

Fiche résumée : Cuisinier

Métiers apparentés

Aide cuisinier
 Cadres de l'hôtellerie et de la restauration
 Chef cuisinier
 Chef de partie
 Chef Gérant (restauration collective)
 Commis de cuisine
 Cuisinier
 Cuisiniers et commis de cuisine
 Cuisiniers et commis de cuisine / Chef de cuisine, ouvrier qualifié, employé
 Cuisiniers et commis de cuisine / Commis de cuisine, ouvrier qualifié, employé
 Cuisiniers et commis de cuisine / Commis grillardin, ouvrier qualifié, employé
 Cuisiniers et commis de cuisine / Cuisinier, ouvrier qualifié, employé
 Cuisiniers et commis de cuisine / Second de cuisine, ouvrier qualifié, employé
 Grillardin
 Maîtrise de restauration : cuisine/production
 Maîtrise de restauration : cuisine/production / Cuisinier, technicien, agent de maîtrise
 Maîtrise de restauration : cuisine/production / Chef de cuisine sauf ouvrier qualifié, non qualifié, cadre
 Maîtrise de restauration : cuisine/production / Chef de partie, technicien, agent de maîtrise
 Saucier
 Second de cuisine

Codes

CITP88 : 5122 **PCS-ESE 2003** : 377a **PCS-ESE 2003** : 488a **PCS-ESE 2003** : 561b **PCS-ESE 2003** : 561c **PCS-ESE 2003** : 561d **PCS-ESE 2003** : 636d **ROME1999** : 13212 **ROME1999** : 13231 **CITP2008** : 3434 **CITP2008** : 5120 **CITP2008** : 9411

Descriptif

Le cuisinier élabore les menus, cuisine des plats (légumes, poissons, viandes, sauces, entrées, desserts...); il met en oeuvre des techniques et des règles de fabrication rigoureuses; il peut élaborer de nouvelles recettes, encadrer une équipe, former des apprentis, participer éventuellement au recrutement du personnel,

Caractéristiques Médico-professionnelles

Lieux de travail

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **cuisine** (espace de travail avec sol glissant, ambiance humide, éclairage localement insuffisant, espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux, espace de travail sousdimensionné, lumière artificielle, fumée de cuisine, insuffisance d'aération, ambiance thermique chaude intérieure)
 - **zone chaude ou zone de cuisson** (produit de décomposition thermique d'huile et graisse alimentaire, vapeur liquide d'eau douce, ambiance thermique chaude intérieure)
 - **zone ou local de préparations froides** (froid intérieur positif)
 - **légumerie** (espace de travail avec sol glissant)
 - **plonge-batterie** (bruit impulsionnel, bruit de fond, ambiance humide)
 - **réserve sèche en cuisine** (insecte, rongeur)
 - **chambre froide** (froid intérieur positif, froid intérieur négatif)

- **zone de distribution des plats** (coactivité (plusieurs activités concomitantes dans un même lieu), bruit impulsionnel)
- **local à déchets** (déchets biologiques (cf produits))
- **Nuisances** (préventions)
 - **espace de travail avec sol glissant**
 - nettoyer régulièrement les sols
 - installer des sols anti-dérapants
 - **ambiance humide**
 - adapter l'aération et la ventilation
 - prévoir une ventilation générale des locaux
 - **éclairage localement insuffisant**
 - concevoir un éclairage adapté
 - assurer la maintenance de l'éclairage
 - **espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux**
 - entretenir les escaliers
 - entretenir les sols
 - privilégier les sols anti-dérapants
 - signaler les dénivelés
 - **espace de travail sousdimensionné**
 - optimiser le rangement
 - **lumière artificielle**
 - choisir des lampes sans risque photobiologique
 - concevoir un éclairage adapté
 - assurer la maintenance de l'éclairage
 - **fumée de cuisine**
 - **insuffisance d'aération**
 - adapter l'aération et la ventilation
 - **ambiance thermique chaude intérieure**
 - isoler thermiquement les locaux
 - organiser le travail en ambiance chaude
 - limiter les durées d'exposition à la chaleur
 - porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
 - mettre à disposition de l'eau réfrigérée
 - informer les salariés (fortes chaleurs)
 - aérer et ventiler les locaux
 - mettre en place la CAT face au coup de chaleur
 - **produit de décomposition thermique d'huile et graisse alimentaire**
 - **vapeur liquide d'eau douce**
 - aérer, ventiler, locaux à polluant à risque non spécifique
 - **froid intérieur positif**
 - porter des gants adaptés
 - afficher le logo basse température
 - organiser le travail au froid
 - porter des vêtements adaptés au froid
 - informer les salariés (grand froid)
 - **bruit impulsionnel**
 - **bruit de fond**
 - effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)
 - réduire le bruit de fond
 - **insecte**
 - **rongeur**
 - respecter les règles d'hygiène
 - informer sur le risque infectieux

