

## Annexe 2: Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé

L'art. 4, al. 1, de l'ordonnance 5 du 28 septembre 2007 relative à la loi sur le travail (ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, OLT 5; RS 822.115) **interdit de manière générale d'employer des jeunes à des travaux dangereux**. Par travaux dangereux, on entend tous les travaux qui, de par leur nature ou les conditions dans lesquelles ils s'exercent, sont susceptibles de nuire à la santé, à la formation, à la sécurité des jeunes ou à leur développement physique et psychique. En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper des personnes en formation dès l'âge de 15 ans, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux dangereux mentionnés dans l'annexe de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de boulangère-pâtissière-confiseuse/boulangier-pâtissier-confiseur AFP, pour autant que les mesures d'accompagnement suivantes en lien avec les sujets de prévention soient respectées:

<b>Dérogations à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux (Base: liste de contrôle du SECO)</b>	
<b>Chiffre</b>	<b>Travail dangereux (expression selon la liste de contrôle du SECO)</b>
3a	Travaux qui dépassent objectivement les capacités physiques des jeunes. Le déplacement de charges, les postures pénibles et les mouvements défavorables en font partie. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Port et levage manuels de charges ou déplacement fréquent de charges.</li> <li>2. Travaux répétitifs, levage et port de charges (exemple: tourage de pâtes à grande échelle).</li> <li>3. Travaux d'une durée relativement longue ou répétitifs s'effectuant dans une position courbée, inclinée sur le côté ou en rotation.</li> </ol>
4a	Travail par grand froid ou forte chaleur.
4c	Travaux exposant à un bruit dangereux pour l'ouïe (exposition au bruit à partir d'un niveau de pression sonore journalier équivalent LEX de 85 dB [A]).
5a	Travaux exposant à un danger notable d'incendie ou d'explosion. Travaux impliquant un danger notable d'incendie ou d'explosion.
6a	Travaux exposant à des substances/produits chimiques nocifs. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soude caustique/acides. (z.B. H314, H390)</li> <li>2. Substances pouvant entraîner une sensibilisation par inhalation (S), poussières de farines de céréales, cuisson, enzymes.</li> <li>3. Substances pouvant entraîner une sensibilisation par contact avec la peau (soude caustique et détergents).</li> </ol>
8a	Travaux avec des machines présentant des risques d'accidents ou de maladies professionnelles dont on peut supposer que les jeunes, du fait de leur conscience insuffisante des risques ou de leur manque d'expérience ou de formation, ne peuvent ni les identifier ni les prévenir. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Outils, machines.</li> <li>2. Installations et appareils techniques (broyeuse à cylindres, pétrin, diviseuse, installations de transport, etc.).</li> </ol>
8c	Travaux sur des machines ou des systèmes dans des conditions de service particulières/lors de la maintenance, présentant un risque élevé d'accident ou de maladie professionnels.
10a	Travaux comportant un risque de chute (rampes, estrades, échelles, plates-formes élévatrices, etc.).

## Mesures d'accompagnement

Travail (travaux) dangereux Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>1</sup>			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
		Chiffre(s) <sup>2</sup>		Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquent	Occasionnellement
<b>Manipulation de farines de céréales, d'ingrédients de boulangerie, d'enzymes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Substances sensibilisantes</li> </ul> (Eventuellement interdiction d'exercer la profession [DIN] en raison d'une maladie professionnelle)	<b>6a</b>	SB MSST BCS, chapitre 6, examen d'aptitude à l'exposition à la farine «Manipulation de farine et de produits de panification», prévention MP  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, pages 53 et 54  Port des EPI, mesures permettant de diminuer la poussière au poste de travail, consignes de nettoyage en matière d'hygiène du travail  Feuillelet Suva 2702.f «L'asthme du boulanger – une fatalité?»	1 <sup>ère</sup> AA	1 <sup>ère</sup> AA	1 <sup>ère</sup> AA	Instruction en matière de règles permettant de diminuer la poussière / hygiène du travail  Démonstration d'utilisation de farines spéciales pour le saupoudrage  Application pratique et contrôle	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	

<sup>1</sup> Est considéré comme professionnel tout titulaire d'un certificat fédéral de capacité, (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo correspondante le prévoit) ou d'une autre qualification équivalente dans le domaine d'apprentissage que suit la personne en formation.

