

Fiche résumée : Chocolatier

Codes

CITP88 : 7412 **PCS-ESE 2003** : 215d ; 222 **ROME1999** : 47112

Descriptif

Le chocolatier fabrique en tout ou partie des produits issues du sucre et du cacao.

Il maîtrise la sélection des fèves, la torréfaction, le tempérage et l'assemblage des saveurs.

Il fabrique des bonbons, des tablettes, des ganaches, des pralinés, des sculptures à base de chocolat, des moulages, des pâtisseries à base de chocolat.

Il peut personnaliser ses créations.

Il peut diversifier son activité vers la pâtisserie, les glaces, la viennoiserie.

Caractéristiques Médico-professionnelles

Lieux de travail

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **atelier artisanal de chocolaterie** (espace de travail avec sol glissant)
 - **usine ou manufacture de chocolat**
 - **rayon spécialisé de supermarché ou d'hypermarché** (- espace de travail avec sol glissant)
 - **lieu de vente : local de stockage de magasin**
 - **chambre froide** (température froide intérieure positive, température froide intérieure négative)
 - **réserve en magasin de commerce** (éclairage artificiel, espace de travail avec sol encombré, pigeon, chat, espace de travail sousdimensionné, rongeur)
 - **lieu de vente : boutique, magasin**
 - **lieu de vente : centre commercial**
 - **lieu de vente : marché, foire**
 - **établissement d'enseignement**
- **Nuisances** (préventions)
 - **espace de travail avec sol glissant**
 - **- espace de travail avec sol glissant**
 - installer des sols anti-dérapants
 - Nettoyer régulièrement les sols
 - **température froide intérieure positive**
 - 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)

- **température froide intérieure négative**
 - 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)
- **éclairage artificiel**
 - choisir des lampes sans risque photobiologique
 - concevoir un éclairage adapté
 - assurer la maintenance de l'éclairage
- **espace de travail avec sol encombré**
 - ranger
- **pigeon**
- **chat**
- **espace de travail sousdimensionné**
 - optimiser le rangement
- **rongeur**
 - respecter les règles d'hygiène
 - informer sur le risque infectieux
 - porter des EPI adaptés
 - conseils de prévention - leptospirose
 - dératiser périodiquement
- **Effets sur la santé**
 - **lésion traumatique liée à une chute de plain-pied résultant de glissade, faux pas et trébuchement**
 - **engelures**
 - **effets chroniques liés au froid**
 - **inconfort thermique lié au froid**
 - **troubles de la vigilance**
 - **hypothermie**
 - **facteur accidentogène**
 - **fatigue visuelle**
 - **maladies infectieuses et parasitaires**
 - **leptospirose**
 - **RG 19 (attention : liste limitative)**

Organisation du travail

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **multiplicité des tâches** (nuisances liées à la simultanéité des tâches)
 - **tâches répétitives**
 - **délais de livraison à respecter** (travail sous contrainte de temps imposée)
 - **travail au sein d'une équipe** (contrainte relationnelle)
 - **contact avec les clients** (humeur des clients générant une charge mentale particulière, travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions)
 - **mise en place avant l'ouverture** (travail sous contrainte de temps imposée (travail à la chaîne, cadence élevée, salaire au rendement,))
 - **horaires réguliers de jour** (pas de nuisance liée à cette caractéristique)
 - **très tôt le matin**
 - **travail le week-end** (horaire générant une perturbation de la vie sociale, nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés)
- **Nuisances** (préventions)

- **nuisances liées à la simultanéité des tâches**
 - planifier le travail
 - veiller à la gestion des volumes de travail
- **travail sous contrainte de temps imposée**
 - planifier le travail
- **contrainte relationnelle**
 - faciliter la communication
- **humeur des clients générant une charge mentale particulière**
 - 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
- **travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions**
- **travail sous contrainte de temps imposée (travail à la chaîne, cadence élevée, salaire au rendement,**
 - veiller à la gestion des volumes de travail
- **pas de nuisance liée à cette caractéristique**
- **horaire générant une perturbation de la vie sociale**
- **nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés**
 - limiter le nombre de jours fériés travaillés par les salariés
- **Effets sur la santé**
 - **troubles névrotiques, troubles liés à des facteurs de stress et troubles somatoformes**
 - **réaction aiguë à un facteur de stress**
 - **épisodes dépressifs**
 - **autres troubles de l'humeur [affectifs]**
 - **autres troubles anxieux**
 - **troubles somatoformes**
 - **trouble de l'humeur [affectif], sans précision**

