

Equipier restauration rapide hamburger

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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 GÉNÉRALES DE LA PROFESSION

Aspects sociologiques :

En 2013, la place de la restauration rapide est devenue plus importante en France que celle de la restauration traditionnelle avec service à table.

Il s'agit d'un secteur dynamique, résistant à la crise économique grâce au faible coût des produits vendus.

De 1993 à 2009, le nombre d'établissements a augmenté de 265% et a atteint 3740 restaurants en 2011.

Cinq grandes franchises sont leaders en France, mais l'activité de plus petites chaînes, voire d'indépendants se développe, notamment dans le développement de nouveaux concepts de restauration rapide.

Les produits vendus en restauration rapide sont des hamburgers, des sandwichs, des frites, mais aussi des pâtes, sushi, tacos, kebab ..., chaque type de restaurant offrant peu de variation dans ses menus.

La plupart des salariés embauchés sont jeunes, en CDI et à temps partiel. Selon les endroits et les enseignes, les postes sont ouverts aux moins de 18 ans.

Formation professionnelle :

Pas de formation spécifique.

Formation de terrain

Evolution de carrière

La promotion interne est très efficace dans les grandes chaînes de restauration rapide.

Un salarié embauché comme équipier polyvalent peut espérer devenir à terme équipier formateur, équipier expert, manager, voire directeur ...

Dans la 1ère chaîne de restauration rapide en France, 72% des directeurs et directrices de restaurants ont commencé leur carrière comme équipier.

CARACTÉRISTIQUES MÉDICO-PROFESSIONNELLES

Lieux de travail

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
cuisine en restauration rapide type hamburger	- espace de travail avec sol glissant	installer des sols anti-dérapants Nettoyer régulièrement les sols	lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement		
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement	lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement		
espace de vente restauration rapide	- espace de travail avec sol glissant	installer des sols anti-dérapants Nettoyer régulièrement les sols	lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement		
	bruit de fond 	effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes) réduire le bruit de fond			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE 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 		
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement	lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement		
zone drive restauration rapide	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement	lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement		
salle de restauration rapide	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 		
	- espace de travail avec sol glissant	installer des sols anti-dérapants			
		Nettoyer régulièrement les sols			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE 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		
zone dédiée à la plonge	- espace de travail avec sol glissant	installer des sols anti-dérapants			
		Nettoyer régulièrement les sols			
			lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement		
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement	lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement		
	confinement manque de ventilation 	aérer, ventiler, locaux à polluant à risque spécifique 			
		entretenir le système de ventilation			
		Porter un appareil de protection respiratoire en l'absence de ventilation adaptée			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		adapter un mode opératoire écrit			
		Porter un appareil de protection respiratoire isolant à adduction d'air			
			asphyxie		
	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			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		prévenir et lutter contre l'explosion 			
			affections respiratoires dues à l'inhalation d'agents chimiques, d'émanations, de fumées et de gaz		
			brûlures		
bruit impulsionnel 					
bruit supérieur à 80 dB 				réaliser un examen audiométrique (exposition au bruit)	
					vérifier l'absence d'ototoxique médicamenteux
		réduire le bruit 			
		signaler les lieux bruyants 			
		porter des protecteurs individuels contre le bruit 			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		informer et former sur le bruit 			
		vérifier l'absence d'ototoxique professionnel 			
			acouphènes 		
			conséquence du bruit sur l'oreille interne 		
			surdité de perception		
			hyperacusie		
			effets extra-auditifs du bruit 		
			risque d'accident du travail par effet masque		
			RG 42 (attention: liste limitative)		
espace de travail avec sol encombré	ranger		lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
	coactivité (plusieurs activités concomitantes dans un même lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice 			
		bien organiser la coactivité			
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 prévention - leptospirose 			
		dératiser périodiquement			
			maladies infectieuses et parasitaires		
			leptospirose		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			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 		
			inconfort thermique lié au froid		
	froid interieur negatif 				surveillance de l'état cutané

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
					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)			
			effets chroniques liés au froid 		
			engelures		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			hypothermie		
locaux sanitaires pour les clients	non respect du travail effectué		troubles névrotiques liés à un sentiment de dévalorisation		
	urines (cf produits)				
	odeurs nauséabondes				
terrasse de café restaurant					

