croisée aux allergènes

Dans les exemples suivants, trouver de quel type de contamination il s'agit.

Contamination croisée en raison de l'homme	Éternuer dans ses mains tout en travaillant avec des aliments.
Contamination des saveurs	Trancher des oignons et ensuite se servir des mêmes outils pour trancher des fruits.
Contamination directe	De la viande crue entreposée sur l'étagère du haut; du sang coule sur une laitue.
Contamination croisée en raison d'outils	Un linge sec est d'abord utilisé pour nettoyer du sang de poulet et est ensuite utilisé pour essuyer et sécher les tables de travail.
Contamination croisée en raison de l'homme	Toucher du poulet cru, puis manger une pomme.
Contamination croisée aux allergènes	Hacher des arachides et ensuite trancher une pomme avec le même couteau et la même planche à découper.

Contamination croisée en raison de l'homme	Le chef met le doigt dans la nourriture pour vérifier l'assaisonnement.
Contamination croisée en raison d'outils	Un thermomètre à sonde est utilisé pour prendre la température interne de cheeseburgers sans être désinfecté entre les utilisations.
Contamination croisée en raison d'animaux nuisibles	Une mouche se pose sur des excréments de chien, régurgite le contenu de son estomac, qui dissout les matières qui feront son repas. La mouche aspire la matière en question, puis, un peu plus tard, se pose sur votre repas pour répéter ce petit manège.
Contamination croisée en raison d'outils	Couper de la viande crue sur une planche à découper et ensuite trancher du pain avec les mêmes outils.
La contamination directe	En ouvrant des boîtes de conserve, des particules de métal s'échappent et tombent dans ce que vous préparez.
La contamination croisée en raison d'outils	Utiliser une cuillère pour mélanger de la viande hachée crue et ensuite utiliser la même cuillère pour mélanger la salade aux œufs.
La contamination croisée en raison de l'homme	Toucher la viande crue et se nettoyer la main sur ton tablier. Continuer à utiliser son tablier pour s'essuyer les mains, tout en travaillant avec divers aliments.
La contamination croisée en raison d'outils	Une éponge ou un linge humide est d'abord utilisé pour nettoyer du sang de poulet, en ensuite laissé près de l'évier, pour être à nouveau utilisé, mais cette fois, pour nettoyer un couteau.
Contamination directe	Des bris de verre tombent dans des aliments prêts à servir.
Contamination directe	Un gros éternuement en direction de la salade de pommes de terre.
Contamination croisée en raison d'outils	Hacher des arachides et ensuite se servir des mêmes outils pour trancher un sandwich servi à une personne qui a une allergie aux noix.
Contamination croisée en raison de l'homme	Ne pas se laver les mains après être allé à la toilette
Contamination croisée en raison de l'homme	Fumer une cigarette et ensuite manipuler les aliments sans se laver les mains
Contamination des saveurs	Hacher de l'ail et ensuite se servir des mêmes outils pour couper du chocolat.
Contamination croisée en raison d'animaux nuisibles	Une coquerelle passe sur un morceau de viande crue, puis sur un morceau de pain.
Contamination directe	L'empoisonnement marin paralysant de « la marée rouge ». Les mollusques deviennent contaminés parce qu'ils ingèrent des algues marines toxiques.
Contamination directe	Préparer les aliments en se servant d'une planche à découper qui n'avait pas séché complètement; elle était empilée avec d'autres planches, encore mouillée, permettant à des bactéries de se multiplier.

Évaluations/feuilles de travail de l'élève Sensibilisation des jeunes au travail

Les jeunes sont à risque de se blesser, de tomber malades ou de décéder à cause de leur manque d'expérience.

Le savoir permet de se protéger en travaillant intelligemment et en toute sécurité.

Types de blessures

	Les dangers qui entraînent une blessure immédiate, d'habitude une blessure physique ou chimique. Les planchers mouillés, les couteaux, l'eau bouillante, l'huile chaude ou de appareils, comme les batteurs
	Les dangers qui entraînent une blessure au fil du temps. Les blessures chroniques peuvent inclure une maladie ou des incapacités physiques (la tendinite, la douleur au dos, au genou et de l'hépatite).
Les trois droits fondamentaux importants de chacun en vertu de la <i>Loi sur la santé et la sécurité au travail de l'Ontario</i> .	
	L'employeur doit vous avertir de tous les risques que présente un lieu de travail.
	Vous pouvez prendre part aux comités de santé et de sécurité.
	Vous êtes en droit de refuser de faire des travaux dangereux pour vous ou pour une autre personne. À noter : il faut suivre une procédure établie pour le faire; il faut agir selon les règles.
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Obtenir les premiers soins sans délai. ◆ Aviser un superviseur immédiatement, peu importe la gravité de la situation.
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pour obtenir un traitement médical adéquat. ◆ Pour que la situation dangereuse fasse l'objet d'une enquête et qu'elle soit corrigée de façon à éviter d'autres accidents. ◆ Pour recevoir une indemnité convenable.

Les risques dans le lieu de travail

	Risques à la sécurité des aliments provoqués par des particules comme du verre, des métaux ou d'autres corps étrangers.
	Microtraumatismes répétés en raison d'espaces de travail mal conçus et mal organisés.
	Risques à la sécurité des aliments causés par les produits chimiques, surtout les produits nettoyants, les pesticides et les métaux toxiques.
	Risques à la sécurité des aliments causés par des maladies qui favorisent la multiplication de microorganismes tels que les parasites, les bactéries, les moisissures, les levures, les virus ou les champignons.
Risques chimiques/ Risques physiques/ Risques biologiques/ Risques ergonomiques	

Le nom de l'élève : _____	
La date : _____	

Décrire l'emplacement des installations d'hygiène et d'urgence dans la salle de classe (salle 129).		
Le poste de lavage des mains		
Le bassin oculaire		
La trousse de premiers soins		
La couverture anti-feu		
L'extincteur		
Les interrupteurs pour allumer les ventilateurs d'extraction au plafond		
Le système d'extinction des incendies		
Le poste de soulagement de brûlure		
Les rapports d'incidents		

Nom de l'élève : _____	
Date: _____	

Éviter les risques ergonomiques dans une cuisine

	Créer son propre espace de travail adapté et adéquat sur le plan ergonomique. Travailler selon un déroulement logique.	
	Éviter les mouvements répétitifs qui causent des microtraumatismes pouvant entraîner des problèmes comme le coude du joueur de tennis ou le syndrome du canal carpien. Ne pas oublier pas de s'étirer.	
	S'accroupir pour soulever un objet, au lieu de se pencher. Utiliser un chariot pour transporter les objets lourds.	
	Se tenir le dos bien droit et les deux pieds solidement ancrés au sol.	
	Rassembler les contenants afin de limiter ses mouvements et le stress. Procéder de gauche à droite.	
	Garder ses bras près de son corps.	
	Garder son espace de travail propre et bien organisé; ne pas se laisser empêtrer dans le désordre accumulé.	
	Retrousser ses manches, attacher les cordons de son tablier afin d'éviter de salir ses vêtements ou qu'ils puissent s'accrocher dans l'équipement.	
Planifier ses mouvements/ Rectifier sa posture/ Travailler avec efficacité/ Éviter les uniformes sales/ Planifier son espace de travail/ Varier les tâches/ Soulever en utilisant ses jambes/ Organiser son espace de travail		

Le nom de l'élève : _____	
La date : _____	

Éviter les risques chimiques dans la cuisine

	Risques à la sécurité des aliments causés par les produits chimiques, surtout les produits nettoyants, les pesticides et les métaux toxiques.	
	Utiliser du savon et des produits chimiques en excès laisse des résidus sur les tables et sur l'équipement, ces résidus peuvent affecter les aliments.	
	Certains dégraissants peuvent causer des brûlures chimiques à la peau et aux poumons. Porter l'équipement de protection individuelle adéquat.	
	Ces produits doivent toujours être entreposés sur les tablettes inférieures dans un compartiment distinct, loin des aliments.	
	Les produits chimiques tels que les antibiotiques, les engrais, les insecticides et les herbicides qui permettent d'augmenter les récoltes pourraient, par ailleurs, avoir des effets néfastes sur les humains. On doit laver les fruits et les légumes soigneusement.	
	Cuire des aliments acides comme les tomates dans des casseroles ou des poêles peuvent causer une intoxication. Par ailleurs, des poissons pêchés dans des eaux polluées peuvent avoir été contaminés par des métaux lourds toxiques.	
	L'eau de javel et l'ammoniac combinés avec un produit acide, comme un nettoyant à cuvette produira des gaz chimiques qui brûlent les voies respiratoires. Ne combinez jamais de produits nettoyants au hasard.	
	Les piments forts comme le chili ou le Scotch Bonnet peuvent occasionner des brûlures. Portez des gants et travaillez avec précaution. Ne vous touchez ni le corps, ni le visage, ni les yeux.	
	Le glutamate monosodique est un agent aromatisant chimique qui peut causer un empoisonnement chimique.	
	L'empoisonnement dit de la « marée rouge ». Les mollusques ont été contaminés par ingestion d'algues marines toxiques.	
	SIMDUT = les étiquettes d'avertissement, les fiches de données de sécurité et de la formation	