- porter des EPI adaptés
- conseils de prévention - leptospirose
- dératiser périodiquement
- **froid intérieur négatif**
 - concevoir une chambre froide
 - organiser le travail au froid
 - afficher le logo basse température
 - porter des gants de protection contre le froid
 - porter des vêtements adaptés au froid
 - mettre en place la CAT face à l'hypothermie
 - informer les salariés (grand froid)
- **coactivité (plusieurs activités concomitantes dans un même lieu)**
 - bien organiser la coactivité
 - établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice
- **déchets biologiques (cf produits)**
- **Effets sur la santé**
 - **lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement**
 - **mycoses**
 - **traumatisme lié à une chute de plain pied**
 - **lésions traumatiques de plusieurs parties du corps**
 - **fatigue visuelle**
 - **autre chute d'un niveau à un autre**
 - **chute dans et d'un escalier et de marches**
 - **irritation voies aériennes supérieures**
 - **irritation de l'oeil**
 - **inconfort thermique lié à la chaleur**
 - **épuisement dû à la chaleur, sans précision**
 - **engelures**
 - **effets chroniques liés au froid**
 - **inconfort thermique lié au froid**
 - **effets extra-auditifs du bruit**
 - **maladies infectieuses et parasitaires**
 - **leptospirose**
 - **RG 19 (attention : liste limitative)**
 - **hypothermie**
 - **plaies et traumatismes multiples**

Organisation du travail

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **travail au sein d'une équipe** (contrainte relationnelle)
 - **dépendance fonctionnelle ou hiérarchique** (objectifs divergents et logiques différentes avec la hiérarchie, faible latitude de décision dans l'organisation de son travail)
 - **travail géré seul** (isolement psychologique, manquer de moyens ou de temps pour faire un travail de qualité, surcharge de travail ressentie)
 - **délais à respecter** (travail sous contrainte de temps imposée (travail à la chaîne, cadence élevée, salaire au rendement,))
 - **travail le week-end** (horaire générant une perturbation de la vie sociale, nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés)
 - **très tard le soir**
 - **travail de nuit** (travail de nuit >270h/an)
 - **fluctuation hebdomadaire de la charge de travail** (rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale)
 - **fluctuation saisonnière** (rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale)

- **coupure de travail > 3H**
- **Nuisances** (préventions)
 - **contrainte relationnelle**
 - faciliter la communication
 - **objectifs divergents et logiques différentes avec la hiérarchie**
 - informer sur le rôle des divers interlocuteurs
 - améliorer la communication et l'organisation
 - **faible latitude de décision dans l'organisation de son travail**
 - **isolement psychologique**
 - favoriser le travail en réseau
 - **manquer de moyens ou de temps pour faire un travail de qualité**
 - **surcharge de travail ressentie**
 - veiller à la gestion des volumes de travail
 - **travail sous contrainte de temps imposée (travail à la chaîne, cadence élevée, salaire au rendement,**
 - veiller à la gestion des volumes de travail
 - **horaire générant une perturbation de la vie sociale**
 - **nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés**
 - limiter le nombre de jours fériés travaillés par les salariés
 - **travail de nuit >270h/an**
 - limiter les organisations en horaires atypiques
 - privilégier le volontariat
 - respecter les temps de repos (travail de nuit)
 - informer sur la chronobiologie
 - conseiller en hygiène de vie en cas de travail en horaires décalés
 - **rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale**
 - séparer lieux de vie et lieux de travail
- **Effets sur la santé**
 - **troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes**
 - **stress lié aux conflits d'objectifs**
 - **troubles névrotiques liés à un sentiment de dévalorisation**
 - **souffrance mentale**
 - **troubles somatoformes**
 - **trouble de l'humeur [affectif], sans précision**
 - **épisodes dépressifs**
 - **autres troubles de l'humeur [affectifs]**
 - **autres troubles anxieux**
 - **classement CIRC 2A (travail de nuit posté)**
 - **troubles du sommeil**
 - **troubles de la vigilance**
 - **facteur accidentogène**
 - **perturbation de la vie sociale**

