

Compétence 2 Durée 30 h Unités 2

Compétence traduite en comportement

Énoncé de la compétence

Prévenir les risques en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail.

Contexte de réalisation

- À l'aide :
 - de normes et de la réglementation;
 - de l'outillage et de l'équipement d'un atelier de boulangerie;
 - d'ingrédients emballés et étiquetés;
 - de produits de nettoyage et d'assainissement.
- Avec la tenue et les accessoires de protection réglementaires.

Éléments de la compétence

- 1 Prendre des précautions en vue d'éviter la contamination des aliments.

- 2 Prendre des précautions en vue de préserver sa santé et sa sécurité ainsi que celles d'autrui.

Critères de performance

- Reconnaissance juste des risques dans son environnement de travail.
- Utilisation appropriée des moyens de contrôle ayant trait :
 - à l'hygiène personnelle;
 - aux ingrédients et aux produits de boulangerie;
 - aux méthodes de travail;
 - à l'outillage, à l'équipement et aux accessoires de travail;
 - au milieu de travail.

- Reconnaissance juste des situations dangereuses dans son environnement de travail.
Utilisation appropriée des moyens de contrôle ayant trait :
 - aux méthodes de travail;
 - à la manutention de charges;
 - au nettoyage et à l'assainissement de l'outillage, de l'équipement, des accessoires et du lieu de travail;
 - à l'utilisation et à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et des accessoires;
 - au rangement de l'outillage, de l'équipement, des accessoires et des produits.

- 3 Intervenir en cas d'accident.
- Détermination judicieuse des gestes à faire :
 - demande d'aide;
 - application correcte des techniques de premiers secours.
 - Reconnaissance juste des limites de l'intervention.
 - Clarté de la communication avec les personnes-ressources.

Et pour l'ensemble de la compétence :

- Respect des recommandations inscrites sur les étiquettes.
- Utilisation de la terminologie appropriée.
- Adoption d'un comportement sécuritaire en toutes circonstances.

Suggestions de savoirs liés à la compétence

Les suggestions ci-dessous présentent les savoirs liés aux éléments de la compétence et à l'ensemble de la compétence.

- 1 Prendre des précautions en vue d'éviter la contamination des aliments.
- Réglementation ayant trait à l'hygiène et à la salubrité : Lois et réglementation fédérales et provinciales concernant l'hygiène et la salubrité en matière d'alimentation (ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques [HACCP], etc.).
 - Outillage, équipements et accessoires : outillage (coupe-pâte, corne, couteau, rouleau à pâte, fouet, etc.), équipement (pétrin, four, laminoir, etc.) et accessoires (tablier, gants, calot, etc.).
 - Situations à risques dans un atelier de boulangerie : principaux types de micro-organismes (bactéries, moisissures, microbes), caractéristiques, facteurs de prolifération et effets sur les aliments et la santé des gens, contamination croisée, etc.
 - Mesures préventives pour contrer les risques de contamination : nettoyage et désinfection de l'équipement, des tables de travail et des aires de rangement, précautions liées à l'hygiène personnelle et à la tenue vestimentaire, manipulation hygiénique des aliments et procédures à suivre.
 - Information concernant l'hygiène et la salubrité : procédures en vigueur, consignes de stockage et de conservation, pictogrammes et modes d'emploi de produits de nettoyage.
- 2 Prendre des précautions en vue de préserver sa santé et sa sécurité ainsi que celles d'autrui.
- Lois et réglementation concernant la santé et la sécurité au travail : organismes régissant la santé et la sécurité au travail, normes de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail, normes des entreprises, etc.
 - Dangers dans un atelier de boulangerie : brûlure, laceration, chute, blessure infligée lors de la manutention d'objets lourds, etc.).
 - Mesures préventives liées à la santé et à la sécurité : ordre et propreté des aires de travail, accessoires de protection sur l'outillage et l'équipement, mesures de sécurité concernant l'équipement de cuisson, méthodes de travail, ergonomie, etc.

3 Intervenir en cas d'accident.

- Consignation des coordonnées relatives aux secours offerts : ressources utiles (personnel médical, ambulanciers, pompiers, policiers, organismes communautaires, etc.), recours au 9-1-1, etc.
- Demande d'aide : importance d'un message clair, sang-froid, rapidité d'intervention, etc.
- Choix et application d'un protocole d'intervention dans différentes situations : altération de l'état de conscience, arrêt cardiorespiratoire, convulsions, difficulté respiratoire, douleur thoracique, intoxication, obstruction des voies respiratoires, diabète, problème lié à la chaleur, réaction allergique, blessure aux yeux, brûlure, coupure, état de choc, hémorragie, etc.