Le nom de l'élève : _____

La date : _____






Éviter les risques physiques en cuisine

	Risques pour la sécurité des aliments provoqués par des particules comme du verre, des métaux ou d'autres corps étrangers.
	Chapeaux de chef, filets à cheveux, tabliers, gants en caoutchouc, linges secs, gants de cuisine, chaussures sécuritaires.
	Toujours éteindre un appareil et le débrancher avant de le démonter, de le déplacer ou de le laver.
	Toujours s'assurer qu'un appareil électrique est entièrement assemblé et que son interrupteur est en position d'arrêt avant de le rebrancher.
	Toujours présumer que les fours, les plaques de cuisson, les marmites, les casseroles et l'équipement de cuisine sont chauds. Utiliser des linges secs pour ramasser les marmites et les casseroles chaudes.
	Présumer que les planchers sont toujours mouillés et glissants. Circuler avec la plus grande prudence. Ramasser les aliments et les liquides renversés sans attendre.
	Utiliser les machines seulement après avoir reçu la formation adéquate. Toujours utiliser les machines avec les protecteurs bien en place.
	Dès que l'on a un doute quant à la façon d'utiliser les couteaux, les batteurs, les mélangeurs, ou autres...
	Du carburant, de la chaleur et de l'oxygène : ces trois éléments sont nécessaires à la combustion. Supprimer un de ces trois éléments et le feu s'éteint.
	La façon la plus simple d'éteindre un feu est de lui couper l'oxygène afin d'éteindre les flammes. Saisir n'importe quel article qui peut servir de couvercle (un plaque à pâtisserie, un plateau, un bol, un linge humide, une couverture anti-feu...)
	Ne jamais envoyer de l'eau sur un feu d'huile ou de graisse; ce mélange est explosif et il y aura des éclaboussures de tous côtés.
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couvrir le feu de graisse avec un couvercle 2. Éteindre la source de chaleur 3. Retirer du brûleur et laisser refroidir; ne pas tenter de déplacer l'article en cause.
	Ne jamais viser directement dans les flammes avec un extincteur, elles pourraient se propager. Il faut viser à la base du feu.
	Utiliser des linges ou des gants de cuisine mouillés pour ramasser les chaudrons et les casseroles. Ce serait un risque d'infliger des brûlures!
	Se rendre à n'importe quel évier immédiatement et immerger la brûlure dans l'eau froide, puis demander de l'aide.
	Se rendre à n'importe quel évier immédiatement et s'éclabousser de l'eau fraîche sur les yeux et le visage, puis demander de l'aide.
	Immerger la brûlure dans un bain d'eau froide afin de stopper la douleur et les lésions tissulaires.
	Les couteaux ne doivent jamais être laissés sans surveillance. Par exemple, il ne faut jamais les laisser disparaître au fond d'une eau savonneuse ou les apporter à l'évier et les y laisser.
	Laver les couteaux immédiatement après usage et les entreposer dans un endroit sécuritaire. Il faut être attentif afin de créer un lieu de travail sécuritaire!
	Avoir le sens de l'organisation et aménager un espace de travail sécuritaire, désencombré, exempt de saleté et de déchets
Poste de brûlures/ Viser au bas/ Risques physiques/ Verrouillage électrique/ Maniement sécuritaire des couteaux/ Bassin oculaire/ Nettoyer au fur et à mesure/ Équipement de protection individuelle/ Une cuisine toujours chaude/ Demander une formation d'appoint/ Utiliser un couvercle/ Verrouillage électrique/ Une cuisine toujours mouillée/ Graisses explosives/ le trio	

incendiaire/ Avoir la formation nécessaire/ Éteindre un feu/ Maniement sécuritaire des couteaux/ Utiliser des linges secs/ Immerger pour 10 à 20 minutes

Le nom de l'élève : _____
 La date : _____

Étiqueter chaque symbole à son nom :

	<p>Nom :</p> <p>Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Le gaz est contenu dans un contenant sous pression et peut exploser s'il est chauffé ou si on le laisse tomber.
	<p>Nom :</p> <p>Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Matière qui s'enflamme facilement et présente donc un risque potentiel d'incendie.
	<p>Nom :</p> <p>Matières qui dégagent de l'oxygène ou des substances semblables, ce qui augmente le risque d'incendie si elles entrent en contact avec des matières inflammables ou combustibles.</p> <p>Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> peuvent exploser en présence des matières inflammables ou combustibles, comme les carburants peuvent brûler la peau et les yeux en cas de contact.
	<p>Nom :</p> <p>Matières qui causent immédiatement de graves effets toxiques. Ces matières peuvent causer le décès d'une personne, même en cas d'expositions à de petites quantités.</p> <p>Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Substance toxique mortelle pouvant causer des dommages permanents en cas d'inhalation ou d'ingestion ou si elles pénètrent le corps par la peau. Risque de brûlures en cas de contact avec la peau ou les yeux.
	<p>Nom :</p> <p>Matières causant une irritation immédiate des yeux ou de la peau, aussi bien que les matières qui causent des effets à long terme chez une personne exposée à de petites quantités pour plusieurs reprises.</p> <p>Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Poisons qui peuvent causer la mort ou des dommages permanents à la suite d'exposition répétée, Autres effets possibles : irriter les yeux ou la peau, déclencher une allergie chimique, entraîner le cancer, causer des anomalies congénitales ou la stérilité.
	<p>Nom :</p> <p>Matières qui contiennent des organismes nuisibles.</p> <p>Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Matières qui peuvent entraîner une maladie grave qui peut entraîner la maladie ou la mort.
	<p>Nom :</p> <p>Matières acides ou caustiques qui peuvent détruire la peau et gruger les métaux.</p> <p>Risques</p> <ul style="list-style-type: none"> Matières qui peuvent causer une irritation grave aux yeux ou à la peau en cas de contact, des lésions tissulaires en cas de contact prolongé, des effets nocifs en cas d'inhalation.



Nom :

Matières pouvant entrer en réaction quand elles sont exposées à la chaleur, à la pression et à un choc, ou en cas de contact avec de l'eau et ainsi entraîner par enchaînement des réactions dangereuses.

Risques

- Matières très instables, qui réagissent à l'eau pour ensuite libérer un gaz toxique ou inflammable. Elles pourraient exploser sous l'effet d'un choc, de la friction ou d'une augmentation de la température ou pourraient exploser en cas d'exposition à une source de chaleur tandis qu'elles sont dans un contenant fermé.

1. Les matières ayant d'autres effets toxiques,
2. Les matières toxiques ayant des effets immédiats et graves,
3. Les matières corrosives,
4. Les matières dangereusement réactives,
5. Les matières inflammables et combustibles
6. Les matières oxydantes,
7. Gaz comprimés,
8. Les matières empoisonnées et infectieuses

Le nom de l'élève : _____	
La date : _____	

Éviter les risques biologiques dans une cuisine professionnelle

Les types de microorganismes

	microorganismes unicellulaires qui se multiplient en se divisant en deux. Dans les conditions idéales, cette division peut se produire toutes les 10 à 20 minutes. En 12 heures, une seule bactérie peut donc se former en une colonie de 72 MILLIARDS.
	La plus petite forme de vie connue qui a besoin d'un hôte vivant pour survivre. Ces organismes peuvent survivre sur n'importe quel type de nourriture, mais ne se multiplieront pas à moins de se retrouver dans un hôte vivant (l'hépatite, le virus de Norwalk, le SIDA...)
	Mycotoxines qui causent une intoxication chimique. Implantées dans de la nourriture, elles auront un système de racines qui pénètre jusqu'à 3 pouces de profondeur.
	Organismes qui se nourrissent de sucre et produisent de l'alcool et du dioxyde de carbone. Ils sont utilisés pour fabriquer le pain, le yaourt, le fromage et l'alcool. Ils sont considérés comme utiles, mais peuvent néanmoins gâter les aliments.
	Minuscules organismes qui se nourrissent à même un hôte vivant. La trichinose se trouve dans le porc. Ingérée par une personne, elle entrera dans le réseau sanguin et s'infiltrera dans le muscle pour se nourrir et se reproduire. La cuisson adéquate va tuer le parasite.
	Bactéries aérobies qui n'ont pas besoin d'air pour vivre. Elles peuvent être présentes dans des conserves. Si les boîtes de nourriture sont bombées, bosselées ou si, au moment de les ouvrir, on constate une pression de l'intérieur, c'est qu'elles sont incomestibles.