<sup>2</sup> Chiffre selon la liste de contrôle du SECO «Les travaux dangereux dans le cadre de la formation professionnelle initiale»

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

[Abréviations possibles: AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; BR: brochure; LC: liste de contrôle]

Travail (travaux) dangereux Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>1</sup>			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
		Chiffre(s) <sup>2</sup>		Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
<b>Chargement et déchargement de rayons d'entrepôt, de machines et de véhicules (matières premières, produits de boulangerie, etc.), manuellement ou avec des moyens techniques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Port et levage de charges</li> <li>• Glissades/chutes sur sol mouillé</li> <li>• Ecrasement/coincement, coupure</li> <li>• Sollicitation exagérée du corps</li> </ul>	<b>3a</b> <b>10a</b>	<p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, pages 35, 36 et 37</p> <p>SB MSST BCS, chapitre 7, «Ergonomie au poste de travail», soulever et porter correctement une charge</p> <p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, pages 46 et 47</p> <p>Prise en compte des poids maximaux autorisés (femmes/hommes) conformément aux recommandations de la SUVA et du SECO</p>	1 <sup>ère</sup> AA	1 <sup>ère</sup> AA		Démonstration et application pratique, soulever et porter correctement une charge. Sens et but de l'ordre et de la propreté dans l'entrepôt, outils possibles, recours à une personne forte «Soulever et porter à deux»	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>°</sup> AA	
<b>Chargement et déchargement de lave-vaisselle avec ou sans convoyeur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact avec des produits chimiques/de la soude caustique</li> <li>• Surfaces chaudes/vapeur</li> <li>• Points de coincement et de cisaillement</li> <li>• Lésions auditives</li> </ul>	<b>4c</b> <b>4f</b> <b>6a</b>	<p>SB MSST BCS, chapitre 3, «Instruction et planification»</p> <p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 69</p> <p>Port d'EPI</p> <p>Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.</p>	1 <sup>ère</sup> AA			<p>Démonstration et instruction sur la machine.</p> <p>Utilisation correcte des EPI, changement du bidon contenant du détergent concentré</p>	1 <sup>ère</sup> AA		2 <sup>°</sup> AA

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

[Abréviations possibles: AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; BR: brochure; LC: liste de contrôle]

Travail (travaux) dangereux Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>1</sup>			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
		Chiffre(s) <sup>2</sup>		Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
<b>Nettoyage d'installations, de machines et d'équipements avec des produits de nettoyage alcalins, des détartrants (acide), de l'alcool</b>  <b>Remplissage et dosage de produits de nettoyage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produits chimiques caustiques et inflammables</li> </ul>	<b>5a</b>  <b>6a</b>	SB MSST BCS, chapitre 6, substances dangereuses, 6.1.3., utilisation sûre de substances dangereuses  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 75  Brochure Suva, réf. 11030.f «Les substances dangereuses: ce qu'il faut savoir». Instruction sur les fiches de données de sécurité (FDS)  Instruction des collaborateurs sur la manipulation correcte des substances dangereuses  Port d'EPI (lunettes de protection, gants en cas de risque de vapeurs, masque de protection contre les poussières fines FFP2)  Des informations supplémentaires, spécifiques aux produits se trouvent dans les fiches de données de sécurité (FDS).	1 <sup>ère</sup> AA	1 <sup>ère</sup> AA	1 <sup>ère</sup> AA	Instruction sur les symboles de danger / instructions de sécurité  Le trop est l'ennemi du bien! Indications sur la protection de l'environnement  Démonstration d'application correcte  Démonstration, pulvérisation d'eau sur une surface chaude. «Formation de vapeur»  Utilisation correcte des EPI  Lunettes de protection, gants	1 <sup>ère</sup> AA		2 <sup>e</sup> AA