Tâches

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **composer les menus**
 - **commander les denrées alimentaires**
 - **réceptionner, déballer, vérifier et ranger les commandes** (mouvement répétitif, espace de travail situé en hauteur, posture, port de charge (déplacement horizontal))
 - **ranger / stocker les denrées alimentaires** (posture)
 - **travailler les denrées alimentaires** (nuisances du cuisinier, outil tranchant, outil coupant, espace de travail avec sol glissant, mouvement répétitif du membre supérieur, hauteur du plan de travail inadaptée)
 - **élaborer les préparations froides**

- **préparer les plats chauds** (flamme, incendie, projection de liquide brûlant, fumée de cuisine, ambiance thermique chaude intérieure)
- **présenter les plats pour le service**
- **veiller au respect des conditions d'hygiène**
- **entretenir le matériel et les locaux**
- **manager une équipe** (nuisances liées au travail d'encadrement)
- **gérer le budget**
- **effectuer des tâches administratives connexes** (écran de visualisation)
- **Nuisances** (préventions)
 - **mouvement répétitif**
 - prévenir les TMS
 - **espace de travail situé en hauteur**
 - mettre les équipements de travail en conformité
 - supprimer les postes de travail à l'échelle
 - mettre à disposition une plate-forme de travail
 - utiliser un échafaudage conforme à la réglementation
 - **posture**
 - **port de charge (déplacement horizontal)**
 - prévenir les risques liés à la manutention manuelle
 - utiliser des aides à la manutention
 - améliorer la préhension des charges
 - respecter les limites de port de charges réglementaires
 - porter des chaussures de sécurité
 - informer et former à la manutention manuelle
 - proposer une formation action PRAP
 - **nuisances du cuisinier**
 - ordonnance de prévention - cuisinier
 - conseils restauration collective Covid-19
 - **outil tranchant**
 - former SST
 - mettre à disposition une trousse d'urgence
 - **outil coupant**
 - former SST
 - mettre à disposition une trousse d'urgence
 - **espace de travail avec sol glissant**
 - nettoyer régulièrement les sols
 - installer des sols anti-dérapants
 - **mouvement répétitif du membre supérieur**
 - alterner les tâches
 - **hauteur du plan de travail inadaptée**
 - adapter les hauteurs de plan de travail
 - **flamme**
 - mettre en place la CAT devant une brûlure
 - porter des gants appropriés à l'activité
 - **incendie**
 - remplacer les produits les plus inflammables
 - interdire de fumer
 - limiter les quantités stockées dans l'atelier
 - prévenir l'incendie
 - organiser la lutte contre l'incendie
 - mettre en place la CAT devant une brûlure
 - **projection de liquide brûlant**
 - mettre en place la CAT devant une brûlure

- prévenir la projection de liquides brûlants
- **fumée de cuisine**
- **ambiance thermique chaude intérieure**
 - isoler thermiquement les locaux
 - organiser le travail en ambiance chaude
 - limiter les durées d'exposition à la chaleur
 - porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
 - mettre à disposition de l'eau réfrigérée
 - informer les salariés (fortes chaleurs)
 - aérer et ventiler les locaux
 - mettre en place la CAT face au coup de chaleur
- **nuisances liées au travail d'encadrement**
- **écran de visualisation**
 - choisir un siège ergonomique
 - choisir du mobilier de poste informatique adapté
 - installer ergonomiquement le poste de travail avec écran
 - aménager un espace de travail spacieux
 - choisir des logiciels ergonomiques
 - alterner les tâches
- **Effets sur la santé**
 - **RG 57 (attention : liste limitative)**
 - **maladies du système ostéo-articulaire, des muscles et du tissu conjonctif**
 - **plaies et traumatismes multiples**
 - **RG 98 (attention liste limitative)**
 - **RG 79 (attention : liste limitative)**
 - **rachialgies**
 - **cardiopathies ischémiques**
 - **plaies ouvertes de plusieurs parties de(s) membre(s) supérieur(s)**
 - **coupures**
 - **agents d'infections bactériennes, virales et autres**
 - **plaie ouverte du poignet et de la main**
 - **lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement**
 - **synovite et ténosynovite**
 - **épicondylite**
 - **syndrome du canal carpien**
 - **brûlures**
 - **affections respiratoires dues à l'inhalation d'agents chimiques, d'émanations, de fumées et de gaz**
 - **irritation voies aériennes supérieures**
 - **irritation de l'oeil**
 - **inconfort thermique lié à la chaleur**
 - **épuisement dû à la chaleur, sans précision**
 - **syndrome de l'oeil sec**
 - **fatigue visuelle**