Les causes des maladies d'origine alimentaire

	Le contrôle inadéquat de la température. Les aliments ont été laissés à des températures dans la zone dangereuse ou ont été cuits à trop basse température interne.
	La contamination croisée par des personnes, des outils ou de l'équipement.
	La contamination par sol (ex. le fumier peut contenir la bactérie E-coli)

Le nom de l'élève : _____	
La date : _____	

Les propriétés des microorganismes

	Risques à la salubrité des aliments causés par des microorganismes comme les parasites, les bactéries, les moisissures, les levures, les virus ou les champignons.	
	Des organismes qui sont si petits qu'ils ne peuvent être vus qu'au microscope. Les bactéries, les parasites, les virus, les levures et les moisissures ou les champignons.	
	Utile dans la production de fromage, de yaourt, de pain, de vin, de bière. Ils sont essentiels pour aider les humains à digérer les aliments.	
	Environs de 3 livres de biomasse ou 100 trillions de microorganismes, bons et mauvais, sont présents dans le système digestif d'une personne. Les bons microorganismes contribuent à la digestion et aident aussi le système immunitaire, abaissent le cholestérol et aident à diminuer la tension artérielle.	
	Les microorganismes vivants ou les bonnes bactéries qui contribuent au bon fonctionnement du système digestif et du système immunitaire. On les retrouve dans le yogourt. Rechercher le lactobacille et le bifidobacterium.	
	Un mauvais régime alimentaire, riche en sucres raffinés, en glucides simples (la farine blanche) et en aliments transformés, nourrit les mauvaises bactéries dans les intestins. Elles peuvent ainsi surpasser en nombre les bonnes bactéries, une situation qui compromet le système immunitaire, puis entraîne des problèmes de digestion et, éventuellement, de la diarrhée et des infections intestinales.	
	Des microorganismes nuisibles qui gâtent les aliments et les rendent inestposables, mais ne causent pas de maladie.	
	Des organismes, plus précisément des bactéries, qui causent des maladies. Ingérés, ils causent une infection d'origine alimentaire dans les intestins.	
La flore intestinale/ Les micro-organismes utiles/ Les micro-organismes pathogènes/ Les risques biologiques/ Les probiotiques/ La putréfaction/ Les micro-organismes/ Les probiotiques		

	Les sous-produits de la bactérie vivante peuvent causer des maladies. S'ils sont consommés en quantités suffisantes, ils entraînent une intoxication d'origine alimentaire. L'alcool est une toxine qui peut causer l'empoisonnement.
	Causés par l'ingestion de bactéries pathogènes qui s'installent dans les intestins (comme la salmonelle). Ces bactéries sont détruites par une la cuisson à une température optimale (74 °C/165 °F).
	Cuire la nourriture à une température assez élevée tue les bactéries, mais ne permet pas d'éliminer les toxines ou le poison déjà présents dans les aliments.
	Des bactéries présentes dans les intestins produisent des toxines qui nous rendent malade (par ex. l'E-coli, le Clostridium perfringens).
	Causé par l'ingestion d'aliments qui transportent des produits chimiques toxiques comme des champignons vénéneux, du glutamate monosodique, des pesticides, de l'engrais ou des herbicides résiduels.
	Maux de tête, vomissement, crampes, fièvre, fatigue, douleurs abdominales, diarrhée, MORT. Les symptômes se manifestent de 2 à 36 heures après avoir mangé.
Les symptômes des maladies d'origine alimentaire/ Les infections d'origine alimentaires/ Les toxines/ L'empoisonnement chimique d'origine alimentaire/ L'empoisonnement d'origine alimentaire/ Toxines induites par une infection	

Le nom de l'élève : _____	
La date : _____	

Maîtriser les conditions dont les microorganismes ont besoin pour vivre

	Les 6 éléments dont les bactéries ont besoin pour croître (la nourriture, l'acidité, le temps, la température, l'oxygène, l'humidité).	
	Les aliments riches en protéines qui apportent tous les éléments (NAT-TOH) pour que la bactérie prospère (de la viande, du poisson, des produits laitiers, des sauces, des puddings...)	
	Il est primordial de maîtriser cet élément. La chaleur peut détruire les microorganismes, tandis que le froid peut les rendre dormants. La nourriture chaude doit rester chaude et la nourriture froide doit rester bien froide, hors de la zone des températures dangereuses.	
	La zone de températures dans laquelle les bactéries prolifèrent rapidement. Il s'agit de la zone de 4 °C à 60 °C, autrement dit de 40 °F à 140 °F. Notre température corporelle est de 37 °C/97 °F, et c'est la température parfaite pour la croissance des bactéries nuisibles.	
	Les bactéries qui causent les maladies d'origine alimentaire ne survivent pas dans les aliments chauffés à 74° C - 100° C/165 °F - 212 °F.	
	Sous les conditions optimales, une bactérie peut se diviser toutes les dix minutes.	
	Dans la « zone de températures dangereuses », les bactéries sont dans des conditions optimales de multiplication. Après 5 heures, une bactérie peut avoir donné lieu à un million de bactéries, aussi à ce stade l'aliment hôte est devenu impropre à la consommation. Après 3 heures dans la zone de risque, les aliments sont potentiellement dangereux et sont considérés inestimentables.	
	Déshydrater les aliments constitue un moyen de les préserver. Extraire l'humidité de la matière permet de stopper la multiplication des bactéries (ex. le bœuf séché, les confitures, le poisson séché, les fruits et les légumes secs).	
	C'est un des minéraux les plus importants en cuisine. Il a été utilisé comme agent de conservation des aliments au cours de l'histoire. Le sel dessèche les aliments et remplace l'eau, ce qui nuit à la croissance de la bactérie.	
	Ne pas empiler les planches à découper après le lavage. Veiller à ce qu'elles sèchent adéquatement pour arrêter la multiplication des bactéries dangereuses.	
	La moisissure qui croît sur des aliments très acides comme la sauce aux tomates, le vinaigre, les liquides à marinade sont considérés comme extrêmement dangereux.	
	Les microorganismes qui ont besoin d'oxygène pour vivre (la plupart des bactéries).	
	Les aliments sont placés dans des boîtes, des bocaux et le tout est scellé sous	

	vide cryotechnique afin de les conserver. Le principe est d'en extraire l'oxygène. Envelopper les aliments hermétiquement au moyen d'une pellicule plastique pour aider à stopper la croissance des microorganismes.
	Certains aliments du supermarché sont emballés dans des sacs ou des contenants remplis de gaz en remplacement de l'oxygène. Ce gaz ralentit l'oxydation et la multiplication bactérienne.
	Les microorganismes qui peuvent vivre sans oxygène (par ex. le botulisme).
	La nourriture dans les boîtes est sous vide et est préservée parce qu'il y a un manque d'oxygène. Si une boîte est bombée, c'est un signe qu'il y a de la pression à l'intérieur et ceci indique qu'il peut y avoir un microorganisme nuisible qui y pousse.
L'oxygène/ La zone des températures dangereuses/ NAT-TOH / La température/ Les aliments potentiellement dangereux/ La multiplication des bactéries par division/ La température interne de cuisson/ L'humidité/ Le principe de temps et de température/ Le sel/ Les bactéries anaérobies/ Le dioxyde de carbone/ Les bactéries aérobies/ L'humidité/ Le botulisme/ L'acidité	

Le nom de l'élève : _____	
La date : _____	

Comment contrôler la multiplication des microorganismes pathogènes

	Les personnes étant susceptibles aux infections sont aussi celles qui seront les plus sensibles aux maladies d'origine alimentaire. Les jeunes, les aînés et les personnes malades sont plus à risques. L'exposition à une bactérie pathogène peut les rendre gravement malades et elles peuvent même en mourir.
	Gratter → laver → rincer → désinfecter → sécher à l'air
	L'analyse des risques aux points critiques. Un système d'assurance de la salubrité des aliments, élaboré pour le programme spatial de la NASA. Aujourd'hui, ce système est une norme de l'industrie alimentaire.
	Système qui comporte toutes les étapes critiques dans la transformation des aliments où une faute pourrait causer la multiplication et la transmission des bactéries pathogènes.
	Le point critique le plus important qu'un/une chef puisse compléter afin de servir les aliments sains. Réchauffer les aliments à 80 degrés Celsius.
	Pour réchauffer, faire en sorte que leur température passe dans la zone de températures dangereuses dans un délai du plus court possible.
	Accélérer le refroidissement des aliments en les divisant en petites portions, puis les placer dans de l'eau froide courante ou dans un bain de glace que l'on agite souvent pour en retirer la chaleur.
	Les aliments doivent toujours être décongelés à une température qui demeure inférieure à la zone de températures dangereuses, soit à une température de moins de 4 degrés Celsius. On peut le faire dans un réfrigérateur ou avec de l'eau froide courante. Un peu plus de cinq jours pourraient être nécessaires pour décongeler une dinde de 20 livres dans le réfrigérateur.
	Gardez les aliments sur glace ou travaillez avec de petites portions lors de la préparation.
	Il est judicieux de placer l'équipement dans le réfrigérateur ou dans le congélateur avant de travailler avec des aliments potentiellement dangereux comme les fruits de mer et les viandes. En outre, il ne faut jamais déposer ces aliments dans les bols chauds qui sortent du lave-vaisselle.
	Vérifiez la température interne des aliments pour s'assurer qu'ils sont au-dessus de la zone des températures dangereuses. Désinfectez toujours le thermomètre entre chaque utilisation.
	Il s'agit de la façon de gérer son stock de denrées. Tous les aliments périssables et semi-périssables doivent être utilisés en ordre selon la date d'échéance, autrement dit, appliquez le principe du <i>premier entré, premier sorti</i> (PEPS).
	Ne déposez jamais d'aliments sur le plancher, y compris les boîtes et les sacs...
	Utilisez des outils pour manipuler les aliments, comme des cuillères à glace, des louches, des cuillères...

