|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | NOM Prénom : |  | | POSTE OCCUPE : |  | | DATE D'EMBAUCHE : | \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ | | ENTREPRISE : |  | | TYPE DE CONTRAT : |  | | TEMPS DE TRAVAIL/SEMAINE : |  | | |  |  | | --- | --- | |  |  | |  |  | | FICHE RENSEIGNEE PAR : |  | | FICHE ETABLIE LE : | \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ | |  |  | |  |  | |

## Lieux de travail

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des lieux de travail** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| cuisine |  | inadaptation des locaux, états des sols (glissants, encombrés, sur plusieurs niveaux…), éclairage inadapté, chauffage |
| zone chaude ou zone de cuisson |  | produit de decomposition thermique d'huile et graisse alimentaire, vapeur liquide d'eau douce, ambiance thermique chaude interieure |
| zone ou local de préparations froides |  | froid interieur positif |
| légumerie |  | espace de travail avec sol glissant |
| plonge-batterie |  | bruit impulsionnel, bruit de fond, ambiance humide |
| réserve sèche en cuisine |  | insecte, rongeur |
| chambre froide |  | froid interieur positif, froid interieur negatif |
| zone de distribution des plats |  | coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu), bruit impulsionnel |
| local à déchets |  | déchets biologiques (cf produits) |
| autres : |  |  |

## **Organisation du travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques de l'organisation** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| horaires de travail : à préciser |  |  |
| travail au sein d'une équipe |  | contrainte relationnelle |
| dépendance fonctionnelle ou hiérarchique |  | objectifs divergents et logiques différentes avec la hiérarchie, faible latitude de decision dans l'organisation de son travail |
| travail géré seul |  | isolement psychologique, manquer de moyens ou de temps pour faire un travail de qualite, surcharge de travail ressentie |
| délais à respecter |  | travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement, |
| travail le week-end |  | horaire generant une perturbation de la vie sociale, nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés |
| très tard le soir |  |  |
| travail de nuit |  | travail de nuit >270h/an |
| fluctuation hebdomadaire de la charge de travail |  | rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale |
| fluctuation saisonnière |  | rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale |
| coupure de travail > 3H |  |  |
| autres : |  |  |

## **Tâches**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tâches** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| composer les menus |  |  |
| commander les denrées alimentaires |  |  |
| réceptionner, déballer, vérifier et ranger les commandes |  | mouvement répétitif, espace de travail situé en hauteur, posture, port de charge (déplacement horizontal) |
| ranger / stocker les denrées alimentaires |  | posture |
| travailler les denrées alimentaires |  | nuisances du cuisinier, outil tranchant, outil coupant, espace de travail avec sol glissant, mouvement répétitif du membre supérieur, hauteur du plan de travail inadaptee |
| élaborer les préparations froides |  |  |
| préparer les plats chauds |  | flamme, incendie, projection de liquide brulant, fumee de cuisine, ambiance thermique chaude interieure |
| présenter les plats pour le service |  |  |
| veiller au respect des conditions d'hygiène |  |  |
| entretenir le matériel et les locaux |  |  |
| manager une équipe |  | nuisances liées au travail d'encadrement |
| gérer le budget |  |  |
| effectuer des tâches administratives connexes |  | ecran de visualisation |
| autres : |  |  |

## **Outils et équipements**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des outils et équipements** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| appareils de cuisson |  | contact avec les pieces chaudes, ambiance thermique chaude interieure, objet brulant |
| friteuse |  | feu de friteuse |
| appareils électro-ménagers |  | matériel électrique défectueux |
| ustensiles de cuisine |  | couteau non adapté |
| trancheuse à jambon |  | outil tranchant |
| réfrigérateurs, congélateurs, |  |  |
| hotte en cuisine |  | hotte encrassée |
| lave-mains à commande non manuelle |  |  |
| essuie-mains jetable |  |  |
| monte-charge |  |  |
| station de lavage |  |  |
| poubelle fermée, à pédale. |  |  |
| autres : |  |  |

## **Produits, matériaux et publics concernés**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des produits utilisés ou des publics concernés** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| denrées alimentaires (cuisinier) |  | végétaux allergisants |
| déchets ménagers |  |  |
| huile de friture usagée |  | huile et graisse a friture |
| produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire |  | nettoyant desinfectant alimentaire |
| autres : |  |  |

## **Tenue de travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tenues de travail** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| veste et pantalon blancs |  |  |
| coiffe |  |  |
| toque |  |  |
| tablier |  |  |
| chaussures de sécurité antidérapantes |  |  |
| gants adaptés à l'activité |  |  |
| manique |  |  |
| autres : |  |  |

|  |
| --- |
| SYNTHESE : |
| INFORMATIONS DONNEES /DOCUMENTS REMIS |

*Fiche d'entretien professionnel générée le 26/04/2024 issue de la FMP Cuisinier, consultable sur le site :*  
  
[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)