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
polyvalence fréquente					
travail au sein d'une équipe	contrainte relationnelle				recherche des effets sur la santé décrits
		faciliter la communication			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
	coactivite (plusieurs activités concomitantes dans un même lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice 			
		bien organiser la coactivité			
coactivité	coactivite (plusieurs activités concomitantes dans un même lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice 			
		bien organiser la coactivité			
	coactivite (plusieurs activités concomitantes dans un même lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice 			
		bien organiser la coactivité			
contact avec les clients 	humeur des clients générant une charge mentale particulière 			recherche d'une souffrance psychique	recherche d'addictions

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
				recherche d'une prise de psychotropes	
				recherche de troubles du sommeil	
	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				
			réaction aiguë à un facteur de stress		
			troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
	travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions				

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			
rythme dicté par la clientèle					
délais à respecter	travail sous contrainte de temps imposée (travail à la chaîne, cadence élevée, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail	troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
programmation ou modification tardive des plannings	horaire générant une perturbation de la vie sociale		trouble de l'humeur [affectif], sans précision		
	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail	trouble de l'humeur [affectif], sans précision		
horaire variable 	horaire générant une perturbation de la vie sociale		trouble de l'humeur [affectif], sans précision		
	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail	trouble de l'humeur [affectif], sans précision		
	amplitude horaire de travail continue supérieure à 10 h		fatigue [asthénie]		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			trouble du rythme veille-sommeil non dû à une cause organique		
			troubles de la vigilance 		
très tard le soir 	amplitude horaire de travail continue supérieure à 10 h		fatigue [asthénie]		
			trouble du rythme veille-sommeil non dû à une cause organique		
			troubles de la vigilance 		
travail le week-end	horaire générant 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 supérieure à 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 		
coupure de travail > 3H	amplitude horaire de travail continue supérieure à 10 h		fatigue [asthénie]		
			trouble du rythme veille-sommeil non dû à une cause organique		
			troubles de la vigilance 		
amplitude horaire > 12 H	horaire générant une perturbation de la vie sociale		trouble de l'humeur [affectif], sans précision		
	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail	trouble de l'humeur [affectif], sans précision		
temps partiel imposé	employeurs multiples				recherche des effets sur la santé décrits
		veiller à la gestion des volumes de travail			
			troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			surmenage		
			majoration de la fatigue générale		
	amplitude horaire de travail continue supérieure à 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
FAIRE L'OUVERTURE EN RESTAURATION RAPIDE					

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
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
			RG 57 (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	
	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 				
		informer et former à la manutention manuelle 				

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		proposer une formation action PRAP 			
		Porter des chaussures de sécurité			
			RG 57 (attention : liste limitative)		
			RG 98 (attention liste limitative)		
			RG 79 (attention : liste limitative) 		
			rachialgies		
			cardiopathies ischémiques		
nettoyer les sols et les surfaces	mouvement répétitif du membre supérieur	+alterner les tâches			
		prévenir les TMS 			
			RG 57 (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
			maladies du système ostéo-articulaire, des muscles et du tissu conjonctif		
			synovite et ténosynovite		
			épicondylite		
			syndrome du canal carpien		
	poussière aspecifique 	préférer l'aspiration absolue			
		proscrire le balayage à sec			
		capter au point d'émission 			
			allergie		
			irritation respiratoire		
			allergie		
			rhinite récidivante		
			sinusite aiguë		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			maladies de l'appareil respiratoire		
	posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis				recherche de troubles locomoteurs
		proposer une formation action PRAP 			
			rachialgies dorsales - Région dorso-lombaire		
			RG 57 (attention : liste limitative)		
nettoyer les sanitaires	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			

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			
	non respect du travail effectué		troubles névrotiques liés à un sentiment de dévalorisation			
	odeurs nauséabondes					
	agent biologique 			contrôler l'état vaccinal des professions de santé 		
					recherche des effets sur la santé décrits	
		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				

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ		
			EFFETS SUR LA SANTÉ	RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		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)	maladies infectieuses et parasitaires		
	posture 				recherche de troubles locomoteurs
			RG 57 (attention : liste limitative)		
SERVIR AU COMPTOIR EN RESTAURATION RAPIDE					

