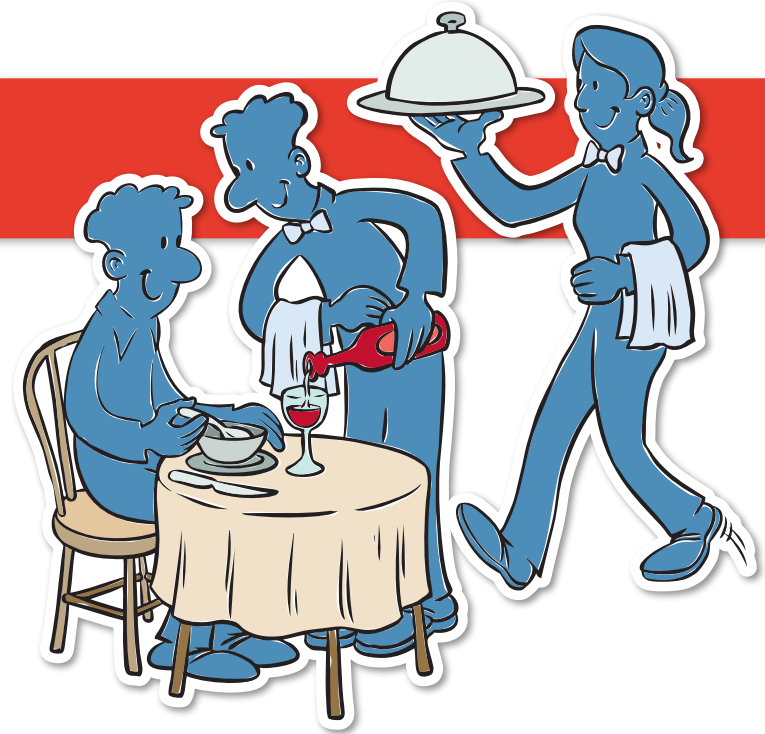


SERVICE AUX TABLES

Bien que la santé commence dans l'assiette, la prévention commence bien avant. Elle est de rigueur lors du service aux tables.



RISQUES ET CONSÉQUENCES

- ✓ Faire une chute de plain-pied en marchant sur un plancher glissant ou encombré.
- ✓ Se brûler avec des assiettes ou des aliments chauds.
- ✓ Se couper avec de la vaisselle ou du verre brisé.
- ✓ Ressentir une fatigue musculaire lors du service d'assiettes lourdes.

PISTES DE SOLUTIONS

- ✓ Soyez formé sur les risques et les méthodes de travail appropriées liés à la manutention des repas. Référez-vous à votre supérieur, au besoin.
- ✓ Portez des chaussures confortables, fermées et antidérapantes.
- ✓ Respectez le sens de la circulation dans la cuisine (entrée et sortie) pour éviter les collisions.
- ✓ Vérifiez qu'il n'y a pas de risque de chute lorsqu'il y a des objets déposés près des tables.
- ✓ Soyez prudent lorsqu'il y a des enfants qui circulent sans surveillance dans la salle à manger.
- ✓ Disposez de la vaisselle brisée dans un contenant prévu à cet effet.
- ✓ Respectez vos capacités lorsque vous transportez des assiettes ou des cabarets.
- ✓ Servez-vous d'un linge sec lorsque les assiettes sont trop chaudes.
- ✓ Utilisez un bac au moment de desservir la vaisselle sale pour éviter qu'elle ne glisse ou qu'elle ne vous échappe.
- ✓ Évitez les déplacements inutiles, maximisez vos pas.
- ✓ Ramassez le plus rapidement possible les dégâts sur le plancher et sécurisez la zone, si requis.
- ✓ Informez le superviseur en cas de problème avec des clients agressifs.