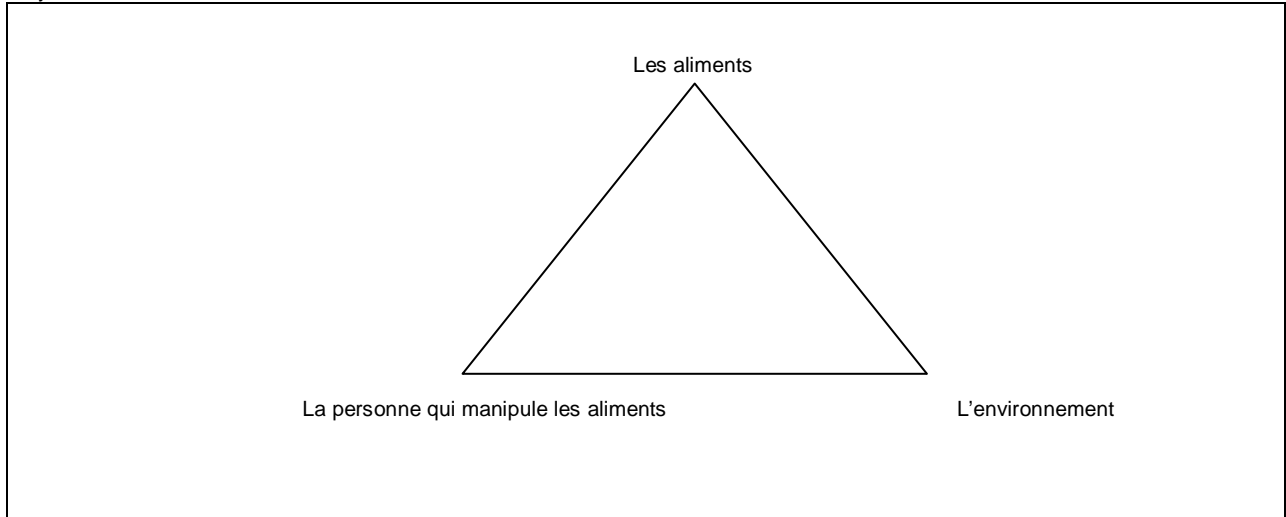
	Les fruits et les légumes cultivés naturellement avec du fumier. Ils doivent être lavés soigneusement, car les matières fécales peuvent contenir des bactéries pathogènes comme le colibacille (E-coli).
	Utilisez vos sens pour vous assurer que l'équipement, comme les planches à découper, les pinceaux à pâtisserie et les sacs à pâtisserie, n'ont pas de mauvaises odeurs ce qui indiqueraient la présence de bactéries.
	Chaque réaction allergique au contact devient plus sévère que la précédente. Ce qui n'était qu'une petite éruption peut, lors d'une nouvelle exposition, entraîner des réactions telle la détresse respiratoire ou même la mort.
	Les allergènes courants sont les arachides, les noix, les mollusques, crustacés, le lait, le soya, le blé, les œufs, les sulfites, le glutamate monosodique (GMS).
	En cas d'incertitude quant à la présence, dans une préparation, d'ingrédients qui pourraient entraîner une réaction allergique, conseillez toujours aux clients de choisir un autre plat. Signalez clairement, dans le menu ou sur des étiquettes, la présence possible d'allergènes.
	Les boîtes bombées peuvent être compromises et leur utilisation n'est pas considérée comme adéquate.
	On ne peut pas se contenter de gratter la moisissure visible sur les aliments. Elle possède un système de racines qui doit être coupé, autrement des micros toxines pourraient causer une intoxication alimentaire.
	Entreposez les viandes crues plus bas que les aliments cuits.
Refroidir des aliments en toute sécurité/ Décongeler en toute sécurité/ Préparer des aliments/ Botulisme/ Retrancher un minimum d'un pouce et demi/ Allergènes courants/ Éviter la contamination croisée/ Refroidir l'équipement/ Thermomètre à sonde/ PEPS/ Procédé de lavage de la vaisselle à deux éviers/ HACCP / HACCP / Éviter la contamination directe/ Aliments biologiques/ Odorat/ Réactions allergiques/ Cuisson adéquate/ Réchauffer des aliments en toute sécurité/ Étiquetage clair/ Ne pas utiliser ses mains/ Système immunitaire	

Le nom de l'élève : _____	
La date : _____	

Prendre conscience de ses propres habitudes d'hygiène personnelle

	Il faut toujours porter un pansement et un gant. C'est la loi!
	L'équipement de protection individuelle sert à protéger les vêtements et le corps. Il ne faut pas s'y essuyer les mains; c'est un facteur de contamination croisée.
	S'attacher les cheveux en arrière, porter un chapeau de chef, porter un filet à cheveux, se couper les ongles, se laver fréquemment les mains...
	Prendre conscience de ses propres habitudes d'hygiène personnelle. Éviter de provoquer une contamination directe.
	Le moyen par excellence pour stopper la propagation des bactéries qui causent les maladies pathogènes.
	Les microorganismes peuvent se cacher sous les bagues, les bracelets, les montres, etc. Les bijoux peuvent aussi présenter des risques pour la sécurité de la personne qui manipule des aliments, car ils peuvent se prendre dans l'équipement, etc.
	Avant de manipuler des aliments, et après, Après une pause (un repas ou une cigarette), Après avoir éternué ou toussé dans ses mains, Après avoir sorti les poubelles, Après être allé aux toilettes, Après avoir manipulé de l'argent, Il n'y a pas de mauvais moment!
	1. Se mouiller les mains. 2. Appliquer du savon. 3. Se frotter les mains ensemble pour 20 secondes. 4. Bien les rincer. 5. Se sécher les mains avec un essuie-tout propre. 6. Fermer les robinets avec un essuie-tout.
	Voici un moyen sécuritaire de goûter sans faire la « double trempette », car c'est un facteur de contamination croisée. Utiliser une cuillère propre pour transférer les aliments vers une cuillère à déguster. Pas de double trempette.
Éternuer dans sa manche/ La dégustation à deux cuillères/ Cuire les aliments à une température interne suffisante/ Se laver les mains/ Les coupures aux mains/ Les tabliers/ Être conscient de ses propres habitudes d'hygiène personnelle/ Se laver les mains/ Se laver les mains en 6 étapes/ Enlever ses bijoux/ Désinfecter l'équipement	

Cycle de transmission



Dans le schéma, insérer les stratégies afin de sortir du cycle de la transmission.

Le nom de l'élève : _____	
La date : _____	

Maîtriser la contamination croisée

La contamination directe : La contamination des aliments crus dans leur cadre original ou habitat naturel.	
La contamination croisée : La cause principale de la contamination croisée est le transport des contaminants par les humains.	
<ol style="list-style-type: none"> 1. La contamination croisée en raison de l'homme : Des bactéries ou d'autres contaminants sont transférés par un travailleur des services alimentaires. 2. La contamination croisée en raison d'outils : Des bactéries ou d'autres contaminants sont transférés par un aliment, une surface de travail, un outil ou un appareil, à un autre. 3. La contamination croisée en raison d'animaux nuisibles : Des bactéries sont transférées par une infestation d'insectes. 	
La contamination des saveurs : Des aliments entrent en contact avec d'autres sans poser de souci pour le consommateur, mais peuvent créer des saveurs indésirables.	
La contamination croisée aux allergènes	
Dans les exemples suivants, trouver de quel type de contamination il s'agit.	
	Éternuer dans ses mains tout en travaillant avec des aliments.
	Trancher des oignons et ensuite se servir des mêmes outils pour trancher des fruits.
	De la viande crue entreposée sur l'étagère du haut; du sang coule sur une laitue.
	Un linge sec est d'abord utilisé pour nettoyer du sang de poulet et est ensuite utilisé pour essuyer et sécher les tables de travail.
	Toucher du poulet cru, puis manger une pomme.
	Hacher des arachides et ensuite trancher une pomme avec le même couteau et la même planche à découper.
	Le chef met le doigt dans la nourriture pour vérifier l'assaisonnement.
	Un thermomètre à sonde est utilisé pour prendre la température interne de cheeseburgers sans être désinfecté entre les utilisations.
	Une mouche se pose sur des excréments de chien, régurgite le contenu de son estomac, qui dissout les matières qui feront son repas. La mouche aspire la matière en question, puis, un peu plus tard, se pose sur votre repas pour répéter ce petit manège.
	Couper de la viande crue sur une planche à découper et ensuite trancher du pain avec les mêmes outils.
	En ouvrant des boîtes de conserve, des particules de métal

