|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| 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** |
| meunerie |  | inadaptation des locaux, états des sols (glissants, encombrés, sur plusieurs niveaux…), éclairage inadapté, chauffage |
| salle de concassage |  | bruit superieur a 80 dB |
| salle d'empâtage |  | ambiance humide, ambiance thermique chaude interieure |
| salle de filtration brassin |  | ambiance humide, ambiance thermique chaude interieure |
| salle d'ébullition |  | ambiance humide, ambiance thermique chaude interieure |
| salle de refroidissement |  |  |
| salle de fermentation |  | espace de travail avec sol glissant, ambiance humide, ambiance thermique chaude interieure |
| salle de filtration bière |  |  |
| salle de contrôle brasserie |  | ecran de visualisation |
| cave de garde |  | variation de temperature, froid interieur positif |
| laboratoire brasserie |  |  |
| station d'épuration brasserie |  | travail isole |
| autres : |  |  |

## **Organisation du travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques de l'organisation** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| horaires de travail : à préciser |  |  |
| horaires réguliers de jour |  | pas de nuisance liée à cette caractéristique |
| travail posté |  | travail poste 3x8, 5x8, amplitude horaire de travail continue superieure a 10 h |
| travail le week-end |  | horaire generant une perturbation de la vie sociale, nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés |
| fluctuation saisonnière |  | rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale |
| autres : |  |  |

## **Tâches**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tâches** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| mettre en route le concassage |  | bruit superieur a 80 dB |
| surveiller les différentes étapes du brassage |  | ecran de visualisation, activite demandant une vigilance, une concentration, une attention soutenue |
| faire des analyses courantes en brasserie |  | utilisation de produits chimiques (lire chapitre ci dessous : public et produits) |
| corriger la qualité du brassin |  | utilisation de produits chimiques (lire chapitre ci dessous : public et produits), port de charge (déplacement horizontal) |
| ajouter le houblon |  |  |
| ensemencer le moût avec de la levure |  |  |
| surveiller les différentes étapes de la fermentation |  | ecran de visualisation, activite demandant une vigilance, une concentration, une attention soutenue |
| surveiller la filtration de la bière |  | ecran de visualisation |
| assurer la traçabilité de la bière |  |  |
| brancher et débrancher les vannes des fermenteurs |  |  |
| goûter la bière |  |  |
| nettoyer les toiles des filtres |  | ambiance humide, espace de travail situé en hauteur, ambiance thermique chaude interieure, posture |
| nettoyer les locaux et le matériel chez le brasseur |  | utilisation de produits chimiques (lire chapitre ci dessous : public et produits), espace de travail avec sol glissant, posture |
| autres : |  |  |

## **Outils et équipements**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des outils et équipements** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| silos brasserie |  | rongeur, poussieres fines et concentrees, poussiere d'origine vegetale |
| concasseur brasserie |  | bruit superieur a 80 dB |
| cuves brasserie |  |  |
| système de refroidissement |  | ammoniac (NH3) |
| oeuf à levures |  |  |
| fermenteur |  |  |
| filtres brasserie |  |  |
| barboteur |  |  |
| toiles de filtre |  |  |
| centrale de nettoyage brasserie |  |  |
| houblonneur |  |  |
| nettoyeur haute pression |  | jet sous pression, vibration transmise au systeme main/bras superieure au seuil d'alerte, bruit superieur a 80 dB |
| autres : |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des produits utilisés ou des publics concernés** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| malt |  | aspergillus, poussiere d'origine vegetale |
| eau brasserie |  |  |
| houblon |  |  |
| levures |  | levure |
| saccharose |  |  |
| acide phosphorique |  |  |
| terre de diatomées |  | silice amorphe |
| chlorure de calcium |  |  |
| métabisulfite de potassium |  |  |
| sulfate de zinc |  |  |
| adjuvants bière |  |  |
| autres : |  |  |

##  **Tenue de travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tenues de travail** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| chaussures de sécurité antidérapantes |  |  |
| tenues de travail fournies |  |  |
| masque FFP3 |  |  |
| protections auditives |  |  |
| lunettes de protection |  |  |
| gants adaptés à l'activité |  |  |
| autres : |  |  |

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

*Fiche d'entretien professionnel générée le 28/05/2025 issue de la FMP Brasseur, consultable sur le site :*

[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)