Tâches

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **choisir les matières premières**
 - **réceptionner et stocker les matières premières**
 - **TÂCHES DU TORREFACTEUR DE FÈVES DE CACAO**
 - **torréfier les fèves** (posture debout, port de charge (déplacement horizontal), soulèvement de charge (déplacement vertical), mouvement répétitif du membre supérieur, température chaude intérieure, poussières (cf produits))
 - **concasser, broyer les fèves** (mouvement répétitif du membre supérieur, posture du corps entier, posture du tronc en rotation, port de charge (déplacement horizontal), soulèvement de charge (déplacement vertical), température chaude intérieure)
 - **presser la masse de cacao** (posture debout, soulèvement de charge (déplacement vertical), port de charge (déplacement horizontal))
 - **broyer finement le tourteau**
 - **TÂCHES DU CHOCOLATIER**
 - **mélanger les ingrédients pour obtenir le chocolat** (mouvement répétitif du membre supérieur, soulèvement de charge (déplacement vertical), posture debout avec piétinement, température et hygrométrie, utilisation de produits chimiques (lire chapitre ci dessous : public et produits))
 - **broyer finement et affiner et concher le chocolat** (utilisation de produits chimiques (lire chapitre ci dessous : public et produits), posture debout, soulèvement de charge (déplacement vertical), activité demandant une concentration soutenue, température chaude intérieure)
 - **tempérer le chocolat** (mouvement répétitif poignet, main et doigt, posture debout)
 - **sculpter le chocolat** (mouvement répétitif poignet, main et doigt, posture debout statique, éclairage artificiel, exigence mentale liée à l'activité)
 - **mouler le chocolat** (mouvement répétitif du membre supérieur, posture debout, port de charge (déplacement horizontal), soulèvement de charge (déplacement vertical))

- **garnir les chocolats** (mouvement répétitif du membre supérieur, mouvement répétitif du poignet, posture debout statique, posture du membre supérieur, posture du tronc en flexion, exigence mentale liée à l'activité)
- **décorer les chocolats** (mouvement répétitif poignet, main et doigt, posture debout statique, exigence mentale liée à l'activité)
- **laisser refroidir**
- **démouler les chocolats** (mouvement répétitif du membre supérieur, posture debout, port de charge (déplacement horizontal), soulèvement de charge (déplacement vertical))
- **disposer les chocolats en vitrine** (mouvement répétitif du membre supérieur, mouvement répétitif du tronc, posture debout, posture du cou, posture du membre supérieur, posture du tronc en rotation et antéflexion du rachis, mouvement répétitif poignet, main et doigt)
- **assister à des salons** (posture debout, soulèvement de charge (déplacement vertical), déplacement professionnel, espace de travail avec dimension contrainte, contact régulier avec le public, bruit continu)
- **démarcher les clients**
- **élaborer de nouvelles recettes**
- **conduire un véhicule utilitaire** (déplacement routier, contrainte de la conduite VL professionnelle, posture assise)
- **Nuisances** (préventions)
 - **posture debout**
 - conseils de prévention - insuffisance veineuse
 - **port de charge (déplacement horizontal)**
 - 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
 - proposer une formation action PRAP
 - Porter des chaussures de sécurité
 - **soulèvement de charge (déplacement vertical)**
 - **mouvement répétitif du membre supérieur**
 - +alterner les tâches
 - **température chaude intérieure**
 - 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
 - **poussieres (cf produits)**
 - **posture du corps entier**
 - **posture du tronc en rotation**
 - **posture debout avec piétinement**
 - conseils de prévention - insuffisance veineuse
 - **température et hygrométrie**
 - **utilisation de produits chimiques (lire chapitre ci dessous : public et produits)**
 - **activité demandant une concentration soutenue**
 - **mouvement répétitif poignet, main et doigt**
 - **posture debout statique**
 - **éclairage artificiel**
 - choisir des lampes sans risque photobiologique
 - concevoir un éclairage adapté
 - assurer la maintenance de l'éclairage
 - **exigence mentale liée à l'activité**