Outils et équipements

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **appareils de cuisson** (contact avec les pièces chaudes, ambiance thermique chaude intérieure, objet brûlant)
 - **friteuse** (feu de friteuse)
 - **appareils électro-ménagers** (matériel électrique défectueux)
 - **ustensiles de cuisine** (couteau non adapté)
 - **trancheuse à jambon** (outil tranchant)
 - **réfrigérateurs, congélateurs,**

- **hotte en cuisine** (hotte encrassée)
- **lave-mains à commande non manuelle**
- **essuie-mains jetable**
- **monte-charge**
- **station de lavage**
- **poubelle fermée, à pédale.**
- **Nuisances** (préventions)
 - **contact avec les pièces chaudes**
 - porter des gants
 - mettre en place la CAT devant une brûlure
 - **ambiance thermique chaude intérieure**
 - isoler thermiquement les locaux
 - organiser le travail en ambiance chaude
 - limiter les durées d'exposition à la chaleur
 - porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
 - mettre à disposition de l'eau réfrigérée
 - informer les salariés (fortes chaleurs)
 - aérer et ventiler les locaux
 - mettre en place la CAT face au coup de chaleur
 - **objet brûlant**
 - mettre en place la CAT devant une brûlure
 - **feu de friteuse**
 - prévenir la survenue des feux de friteuse
 - **matériel électrique défectueux**
 - respecter le degré et la classe de protection
 - signaler toute prise électrique détériorée à la personne habilitée
 - maintenir et contrôler régulièrement le matériel électrique
 - **couteau non adapté**
 - entretenir le pouvoir de coupe des couteaux
 - utiliser des bornes de rangement magnétiques pour couteaux
 - choisir le couteau adapté à la tâche
 - **outil tranchant**
 - former SST
 - mettre à disposition une trousse d'urgence
 - **hotte encrassée**
 - entretenir le matériel
- **Effets sur la santé**
 - **brûlures**
 - **inconfort thermique lié à la chaleur**
 - **épuisement dû à la chaleur, sans précision**
 - **électrisation / électrocution**
 - **plaies ouvertes de plusieurs parties de(s) membre(s) supérieur(s)**
 - **coupures**
 - **agents d'infections bactériennes, virales et autres**

Produits, matériaux et publics concernés

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **denrées alimentaires (cuisinier)** (végétaux allergisants)
 - **déchets ménagers**
 - **huile de friture usagée** (huile et graisse à friture)
 - **produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire** (nettoyant désinfectant alimentaire)
- **Nuisances** (préventions)

- **végétaux allergisants**
 - porter des gants adaptés
 - ne pas porter les mains au visage
- **huile et graisse a friture**
 - contrôle et renouvellement des huiles de friture chauffées
- **nettoyant désinfectant alimentaire**
 - porter des EPI
 - entretenir les EPI
 - informer sur l'allergie
 - conseils de prévention - protection cutanée
 - porter des gants
 - adapter l'aération et la ventilation
- **Effets sur la santé**
 - **rhinite allergique, sans précision**
 - **asthme à prédominance allergique**
 - **dermatoses et eczémas**
 - **RG 65**
 - **RG 66 (attention : liste limitative)**
 - **brûlures**
 - **cancer broncho-pulmonaire**
 - **dermite allergique de contact (RG 65)**
 - **dermite irritante de contact**
 - **maladies de l'appareil respiratoire**
 - **RG 84 (attention : liste limitative)**

Tenues de travail

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **veste et pantalon blancs**
 - **coiffe**
 - **toque**
 - **tablier**
 - **chaussures de sécurité antidérapantes**
 - **tous types de gants adaptés à l'activité**
 - **manique**

Santé et Travail

1. Afin de définir si un salarié bénéficie d'un Suivi Individuel Renforcé de son état de santé, il est nécessaire de vérifier s'il appartient à l'une des catégories suivantes des postes à risques particuliers (Art. R. 4624-23) :

- a) à l'amiante
- b) aux rayonnements ionisants
- c) au plomb dans les conditions prévues à l'art. R.4412-160
- d) au risque hyperbare
- e) aux agents biologiques des groupes 3 et 4
- f) aux agents cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction de catégories 1 A et 1B
- g) montage et démontage d'échafaudage

Présente également des risques particuliers tout poste pour lequel l'affectation sur celui-ci est conditionnée à un examen d'aptitude spécifique prévu par le présent code.

