

La coupe et la friture des pommes de terre

Des frites et encore des frites, chaudes et bien croustillantes !

Tous les clients en veulent. Dans la cuisine, chacun s'affaire. Nicolas, à la coupe, et Jean-Marc, à la friteuse. Il faut faire vite ! Les commandes continuent d'arriver...

Oh ! Plus de pommes de terre dans le seau ! Érick vient à la rescousse.

Ça roule, certes, mais peut-être pas de façon sécuritaire.

Pouvez-vous repérer les erreurs simulées dans cette mise en scène ?





Les erreurs

- 1 Jean-Marc s'y prend mal avec le panier à frites. Il le soulève trop et l'incline vers lui. Conséquence, l'huile s'égoutte sur le plancher. Quoi de plus glissant qu'une flaque d'huile sous les pieds?
- 2 Est-ce bien le moment pour Érick de changer le contenant de pommes de terre? Même en faisant vite, il dérange Nicolas et le contraint à faire une fausse manœuvre en tranchant les pommes de terre. À la base de cette erreur, une mauvaise organisation du travail.
- 3 Nicolas utilise bien mal le coupe-frites. On dirait qu'il cherche à

tenir la pomme de terre en même temps qu'il abaisse les lames, au risque de se tailler les doigts.

- 4 Des couteaux plantés dans les pommes de terre? Gare à celui qui glissera une main dans le seau pour en prendre une!
- 5 Que font les déchets sur le plancher? Les accidents par glissade peuvent avoir toutes sortes de conséquences; la personne peut tomber, entrer en collision avec un collègue qui transporte quelque chose de très chaud, ou même se brûler en cherchant à se retenir au gril, par exemple!



par la suite qu'il utilise une méthode de travail sécuritaire. Préparer les ingrédients à l'avance et mettre les outils à proximité. Planifier une chaîne de travail réglée au quart de tour pour les périodes où le personnel doit agir vite et dans un espace restreint. Éviter les chassés-croisés qui favorisent les collisions, les encombrements et rompent le rythme de travail. Prévoir des moments pour le nettoyage et le remplissage des contenants.

Les méthodes de travail

Comme c'est l'heure de pointe, du coup de feu, comme on dit en restauration, Nicolas a rapproché un plein seau de pommes de terre du coupe-frites avant de commencer la coupe. Évidemment, pas question de planter des couteaux dans les pommes de terre! Ils ont

été rangés dans le porte-couteaux prévu à cette fin sur le coupe-frites.

électrique, qui élimine les risques et facilite la tâche. À la friteuse, maintenant. Jean-Marc prend d'abord un appui solide sur ses jambes, légèrement écartées. Il soulève le panier en sollicitant les muscles de ses bras et en gardant le dos bien droit. Puis il secoue le panier sans l'incliner, en le maintenant directement au-dessus de la friteuse.

Un plancher sous surveillance constante!

La propreté des planchers de la cuisine c'est, à chaque instant, l'affaire de tous. Quoi faire?

Autour des friteuses, laver souvent le plancher à fond avec un dégraisseur industriel et de l'eau bien chaude. Dans les aires de préparation des aliments, prévoir des poubelles faciles d'accès. Ramasser immédiatement tout ce qui tombe par terre et essuyer le plancher.

Finalement, comme il y a risque de glissade, des souliers avec semelles antidérapantes sont de mise. Voilà! Ces gestes simples suffisent à éliminer plusieurs risques de glissades, de brûlures et de coupures. Maintenant que tout est prêt, on vous sert une frite? ○

Les corrections

L'organisation du travail

Dans une cuisine de restaurant, la sécurité repose d'abord et avant tout sur une bonne organisation du travail. On doit prévoir le déroulement des activités ainsi que les tâches de chaque travailleur, surtout aux heures d'achalandage.

Voici quelques principes de base : former chaque nouveau travailleur aux tâches qu'il devra accomplir. S'assurer

Nicolas utilise la méthode de travail qu'il a apprise. Il glisse la pomme de terre sous le bloc des couteaux et retire rapidement sa main avant de faire redescendre le bloc. Lorsqu'il doit exercer une pression sur le manche, il prend garde de ne pas lever inutilement le coude plus haut que les épaules.

Une autre solution à envisager serait de faire l'acquisition d'un coupe-frites

Claire Pouliot

Collaborateurs : Yvon Papin, chargé de projet à la Vice-présidence à la programmation et à l'expertise-conseil, et Francine Daoust, inspectrice à la Direction régionale de l'Île-de-Montréal - 4.

Merci à la direction du restaurant Lafleur de Pointe-Claire pour son accueil et sa grande collaboration. Nos comédiens : Jean-Marc Tessier, gérant, Nicolas Lejour et Érick Nyuis.