- **mouvement répétitif du poignet**
- **posture du membre supérieur**
 - respecter les angles de confort articulaires
- **posture du tronc en flexion**
- **mouvement répétitif du tronc**
- **posture du cou**
- **posture du tronc en rotation et antéflexion du rachis**
- **déplacement professionnel**
- **espace de travail avec dimension contrainte**
- **contact régulier avec le public**
- **bruit continu**
- **déplacement routier**
 - prévenir le risque routier
 - aménager des accès
 - former les conducteurs routiers
 - signaler temporairement et baliser le chantier
 - informer le salarié sur la prise de substances et la conduite
 - choisir des véhicules à poste de conduite ergonomique
 - signaler les dénivelés
 - Utiliser des véhicules appropriés
 - utiliser du matériel sur roulettes
 - informer sur risque routier et affections incompatibles avec la conduite
 - informer et former à la manutention manuelle
 - mettre à disposition des sanitaires à proximité
 - limiter les organisations en horaires atypiques
 - respecter les temps de repos
 - privilégier les horaires favorisant la récupération
- **contrainte de la conduite VL professionnelle**
 - Utiliser des véhicules appropriés
 - respecter l'interdiction d'utilisation du téléphone au volant en conduisant
 - former le conducteur de véhicule léger
 - informer sur risque routier et affections incompatibles avec la conduite
 - informer le salarié sur la prise de substances et la conduite
- **posture assise**
 - limiter la posture assise prolongée
 - veiller à l'ergonomie du poste
 - informer sur la prévention des TMS
- **Effets sur la santé**
 - **signes fonctionnels d'insuffisance veineuse**
 - **rachialgies dorsales - Région dorso-lombaire**
 - **arthropathies**
 - **maladies du système ostéo-articulaire, des muscles et du tissu conjonctif**
 - **RG 57 (attention : liste limitative)**
 - **RG 98 (attention liste limitative)**
 - **RG 79 (attention : liste limitative)**
 - **rachialgies**
 - **cardiopathies ischémiques**
 - **synovite et ténosynovite**
 - **épicondylite**
 - **syndrome du canal carpien**
 - **inconfort thermique lié à la chaleur**
 - **épuisement dû à la chaleur, sans précision**
 - **troubles veineux**

- **fatigue [asthénie]**
- **fatigue visuelle**
- **effets extra-auditifs du bruit**
- **conséquence du bruit sur l'oreille interne**
- **anomalies du métabolisme**
- **RG 32**
- **lésions traumatiques de plusieurs parties du corps**
- **état de stress post-traumatique**
- **Accidents de la Voie Publique**
- **cervicalgie - Région cervico-dorsale**
- **troubles cardiovasculaires**

Outils et équipements

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **couteau de chocolatier** (instrument tranchant piquant coupant (hors milieu de soins), couteau non adapté)
 - **fourchette à chocolat**
 - **moule pour chocolat**
 - **robot-mixeur chez le chocolatier** (instrument tranchant piquant coupant (hors milieu de soins), objet brulant)
 - **tempéreuse** (objet brulant)
 - **thermomètre culinaire**
 - **cellule de refroidissement**
 - **spatule et maryse**
 - **marbre en agroalimentaire**
 - **poche à douille**
 - **balance**
 - **peigne à chocolat**
 - **presse hydraulique**
- **Nuisances** (préventions)
 - **instrument tranchant piquant coupant (hors milieu de soins)**
 - utiliser du matériel de préhension adapté
 - Porter des gants de protection résistants à la coupure
 - toujours regarder avant de toucher
 - **couteau non adapté**
 - entretenir le pouvoir de coupe des couteaux
 - utiliser des bornes de rangement magnétiques pour couteaux
 - choisir le couteau adapté à la tâche
 - **objet brulant**
 - mettre en place la CAT devant une brûlure
 - informer et former les salariés aux risques et aux procédures mises en place
- **Effets sur la santé**
 - **coupure**
 - **agents d'infections bactériennes, virales et autres**
 - **plaie ouverte du poignet et de la main**
 - **brûlures**