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
prendre et transmettre les commandes en restauration rapide	humeur des clients générant une charge mentale particulière 				recherche d'une souffrance psychique
					recherche d'addictions
					recherche d'une prise de psychotropes
					recherche de troubles du sommeil
		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			
			réaction aiguë à un facteur de stress		
			troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
	multiplicité des tâches induisant une charge mentale				recherche des effets sur la santé décrits
		tenir le poste par roulement			
		faciliter la communication			
		renforcer l'autonomie en formant le salarié à sa tâche			
			anxiété généralisée		
			troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
encaisser	manipulation d'argent et de valeurs	relever périodiquement des fonds			
	situation entraînant une charge mentale particulière 	former à la CAT face à une personne agressive			
		former à la CAT face à des personnes différentes			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ		
			EFFETS SUR LA SANTÉ	RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		former à la CAT face à des personnalités difficiles			
	fonction a forte responsabilité assumee humaine, financiere ou de securite		troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
	braquage, hold-up				
servir la commande en restauration rapide	posture de l'épaule avec élévation de l'épaule				recherche de troubles locomoteurs
		aménager le poste de façon ergonomique			
		choisir un matériel ergonomique			
		respecter les angles de confort articulaires			
			RG 57 (attention : liste limitative)		
	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)		
PREPARER LES PRODUITS EN RESTAURATION RAPIDE	nuisances de l'équipier restauration rapide hamburgers				établir la fiche de poste de l'équipier restauration rapide hamburgers
préparer les produits grillés	contact avec des plats chauds	protéger mains et avant-bras			
		mettre en place la CAT devant une brûlure			
		mettre en place une protection de la main			
			brûlures		
	contraintes liées aux tâches multiples concomitantes		troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
	fumée 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		
	travail sous contrainte de temps imposée (travail à la chaîne, cadence élevée, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail	troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
	ambiance thermique chaude intérieure 				recommandations pour la surveillance médicale du travail à la chaleur 

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		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			
			inconfort thermique lié à la chaleur		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			épuisement dû à la chaleur, sans précision 		
préparer les produits frais	travail sous contrainte de temps imposée (travail à la chaîne, cadence élevée, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail	troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
cuire les fritures	projection de liquide brûlant	mettre en place la CAT devant une brûlure			
		prévenir la projection de liquides brûlants			
			brûlures		
	huile et graisse à friture 	contrôle et renouvellement des huiles de friture chauffées 			
		choisir les produits les moins dangereux et les moins volatils			
			brûlures		
			cancer broncho-pulmonaire		

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	RÉGLEMENTAIRES	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	RECOMMANDÉES
			inconfort thermique lié à la chaleur			
			épuisement dû à la chaleur, sans précision 			
SERVIR AU DRIVE EN RESTAURATION RAPIDE	contraintes liées aux tâches multiples concomitantes		troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes			
	rythme générant une majoration des contraintes					
	travail sous contrainte de temps imposé (travail à la chaîne, cadence élevée, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail	troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes			
gérer les appels en production	contrainte relationnelle				recherche des effets sur la santé décrits	
		faciliter la communication				

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
	contraintes liées aux tâches multiples concomitantes		troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		
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					

Outils et équipements

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
friteuse	feu de friteuse	<p>prévenir la survenue des feux de friteuse</p> <p>utiliser des extincteurs mobiles </p> <p>organiser le stockage</p> <p>prévenir et lutter contre l'explosion </p>			
distributeur de boissons					
appareils de cuisson	contact avec les pièces chaudes	<p>Porter des gants</p> <p>mettre en place la CAT devant une brûlure</p> <p>mettre en place une protection de la main</p>	brûlures		
	matériel électrique défectueux	respecter le degré et la classe de protection 			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		signaler toute prise électrique détériorée à la personne habilitée			
		maintenir et contrôler régulièrement le matériel électrique			
			électrisation / électrocution		
	installation électrique	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 			
		limiter les durées d'exposition à la chaleur 			
		--porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		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 brûlant	mettre en place la CAT devant une brûlure	brûlures		
matériel d'emballage en restauration à emporter					
ustensiles de cuisine	couteau non adapté	entretenir le pouvoir de coupe des couteaux 			
		utiliser des bornes de rangement magnétiques pour couteaux			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		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			
		informer employeur et salarié sur les agents chimiques dangereux 			
		respecter les règles d'hygiène 			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			RG 37 bis (attention : liste limitative) 			
			RG 37			
caisse	mauvaise finition du matériel	mettre les équipements de travail en conformité 	facteur accidentogène			
réfrigérateurs, congélateurs,						
couper	nuisances spécifiques au couper 					contrôler l'état vaccinal contre le téanos
		conseils de prévention - utilisation du couper				
		utiliser un couper à lame rétractable				
		former SST				
		mettre à disposition une trousse d'urgence				