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

[Abréviations possibles: AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; BR: brochure; LC: liste de contrôle]

Travail (travaux) dangereux Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>1</sup>			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
		Chiffre(s) <sup>2</sup>		Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
<b>Utilisation de machines de production et de transformation de pâte</b>  – Machine à rouler les croissants automatique, semi-automatique ou conventionnelle – Façonneuse en long et laminoir – Diviseuse et bouleuse automatique ou semi-automatique – Pétrin à spirale, malaxeur planétaire, pièces servant au malaxage et pétrissage – Diviseuse et machines de pesage – Machine combinée/ malaxeurs – Broyeuse à cylindres – Machines de remplissage, tempéreuse et installation de remplissage de corps creux	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coincement, écrasement, coupure et cisaillement par des machines et outils</li> <li>• Coup donné par un capot qui saute</li> <li>• Contact avec des substances sensibilisantes</li> <li>• Sollicitation exagérée du corps (tourage, travaux au-dessus de la tête)</li> <li>• Incendie/explosion suite à une fuite de gaz dans le cadre de systèmes chauffés</li> </ul>	<b>3a</b>  <b>5c</b>  <b>6a</b>  <b>8a</b>  <b>8c</b>	SB MSST BCS, chapitre 3, instruction: machine à rouler les croissants, laminoir, diviseuse et bouleuse, pétrin, chocoma, machine combinée, malaxeur planétaire, malaxeurs et broyeuses à cylindres  SB MSST BCS, chapitre 8 «Détermination des dangers» 8.1.4. Check-list «gaz liquéfié», «Gaz liquéfié: changement de bouteilles sans danger»  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, pages 61 à 63, 67, 73  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.  Beaucoup de force étant nécessaire, il faut tenir compte de la constitution physique! Femmes/hommes  Port d'EPI  Tourage de pâtes à grande échelle non adapté aux jeunes de moins de 15 ans. La manipulation de bouteilles de gaz est interdite aux jeunes gens.	1 <sup>ère</sup> AA	1 <sup>ère</sup> AA	1 <sup>ère</sup> AA	Démonstration et application pratique, sécurité sur machine. «Ne pas mettre les mains dans des machines en marche ou se pencher par dessus ces dernières». Nettoyage des machines et notamment des racles  Utilisation correcte des EPI (masque de protection contre les poussières fines FFP2 et gants)  Mention du fait que le changement des bouteilles de gaz est du ressort du cosec ou d'une personne qualifiée!	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

[Abréviations possibles: AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; BR: brochure; LC: liste de contrôle]

