Cuisinier

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Métiers apparentés

Aide cuisinier
Cadres de l'hôtellerie et d 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
Grilladin
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 GÉNÉRALES DE LA PROFESSION

Aspects sociologiques :

Sur la période 2017-2019 (chiffres DARES) on recense 372 000 professionnels répartis en 3 catégories:
- 115 300 aides de cuisine, apprentis et employés polyvalents de la restauration
- 223 200 cuisiniers
- 33 500 chefs cuisiniers

La profession compte :
- 35% de femmes
- 30% de moins de 30 ans
- 18% dans la tranche 15-24 ans

2/3 exercent dans hébergement et restauration commerciale et 1/3 dans la restauration collective
59% travaillent le samedi, 43% le dimanche et 8% de nuit
79% en CDI, 14% en CDD, 4% en apprentissage et 2% en intérim
31% sont à plus de 40 heures par semaine, 21% sont à temps partiel
33% sont dans une entreprise de moins de 10 salariés et 28% dans une entreprise de 10 à 50 salariés

Source : DARES (Direction de l'Animation de la Recherche, des Etudes et des Statistiques) 2017-2019
issu du document : rédaction HR Infos 4 octobre 2022

Formation professionnelle :

La qualification est nécessaire même si l'apprentissage sur le tas existe toujours. 2/3 des salariés ont au moins un CAP.
Les formations spécifiques vont de niveau V à III : CAP, BEP, Bac pro restauration, BTH option cuisine, BTS spécialisé...

Evolution de carriere

- Aide cuisinier
- Commis
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine

CARACTÉRISTIQUES MÉDICO-PROFESSIONNELLES

Lieux de travail

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
cuisine	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols			
		installer des sols anti-dérapants			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement		
	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation			
		prévoir une ventilation générale des locaux			
			mycoses		
	eclairage localement insuffisant	concevoir un éclairage adapté			
		assurer la maintenance de l'éclairage			
			traumatisme lié à une chute de plain pied		
			lésions traumatiques de plusieurs parties du corps		
			fatigue visuelle		
	espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux	entretenir les escaliers			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		entretenir les sols			
		privilégier les sols anti-dérapants			
		signaler les dénivelés			
			autre chute d'un niveau à un autre		
			chute dans et d'un escalier et de marches		
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement	lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement		
	lumiere artificielle	choisir des lampes sans risque photobiologique			
		concevoir un éclairage adapté			
		assurer la maintenance de l'éclairage			
			fatigue visuelle		
	fumee de cuisine	capter au point d'émission			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		aérer, ventiler, locaux à polluant à risque spécifique			
		porter un appareil de protection respiratoire adapté au risque chimique			
			irritation voies aériennes supérieures		
			intoxication accidentelle par d'autres gaz et émanations et exposition à ces produits		
			irritation de l'oeil		
	insuffisance d'aeration	adapter l'aération et la ventilation			
	ambiance thermique chaude interieure				recommandations pour la surveillance médicale du travail à la chaleur
		isoler thermiquement les locaux			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		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			
			inconfort thermique lié à la chaleur		
			épuisement dû à la chaleur, sans précision		
zone chaude ou zone de cuisson	produit de decomposition thermique d'huile et graisse alimentaire	réduire le risque d'inhalation			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
	vapeur liquide d'eau douce	aérer, ventiler, locaux à polluant à risque non spécifique			
	ambiance thermique chaude interieure				recommandations pour la surveillance médicale du travail à la chaleur
		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			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		informer les salariés (fortes chaleurs)			
		aérer et ventiler les locaux			
		mettre en place la CAT face au coup de chaleur			
			inconfort thermique lié à la chaleur		
			épuisement dû à la chaleur, sans précision		
zone ou local de préparations froides	froid interieur positif				recommandations pour la surveillance médicale du travail au froid
		porter des gants adaptés			
		afficher le logo basse température			
		organiser le travail au froid			
		porter des vêtements adaptés au froid			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		informer les salariés (grand froid)			
			engelures		
			effets chroniques liés au froid		
			inconfort thermique lié au froid		
légumerie	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols			
		installer des sols anti-dérapants			
			lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement		
plonge-batterie	bruit impulsionnel				
	bruit de fond	effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)			
		réduire le bruit de fond			
			effets extra-auditifs du bruit		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			effets extra-auditifs du bruit		
			effets extra-auditifs du bruit		
	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation			
		prévoir une ventilation générale des locaux			
			mycoses		
réserve sèche en cuisine	insecte				
	rongeur				contrôler l'état vaccinal contre la leptospirose
		respecter les règles d' hygiène			
		informer sur le risque infectieux			
		porter des EPI adaptés			
		conseils de prevention - leptospirose			
		dératiser périodiquement			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			maladies infectieuses et parasitaires		
			leptospirose		
			RG 19 (attention : liste limitative)		
chambre froide	froid interieur positif				recommandations pour la surveillance médicale du travail au froid
		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)			
			engelures		
			effets chroniques liés au froid		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			inconfort thermique lié au froid		
	froid interieur negatif				surveillance de l'état cutané
					recommandations pour la surveillance médicale du travail au froid
		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)			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			effets chroniques liés au froid		
			engelures		
			hypothermie		
zone de distribution des plats	coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice			
		bien organiser la coactivité			
	bruit impulsionnel				
local à déchets	déchets biologiques (cf produits)				

