Fiche résumée : Equipier restauration rapide hamburger

Métiers apparentés

Aides de cuisine, apprentis de cuisine et employés polyvalents de la restauration
Aides de cuisine, apprentis de cuisine et employés polyvalents de la restauration / Agent polyvalent (restaurant), ouvrier non qualifié
Aides de cuisine, apprentis de cuisine et employés polyvalents de la restauration / Cuisinier (hôtel, restaurant), ouvrier non qualifié
Employé de fast-food
Employé de restauration rapide
Equipier hôte/ hôtesse
Equipier polyvalent
Equipier restauration rapide hamburger

Codes

CITP88 : 5122 **PCS-ESE 2003** : 561d **CITP2008** : 9411 **ROME1999** : 13221 **CITP2008** : 5246

Descriptif

La restauration rapide, ou fast food, propose une cuisine dite "d'assemblage".

L'équipier de restauration rapide est souvent très polyvalent, puisqu'il assure la fabrication en cuisine, le service au comptoir, le service drive mais aussi la réception des commandes, le nettoyage de la salle, des extérieurs et des sanitaires.

Caractéristiques Médico-professionnelles

Lieux de travail

- Caractéristiques (nuisances possibles)
  - **cuisine en restauration rapide type hamburger** (espace de travail avec sol glissant, espace de travail sousdimensionné)
  - **espace de vente restauration rapide** (espace de travail avec sol glissant, bruit de fond, espace de travail sousdimensionné)
  - **zone drive restauration rapide** (espace de travail sousdimensionné)
  - **salle de restauration rapide** (bruit de fond, espace de travail avec sol glissant)
  - **zone dédiée à la plonge** (espace de travail avec sol glissant, espace de travail sousdimensionné)
  - **réserve sèche en cuisine** (insecte, rongeur)
  - **chambre froide** (froid interieur positif, froid interieur negatif)
  - **local des poubelles** (espace de travail sousdimensionné, odeurs nauséabondes, espace de travail inadapté à l'activité)
  - **locaux sanitaires pour les clients** (non respect du travail effectué, urines (cf produits), odeurs nauséabondes)
  - **terrasse de café restaurant**
- Nuisances (préventions)
  - **espace de travail avec sol glissant**
    - nettoyer régulièrement les sols

        - installer des sols anti-dérapants
    - **espace de travail sousdimensionné**
        - optimiser le rangement
    - **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 prevention - leptospirose
        - dératiser périodiquement
    - **froid interieur 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)
    - **froid interieur negatif**
        - 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)
    - **odeurs nauséabondes**
    - **espace de travail inadapté à l'activité**
    - **non respect du travail effectué**
    - **urines (cf produits)**
- Effets sur la santé
    - **lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement**
    - **effets extra-auditifs du bruit**
    - **maladies infectieuses et parasitaires**
    - **leptospirose**
    - **RG 19 (attention : liste limitative)**
    - **engelures**
    - **effets chroniques liés au froid**
    - **inconfort thermique lié au froid**
    - **hypothermie**
    - **troubles névrotiques liés à un sentiment de dévalorisation**

Organisation du travail

- Caractéristiques (nuisances possibles)
    - **polyvalence fréquente**
    - **travail au sein d'une équipe** (contrainte relationnelle)
    - **coactivité** (coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu))
    - **contact avec les clients** (humeur des clients generant une charge mentale particuliere, travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions)
    - **rythme dicté par la clientèle**

  - **délais à respecter** (travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,)
  - **programmation ou modification tardive des plannings** (horaire generant une perturbation de la vie sociale, rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale)
  - **horaire variable** (horaire generant une perturbation de la vie sociale, rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale)
  - **très tard le soir**
  - **travail le week-end** (horaire generant une perturbation de la vie sociale, nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés)
  - **coupure de travail > 3H**
  - **amplitude horaire > 12 H**
  - **temps partiel imposé** (employeurs multiples)
- Nuisances (préventions)
  - **contrainte relationnelle**
    - faciliter la communication
  - **coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu)**
    - établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice
  - **humeur des clients generant une charge mentale particuliere**
    - former à la CAT face à des personnes différentes
    - former à la CAT face à des personnalités difficiles
    - former à la CAT face à une personne agressive
  - **travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions**
  - **travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,**
    - veiller à la gestion des volumes de travail
  - **horaire generant une perturbation de la vie sociale**
  - **rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale**
    - séparer lieux de vie et lieux de travail
  - **nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés**
    - limiter le nombre de jours fériés travaillés par les salariés
  - **employeurs multiples**
    - veiller à la gestion des volumes de travail
- Effets sur la santé
  - **troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes**
  - **réaction aiguë à un facteur de stress**
  - **épisodes dépressifs**
  - **autres troubles de l'humeur [affectifs]**
  - **autres troubles anxieux**
  - **troubles somatoformes**
  - **trouble de l'humeur [affectif], sans précision**
  - **surmenage**
  - **majoration de la fatigue générale**