Travail (travaux) dangereux Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>1</sup>			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
		Chiffre(s) <sup>2</sup>		Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
<b>Défournement, chargement, utilisation et nettoyage de grands fours</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact avec des matières chaudes</li> <li>• Ecrasement par des portes de four/ plaques de cuisson</li> <li>• Surfaces chaudes</li> <li>• Produits chimiques</li> <li>• Soulèvement et manipulation d'appareils à enfourner</li> </ul>	3a 6a 8a	<p>SB MSST BCS, chapitre 3, instruction «fours»</p> <p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 57</p> <p>Port d'EPI</p>	1 <sup>ère</sup> AA	1 <sup>ère</sup> AA		<p>Démonstration et application pratique, et sécurité au niveau du four.</p> <p>Nettoyage, utilisation correcte des EPI, et notamment de lunettes de protection, masque de protection contre les poussières fines FFP2, gants pour prévenir les brûlures.</p>		1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA
<p><b>Saumurage de pâtons avec de la soude caustique</b></p> <p><b>Remplissage et transvasement de la soude caustique dans des machines ou des récipients, et élimination/neutration</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact avec des substances dangereuses</li> <li>• Produits chimiques caustiques (yeux, peau et voies respiratoires)</li> <li>• Mise en danger d'autrui et/ou de l'environnement</li> </ul>	6a	<p>SB MSST BCS, chapitre 6, substances dangereuses, 6.1.3., utilisation sûre de substances dangereuses</p> <p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 75</p> <p>Brochure Suva, réf. 11030.f</p> <p>Instruction des collaborateurs, manipulation correcte de la soude caustique, de la saumure et de l'acide.</p> <p>Port d'EPI</p> <p>Des informations supplémentaires, spécifiques aux produits se trouvent dans les fiches de données de sécurité (FDS).</p> <p>«Nouveaux symboles – mêmes dangers» CHEMINFO.ch</p>	1 <sup>ère</sup> AA  2 <sup>e</sup> AA		1 <sup>ère</sup> AA	<p>Instruction sur les symboles de danger/consignes de sécurité</p> <p>Démonstration avec un œuf de poule. Important! Ne pas utiliser de récipient en aluminium!</p> <p>«Montrer l'effet de la soude caustique sur la structure protéique», l'effet est comparable sur l'œil / la muqueuse</p> <p><i>Dommages irréversibles</i></p> <p>Utilisation correcte des EPI</p> <p>Instruction d'urgence</p> <p>Expliquer et appliquer le concept de douche oculaire</p>	1 <sup>ère</sup> AA		2 <sup>e</sup> AA

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

[Abréviations possibles: AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; BR: brochure; LC: liste de contrôle]

Travail (travaux) dangereux Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>1</sup>			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
		Chiffre(s) <sup>2</sup>		Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquent	Occasionnellement
<b>Utilisation et nettoyage de friteuses ou installations de friture automatiques ou semi-automatiques</b>  <b>Epuration (filtres) ou changement de la matière grasse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surfaces chaudes</li> <li>• Risque de sur-chauffe/d'incendie</li> <li>• Fumées</li> <li>• Produits de nettoyage caustiques</li> </ul>	6a 8a	SB MSST BCS, chapitre 3, instruction «friteuse»; brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 64  Instruction des collaborateurs, manipulation correcte de la friteuse.  Manipulation de la couverture antifeu  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>ère</sup> AA	1 <sup>ère</sup> AA		Démonstration et application pratique  «L'eau et l'huile chaude ne sont pas compatibles.»  Sécurité au niveau de la friteuse. Aération  Instruction d'urgence	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	
<b>Raccordement d'équipements à des installations à air comprimé ou compresseurs pour remplissage et installations à jet</b>  <b>Utilisation de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projection d'objets en cas de travaux de nettoyage à air comprimé et à haute pression</li> <li>• Vapeur chaude</li> <li>• Substances sensibilisantes</li> </ul>	4c 6a 8a	SB MSST BCS, chapitre 3, instruction «installation à air comprimé» et brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 71  Port d'EPI  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>ère</sup> AA  1 <sup>ère</sup> AA	1 <sup>ère</sup> AA		Démonstration et application pratique  Utilisation correcte des EPI		1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

[Abréviations possibles: AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; BR: brochure; LC: liste de contrôle]

Travail (travaux) dangereux Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>1</sup>			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
		Chiffre(s) <sup>2</sup>		Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
<b>Travaux avec des machines à foncer les moules</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Points de coincement et d'écrasement</li> <li>• Surfaces chaudes</li> </ul>	<b>8a</b>	SB MSST BCS, chapitre 3 «Instruction et planification»  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 66  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>ère</sup> AA			Démonstration et application pratique	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	
<b>Utilisation de batteurs-mélangeurs, mixeurs Stephan, broyeurs pour les restes de pain, moulins pour céréales, chapelures, noix et graines</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eléments rotatifs tranchants</li> <li>• Points de coincement et d'écrasement et coupure</li> <li>• Bruit fort</li> <li>• Poussières sensibilisantes</li> </ul>	<b>4c</b> <b>6a</b> <b>8a</b>	SB MSST BCS, chapitre 3 «Instruction et planification»  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, pages 61 et 66  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>ère</sup> AA	1 <sup>ère</sup> AA		Démonstration et application pratique  Utilisation correcte des EPI	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