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE(S) À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			plaie ouverte du poignet et de la main		
ciseaux et couteaux	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		
lave-mains à commande non manuelle					
hotte en cuisine	hotte encrassée	entretenir le matériel			
		utiliser des extincteurs mobiles 			
		organiser le stockage			
		prévenir et lutter contre l'explosion 			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
casque d'écoute	niveau sonore du casque	régler le casque d'écoute 			
		réduire le bruit dans les bureaux 			
	incident acoustique 		syndrome de choc acoustique		

Produits, matériaux et publics concernés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
PUBLICS					
tout type de public	contrainte relationnelle	faciliter la communication	troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes		recherche des effets sur la santé décrits

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
PRODUITS					
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) 		
huile de friture usagée	huile et graisse à friture 	contrôle et renouvellement des huiles de friture chauffées 			
		choisir les produits les moins dangereux et les moins volatils			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			brûlures		
			cancer broncho-pulmonaire		
gaz carbonique pour les installations de tirage des boissons gazéifiées	explosion	utiliser des extincteurs mobiles 			
		organiser le stockage			
		prévenir et lutter contre l'explosion 			
	dioxyde de carbone 	utiliser un détecteur de gaz			
		aérer, ventiler, locaux à polluant à risque spécifique 			
		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 			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		porter des EPI adaptés			
		informer employeur et salarié sur les agents chimiques dangereux 			
		respecter les règles d'hygiène 			
			céphalée		
			nausées et vomissements		
			asphyxie		
déchets ménagers					
produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire 	nettoyant désinfectant alimentaire 			recherche de pathologie broncho-pulmonaire et/ou pleurale	recherche d'une pathologie cutanée et/ou muqueuse

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTE À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
		porter des EPI			
		entretenir les EPI			
		informer sur l'allergie			
		conseils de prévention - protection cutanée 			
		Porter des gants			
		adapter l'aération et la ventilation			
		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) 		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS	EFFETS SUR LA SANTÉ	SUIVI DE L'ÉTAT DE SANTÉ	
				RÉGLEMENTAIRES	RECOMMANDÉES
			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
uniforme aux couleurs de la marque				
chaussures de sécurité antidérapantes				
sous chaussures antidérapantes				

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

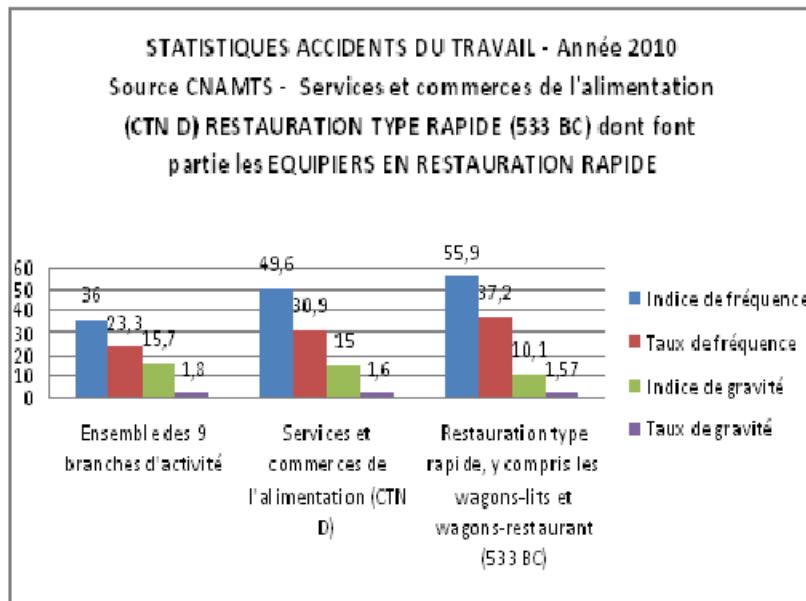
3. Les différents tableaux de maladies professionnelles pouvant être concernés dans cette profession sont :

