

Evaluation des Risques : Ateliers Cuisine

Danger	Risque	Personne en danger	Probabilité	Moyen de contrôle	Bilan
Mauvaise connaissance des problèmes médicaux	Réaction allergiques (crise d'asthme, ...)	groupe	Moyenne	Au point de RDV, trouver le groupe et vérifier les infos médicales (allergies aux ingrédients, épipen, inhalateurs, etc ...), Faire attacher les cheveux longs, ôter les bijoux.	Faible
Equipement, bacs, acces-soires	Blessures dues à une chute, mauvaise utilisation de l'équipement	Groupe	Moyenne	Avant de commencer à faire du pain, expliquer aux enfants les règles de sécurité : -respect de l'équipement et de l'activité (accessoires et ingrédients) -attitude acceptable : attention avec les couteaux, ... -mettre les enfants par groupe de 2 avec assez de place entre chaque groupe L'animateur passe régulièrement pendant la séance	Faible
Hygiène	Réactions allergiques	Groupe	Moyenne	Au début de l'activité expliquer les règles d'hygiène : -vérifier les infos médicales -porter chapeaux et tabliers -laver les mains au début et à la fin de l'activité -attacher ses cheveux -utiliser un équipement propre -faire l'atelier dans un lieu propre et nettoyer la table	Faible
Salle à manger	Sale	Groupe	Moyenne	A la fin de l'activité, nettoyer les tables, balayer la salle et ranger les ingrédients avec les enfants	Faible
Stock d'ingrédients et d'équipement	Sale ou vide	Groupe	Moyenne	L'animateur est responsable du stock et doit emmener les ustensiles sales à la cuisine, ils sont lavés par le personnel de la cuisine	Faible
Il fait chaud	Déshydratation	Groupe	Moyenne	Donner à boire aussi souvent que nécessaire et pendant la pause	Faible
Effets personnels	Perdus	Groupe	Moyenne	A la fin de la séance, redonner tous les effets personnels (journal, inhalateur, ...)	Faible