**Chapitre 2**

**16856\_C02\_Synth\_23sa59 Les règles de sécurité**

**Synthèse rédigée et audio**

1. **Le risque électrique**

Les professionnels de la restauration utilisent de nombreux appareils électriques : certains produisent du froid, du chaud, d’autres ont une action mécanique (ex. : batteur mélangeur).

Tous ces appareils possèdent un câble qui permet l’alimentation électrique.

Les appareils utilisés en cuisine et en salle peuvent être sources de risque électrique.

Un individu peut être électrisé par :

* **Contact direct :** la personne touche directement une pièce, normalement sous tension (câble dénudé, prise électrique arrachée…).
* **Contact indirect :** la personne touche une partie de l’appareil qui se retrouve accidentellement sous tension (carrosserie, porte…), car l’appareil a une défaillance.

L’**électrisation** correspond au passage du courant électrique dans le corps. Elle provoque des dommages plus ou moins graves (picotements, brûlures…).

L’**électrocution** correspond à la mort immédiate à la suite d’une électrisation.

Afin de prévenir le risque électrique, il convient de respecter certaines règles :

* Débrancher les appareils en saisissant la fiche avec les mains sèches.
* Toujours débrancher les appareils électriques avant de les nettoyer.
* Ne pas utiliser des appareils électriques défaillants (câble abimé, carrosserie endommagée…).

**2. Les risques liés à la chaleur**

Les appareils produisant de la chaleur fonctionnent à l’électricité ou au gaz.

Le risque principal de dommage corporel est la brûlure, mais il y a aussi des risques de malaise et d’incendie.

Pour éviter les brûlures, il faut systématiquement se protéger les mains avec un torchon, un liteau et adopter les bons gestes professionnels comme, par exemple, mettre les manches des russes vers l’intérieur.

Pour éviter les malaises, il convient de démarrer la ventilation avant d’utiliser les feux vifs et de fermer l’arrivée de gaz en fin de service.

La présence d’extincteur est obligatoire en cas d’incendie.

Les équipements de cuisson au gaz possèdent des dispositifs de sécurité (Stop Flamme, Thermocouple).