|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | 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 en restauration rapide type hamburger |  | inadaptation des locaux, états des sols (glissants, encombrés, sur plusieurs niveaux…), éclairage inadapté, chauffage |
| espace de vente restauration rapide |  | espace de travail avec sol glissant, bruit de fond, espace de travail sousdimensionné |
| zone drive restauration rapide |  | espace de travail sousdimensionné |
| salle de restauration rapide |  | bruit de fond, espace de travail avec sol glissant |
| zone dédiée à la plonge |  | espace de travail avec sol glissant, espace de travail sousdimensionné |
| réserve sèche en cuisine |  | insecte, rongeur |
| chambre froide |  | froid interieur positif, froid interieur negatif |
| locaux sanitaires pour les clients |  | non respect du travail effectué, urines (cf produits), odeurs nauséabondes |
| terrasse de café restaurant |  |  |
| autres : |  |  |

## **Organisation du travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques de l'organisation** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| horaires de travail : à préciser |  |  |
| polyvalence fréquente |  |  |
| travail au sein d'une équipe |  | contrainte relationnelle |
| coactivité |  | coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu) |
| contact avec les clients |  | humeur des clients generant une charge mentale particuliere, travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions |
| rythme dicté par la clientèle |  |  |
| délais à respecter |  | travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement, |
| programmation ou modification tardive des plannings |  | horaire generant une perturbation de la vie sociale, rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale |
| horaire variable |  | horaire generant une perturbation de la vie sociale, rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale |
| très tard le soir |  |  |
| travail le week-end |  | horaire generant une perturbation de la vie sociale, nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés |
| coupure de travail > 3H |  |  |
| amplitude horaire > 12 H |  |  |
| temps partiel imposé |  | employeurs multiples |
| autres : |  |  |

## **Tâches**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tâches** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| FAIRE L'OUVERTURE EN RESTAURATION RAPIDE |  |  |
| réceptionner, déballer, vérifier et ranger les commandes |  | mouvement répétitif, espace de travail situé en hauteur, posture, port de charge (déplacement horizontal) |
| nettoyer les sols et les surfaces |  | mouvement répétitif du membre supérieur, poussiere aspecifique, posture du tronc en rotation et anteflexion du rachis |
| nettoyer les sanitaires |  | urine humaine, selles humaines, non respect du travail effectué, odeurs nauséabondes, agent biologique, posture |
| SERVIR AU COMPTOIR EN RESTAURATION RAPIDE |  |  |
| prendre et transmettre les commandes en restauration rapide |  | humeur des clients generant une charge mentale particuliere, multiplicité des tâches induisant une charge mentale |
| 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 |
| servir la commande en restauration rapide |  | posture de l'épaule avec élévation de l'épaule, posture |
| PREPARER LES PRODUITS EN RESTAURATION RAPIDE |  | nuisances de l'équipier restauration rapide hamburgers |
| préparer les produits grillés |  | contact avec des plats chauds, contraintes liées aux tâches multiples concomitantes, fumee de cuisine, travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,, ambiance thermique chaude interieure |
| préparer les produits frais |  | travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement, |
| cuire les fritures |  | projection de liquide brulant, huile et graisse a friture, ambiance thermique chaude interieure |
| SERVIR AU DRIVE EN RESTAURATION RAPIDE |  | contraintes liées aux tâches multiples concomitantes, rythme generant une majoration des contraintes, travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement, |
| gérer les appels en production |  | contrainte relationnelle, contraintes liées aux tâches multiples concomitantes |
| 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 |  |  |
| autres : |  |  |

## **Outils et équipements**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des outils et équipements** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| friteuse |  | feu de friteuse |
| distributeur de boissons |  |  |
| appareils de cuisson |  | contact avec les pieces chaudes, ambiance thermique chaude interieure, objet brulant |
| matériel d'emballage en restauration à emporter |  |  |
| ustensiles de cuisine |  | couteau non adapté |
| caisse |  | mauvaise finition du matériel |
| réfrigérateurs, congélateurs, |  |  |
| cutter |  | nuisances spécifiques au cutter |
| ciseaux et couteaux |  | outil tranchant |
| lave-mains à commande non manuelle |  |  |
| hotte en cuisine |  | hotte encrassée |
| casque d'écoute |  | niveau sonore du casque, incident acoustique |
| autres : |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des produits utilisés ou des publics concernés** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| PUBLICS |  |  |
| tout type de public |  | contrainte relationnelle |
| PRODUITS |  |  |
| denrées alimentaires (cuisinier) |  | végétaux allergisants |
| huile de friture usagée |  | huile et graisse a friture |
| gaz carbonique pour les installations de tirage des boissons gazéifiées |  | explosion, dioxyde de carbone |
| déchets ménagers |  |  |
| produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire |  | nettoyant desinfectant alimentaire |
| autres : |  |  |

## **Tenue de travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tenues de travail** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| uniforme aux couleurs de la marque |  |  |
| chaussures de sécurité antidérapantes |  |  |
| sous chaussures antidérapantes |  |  |
| autres : |  |  |

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

*Fiche d'entretien professionnel générée le 02/05/2025 issue de la FMP Equipier restauration rapide hamburger, consultable sur le site :*  
  
[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)