Pâtissier (sauf pâtissier industriel)

Aide document unique / fiche d'entreprise

Si ce document peut présenter une aide importante dans la rédaction du Document Unique ou de la Fiche d'Entreprise, **il ne faut pas oublier les points suivants :**

- Quels sont **les risques des autres métiers** de l'entreprise ?
- Les dangers notés correspondent-ils aux risques réels après **évaluation dans l'entreprise concernée ?**

CARACTÉRISTIQUES MÉDICO-PROFESSIONNELLES

Lieux de travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
lieu de vente : boutique, magasin		
lieu de vente : centre commercial		
laboratoire artisanal: pâtisserie	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)
	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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		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

Organisation du travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
travail géré seul	isolement psychologique	favoriser le travail en réseau
	manquer de moyens ou de temps pour faire un travail de qualite	
	surcharge de travail ressentie	
		veiller à la gestion des volumes de travail
modes opératoires précis		
travail dimanche et jours fériés	horaire generant une perturbation de la vie sociale	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail
très tôt le matin		
délais à respecter	travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail
travail au sein d'une équipe	contrainte relationnelle	
		faciliter la communication
travail d'encadrement	contrainte relationnelle	
		faciliter la communication
	fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite	
	caracteristique propre a l'activite	
	nuisances liées au travail d'encadrement	
fluctuation quotidienne de la charge de travail		

Tâches

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
gérer les achats, les commandes et les stocks en pâtisserie		
sélectionner les produits de la recette		
manipuler et travailler les denrées alimentaires		
peser les ingrédients en pâtisserie		
fabriquer les pâtes à biscuit et fonds de tarte		
cuire les garnitures		
cuire les biscuits et fonds de tarte	posture du membre supérieur	respecter les angles de confort articulaires
	porte de charge au-dessus du plan de l'épaule	
	soulèvement de charge difficile à saisir	
	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
préparer les garnitures		
réaliser montages et décorations	posture du cou en flexion	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	posture du poignet en extension	
	posture du poignet en flexion	
	posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis	
nettoyer et ranger le matériel en pâtisserie		
nettoyer les sols et les surfaces en agroalimentaire		

Outils et équipements

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS

Produits, matériaux et publics concernés

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS

Tenues de travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS

Aide documents uniques / Fiche d'entreprise issue de la **FMP Pâtissier (sauf pâtissier industriel)** consultable sur **https://www.fmppresanse.fr**