



Causeries sur la boîte à outils— Guide de l'instructeur **Cuisine**

Couteaux et outils tranchants **Survol du sujet**

Les couteaux et autres outils à bords tranchants, par exemple les trancheuses à viande, sont essentiels dans les arts culinaires, mais ils sont également la cause de nombreuses blessures, tant mineures que graves. Pour réduire les risques de perdre du temps de travail – ou de perdre un doigt –, il faut suivre des procédures de travail sécuritaires et organiser l'environnement afin d'y travailler en toute sécurité.

Démonstration et **sujets de discussion**

- Parlez** des couteaux et des autres outils tranchants utilisés en cuisine.
- Visitez** la cuisine avec les participants et attirez l'attention sur les risques présents.
- Distribuez** le document de cours.
- Utilisez** ce document pour guider la discussion.
- Parlez** de la façon dont peuvent survenir les coupures et les amputations.
- Rappelez** aux participants qu'ils sont tenus de porter des gants protecteurs lorsqu'ils nettoient des trancheuses et des meuleuses.
- Expliquez** ce qu'il est possible de faire dans un milieu de travail pour réduire au mini-mum le risque de coupures au contact d'outils tranchants (entreposage adéquat, bacs réservés aux outils tranchants souillés bien identifiés).
- Parlez** de l'attitude « Ce n'est pas à moi que ça va arriver! ». Rappelez aux participants que s'ils prennent des raccourcis ou sont imprudents, ils se blesseront ou un incident surviendra probablement.
- Insistez** sur l'importance de faire attention lorsqu'une tâche nécessite d'utiliser des outils tranchants.

COUTEAUX ET OUTILS TRANCHANTS • KNIVES AND SHARPS • HAVIIT IPIKTUTLU