Organisation du travail

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
travail au sein d'une équipe	contrainte relationnelle				recherche des effets sur la santé décrits

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		faciliter la communication			
			troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
	coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice			
		bien organiser la coactivité			
dépendance fonctionnelle ou hiérarchique	objectifs divergents et logiques différentes avec la hiérarchie	informer sur le rôle des divers interlocuteurs			
		améliorer la communication et l'organisation			
			stress lié aux conflits d'objectifs		
			troubles névrotiques liés à un sentiment de dévalorisation		
	faible latitude de decision dans l'organisation de son travail				

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
	coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice			
		bien organiser la coactivité			
travail géré seul	isolement psychologique	favoriser le travail en réseau	souffrance mentale		
	manquer de moyens ou de temps pour faire un travail de qualite				
	surcharge de travail ressentie				recherche d'une souffrance psychique
		veiller à la gestion des volumes de travail			
			troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
	coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice			
		bien organiser la coactivité			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
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	troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
travail le week-end	horaire generant une perturbation de la vie sociale		trouble de l'humeur [affectif], sans précision		
	nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés	limiter le nombre de jours fériés travaillés par les salariés			
	amplitude horaire de travail continue superieure a 10 h		fatigue [asthénie]		
			trouble du rythme veille-sommeil non dû à une cause organique		
			troubles de la vigilance		
très tard le soir	amplitude horaire de travail continue superieure a 10 h		fatigue [asthénie]		
			trouble du rythme veille-sommeil non dû à une cause organique		
			troubles de la vigilance		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
travail de nuit	travail de nuit >270h/an				recommandations HAS pour la surveillance des travailleurs postés et de nuit
					recherche de troubles psychiatriques
					recherche de facteurs de risques cardio-vasculaires
					recherche de troubles du sommeil
					recommandation pour la surveillance médico-professionnelles des femmes en travail de nuit
		limiter les organisations en horaires atypiques			
		privilégier le volontariat			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		respecter les temps de repos (travail de nuit)			
		informer sur la chronobiologie			
		conseiller en hygiène de vie en cas de travail en horaires décalés			
			classement CIRC 2A (travail de nuit posté)		
			troubles du sommeil		
			troubles de la vigilance		
			facteur accidentogène		
			perturbation de la vie sociale		
	amplitude horaire de travail continue superieure a 10 h		fatigue [asthénie]		
			trouble du rythme veille-sommeil non dû à une cause organique		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			troubles de la vigilance		
fluctuation hebdomadaire de la charge de travail	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail	trouble de l'humeur [affectif], sans précision		
fluctuation saisonnière	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail	trouble de l'humeur [affectif], sans précision		
coupure de travail > 3H	amplitude horaire de travail continue superieure a 10 h		fatigue [asthénie]		
			trouble du rythme veille-sommeil non dû à une cause organique		
			troubles de la vigilance		

Tâches

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
composer les menus					

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
commander les denrées alimentaires					
réceptionner, déballer, vérifier et ranger les commandes	mouvement répétitif	prévenir les TMS	RG 57 (attention : liste limitative)		
			maladies du système ostéo-articulaire, des muscles et du tissu conjonctif		
	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				recherche de troubles locomoteurs