	s'échappent et tombent dans ce que vous préparez.
	Utiliser une cuillère pour mélanger de la viande hachée crue et ensuite utiliser la même cuillère pour mélanger la salade aux œufs.
	Toucher la viande crue et se nettoyer la main sur ton tablier. Continuer à utiliser son tablier pour s'essuyer les mains, tout en travaillant avec divers aliments.
	Une éponge ou un linge humide est d'abord utilisé pour nettoyer du sang de poulet, en ensuite laissé près de l'évier, pour être à nouveau utilisé, mais cette fois, pour nettoyer un couteau.
	Des bris de verre tombent dans des aliments prêts à servir.
	Un gros éternuement en direction de la salade de pommes de terre.
	Hacher des arachides et ensuite se servir des mêmes outils pour trancher un sandwich servi à une personne qui a une allergie aux noix.
	Ne pas se laver les mains après être allé à la toilette
	Fumer une cigarette et ensuite manipuler les aliments sans se laver les mains
	Hacher de l'ail et ensuite se servir des mêmes outils pour couper du chocolat.
	Une coquerelle passe sur un morceau de viande crue, puis sur un morceau de pain.
	L'empoisonnement marin paralysant de « la marée rouge ». Les mollusques sont contaminés parce qu'ils ingèrent des algues marines toxiques.
	Préparer les aliments en se servant d'une planche à découper qui n'avait pas séché complètement; elle était empilée avec d'autres planches, encore mouillée, permettant à des bactéries de se multiplier.

**SECTION 5: RESSOURCES DES COURS DE
SPÉCIALISATION**

Cette section est en construction et sera complétée plus tard.

ANNEXE A : RESSOURCES EN SANTÉ ET SÉCURITÉ

Pour soutenir les attentes du curriculum des écoles secondaires de l'Ontario en matière de santé et de sécurité

Travailleur avisé, travailleur en santé! 9^e - 12^e années

Adresse url : <http://www.livesafeworksmart.net/french/index.htm>

Rédigé par des professionnels de la santé et de la sécurité, produit par le ministère du Travail en partenariat avec les Ministères de l'Éducation et de la Formation des Collèges et des Universités, *Travailleur avisé, travailleur en santé* fournit la seule ressource complète à l'intention des enseignantes et les enseignants de l'Ontario et conçue de façon à correspondre aux attentes du curriculum de la santé et de la sécurité des élèves de la 9^e à la 12^e années. Cette ressource a obtenu les meilleures notes du Centre de curriculum de l'Ontario. On peut lire les comptes rendus sur le site web du service des programmes d'études Canada : (<http://www.curriculum.org/content/accueil>). Des leçons, des transparents, des documents à distribuer et des exercices bien adaptés pour l'éducation coopérative et l'apprentissage, le tout regroupé en deux volumes.



Les cartables et les cédéroms ont été distribués à toutes les écoles secondaires de l'Ontario. Si vous ne pouvez pas trouver ces ressources, cherchez sur le site web à www.livesafeworksmart.net le nom de la personne qui, dans votre conseil, peut vous renseigner à propos de vos ressources locales, ou pour commander votre propre cédérom. Si vous n'avez pas accès au web, vous pouvez en commander un en composant le 1-800-268-8013.

http://www.edu.gov.on.ca/eng/les_élèvesuccess/pathways/files/septNews.pdf

<http://www.livesafeworksmart.net/french/grade%209-12/index.htm>

http://www.livesafeworksmart.net/french/special_needs/index.htm

Le ministère du Travail de l'Ontario

Adresse url : <http://www.labour.gov.on.ca/french/index.php>

Pour des mises à jour et de l'information sur la législation ontarienne en matière d'emploi et de santé-sécurité au travail, le site web du ministère du Travail est un incontournable. On y trouve de l'information à jour sur les normes d'emploi et sur la législation en santé et sécurité, les amendes récentes, les alertes, et autres. Le site permet aussi de poser une question à un membre du personnel du service consultatif du portefeuille. Pour accéder directement à l'information destinée aux élèves, passer par l'adresse que voici : <http://www.worksmartontario.gov.on.ca/scripts/default.asp?lang=fr&contentID=&mcategory=>
http://www.labour.gov.on.ca/french/es/pubs/factsheets/fs_young.php

Cette section du site du ministère du Travail permet aux élèves de connaître leurs droits et leurs obligations et ceux de leur employeur en vertu de *La loi sur la santé et la sécurité au travail* et de *La loi sur les normes d'emploi*. On peut y trouver de l'information sur l'éducation à la sécurité destinée aux

jeunes travailleurs, de l'information pour les élèves qui travaillent, sur la page intitulée Ce que les jeunes doivent savoir, ainsi que de l'information pour les nouveaux travailleurs et les élèves qui travaillent en Ontario, des fiches d'information pour les employés, un guide sur la *Loi sur les normes d'emploi* et d'autres liens vers des sites web connexes.

– know your rights and obligations; information for new workers and students working in Ontario;

La Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail

Adresse url : <http://www.wsib.on.ca>

Sommaire: Ce site contient de l'information pour les employés et les employeurs concernant la sécurité en milieu de travail. On y trouve des conseils sur la prévention, des communiqués de presse, les politiques importantes et d'autres renseignements liés au travail.

http://www.wsib.on.ca/en/?in_tx_query=les

[élèves&in_hi_space=SearchResult&in_hi_control=bannerstart&cached=false&in_hi_req_apps=1&in_hi_req_objtype=18&in_hi_spell=1&in_hi_req_ddfolder=595&in_hi_req_subfolders=1&num=25&search.x=57&search.y=15](http://www.wsib.on.ca/en/?in_tx_query=les%20%26%20in_hi_space=SearchResult&in_hi_control=bannerstart&cached=false&in_hi_req_apps=1&in_hi_req_objtype=18&in_hi_spell=1&in_hi_req_ddfolder=595&in_hi_req_subfolders=1&num=25&search.x=57&search.y=15)

http://www.wsib.on.ca/WSIBPortal/faces/WSIBArticlePage?fGUID=835502100635000261&_afLoop=755385182000198&_afWindowMode=0&_afWindowId=19yhs1jdvj_103-%40%3F_afWindowId=19yhs1jdvj_103%26_afLoop=755385182000198%26_afWindowMode=0%26fGUID=835502100h

L'échange d'assurance des conseils scolaires de l'Ontario (OSBIE)

Adresse url : <http://www.osbie.on.ca/Francais/>

Sommaire : L'OSBIE a pour principaux objectifs d'assurer les conseils scolaires membres contre les pertes et de promouvoir les pratiques sécuritaires dans les écoles. Le document [Coup d'œil sur la gestion des risques](#) est destiné aux écoles de l'Ontario et vise à fournir des conseils et des directives dans les principaux secteurs de gestion de risque auxquels sont confrontés au quotidien les administrateurs et les directions des écoles, ainsi que les membres du personnel enseignant.

<http://www.osbie.on.ca/Francais/risk-management/>

<http://www.osbie.on.ca/riskapp/default.aspx>

<http://www.osbie.on.ca/Francais/risk-management/presentations/presentation-form.aspx>.

Bien que ce document de référence ne vise pas à remplacer les politiques et les procédures des conseils scolaires, il devrait compléter les facteurs à considérer dans la gestion des risques, facteurs qui devraient aider dans la prise de décisions en ce qui a trait à la plupart des activités quotidiennes à l'école. Cette publication est conçue de façon à permettre son affichage dans un format de type calendrier dans chaque salle afin de favoriser son utilisation à tout instant. Chaque employé à qui on demande de prendre une décision relative à la permission ou à l'organisation d'une activité visée peut s'en servir.

Pour les activités qui ne sont pas présentées dans ce document, on recommande de contacter votre conseil ou de consulter ses politiques et procédures.

Jeunes travailleurs

Adresse url : <http://www.yworker.com>

Sommaire : Le programme de sensibilisation des jeunes au travail est conçu pour donner aux élèves l'information dont ils ont besoin afin de protéger leur santé et leur sécurité au travail. Ce site web complet fournit beaucoup d'information pour les élèves - un site formidable pour les recherches!

<http://www.labour.gov.on.ca/french/atwork/youngworkers.php>



Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail (CCHST)

<http://www.cchst.ca/keytopics/youngworkers.html>

Voici une autre très bonne source de renseignements généraux. Le site comporte une section spéciale intitulée Jeunes et nouveaux travailleurs. La page des jeunes travailleurs présente des renseignements variés sur la santé et la sécurité en milieu de travail. Son programme d'aide à la transition (PAT) et son tableau Orientation et formation au cheminement de carrière contiennent d'excellents exercices.