Produits, matériaux et publics concernés

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - **chocolat**
 - **poudre de cacao** (poussière organique)
 - **matière grasse**
 - **sucre, sirop** (poussière, vapeur de sucre)

- produit laitier
- fruit en chocolaterie
- fruit à coques (allergènes en boulangerie/ chocolaterie)
- céréale
- additif alimentaire dans le chocolat (allergènes en boulangerie/ chocolaterie)
- colorant alimentaire
- produit gélifiant
- pâte d'amande
- alcool utilisé en chocolaterie
- arôme artificiel
- colle alimentaire
- oeuf
- produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire (nettoyant désinfectant alimentaire)
- arôme naturel
- sel alimentaire
- fève de cacao
- **Nuisances** (préventions)
 - poussière organique
 - poussière, vapeur de sucre
 - prévenir la mise en suspension des poussières
 - adapter l'aération et la ventilation
 - mettre à disposition des locaux sanitaires et sociaux adaptés
 - allergènes en boulangerie/ chocolaterie
 - prévenir les allergies en boulangerie
 - adapter la ventilation mécanisée
 - Porter un appareil de protection respiratoire filtrant anti-aérosol FFP2
 - capter au point d'émission
 - nettoyant désinfectant alimentaire
 - porter des EPI
 - entretenir les EPI
 - informer sur l'allergie
 - conseils de prévention - protection cutanée
 - Porter des gants
 - adapter l'aération et la ventilation
- **Effets sur la santé**
 - irritation respiratoire
 - caries dentaires
 - asthme
 - rhinite allergique, sans précision
 - RG 65
 - RG 66 (attention : liste limitative)
 - dermite allergique de contact (RG 65)
 - dermite irritante de contact
 - maladies de l'appareil respiratoire
 - RG 84 (attention : liste limitative)

Tenues de travail

- **Caractéristiques** (nuisances possibles)
 - veste et pantalon blancs
 - vêtement de travail anti-statique et anti-feu
 - tablier
 - toque

- coiffe
- gants adaptés à l'activité
- chaussures confortables station debout prolongée

Santé et Travail

I

1. Pas de classement des travailleur en surveillance individuelle renforcée systématique.

NB : **Les salariés de moins de 18 ans** bénéficient d'une visite d'information et de prévention réalisée par un professionnel de santé, préalablement à son affectation sur le poste, selon l'article R.4624-18

3.

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

- Tableau n°65 : Lésions eczématiformes de mécanisme allergique (liste limitative)
- Tableau n°66 : Rhinites et asthmes professionnels (liste limitative)

Conclusion

Le métier de chocolatier est un métier qui allie art créatif et alimentaire et qui se renouvelle dans ses productions notamment artisanales. La production est saisonnière (Pâques et Noël notamment).

Il expose à des nuisances potentielles :

Activité / Produit	Danger principal	Type de risque (CNAM)	Conséquences	
Poudre de cacao, sucre, farine	Inhalation de poussières	Chimique / respiratoire	Asthme, allergies	
Fève de cacao, matières premières	Contamination, moisissures	Biologique	Troubles respiratoires, infections	
Chocolat chaud, sucre fondu	Chaleur	Physique	Brûlures	
Machines (broyeuse, tempéreuse)	Écrasement, coupure	Mécanique	Blessures, amputations	
Manutention (sacs, charges)	Effort physique	Ergonomique	Lombalgies, TMS	
Sols (sucre, eau, sirop)	Glissade	Accident du travail	Chutes, fractures	
Fruits à coque, arômes	Exposition allergènes	Chimique / biologique	Allergies	
Alcool (arômes)	Vapeurs, inflammabilité	Chimique	Irritations, incendie	

Fiche résumée issue de la **FMP Chocolatier** consultable sur <https://www.fmppresanse.fr>