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			RG 57 (attention : liste limitative)		
	port de charge (déplacement horizontal)				recommandations HAS pour la SMP du risque lombaire lors de la manipulation de charges
					recommandations pour surveillance médicale de la manutention manuelle
		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			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		informer et former à la manutention manuelle			
		proposer une formation action PRAP			
			RG 57 (attention : liste limitative)		
			RG 98 (attention liste limitative)		
			RG 79 (attention : liste limitative)		
			rachialgies		
			cardiopathies ischémiques		
ranger / stocker les denrées alimentaires	posture				recherche de troubles locomoteurs
			RG 57 (attention : liste limitative)		
travailler les denrées alimentaires	nuisances du cuisinier				établir la fiche de poste du cuisinier
					recherche de symptômes ou maladies : cuisinier

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		ordonnance de prévention - cuisinier			
		conseils restauration collective Covid-19			
	outil tranchant	former SST			
		mettre à disposition une trousse d'urgence			
			plaies ouvertes de plusieurs parties de(s) membre(s) supérieur(s)		
			agents d'infections bactériennes, virales et autres		
	outil coupant				contrôler l'état vaccinal contre le tétanos
		former SST			
		mettre à disposition une trousse d'urgence			
			plaie ouverte du poignet et de la main		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols			
		installer des sols anti-dérapants			
			lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement		
	mouvement répétitif du membre supérieur	alterner les tâches			
		prévenir les TMS			
			RG 57 (attention : liste limitative)		
			maladies du système ostéo-articulaire, des muscles et du tissu conjonctif		
			synovite et ténosynovite		
			épicondylite		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			syndrome du canal carpien		
	hauteur du plan de travail inadaptee	adapter les hauteurs de plan de travail			
		former le personnel à l'utilisation des outils			
			facteur accidentogène		
élaborer les préparations froides					
préparer les plats chauds	flamme	mettre en place la CAT devant une brûlure			
		porter des gants appropriés à l'activité			
		utiliser des extincteurs mobiles			
		organiser le stockage			
		prévenir et lutter contre l'explosion			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			brûlures		
	incendie	remplacer les produits les plus inflammables			
		interdire de fumer			
		prévenir l'incendie			
		organiser la lutte contre l'incendie			
		mettre en place la CAT devant une brûlure			
		utiliser des extincteurs mobiles			
		organiser le stockage			
		prévenir et lutter contre l'explosion			
			affections respiratoires dues à l'inhalation d'agents chimiques, d'émanations, de fumées et de gaz		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			brûlures		
	projection de liquide brulant	mettre en place la CAT devant une brûlure			
		prévenir la projection de liquides brûlants			
			brûlures		
	fumee de cuisine	capter au point d'émission			
		aérer, ventiler, locaux à polluant à risque spécifique			
		porter un appareil de protection respiratoire adapté au risque chimique			
			irritation voies aériennes supérieures		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			intoxication accidentelle par d'autres gaz et émanations et exposition à ces produits		
			irritation de l'oeil		
	ambiance thermique chaude interieure				recommandations pour la surveillance médicale du travail à la chaleur
		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			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		informer les salariés (fortes chaleurs)			
		aérer et ventiler les locaux			
		mettre en place la CAT face au coup de chaleur			
			inconfort thermique lié à la chaleur		
			épuisement dû à la chaleur, sans précision		
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				

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
gérer le budget	ecran de visualisation			réaliser un examen approprié des yeux et de la vue (écran de visualisation)	
					recherche de pathologies osseuses, articulaires et périarticulaires
		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			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			syndrome de l'oeil sec		
			fatigue visuelle		
			RG 57 (attention : liste limitative)		
effectuer des tâches administratives connexes	ecran de visualisation			réaliser un examen approprié des yeux et de la vue (écran de visualisation)	
					recherche de pathologies osseuses, articulaires et périarticulaires
		choisir un siège ergonomique			
		choisir du mobilier de poste informatique adapté			
		installer ergonomiquement le poste de travail avec écran			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		aménager un espace de travail spacieux			
		choisir des logiciels ergonomiques			
		alterner les tâches			
			syndrome de l'oeil sec		
			fatigue visuelle		
			RG 57 (attention : liste limitative)		