Tâches

- Caractéristiques (nuisances possibles)
  - **FAIRE L'OUVERTURE EN RESTAURATION RAPIDE**
  - **réceptionner, déballer, vérifier et ranger les commandes** (mouvement répétitif, espace de travail situé en hauteur, posture, port de charge (déplacement horizontal))
  - **nettoyer les sols et les surfaces** (mouvement répétitif du membre supérieur, poussiere aspecifique, posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis)
  - **nettoyer les sanitaires** (urine humaine, selles humaines, non respect du travail effectué, odeurs nauséabondes, agent biologique, posture)

- **SERVIR AU COMPTOIR EN RESTAURATION RAPIDE**
- **prendre et transmettre les commandes en restauration rapide** (humeur des clients generant une charge mentale particuliere, multiplicité des tâches induisant une charge mentale)
- **encaisser** (manipulation d'argent et de valeurs, situation entrainant une charge mentale particuliere, fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite, braquage, hold-up)
- **servir la commande en restauration rapide** (posture de l'épaule avec élévation de l'épaule, posture)
- **PREPARER LES PRODUITS EN RESTAURATION RAPIDE** (nuisances de l'équipier restauration rapide hamburgers)
- **préparer les produits grillés** (contact avec des plats chauds, contraintes liées aux tâches multiples concomitantes, fumee de cuisine, travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,, ambiance thermique chaude interieure)
- **préparer les produits frais** (travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,)
- **cuire les fritures** (projection de liquide brulant, huile et graisse a friture, ambiance thermique chaude interieure)
- **SERVIR AU DRIVE EN RESTAURATION RAPIDE** (contraintes liées aux tâches multiples concomitantes, rythme generant une majoration des contraintes, travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,)
- **gérer les appels en production** (contrainte relationnelle, contraintes liées aux tâches multiples concomitantes)
- **FAIRE LA FERMETURE EN RESTAURATION RAPIDE**
- **faire le nettoyage à la fermeture**
- **animer des événements** (contact avec un public d'enfants)
- **faire les tâches connexes de l'équipier de restauration rapide**

- 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
  - **mouvement répétitif du membre supérieur**
    - alterner les tâches
  - **poussiere aspecifique**
    - préférer l'aspiration absolue
    - proscrire le balayage à sec
  - **posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis**
  - **urine humaine**
    - respecter les règles d' hygiène
    - porter des gants adaptés
  - **selles humaines**
    - porter des EPI
    - veiller à l'hygiène des mains
    - informer sur le risque infectieux
  - **non respect du travail effectué**

- **odeurs nauséabondes**
- **agent biologique**
  - mettre en place la CAT en cas d'AES
  - informer sur le risque infectieux
  - porter un masque FFP pour certains agents biologiques
  - porter des lunettes ou une visière de protection
  - porter des gants appropriés à l'activité
  - veiller à l'hygiène des mains
  - former le personnel paramédical au bionettoyage
  - respecter les règles d'hygiène pour les tenues (milieu de soins)
- **humeur des clients generant une charge mentale particuliere**
  - former à la CAT face à des personnes différentes
  - former à la CAT face à des personnalités difficiles
  - former à la CAT face à une personne agressive
- **multiplicité des tâches induisant une charge mentale**
  - tenir le poste par roulement
  - faciliter la communication
  - renforcer l'autonomie en formant le salarié à sa tâche
- **manipulation d'argent et de valeurs**
  - relever périodiquement des fonds
- **situation entrainant une charge mentale particuliere**
  - former à la CAT face à une personne agressive
  - former à la CAT face à des personnes différentes
  - former à la CAT face à des personnalités difficiles
- **fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite**
- **braquage, hold-up**
- **posture de l'épaule avec élévation de l'épaule**
  - aménager le poste de façon ergonomique
  - choisir un matériel ergonomique
- **nuisances de l'équipier restauration rapide hamburgers**
- **contact avec des plats chauds**
  - protéger mains et avant-bras
  - mettre en place la CAT devant une brûlure
- **contraintes liées aux tâches multiples concomitantes**
- **fumee de cuisine**
- **travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,**
  - veiller à la gestion des volumes de travail
- **ambiance thermique chaude interieure**
  - 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
- **projection de liquide brulant**
  - mettre en place la CAT devant une brûlure
  - prévenir la projection de liquides brûlants
- **huile et graisse a friture**
  - contrôle et renouvellement des huiles de friture chauffées
- **rythme generant une majoration des contraintes**