CanOSH – le site web du Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail – Jeunes travailleurs

<http://www.canoshweb.org/all/ontario>

<http://www.worksmartontario.gov.on.ca/scripts/default.asp>

Sommaire : Une liste de liens vers une série de ressources sur la sécurité et la santé au travail (OSH) pour les jeunes travailleurs ou aux nouveaux travailleurs.

La semaine nord-américaine de la santé et de la sécurité au travail (NAOSH) Liens pour les jeunes travailleurs

Adresse url : <http://www.naosh.org/french/>

Sommaire : Présente des liens de sites web consacrés à la santé et la sécurité au travail, aussi bien que d'autres ressources pour les jeunes.

Invitons nos jeunes au travail – Guide de l'enseignant; Guide pour le milieu de travail

Le partenariat d'apprentissage

Adresse url : <http://fr.thelearningpartnership.ca/>

Ces ressources ont été conçues sur mesure afin d'aider le personnel enseignant et les lieux de travail à se préparer pour la journée *Invitons nos jeunes au travail*. Les nouveaux livrets contiennent une excellente section avec les activités qui aident à préparer les élèves pour une journée d'apprentissage sécuritaire.

Guide santé sécurité des travailleurs scolaires

Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail.

Adresse url : <http://www.cchst.ca/>

Ce livre de poche à spirale est plein de renseignements sur des thèmes relatifs à la sécurité à l'école, comme la préparation aux situations d'urgence, la sécurité en classe, l'artisanat de création, les technologies industrielles, les pratiques d'entretien, l'aseptisation et le contrôle des infections, les sports et les loisirs, l'environnement de travail, l'ergonomie, les équipements de protection individuelle et la législation sur la santé et la sécurité. Vous y trouverez de bonnes idées et des techniques de travail qui peuvent compléter les programmes de sécurité déjà en place chez vous.

Cout : Le prix est raisonnable et les frais de distribution et d'impression sont inclus.

Vérifiez les prix à jour et l'information sur la livraison dans la section de publication du site web.

Workplace Safety & Prevention Services (WSPS)

Adresse url : <http://www.wsps.ca/Home.aspx>

Le site de Workplace Safety & Prevention Services présente des ressources pour la santé et la sécurité pour une gamme de milieux de travail. La page des ressources est mise à jour régulièrement.

WorkSafeBC

Adresse url : <http://discovertourism.ca/fr>

WorkSafe BC présente des rapports spécifiques pour les travailleurs du secteur de l'hôtellerie et du tourisme en matière de santé et de sécurité...

ANNEXE B : RESSOURCES EN SANTÉ ET SÉCURITÉ - SECTEUR DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME

Vidéo : **Trousse d'orientation vidéo intitulée Food Service Safety** (en anglais seulement)

Durée : 23:30 min. dans les quatre domaines.

Prix : 44,95 \$, plus 5 \$ de frais de préparation et de livraison.

Produit par : L'Ontario Service Safety Alliance

Coordonnées : 4950, rue Yonge, bureau 1500, Toronto, ON, M2N 6K1

Sans frais : 1-888-478-6772, téléc. : 416-250-9500, courriel : info@ossa.com

Site web : www.ossa.com

Description : Cette vidéo compte quatre modules et le guide de l'employé présente les risques les plus courants dans les milieux de la restauration et des services alimentaires. Les thèmes portent notamment sur les brûlures et les échaudages, les dérapages et les chutes, les coupures, les lacérations et les micros traumatismes répétés.

ANNEXE C : SÉCURINET - MODÈLE VIERGE

Aperçu

Vous trouverez dans la présente section un modèle vierge du SécuriNET ainsi que des fiches de matériel et de ressources. L'*Ontario Council for Technology Education* (OCTE) met ces ressources supplémentaires à la disposition des enseignantes et enseignants en hôtellerie.

Le fait de le remplir une fois en vue de réaliser un projet qui comporte des risques peut conduire un professeur à réaliser un processus complet de planification, lequel comportera notamment un examen des documents utilisés dans son atelier, de ses fournisseurs, ainsi que des procédés utilisés. Il sera aussi incité à documenter ses formations en sécurité, que ce soit pour ses propres besoins, ou pour le bénéfice de ses étudiants et ses locaux. Ainsi, les renseignements seront rassemblés en une seule ressource, composée en fonction de ses propres besoins, qui respecte ses expériences, ses méthodes pédagogiques et professionnelles. Il peut s'agir d'une étape cruciale pour normaliser le volet de formation en santé-sécurité du programme technologique de votre école. Cette ressource peut aussi permettre de mieux communiquer entre collègues, au sein de votre section.

Veillez prendre note que l'OCTE mettra des versions mises à jour en ligne sur le site www.octelab.com. Un professeur qui étoffe ou documente les réponses aux questions en aura néanmoins fait un document important pour sa propre pratique professionnelle, aussi recommandons-nous de conserver cette version précieusement. Il est aussi disponible en format .pdf remplissable, ainsi que dans les deux langues officielles.

Composer un cartable de sécurité

Il s'agit de se composer un cartable de sécurité à garder dans sa salle comme registre des mesures de prudence raisonnable prises pour assurer la sécurité en classe.

Un cartable complet comporte parfois des éléments propres à l'enseignant, au conseil ou encore à la salle à laquelle il est destiné. On pourrait notamment retrouver :

- Le gabarit SécuriNET
- Des ressources de sécurité conçues sur mesure pour certains projets
- Des fiches de données de sécurité
- Des feuilles de suivi d'élève pour les formations en sécurité
- Des copies des formulaires d'autorisation
- Des listes de classe
- Des guides d'utilisation et d'entretien de l'équipement
- Des modèles de questionnaires pour la formation de sécurité
- Des copies des documents de formation en sécurité de l'enseignant
- Les procédures d'urgence

- Des coordonnées des personnes-ressources au conseil pour les réparations
- Un plan de la salle où figure l'emplacement du matériel d'urgence et de l'EPI

Commencez votre SécuriNET

Matière TFJ : Les chefs de section de technologie peuvent prendre les devants et demander aux membres du corps enseignant de se pencher sur les questions suivantes et de choisir un point sur lequel se concentrer en vue de réaliser leur propre SécuriNET.

- *Quels sont les projets les plus risqués que je fais dans ma salle de classe? (Énumérez-les ici.)*
- *Lesquels nécessitent les matériaux les plus dangereux?*
- *Lesquels requièrent l'équipement qui pose les risques les plus élevés?*
- *Lesquels permettent d'utiliser des matériaux recyclés, trouvés, récupérés ou gratuits?*
- *Pour lequel est-ce vraiment difficile de mener la formation à bien et de faire un suivi auprès des élèves?*
- *En réfléchissant à cette liste, quel projet voudriez-vous réaliser avec SécuriNET?*
- *Parmi mes ressources, laquelle faciliterait et enrichirait l'expérience de collègues qui reprendraient ce projet?*
- *Quel serait, en fonction de mon expérience, le meilleur conseil de Monsieur Prudence que je puisse donner à des collègues?*

Maintenant, faites-en l'essai!

SécuriNET - Plan de leçon**SécuriNET - Étape 1: Parlez-nous de vous**

Prénom : _____

Nom de famille : _____

Courriel : _____

Conseil scolaire d'Ontario : _____

L'école : _____

Dans quel type de communauté vivez-vous?

- urbaine
- de banlieue
- rurale

Le nombre d'élèves :

Le travail d'élève est complété (individuellement, par deux, en groupes, en mode mixte)

J'ai lu les lignes directrices et j'accepte les conditions.