Outils et équipements

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
appareils de cuisson	contact avec les pieces chaudes	porter des gants			
		mettre en place la CAT devant une brûlure			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		mettre en place une protection de la main			
			brûlures		
	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			
			électrisation / électrocution		
	installation electrique	vérifier l'état de l'installation électrique			
	ambiance thermique chaude interieure				recommandations pour la surveillance médicale du travail à la chaleur
		isoler thermiquement les locaux			
		organiser le travail en ambiance chaude			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		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			
			inconfort thermique lié à la chaleur		
			épuisement dû à la chaleur, sans précision		
	objet brulant	mettre en place la CAT devant une brûlure	brûlures		
friteuse	feu de friteuse	prévenir la survenue des feux de friteuse			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		utiliser des extincteurs mobiles			
		organiser le stockage			
		prévenir et lutter contre l'explosion			
appareils électro-ménagers	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			
			électrisation / électrocution		
	outil coupant				contrôler l'état vaccinal contre le tétanos
		former SST			
		mettre à disposition une trousse d'urgence			
			plaie ouverte du poignet et de la main		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
	objets coupants	mettre à disposition une trousse d'urgence			
		former SST			
		porter des gants adaptés			
			coupure		
	bruit impulsionnel				
	bruit continu				recherche des effets sur la santé décrits
			fatigue [asthénie]		
			conséquence du bruit sur l'oreille interne		
			anomalies du métabolisme		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
	bruit de fond	effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)			
		réduire le bruit de fond			
			effets extra-auditifs du bruit		
			effets extra-auditifs du bruit		
			effets extra-auditifs du bruit		
	bruit superieur a 80 dB			réaliser un examen audiométrique (exposition au bruit)	
					vérifier l'absence d'ototoxique médicamenteux
		réduire le bruit			
		signaler les lieux bruyants			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		porter des protecteurs individuels contre le bruit			
		informer et former sur le bruit			
		vérifier l'absence d'ototoxique professionnel			
			acouphènes		
			conséquence du bruit sur l'oreille interne		
			surdité de perception		
			hyperacousie		
			effets extra-auditifs du bruit		
			risque d'accident du travail par effet masque		
			RG 42 (attention: liste limitative)		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
ustensiles de cuisine	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			
		mettre à disposition une trousse d'urgence			
		former SST			
		porter des gants adaptés			
			coupure		
	nickel	choisir les produits les moins dangereux et les moins volatils			
		réduire l'exposition au niveau le plus bas possible			
		aérer, ventiler, locaux à polluant à risque spécifique			
		porter des EPI adaptés			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		informer employeur et salarié sur les agents chimiques dangereux			
		respecter les règles d' hygiène			
			RG 37 bis (attention : liste limitative)		
			RG 37		
trancheuse à jambon	outil tranchant	former SST			
		mettre à disposition une trousse d'urgence			
			plaies ouvertes de plusieurs parties de(s) membre(s) supérieur(s)		
			agents d'infections bactériennes, virales et autres		
réfrigérateurs, congélateurs,					
hotte en cuisine	hotte encrassée	entretenir le matériel			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		utiliser des extincteurs mobiles			
		organiser le stockage			
		prévenir et lutter contre l'explosion			
lave-mains à commande non manuelle					
essuie-mains jetable					
monte-charge					
station de lavage					
poubelle fermée, à pédale.					

Produits, matériaux et publics concernés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
denrées alimentaires (cuisinier)	végétaux allergisants				recherche d'une pathologie cutanée et/ou muqueuse
		porter des gants adaptés			
		ne pas porter les mains au visage			
			rhinite allergique, sans précision		
			asthme à prédominance allergique		
			dermatoses et eczémas		
			RG 65		
			RG 66 (attention : liste limitative)		
déchets ménagers					
huile de friture usagée	huile et graisse a friture	contrôle et renouvellement des huiles de friture chauffées			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		choisir les produits les moins dangereux et les moins volatils			
			brûlures		
			cancer broncho-pulmonaire		
produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire	nettoyant desinfectant alimentaire				recherche de pathologie broncho-pulmonaire et/ou pleurale
					recherche d'une pathologie cutanée et/ou muqueuse
		porter des EPI			
		entretenir les EPI			
		informer sur l'allergie			
		conseils de prévention - protection cutanée			
		porter des gants			
		adapter l'aération et la ventilation			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		choisir les produits les moins dangereux et les moins volatils			
			dermite allergique de contact (RG 65)		
			dermite irritante de contact		
			RG 65		
			maladies de l'appareil respiratoire		
			RG 66 (attention : liste limitative)		
			RG 84 (attention : liste limitative)		

Tenues de travail

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
veste et pantalon blancs					
coiffe					
toque					
tablier					
chaussures de sécurité antidérapantes					
gants adaptés à l'activité					
manique					

EN SAVOIR PLUS

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) :