    - **contrainte relationnelle**
        - faciliter la communication
    - **contact avec un public d'enfants**
- Effets sur la santé
    - **RG 57 (attention : liste limitative)**
    - **maladies du système ostéo-articulaire, des muscles et du tissu conjonctif**
    - **RG 98 (attention liste limitative)**
    - **RG 79 (attention : liste limitative)**
    - **rachialgies**
    - **cardiopathies ischémiques**
    - **synovite et ténosynovite**
    - **épicondylite**
    - **syndrome du canal carpien**
    - **allergie**
    - **rhinite récidivante**
    - **sinusite aiguë**
    - **maladies de l'appareil respiratoire**
    - **rachialgies dorsales - Région dorso-lombaire**
    - **maladies infectieuses et parasitaires**
    - **troubles névrotiques liés à un sentiment de dévalorisation**
    - **infections de la peau et du tissu cellulaire sous-cutané**
    - **réaction aiguë à un facteur de stress**
    - **troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes**
    - **anxiété généralisée**
    - **brûlures**
    - **irritation voies aériennes supérieures**
    - **irritation de l'oeil**
    - **syndrome psycho-organique des solvants**
    - **dermatoses et eczémas**
    - **urticaire et érythème**
    - **dermite irritante de contact due aux solvants**
    - **effet toxique de solvants organiques**
    - **affections aiguës des voies respiratoires supérieures**
    - **autres maladies de l'appareil respiratoire**
    - **inconfort thermique lié à la chaleur**
    - **épuisement dû à la chaleur, sans précision**
    - **cancer broncho-pulmonaire**

Outils et équipements

- Caractéristiques (nuisances possibles)
    - **friteuse** (feu de friteuse)
    - **distributeur de boissons**
    - **appareils de cuisson** (contact avec les pieces chaudes, ambiance thermique chaude interieure, objet brulant)
    - **matériel d'emballage en restauration à emporter**
    - **ustensiles de cuisine** (couteau non adapté)
    - **caisse** (mauvaise finition du matériel)
    - **réfrigérateurs, congélateurs,**
    - **cutter** (nuisances spécifiques au cutter)
    - **ciseaux et couteaux** (outil tranchant)
    - **lave-mains à commande non manuelle**
    - **hotte en cuisine** (hotte encrassée)

    - **casque d'écoute** (niveau sonore du casque, incident acoustique)
- Nuisances (préventions)
    - **feu de friteuse**
        - prévenir la survenue des feux de friteuse
    - **contact avec les pieces chaudes**
        - porter des gants
        - mettre en place la CAT devant une brûlure
    - **ambiance thermique chaude interieure**
        - 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 brulant**
        - mettre en place la CAT devant une brûlure
    - **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
    - **mauvaise finition du matériel**
    - **nuisances spécifiques au cutter**
        - conseils de prévention - utilisation du cutter
        - utiliser un cutter à lame rétractable
    - **outil tranchant**
        - former SST
        - mettre à disposition une trousse d'urgence
    - **hotte encrassée**
        - entretenir le matériel
    - **niveau sonore du casque**
        - régler le casque d'écoute
        - réduire le bruit dans les bureaux
    - **incident acoustique**
- Effets sur la santé
    - **brûlures**
    - **inconfort thermique lié à la chaleur**
    - **épuisement dû à la chaleur, sans précision**
    - **plaies ouvertes de plusieurs parties de(s) membre(s) supérieur(s)**
    - **agents d'infections bactériennes, virales et autres**
    - **syndrome de choc acoustique**

Produits, matériaux et publics concernés

- Caractéristiques (nuisances possibles)
    - **PUBLICS**
    - **tout type de public** (contrainte relationnelle)
    - **PRODUITS**
    - **denrées alimentaires (cuisinier)** (végétaux allergisants)
    - **huile de friture usagée** (huile et graisse a friture)
    - **gaz carbonique pour les installations de tirage des boissons gazéifiées** (explosion, dioxyde de carbone)

    - **déchets ménagers**
    - **produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire** (nettoyant desinfectant alimentaire)
- Nuisances (préventions)
    - **contrainte relationnelle**
        - faciliter la communication
    - **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
    - **explosion**
    - **dioxyde de carbone**
        - utiliser un détecteur de gaz
        - aérer, ventiler, locaux à polluant à risque spécifique
    - **nettoyant desinfectant 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
    - **troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes**
    - **rhinite allergique, sans précision**
    - **asthme à prédominance allergique**
    - **dermatoses et eczémas**
    - **RG 65**
    - **RG 66 (attention : liste limitative)**
    - **brûlures**
    - **cancer broncho-pulmonaire**
    - **céphalée**
    - **nausées et vomissements**
    - **asphyxie**
    - **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)
    - **uniforme aux couleurs de la marque**
    - **chaussures de sécurité antidérapantes**
    - **sous chaussures antidérapantes**