[Abréviations possibles: AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; BR: brochure; LC: liste de contrôle]



Travail (travaux) dangereux Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>1</sup>			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
		Chiffre(s) <sup>2</sup>		Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
<b>Utilisation de chalumeaux, réchauds à gaz</b> <b>*(Butane et propane) changement de bouteilles de gaz</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Danger d'incendie et d'explosion suite à une fuite de gaz</li> <li>• Jets de flammes, brûlures</li> </ul>	<b>5a</b>	<p>SB MSST BCS, chapitre 8 «Détermination des dangers», 8.1.4. check-list «gaz liquéfié»</p> <p>SB MSST BCS, chapitre 8, «Gaz liquéfié: changement de bouteilles sans»</p> <p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, pages 67 et 73</p> <p>Instruction des collaborateurs, manipulation correcte de butane et de propane</p> <p>Les jeunes gens ont l'interdiction de changer des bouteilles sans surveillance!</p>	1 <sup>ère</sup> AA			<p>Démonstration et application pratique</p> <p>Consigne de sécurité!</p> <p>Il faut faire appel au cosec ou à une personne qualifiée pour changer les bouteilles ou cartouches de gaz vides!</p>		2 <sup>°</sup> AA	
<b>Utilisation de machines à nettoyer les plaques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risque d'être happé entre les cylindres et les brosses</li> <li>• Bruit fort</li> <li>• Perforation et coupure</li> <li>• Posture forcée</li> </ul>	<b>3a</b> <b>4c</b> <b>8a</b>	<p>SB MSST BCS, chapitre 3, instruction «machine à nettoyer les plaques»</p> <p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 65</p> <p>Port d'EPI/protections auditives, gants résistant aux coupures</p> <p>Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.</p>	1 <sup>ère</sup> AA			<p>Démonstration et application pratique</p> <p>Utilisation correcte des EPI</p>	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>°</sup> AA	

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

[Abréviations possibles: AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; BR: brochure; LC: liste de contrôle]

Travail (travaux) dangereux Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>1</sup>			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
		Chiffre(s) <sup>2</sup>		Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
<b>Utilisation et nettoyage de trancheuses (à pain, saucisses, etc.)</b>	• Coupure	<b>8a</b>	SB MSST BCS, chapitre 8 «Détermination des dangers», 8.1.8 «Prévention des coupures et blessures perforantes»  Port d'EPI  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>ère</sup> AA			Démonstration sur la machine, nettoyage et utilisation correcte des EPI (gants résistant aux coupures)	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	
<b>Utilisation de machines à emballer</b>	Coupure, écrasement et cisaillement par des couteaux, des pales en rotation et des tapis	<b>8a</b> <b>8c</b>	Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 73  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>ère</sup> AA			Démonstration et application pratique  Utilisation correcte des EPI	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	
<b>Utilisation et nettoyage de sorbetières ou machines à glace (freezer, machines à crème glacée)</b>	• Points de coincement et d'écrasement • Points de cisaillement lors de la rotation des pales qui servent au mélange et au raclage • Coupure	<b>8a</b>	SB MSST BCS, chapitre 3, instruction «sorbetière ou machine à glace»  Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 68  Port d'EPI lors du nettoyage  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	1 <sup>ère</sup> AA			Démonstration et application pratique  Nettoyage  Utilisation correcte des EPI	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

[Abréviations possibles: AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; BR: brochure; LC: liste de contrôle]