SécuriNET - ÉTAPE 2 : Décrivez votre leçon**Planifier la gestion de sa classe****1. Donnez un titre descriptif de votre activité d'apprentissage.****2. Choisissez la durée qui décrit le mieux votre leçon.**

- Un semestre complet
- Plusieurs semaines
- Une semaine
- Une séance

3. Choisissez le code de cours de l'Ontario (par ex.)

4. Donnez les **objectifs d'apprentissage** de cette activité.
Y compris les noms des fichiers de ressource : (S.V.P. en format .pdf si possible.)
5. Décrivez **la configuration générale de votre laboratoire de classe**, notamment l'équipement principal et les secteurs.
6. Cliquez [ici](#) pour accéder à **toutes les attentes** globales et spécifiques requises par le **ministère**. Cliquez [ici](#) pour accéder à des résumés des attentes pour chaque code de cours. Ces liens vous conduiront à des fenêtres contextuelles vous permettant de copier et de coller dans l'espace ci-dessous. Copiez et collez des attentes de sureté abordées dans votre leçon.
7. Il y aurait peut-être aussi des **règlements administratifs locaux** ou **des lignes directrices destinées au personnel** qui s'appliquent à votre communauté scolaire de façon générale et affectent la façon que vous enseignez la santé et sécurité dans votre classe. Enseigner dans un contexte urbain ou rural peut présenter des défis uniques dans le cadre d'un programme d'éducation technologique. Votre section ou votre école a peut-être un manuel de santé et de sécurité que vous pourriez joindre comme fichier plus tard. Inclure chaque détail ou pratique exemplaire que vous évoquez.
8. Toujours en matière de santé et de sécurité et compte tenu de votre expérience dans votre secteur d'activité et de l'enseignement technologique, partagez des connaissances qui devraient être prérequis chez une personne appelée à enseigner votre matière et que vous recommanderiez pour votre classe. Inclure de l'information sur des certifications recommandées pour votre matière.
9. Il est judicieux de partir de ces prérequis pour préparer de la formation et pour formuler des **connaissances à exiger des élèves comme prérequis**. Cochez ceux que vous utilisez actuellement. Une fenêtre contextuelle est accessible à partir de ces liens. Passeport sécurité, introduction au SIMDUT.
- Passeport Sécurité
 - Introduction au SIMDUT
10. Décrivez l'**unité d'introduction générale sur la santé et sécurité** que vous présentez en classe avant d'entreprendre un travail de projet spécifique.
11. Cochez les articles d'**équipement de protection individuelle** pertinents dans votre salle de classe.
- des lunettes de protection (incassables - écrans latéraux parfois exigés)
 - un bleu de travail, un sarrau de laboratoire ou un tablier (des vêtements de protection)
 - des gants (en latex et standard)
 - des gants (résistants aux produits chimiques)
 - des gants de soudeur et un masque à main
 - un masque anti-poussière (protection respiratoire)
 - un respirateur (la protection respiratoire)
 - des chaussures adéquates (peut s'agir de bottes de travail à embout d'acier ou de chaussures fermées ou à talonnettes)

- un filet à cheveux
- les cheveux attachés en arrière
- des cache-oreilles antibruit ou des protège-tympan
- interdiction de porter des bijoux ou des accessoires de mode
- un casque de protection
- un harnais de sécurité
- un gilet réflecteur
- interdiction d'appareils électroniques

12. Décrivez vos stratégies pour évaluer les élèves. Cliquez [ici](#) pour consulter le document **Faire croître le succès**, un document où l'on décrit l'évaluation au service de l'apprentissage, ainsi que l'évaluation en tant qu'apprentissage.

13. Certains espaces des locaux d'éducation technologique sont plus complexes et nécessitent la planification de l'aménagement, de l'entretien, ainsi que des ressources spéciales, surtout quand il faut partager les salles. Selon votre expérience, détaillez les procédures générales d'entretien ménager, les normes de votre organisation, ainsi que les procédures de nettoyage que doit suivre l'élève.

14. Expliquez en détail les installations d'entreposage sécuritaires dans votre classe pour les matériaux spécifiques du cours.

15. Expliquez les **facteurs à considérer pour l'apprentissage en difficulté** et les pratiques exemplaires pour votre salle de classe en ce qui a trait à la sécurité. Y a-t-il des gauchers dans votre salle de classe? Vous pourriez apporter naturellement des adaptations et des modifications en conséquence. Montrez des démarches ou procédés spéciaux que vous utilisez pour les élèves exceptionnels, les différentes intelligences (l'enseignement différencié), les élèves en FLS, les surdoués ou les élèves avec des difficultés physiques.

16. Inclure l'information sur votre procédure sécuritaire pour **évacuer les déchets**. Il pourrait notamment s'agir de restes de table, de produits chimiques utilisés en coiffure, du captage des poussières, des linges combustibles ou d'huiles usées.

17. **On attend de la visite!** Aide-enseignantes ou aide-enseignants, bénévoles, professeurs stagiaires, invités de classe et administrateur sont dans votre salle de classe. Donnez votre expérience en ce qui concerne les éléments de formation en sécurité qui devraient être communiqués à ces gens, compte tenu de votre matière. Il pourrait s'agir de porter des lunettes de sécurité, de garder les machines à une distance sécuritaire ou de savoir comment communiquer à l'enseignant qu'il y a une situation de crise ou un problème.

18. **Les mesures d'urgence** à planifier pour votre salle de classe d'éducation technologique dépendent en règle générale de votre matière. Il peut y avoir des mesures pour les élèves, d'autres pour les membres de l'administration, d'autres encore pour les aides-enseignants. Il peut y avoir des directives destinées aux intervenants d'urgence qui arrive à l'école. Décrivez comment vous les enseignez à votre classe. N'oubliez pas les sorties de secours, les extincteurs, les postes de premiers soins, les lave-yeux,

les interrupteurs pour couper l'alimentation (interrupteurs de secours). Détaillez l'emplacement du défibrillateur externe automatisé (DEA) (le cas échéant) et où se trouvent les membres du personnel formés aux premiers soins. Tous ces renseignements sont à consigner dans votre registre.

19. Votre conseil est-il doté d'une **procédure d'approbation des projets technologiques**?

- Oui
- Non
- Ne sais pas

20. Sélectionnez (tout ce qui s'applique) les personnes qui mènent les **inspections de l'équipement** dans votre conseil.

- des membres du corps enseignant
- les chefs de département
- les conseillers pédagogiques du conseil
- les équipes d'entretien du conseil
- des entrepreneurs indépendants
- le ministère du Travail

21. Sélectionnez **les lois et politiques fédérales et provinciales sur la sécurité, les ministères gouvernementaux et les associations** qui s'appliquent dans le cas de votre matière. Vous pouvez cliquer pour ouvrir une fenêtre contextuelle afin de visiter les sites web concernés. Vous pourriez envisager d'ajouter, pour votre leçon, des ressources que vous aurez trouvées.

- Santé Canada
- Le ministère du Travail
- La Loi sur la sécurité professionnelle et l'assurance contre les accidents du travail de l'Ontario
- La Loi sur la qualité et la salubrité des aliments
- La Loi sur la protection et la promotion de la santé
- Le Code de la route de l'Ontario
- Le Code de prévention des incendies
- Le Code du bâtiment de l'Ontario
- Le système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)
- La Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail de l'Ontario (CSSPAAT)
- La Loi sur la santé et la sécurité au travail (LSST)
- La Loi sur l'apprentissage et la reconnaissance professionnelle (LARP)

- L'Association canadienne de normalisation (CSA)
- La Canadian Society of Safety Engineering (CSSE)
- L'Ontario Service Safety Alliance (OSSA) (hôtellerie et tourisme)
- Le Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail (CCHST)
- L'Infrastructure Health and Safety Association (IHSA)
- L'Échange d'assurance des conseils scolaires d'Ontario (OSBIE)
- L'Association pour la prévention des accidents industriels (APAI)

Vous êtes arrivés à la fin de la section portant sur les renseignements généraux pour la gestion de classe. Vous pouvez copier et coller le contenu de cette section dans n'importe quel projet que vous soumettez au SécuriNET.

C'est trop génial! Quand est-ce qu'on commence?

22. Cochez les tâches de **planification** à réaliser en vue de cette leçon.

- Examiner la liste de matériaux (nouveaux, usés, matériaux recyclés)
- Réexaminer l'ordre d'utilisation des outils (outils électriques, outils à main).
- Envisager des tâches spéciales pour préparer des matériaux recyclés pour ce projet.
- Revoir la façon de manipuler les matières dangereuses pertinentes selon le SIMDUT et les FDS (joindre les fichiers plus tard).
- Procéder à une vérification de sécurité sur des appareils précis
- Revoir les processus de sécurité relatifs aux produits chimiques et en cas d'incendie.
- Préparer les outils
- Compter ou mesurer les matériaux, évaluer les rendements
- Vérifier les dates d'échéance des fournitures
- Vérifier que les endroits contenant les matériaux accessibles aux élèves sont sécuritaires.
- Refaire une démonstration relative à la sécurité
- Confirmer que tous les élèves ont réussi l'évaluation diagnostique qui atteste de leur apprentissage.
- Confirmer que les ressources web et les documents sont à jour.
- Reconsidérer ses stratégies d'évaluation.
- Prévoir du temps pour une surveillance directe des étapes difficiles ou dangereuses.
- Prévoir de surveiller directement la manipulation de matières inflammables, toxiques ou corrosives.
- Planifier l'entreposage sécuritaire les projets d'élève en cours.

- Prévoir assez de temps pour permettre de commencer à nettoyer le laboratoire.
- Prévoir les tâches relatives à l'élimination des déchets et à la mise au recyclage.
- Prévoir un retour avec les élèves sur leur expérience quant aux risques et aux règles de sécurité.
- Prendre des notes détaillées afin de les partager avec vos collègues.

23. Selon le **Passeport-Compétences de l'Ontario** le travail sans risque doit être une habitude de travail. Cochez les compétences pertinentes à la leçon en cause. Pour plus d'informations, cliquez [ici](#) pour visiter le site web.