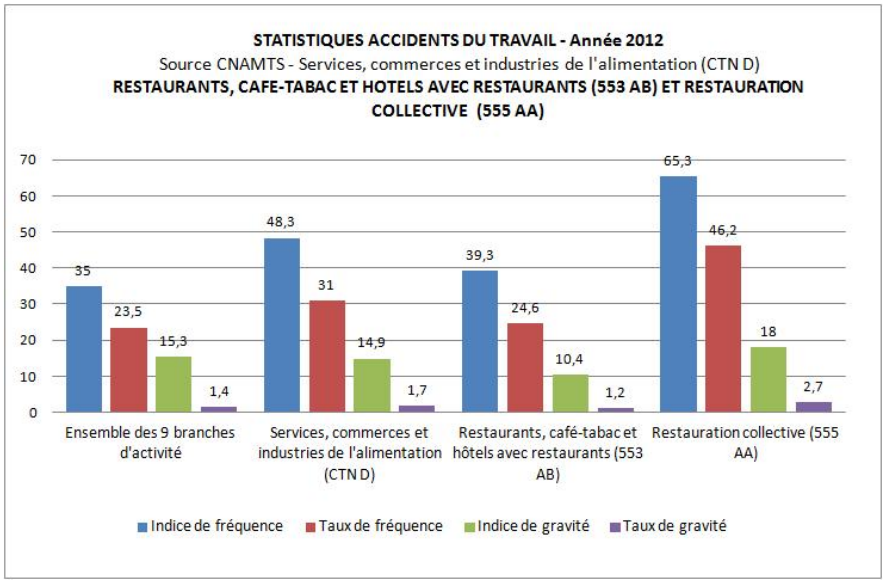
- Activités en milieu hyperbare
- Bruit
- Equipes successives alternantes
- Températures extrêmes
- Travail de nuit
- Travail répétitif

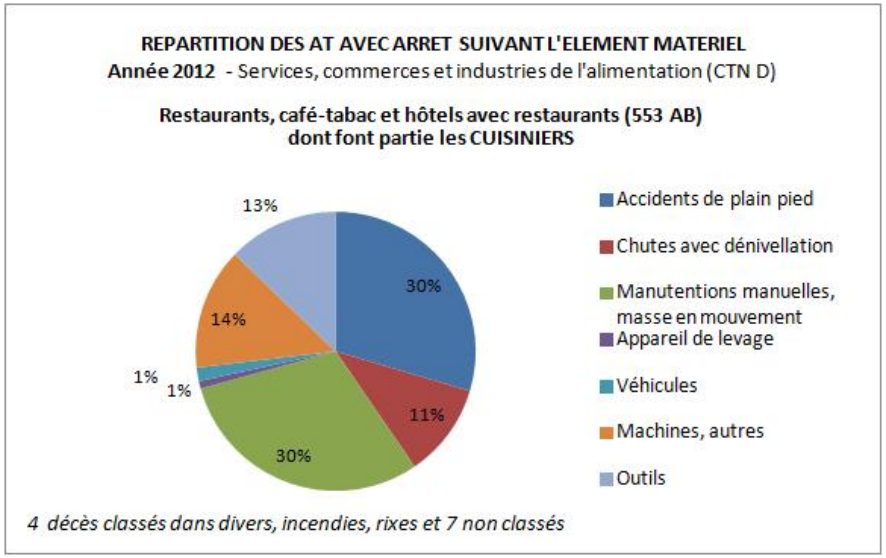
3. Les différents **tableaux de maladies professionnelles** pouvant être concernés dans cette profession sont **:**

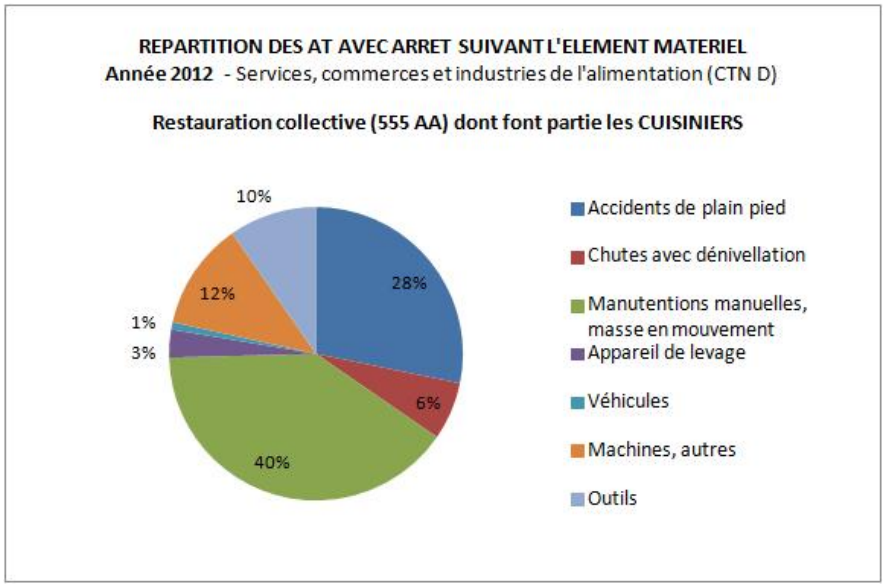
- **Tableau n°43 : Affections provoquées par l'aldéhyde formique et ses polymères**
- **Tableau n°46 : Mycoses cutanées**
- **Tableau n°57 : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail**