Travail (travaux) dangereux Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>1</sup>			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
		Chiffre(s) <sup>2</sup>		Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquent	Occasionnellement
<b>Travaux dans des fours chauds</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Température de l'air et température de rayonnement élevées (supérieures à 28 °C) – les mois d'été notamment</li> </ul>	<b>4a</b>	SB MSST BCS, chapitre 6 «Prévention de la santé» 6.12.3. «Travailler par de fortes chaleurs»	1 <sup>ère</sup> AA			Informations sur les règles de conduite importantes Alimentation et boisson			En cas d'actualité Tous les collaborateurs
<b>Travaux dans le froid, respectivement dans des chambres froides</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risque d'enfermement</li> <li>Basses températures ambiantes</li> </ul>	<b>4a</b>	Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 43  Port d'EPI/vêtements de protection contre le froid	1 <sup>ère</sup> AA			Démonstration et application pratique  Utilisation correcte des EPI	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	
<b>Utilisation de compacteurs à déchets et manutention de conteneurs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Points de coincement et de cisaillement, perforation et coupure</li> <li>Chutes</li> </ul>	<b>8a</b> <b>8c</b>	Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 76  Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.	2 <sup>e</sup> AA			Démonstration et application pratique  Utilisation des EPI	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

[Abréviations possibles: AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; BR: brochure; LC: liste de contrôle]



Travail (travaux) dangereux Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Chiffre(s) <sup>2</sup>	Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>1</sup>			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
<b>Nettoyage et entretien d'installations et de machines</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choc électrique</li> <li>• Chute due à des pièces démontées</li> <li>• Eléments de machines en mouvement</li> <li>• Points de coincement et d'écrasement, coupure</li> <li>• Risque de chute (échelles)</li> <li>• Charges lourdes</li> <li>• Substances sensibilisantes</li> </ul>	<p><b>6a</b></p> <p><b>8c</b></p> <p><b>10a</b></p>	<p>Port d'EPI</p> <p>SB MSST BCS, chapitre 3, instruction sur les machines, «dangers – dispositifs de protection – nettoyage et entretien»</p> <p>SB MSST BCS, chapitre 7, «7.1.3. Soulever et porter correctement une charge»</p> <p>Brochure CFST «L'accident n'arrive pas par hasard», sécurité et protection de la santé dans les boulangeries, pâtisseries et confiseries, page 23</p> <p>Des informations supplémentaires sur la manipulation sûre se trouvent dans la notice d'instruction.</p>	1 <sup>ère</sup> AA			<p>Démonstration</p> <p>Instruction sur le nettoyage</p> <p>Outils possibles</p> <p>Indication des substances dangereuses, signalisation des fuites, risques de glissade liés aux sols mouillés par des panneaux «Attention»</p> <p>Utilisation correcte des EPI (masque de protection contre les poussières fines FFP2 et gants)</p>	1 <sup>ère</sup> AA	2 <sup>e</sup> AA	

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

[Abréviations possibles: AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; BR: brochure; LC: liste de contrôle]

Les présentes mesures d'accompagnement ont été élaborées par l'OrTra avec l'aide d'un(e) spécialiste de la sécurité au travail et entrent en vigueur 1<sup>er</sup> octobre 2016.

**Responsabilité de l'évaluation des risques:**

<p><b>Médecin du travail</b> Rolf Abderhalden, médecin du travail Médecin-conseil de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)</p> <p><b>Lieu: Thoune, le 23 août 2016</b></p> <p><b>Signature:</b> </p>	<p><b>Chargé de sécurité</b> Daniel Jakob Chargé de sécurité dipl. CFST Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)</p> <p><b>Lieu: Berne, le 23 août 2016</b></p> <p><b>Signature:</b> </p>
---	--

BCS, Août 2016

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Le président, BCS



Nom, prénom  
Hotz Silvan

Le directeur, BCS



Nom, prénom  
Klälä Beat

Le président de la commission de la formation



Nom, prénom  
Signer Peter

Les présentes mesures d'accompagnement sont approuvées par le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) conformément à l'art. 4, al. 4, OLT 5 avec l'accord du Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO) du 19. Mai 2016.

Berne, le 15. Septembre 2016

Jean-Pascal Lüthi  
Chef de la division Formation professionnelle initiale et maturités

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;  
[Abréviations possibles: AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; BR: brochure; LC: liste de contrôle]