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 cancérogènes, 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) :

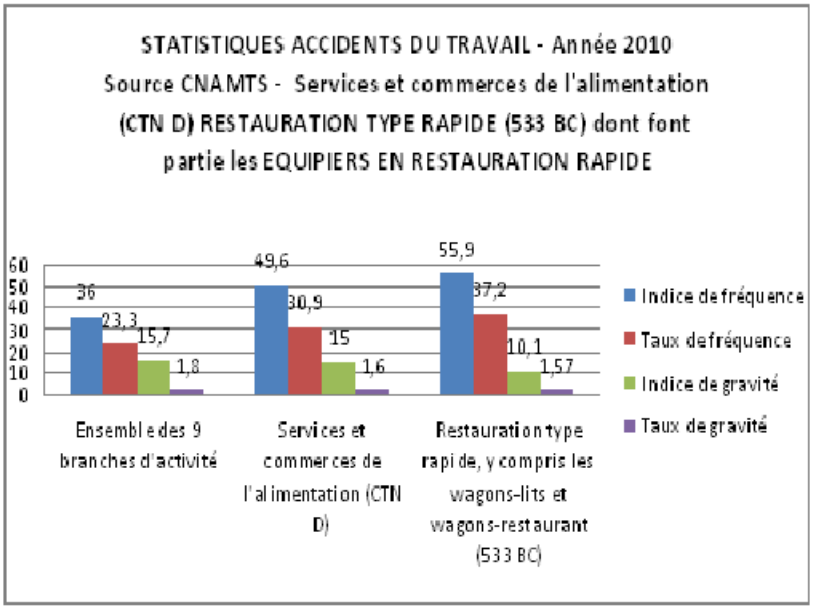
- Activités en milieu hyperbare
- Bruit
- Equipes successives alternantes
- Températures extrêmes
- Travail de nuit
- Travail répétitif

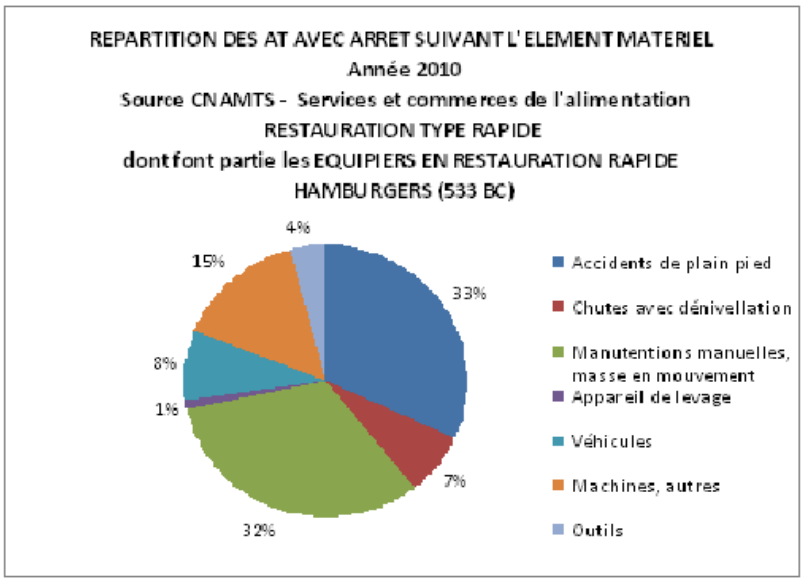
3. Les différents tableaux de maladies professionnelles pouvant être concernés dans cette profession sont :

- **Tableau n°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**

Les équipiers de restauration rapide hamburger sont principalement exposés au risque de chute sur sol glissant et aux bûlures, notamment par projection d'huile brûlante aux friteuses

4. **Statistiques accidents du travail année 2010 "Restauration type rapide (553 BC)" dont font partie les Equipiers en restauration rapide hamburgers :**





Conclusion

Les employés de restauration rapide hamburger travaillent à temps partiel imposé ou choisi. Ce métier reste le plus souvent occupé par des étudiants, parfois mineurs ou des personnes en attente d'un emploi dans leur branche professionnelle.
Ce métier est accessible sans diplôme particulier, la formation se faisant sur le terrain.
La promotion interne avec possibilité d'évolution vers des postes managériaux est encouragée.
La polyvalence est impérative.
Cadences, fluctuations de la charge de travail dans la journée et horaires variables nécessitent une bonne adaptabilité.

Fiche résumée issue de la **FMP Equipier restauration rapide hamburger** consultable sur **https://www.fmppresanse.fr**