S'il le juge nécessaire, l'employeur complète la liste des postes entrant dans les catégories mentionnées au I. par des postes présentant des risques particuliers pour la santé ou la sécurité du travailleur ou pour celles de ses collègues ou des tiers évoluant dans l'environnement immédiat de travail mentionnés au premier alinéa de l'article L. 4624-2, après avis du ou des médecins concernés et du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou, à défaut, des délégués du personnel s'ils existent, en cohérence avec l'évaluation des risques prévue à l'article L. 4121-3 et, le cas échéant, la fiche d'entreprise prévue à l'article R. 4624-46. Cette liste est transmise au service de santé au travail, tenue à disposition du directeur régional des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi et des services de prévention des organismes de sécurité sociale et mise à jour tous les ans. L'employeur motive par écrit l'inscription de tout poste sur cette liste.

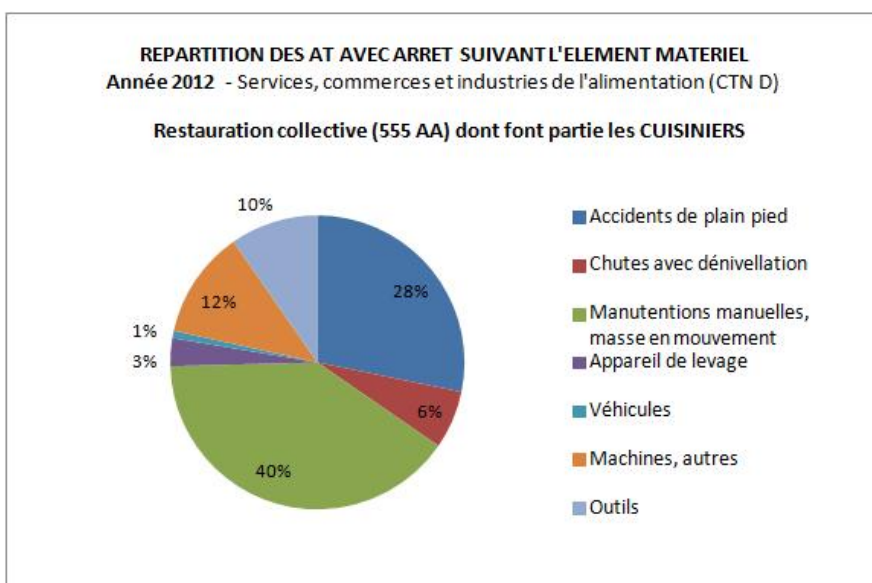
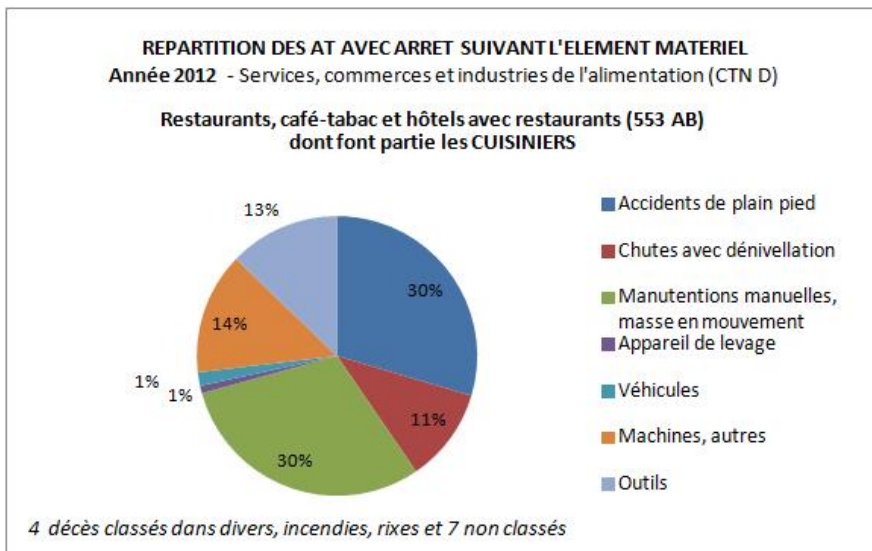
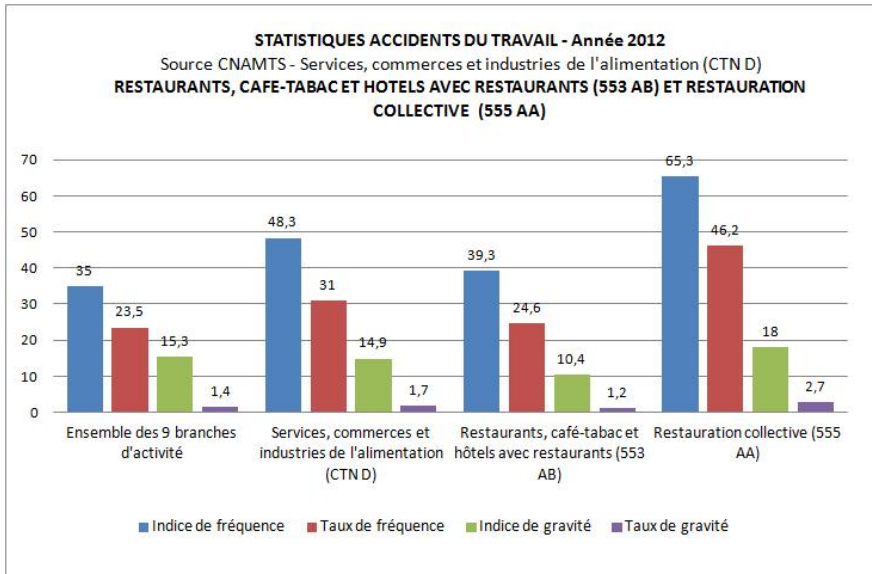
2. Dans ce métier, un certain nombre de situations ou nuisances peuvent après évaluation par l'employeur, poste par poste, être considérées comme **des facteurs de risques professionnels** cités dans le compte professionnel de prévention (C2P) :