- Les habitudes de travail : Travailler sans risque
- Les habitudes de travail : Le travail d'équipes
- Les habitudes de travail : La fiabilité
- Les habitudes de travail : L'organisation
- Les habitudes de travail : Le travail indépendant
- Les habitudes de travail : L'esprit d'initiative
- Les habitudes de travail : L'autonomie sociale
- Les habitudes de travail : Le service à la clientèle
- Les habitudes de travail : Les compétences essentielles
- Les compétences essentielles : La lecture des textes
- Les compétences essentielles : La rédaction
- Les compétences essentielles : L'utilisation des documents
- Les compétences essentielles : L'utilisation des ordinateurs
- Les compétences essentielles : La communication orale
- La numératie : Les computations monétaires
- La numératie : la planification et la surveillance des horaires et des budgets et les opérations comptables
- La numératie : Les mesures et les calculs
- La numératie : L'analyse des données numériques
- La numératie : L'estimation numérique
- Les habiletés de la pensée : La planification et l'organisation des tâches de travail
- Les habiletés de la pensée : Les prises de décisions
- Les habiletés de la pensée : La résolution de problèmes

☐ Les habiletés de la pensée : La recherche d'information

24. Les codes de la **Classification nationale des professions (CNP)** sont des numéros que le ministère des Ressources humaines et du Développement des compétences du Canada a assignés à certaines professions. Afin de rendre la formation sur la sécurité plus pertinente pour les élèves, vérifiez [ici](#) et copiez un exemple de choix de carrière qui présente des règles de sécurité à observer identiques à celles à enseigner dans le cadre de la leçon.

25. Expliquez en détail les **stratégies d'enseignement** et les **stratégies d'évaluation** utilisées pour les mesures de sécurité dans le cadre de cette activité d'apprentissage. Examinez les facteurs à considérer pour appliquer un plan d'enseignement individualisé (PEI) dans votre classe.

26. Déterminez les **matériaux et l'équipement** nécessaire pour réaliser cette activité d'apprentissage. Vous pouvez utiliser le formulaire vierge qui se trouve [ici](#) et le sauvegarder pour en faire le vôtre. Il est conçu pour vous aider à rassembler des renseignements détaillés sur les matériaux et l'équipement. Des sections sont également prévues pour établir des calendriers d'entretien des équipements et pour consigner de l'information sur l'élimination des déchets, sur l'avancement de la formation, et pour réserver et masquer certaines données.

27. Partagez les leçons tirées de l'expérience de cette activité d'apprentissage. Communiquez-nous vos conseils, vos trucs, vos bons coups et ce que vous considérez être des **pratiques exemplaires**. Mettez l'accent sur la façon dont vous documentez le volet sécurité de la formation et discutez de votre atelier. C'est pour le bénéfice de la communauté des profs de techno. Vous contribuez au **SécuriNet** du LaboOCTE!

28. Composez une courte description de votre projet (max. 256 caractères). Vous pouvez l'accompagner d'une image. Elles serviront au référencement dans la banque de données.

SécuriNET ÉTAPE 3 : Ajoutez les fichiers et vidéos

S'il vous plaît, attachez une **image du projet** pour que nous puissions la mettre avec votre courte description dans la banque de données. S'il vous plaît, téléchargez les **documents à l'appui** incluant les composants de sécurité, les matériaux de leçon, les outils d'évaluation, les ressources numériques, les images ou documents vidéo. Afin de faire vivre votre leçon, incluez les **vidéos en ligne, les liens avec l'adresse universelle (URL)** pour les fichiers, sur la page de planification de leçon. Ajoutez autant que vous voulez. Avez-vous une **carte de dispositif de sécurité** de votre salle de classe que vous pouvez partager? Attachez-la ici!

Le ministère du Travail de l'Ontario rend disponible une ressource intitulée *Travailleur avisé, travailleur en santé!* Ici on peut trouver une gamme étendue de ressources pour la sécurité générale et des ressources pour toutes les matières qui sont disponibles pour la salle de classe et ailleurs. Cliquez [ici](#) pour ouvrir une fenêtre contextuelle et copiez et collez vos liens favoris ici ou téléchargez des ressources que vous

pouvez utiliser avec cette leçon et joignez-le plus tard. Vous pouvez aussi ajouter d'autres liens URL que vous pensez mettre en valeur cette activité d'apprentissage sur la sécurité.

SécuriNET - ÉTAPE 4 : Étiquetez votre leçon

Ajoutez vos propres descripteurs dans la base afin que les utilisateurs puissent repérer un contenu comme le vôtre. **Imprimez** votre leçon afin de documenter votre SécuriNET pour votre classe. **Soumettez** votre leçon SécuriNET. Prévoyez mettre à jour votre contenu de leçon ou ajouter des ressources numériques plus tard, au moyen de votre nom d'utilisateur. Pensez à partager une autre leçon! Pensez-y, une bonne partie de votre information est déjà là. Il suffit d'« Enregistrer sous », de renommer votre fichier et de le retravailler afin de composer et de soumettre une nouvelle leçon, accompagnée de nouvelles ressources.

**SécuriNET du LaboOCTE – Feuille de planification pour les matériaux,
et les ressources physiques**

Copiez ce formulaire vierge, ajoutez-y des colonnes et adaptez-le aux besoins spécifiques de votre projet, puis ajoutez-le à votre cartable de sécurité.

PROJET/TITRE DE L'ACTIVITÉ D'APPRENTISSAGE :

CODE DU COURS ET TITRE :

LA DATE DE LA VERSION PRÉPARÉE :

SOU MIS PAR :

COORDONNÉES :

LISTE DE MATÉRIAUX

MATÉRIAUX	QUANTITÉ	DESCRIPTION	SOURCE	SIMDUT FDS JOINTES	ENTREPOSAGE SÉCURITAIRE	ÉLIMINATION DES DÉCHETS
			<input type="checkbox"/> neuf, acheté <input type="checkbox"/> neuf, don de la communauté, de l'industrie <input type="checkbox"/> recyclé, provenant de l'école <input type="checkbox"/> recyclé, provenant d'un tiers PRÉPARATION REQUISE POUR L'UTILISATION : DÉTAILS :	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

RESSOURCES PHYSIQUES UTILISÉES

L'ÉQUIPEMENT, L'OUTIL, LA MACHINE	BESOIN PROPRES À CETTE MATIÈRE	ÉLÉMENTS DE SÉCURITÉ INSPECTÉS PAR	PLAN DE FORMATION DE L'ÉLÈVE IDENTIFIÉ	PROGRAMME D'ENTRETIEN
<p>NOTE : ON PRÉSUME DE L'EXPÉRIENCE ET LA COMPÉTENCE EN SÉCURITÉ DE L'ENSEIGNANT.</p> <p>DÉTAILLER L'ÉQUIPEMENT :</p> <p>MANUEL EST À CONSULTER OU EST ACCESSIBLE (SON EMPLACEMENT) :</p>	<p>L'APPAREIL DOIT ÊTRE MUNI DE DISPOSITIFS DE PROTECTION</p> <p>[] OUI [] NON [] N.S.P.</p> <p>BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE/INTERRUPTEUR DE SECOURS</p> <p>[] OUI [] NON [] N.S.P.</p> <p>POSE D'ÉTIQUETTES DE VERROUILLAGE NÉCESSAIRE</p> <p>[] OUI [] NON [] N.S.P.</p> <p>AUTRE (PROPRE À CETTE MATIÈRE)</p> <p>[] OUI [] NON [] N/A</p>	<p>[] L'enseignante ou l'enseignant</p> <p>DATE : _____</p> <p>[] Le conseil</p> <p>DATE : _____</p>	<p>DÉTAILLER LES ÉTAPES :</p> <p>L'élève a assisté aux séances de formation en sécurité, aux leçons et aux démonstrations de l'enseignant (noté et consigné)</p> <p>L'élève a réussi aux évaluations orales ou écrites (tests)</p> <p>L'élève a démontré sa capacité à préparer et manier l'équipement de façon sécuritaire</p> <p>L'élève a préparé des présentations Powerpoint sur tous les outils et les machines de la classe et a fait une communication orale</p> <p>L'élève a reçu la permission d'utiliser l'équipement</p> <p>LA SIGNALISATION : Le panneau de sécurité est affiché</p> <p>RESSOURCES : Les leçons de sécurité, la vidéo sur la sécurité des outils, les présentations Power Point sur les outils, le manuel.</p> <p>FRÉQUENCE DE LA FORMATION D'APPOINT RECOMMANDÉE : Les élèves devraient suivre la formation de nouveau chaque semestre</p> <p>Les passeports de sécurité expirent à la fin de chaque</p>	<p>CHAQUE JOUR :</p> <p>CHAQUE SEMAINE :</p> <p>CHAQUE MOIS :</p> <p>CHAQUE ANNÉE :</p> <p>QUI CONTACTER POUR FAIRE RÉPARER :</p>

			semestre	
--	--	--	----------	--

L'OCTE tient à remercier toutes les personnes qui ont contribué à composer et à perfectionner ce SÉCURIdoc.