- **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 :




REPARTITION DES AT AVEC ARRET SUIVANT L'ELEMENT MATERIEL
Année 2012 - Services, commerces et industries de l'alimentation (CTN D)
Restaurants, café-tabac et hôtels avec restaurants (553 AB)
dont font partie les CUISINIERS
13%
30%
14%
1%
1%
11%
30%
Accidents de plain pied
Chutes avec dénivellation
Manutentions manuelles, masse en mouvement
Appareil de levage
Véhicules
Machines, autres
Outils
4 décès classés dans divers, incendies, rixes et 7 non classés


REPARTITION DES AT AVEC ARRET SUIVANT L'ELEMENT MATERIEL
Année 2012 - Services, commerces et industries de l'alimentation (CTN D)
Restauration collective (555 AA) dont font partie les CUISINIERS
10%
28%
12%
1%
3%
6%
40%
Accidents de plain pied
Chutes avec dénivellation
Manutentions manuelles, masse en mouvement
Appareil de levage
Véhicules
Machines, autres
Outils

Caractéristiques exceptionnelles

Cuisine ; cuisinier ; denrées alimentaires ; chambre froide ; contraintes thermiques ; liaison directe ; liaison différée ; liaison chaude ; liaison froide (positive ou négative) ; cuisine centrale ; fluctuation hebdomadaire et saisonnière ; horaires perturbant la vie sociale et familiale.

Glossaire métier

Piano ; salamandre ; mandoline ; batterie ; toque ; manique ; marche en avant ; brigade ; coup de feu.

Conclusions

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.

Règlementation

- Décret 2006-43 du 13 janvier 2006 relatif à l'emploi des jeunes travailleurs de moins de 18 ans les jours fériés et des apprentis de moins de 18 ans les dimanches et jours fériés.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 9 mai 1995 modifié par arrêté du 6 juillet 1998 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs.
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Norme U 66-060 Machines pour les produits alimentaires.Trancheurs. Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

Références bibliographiques

Ballue C., Haegy J.L., Lavergne G., Baud V., Marc R., Vernois G. Conception des cuisines de restauration collectives. Repères en hygiène et prévention des risques professionnels. INRS ED 607 2007: 62 p.
Brasseur G. Hôtellerie - restauration : les ergonomes en cuisine. Travail et sécurité 2007;673,(05):21-30.
Ferreira M. Restauration d'entreprise. Aide mémoire juridique TJ10. INRS. Paris;2006:30p.
Crepy M.N. Dermatoses professionnelles dans le secteur de l'alimentation. DMT 2004;99:411-422.
Ferreira M. Hygiène et sécurité dans le domaine de la distribution alimentaire. Aide mémoire juridique TJ 22. INRS. Paris;2003.25p.
Falleri R., De Labrusse B., Bouhnik A M., Caze C. et coll. Apprentis en Vaucluse : état de santé, conditions de travail et connaissance des risques professionnels. AMP 2002;63,(6):453-468.

Courthiat M.C, Boitel L, Chau N, Juillard G. Conditions de travail et risques professionnels dans la restauration : proposition d'un outil de prévention. DMT 43TL7:239-247.

INRS. La restauration traditionnelle : prévention des risques professionnels. ED 880. 2ème édition.Paris;2010.16 pages.

Régime social des indépendants. Prévention des risques professionnels : restaurateurs.1ère édition.2008.11 pages.

Proposition d'une méthodologie et d'un outil Excel pour formaliser le DU dans les café hôtels, restaurants et discothèques. Pôle santé travail - Karinne Legrand Cattan : site internet **www.chodevant.fr**

ADRESSES UTILES

Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) 22 rue d'Anjou - 75008 Paris.
www.umih.fr

www.metiers.regionpaca.fr

Fiche métier FMP issue de la **FMP Cuisinier** consultable sur **https://www.fmppresanse.fr**