- Activités en milieu hyperbare
- Bruit
- Equipes successives alternantes
- Températures extrêmes
- Travail de nuit
- Travail répétitif

3. Les différents **tableaux de maladies professionnelles** pouvant être concernés dans cette profession sont :

- **Tableau n°43 : Affections provoquées par l'aldéhyde formique et ses polymères**
- **Tableau n°46 : Mycoses cutanées**
- **Tableau n°57 : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail**
- **Tableau n°65 : Lésions eczématiformes de mécanisme allergique**
- **Tableau n°66 : Rhinites et asthmes professionnels**
- **Tableau n°66BIS : Pneumopathies d'hypersensibilité**
- **Tableau n°77 : Périonyxis et onyxis**
- **Tableau n°84 : Affections engendrées par les solvants organiques liquides à usage professionnel : hydrocarbures liquides aliphatiques ou cycliques saturés ou insaturés et leurs mélanges ; hydrocarbures halogénés liquides; dérivés nitrés des hydrocarbures aliphatiques ; alcools, glycol, éthers de glycols ; cétones ; aldéhydes ; éthers aliphatiques et cycliques, dont le tétrahydrofurane ; esters ; diméthylformamide et diméthylacétamine ; acétonitrile et propionitrile ; pyridine ; diméthylsulfone et diméthylsulfoxyde.**
- **Tableau n°88 : Rouget du porc (Erysipéloïde de Baker-Rosenbach)**

4. **Statistiques accidents du travail** année 2012 "Restaurants, cafés-tabac et hôtels avec restaurants (553 AB) et "Restauration collective (553 AB) dont font partie les CUISINIERS :



Conclusion

L'imagination pour créer de nouvelles recettes et présenter les assiettes fait partie intégrante de ce métier. Discernement des saveurs et des arômes peuvent s'avérer plus ou moins nécessaires selon le type de restauration et de tâches.

Les qualités d'organisation, notamment lors des coups de feu, sont indispensables ainsi que la capacité d'anticiper et de gérer des tâches multiples et simultanées.

Travail en équipe, rigueur et discipline sont nécessaires dans ce métier qui reste très hiérarchisé. Les apprentis sont soumis aux contraintes de ce métier : horaires, rythme, stress notamment.

Fiche résumée du 16/01/2023 issue de la **FMP Cuisinier** consultable sur <https://www.fmpresanse.fr>