





Première chose importante, dans cette pièce vous devez toujours porter vos chaussures de sécurité !

Elles vous protégeront les pieds grâce à la coque et vous éviteront de glisser, la semelle est faite pour ça !

Pour en savoir plus : R4323-97 du code du travail !

Voici le pétrin, l'une de nos grosse machine. Pour que vous puissiez l'utiliser, ainsi que les autres machines, j'ai fait une déclaration de dérogation.

PÉTRIN

Mais dans tous les cas, avant chaque première utilisation d'une machine, Nour et moi vous expliquerons en détail le fonctionnement, les règles de sécurité et les positions adaptées pour ne pas se faire mal à long terme.

BATTEUR MÉLANGEUR

FAÇONNEUSE

Le laminoir, par exemple, étale la pâte de manière uniforme.

Bien qu'il y ait une grille de protection, il faut toujours bien garder ses mains éloignées des rouleaux !

LAMINOIR

Pourquoi vous n'utilisez pas de gants ? Ça pourrait protéger au cas où, non ?

Surtout pas ! Les gants peuvent se coincer dans les rouleaux et entraîner des blessures très graves !

Nour a raison ! Pour utiliser le laminoir, il faut des mains propres et sèches ! Dans cette situation, porter des gants est contre-productif.

Par contre, les gants peuvent être utiles dans d'autres situations : manipuler des objets tranchants, chauds ou pour nettoyer !

À chaque situation ses propres règles !

On va devoir connaître tout ça ?!

Oui, et même bien plus !

Il y a aussi toutes les machines de pâtisserie !

Vous allez aussi devoir apprendre les règles pour manipuler les couteaux, les lames de rasoir pour grigner le pain...

Et à manipuler le four et gérer la chaleur, surtout en été !

Si tu veux plus d'infos sur la sécurité, Honoré a évalué les risques dans le document unique d'évaluation des risques ! Tu y trouveras toutes les infos sur les risques électriques, chimiques, machines...

Article L4121-3