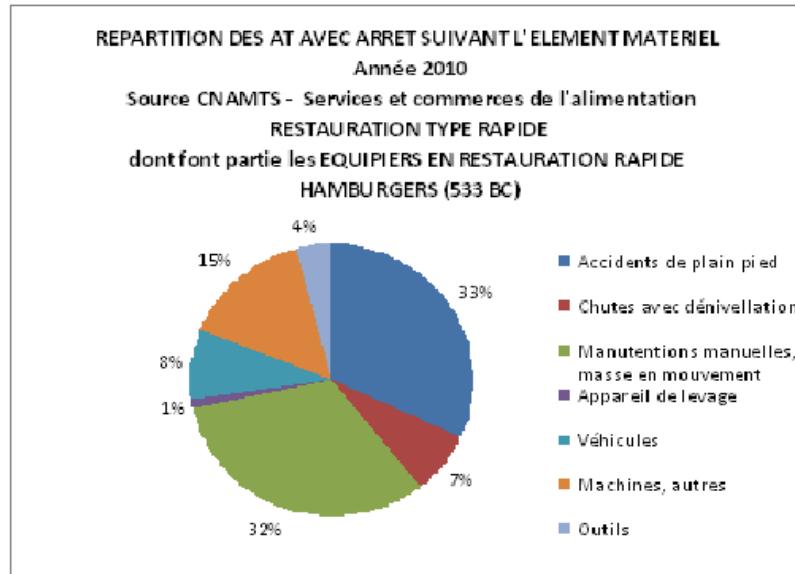
- **Tableau n°57 : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail**
- **Tableau n°65 : Lésions eczématoïdes de mécanisme allergique**

- 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 :





Caractéristiques exceptionnelles

Restauration rapide

Fast food

Hamburger

Restaurant drive

Glossaire métier

Equipier : nom le plus souvent donné aux salariés polyvalents employés dans la restauration rapide.

Drive : concept de restauration rapide dans lequel le client reste dans sa voiture pour commander, payer et recevoir sa commande à différents guichets.

Faire le lobby : faire les tâches de ménage et d'entretien dans le restaurant.

Fast food ou restauration rapide : cuisine d'assemblage rapidement préparée, rapidement avalée, sur place ou à emporter.

Hamburger : sandwich chaud garni de viande, de crudités et de sauce.

Mop : serpillière

Shift : équipe

Wrap : (de l'anglais to wrap : rouler) galette roulée serrée autour d'une garniture avant d'être repliée sur une des extrémités.

Conclusions

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.

Règlementation

Convention collective nationale de la restauration rapide du 18 mars 1988 : brochure n° 3245

Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

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.

Références bibliographiques

INRS. ED 933 La restauration rapide. 1ère édition. Paris;2005.51 pages.

Devillechabrolle V. Restauration rapide: salariés ou cocottes-minute? Santé et Travail 1998;24:18-22.

Chautard G, Cuvillier F, Grimaud I, Richoux C. Le travail dans la restauration rapide à Paris : approche épidémiologique d'une population et incidences sur le suivi médical. DMT 1997;72:337-

346.

Vaudoux D. Signatures de Chartes : la prévention entre dans la composition du Big Mac. Travail et Sécurité 2009;701:12.

Dossier restauration rapide. Les cahiers techniques du bâtiment 1998;189:53-73.

Courthiat MC, Boitel L, Chau N, Juillard G. Conditions de travail et risques professionnels dans la restauration. Proposition d'un outil de prévention. DMT 1990;43:239-247.

INRS. Recommandation R. 462 Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception/ rénovation ou extension des locaux de fabrication de produits alimentaires. 1ère édition. Paris;2012.16 pages.

ADRESSES UTILES

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