|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | 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** |
| boucherie artisanale |  | inadaptation des locaux, états des sols (glissants, encombrés, sur plusieurs niveaux…), éclairage inadapté, chauffage |
| supermarché |  | lumiere artificielle, bruit de fond |
| rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché |  | espace de travail avec sol glissant |
| hypermarché |  | lumiere artificielle, bruit de fond |
| marché |  | bruit de fond, intemperie |
| marché de gros |  | horaire d'ouverture tres matinal (cf organisation), coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu) |
| quais de chargement des abattoirs |  | espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux, coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu) |
| ferme d'élevage |  |  |
| atelier de découpe de viande (laboratoire) |  | espace de travail avec sol glissant, lumiere artificielle, froid interieur positif |
| zone dédiée à la plonge |  | espace de travail avec sol glissant, espace de travail sousdimensionné |
| véhicule réfrigéré |  |  |
| camion-boutique |  | espace de travail sousdimensionné, froid interieur positif |
| chambre froide |  | froid interieur positif, froid interieur negatif |
| autres : |  |  |

## **Organisation du travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques de l'organisation** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| horaires de travail : à préciser |  |  |
| contact avec les clients |  | humeur des clients generant une charge mentale particuliere, travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions |
| très tôt le matin |  |  |
| coupure de travail > 3H |  |  |
| 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 |
| travail isolé |  | isolement psychologique, agression physique |
| modes opératoires précis |  |  |
| horaires réguliers de jour |  | pas de nuisance liée à cette caractéristique |
| autres : |  |  |

## **Tâches**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tâches** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| choisir ses bêtes sur pieds |  | coup de pied, coup de corne |
| acheter les carcasses et morceaux |  | nuisances du boucher |
| manipuler et travailler les denrées alimentaires |  |  |
| charger/décharger les carcasses |  | port de charge (déplacement horizontal) |
| réceptionner, déballer, vérifier et ranger les commandes |  | mouvement répétitif, espace de travail situé en hauteur, posture, port de charge (déplacement horizontal) |
| peser les quartiers |  | port de charge (déplacement horizontal) |
| stocker la viande |  | mauvaise organisation du stockage, posture |
| affûter les couteaux |  | instruments tranchants coupants en métier de bouche |
| affiler les couteaux |  | fusil sans garde de sécurité, instruments tranchants coupants en métier de bouche |
| désosser, casser les carcasses et débiter la viande |  | esquille d'os, couteau en mauvais état (cf outils), instruments tranchants coupants en métier de bouche, autre travail avec force |
| parer les morceaux de viande |  | mouvement répétitif du membre supérieur, couteau en mauvais état (cf outils), instruments tranchants coupants en métier de bouche |
| brider la viande |  | mouvement répétitif du membre supérieur |
| hacher la viande |  |  |
| traiter les volailles et gibiers |  |  |
| mettre en place dans les vitrines |  | posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis, profondeur excessive de la vitrine, posture |
| conditionner en barquette |  | utilisation de filmeuse (cf outil) |
| servir les clients |  | humeur des clients generant une charge mentale particuliere |
| découper la viande à la demande |  | instruments tranchants coupants en métier de bouche |
| peser la viande |  |  |
| encaisser |  | manipulation d'argent et de valeurs, situation entrainant une charge mentale particuliere, fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite, braquage, hold-up |
| nettoyer les outils et équipements |  | instruments tranchants coupants en métier de bouche, produit de désinfection (cf produits) |
| nettoyer (chambre froide, magasin, laboratoire, camion) |  |  |
| entretenir et ranger le magasin |  | eau chaude, eau < 10°, ambiance humide, posture, port de charge (déplacement horizontal) |
| gérer les déchets (en boucherie) |  |  |
| gérer le stock en boucherie |  |  |
| fermer le magasin |  | agression physique |
| conduire un véhicule utilitaire |  | déplacement routier, contrainte de la conduite VL professionnelle, posture assise |
| conduire un camion-boutique |  | contrainte de la conduite VL professionnelle, déplacement routier |
| autres : |  |  |

## **Outils et équipements**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des outils et équipements** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| couteaux en boucherie |  | couteau non adapté |
| support pour couteaux |  |  |
| scies en boucherie |  | rupture de la lame de scie |
| meuleuse pour affûter les couteaux |  | projection d'éclats |
| fusil pour affiler |  |  |
| tables de coupe |  |  |
| étal du boucher |  |  |
| hachoir électrique à viande |  | matériel électrique défectueux, machines non conformes |
| formeuse pour steak haché |  |  |
| atendrisseur |  |  |
| aplatisseur |  |  |
| crochets : esses et dents de loup |  |  |
| filmeuse |  |  |
| caisse |  | mauvaise finition du matériel |
| vitrine de présentation |  |  |
| vitrine réfrigérée pour la viande |  |  |
| étagères métalliques |  |  |
| rail d'acheminement des carcasses |  |  |
| camion frigorifique |  | ambiance thermique froide |
| armoire désinfectante à couteaux |  |  |
| armoire à UV pour stériliser |  |  |
| capteur à insectes volants |  |  |
| brûleur à gaz |  |  |
| évier pour vaisselle |  |  |
| bacs à suif et bacs à os |  |  |
| poubelle fermée, à pédale. |  |  |
| papier jetable |  |  |
| matériel de nettoyage du boucher |  |  |
| lavabo à commande non manuelle |  |  |
| nettoyeur haute pression |  | jet sous pression, vibration transmise au systeme main/bras superieure au seuil d'alerte, bruit superieur a 80 dB |
| balance |  |  |
| autres : |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des produits utilisés ou des publics concernés** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| viande de boucherie |  | proteine animale |
| clientèle |  | contact avec la clientele generant une charge mentale particuliere |
| eau de javel |  | agent de blanchiment (eau de javel, etc...) |
| produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire |  | nettoyant desinfectant alimentaire |
| autres : |  |  |

## **Tenue de travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tenues de travail** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| pantalon pied de poule |  |  |
| veste blanche |  |  |
| chaussures de sécurité antidérapantes |  |  |
| coiffe |  |  |
| tablier |  |  |
| tablier métallique de protection |  | gene liee au poids de la protection |
| gant en mailles |  |  |
| gants anticoupure |  |  |
| manchette métallique |  |  |
| gants en vinyle |  |  |
| autres : |  |  |

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

*Fiche d'entretien professionnel générée le 11/05/2025 issue de la FMP Boucher, consultable sur le site :*  
  
[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)