

Étude ergonomique dans le cadre de la prévention des TMS

Secteur	Restauration collective scolaire
Contexte	L'établissement XXX est une ancienne abbaye royale qui accueille 500 jeunes filles en lycée, hypokhâgne-khâgne et BTS de commerce international. Le parcours d'enseignement de ces lycéennes et étudiantes se fait uniquement en internat. Pour cela, un service de restauration est mis à leur disposition matin, midi et soir du lundi au samedi matin. Le service doit gérer les principales tâches suivantes : - La préparation des repas, - La mise du couvert, - La réalisation du service en salle, - Le nettoyage des tables, - La plonge. Depuis la crise sanitaire, le service restauration doit faire respecter les distanciations sociales entre les élèves durant chaque repas. Ainsi, chaque grande table en marbre de 12 personnes ne peut accueillir que 8 personnes sur 2 services ce qui génère une charge de travail plus importante avec un effectif souvent réduit. C'est pourquoi, l'établissement souhaitait être accompagné par un cabinet d'ergonomie afin de mener une étude au sein du service restauration dans le cadre de la prévention des TMS.
Objectifs	- Mener un diagnostic approfondi au sein du service restauration afin d'identifier les contraintes et les points positifs, - Co-construire un plan d'action avec un groupe pluridisciplinaire afin d'améliorer les conditions de travail de ce service.
Démarche	Étape 1 : Lancement de la démarche Réunion de lancement avec la chef de projet interne Recueil et analyse des données documentaires Étape 2 : Réalisation du diagnostic Entretiens individuels avec le chef cuisinier et l'agent chef Observations du service restauration (2 jours) Analyse des données et rédaction du diagnostic Présentation du diagnostic au Copil et définition des priorités Étape 3 : Identification d'un plan d'action Co-construction d'un plan d'action avec le Copil (2 réunions) Rédaction du plan d'action Présentation du plan d'action au Secrétaire Général Composition du Copil : - La chef de service des ressources humaines et budgétaires - La responsable des bâtiments et logistique - L'intendant - L'inspecteur santé sécurité au travail - Le chef cuisinier - L'agent chef - La consultante ergonomiste
Diagnostic	L'analyse de l'activité réelle du service restauration a permis d'identifier des facteurs de risques biomécaniques, organisationnels, environnementaux et psychosociaux pouvant être sources d'accidents du travail ou de maladies professionnelles pour le personnel.
Illustrations	active ergonomie CONTRAINTES OBSERVÉES – La cuisine Tâche réalisée : Décoque des concanères à la machine Description : Pour décoquer les concanères mécaniquement, l'agent doit : - Décaler la machine ergonomique latéralement à l'ong du mur (1) - Positionner un bac blanc vide au-dessus de la machine (2) - Incliner le bac en dessous de la machine (3) - Introduire les concanères entières dans la machine (4) - Réguler régulièrement les concanères coupées dans le bac blanc (5) - Ranger les bacs de concanères coupées avec l'aide d'un second agent. Contraintes identifiées : Effort de pousser tirer pour décaler la machine Postures contraignantes (flexion du tronc) durant toute la procédure de découpe Port de charge lors de l'empilement du bac de concanères Étude ergonomique du service restauration – 000 – 01/01/2021  active ergonomie CONTRAINTES OBSERVÉES – Le service Tâche réalisée : Débarassage et nettoyage des tables Description : Il arrive que les élèves ne rangent pas la vaisselle suite en bout de table avant leur départ. Dans cette situation, c'est à l'agent de réaliser cette tâche. L'agent doit déplacer les bacs en bois pour pouvoir nettoyer les tables. L'agent utilise une balayette pour enlever les miettes et 2 lingettes superposées pour nettoyer la table à l'eau (la seule lingette sensible trop fine pour les agents). Contraintes identifiées : Charge de travail supplémentaire du fait de devoir regrouper la vaisselle en bout de table Port de charge et contrainte posturale (flexion du tronc) lors du déplacement des bacs en bois pour nettoyer les tables. Contraintes posturales (flexion du tronc et antépulsion des membres supérieurs) et gestes répétitifs lors du nettoyage des tables (balayette et lingettes) Étude ergonomique du service restauration – 000 – 01/01/2021 

Plan d'action

Des pistes de solutions techniques, humaines et organisationnelles ont pu être co-construites avec un comité de pilotage dans le but d'améliorer les conditions de travail des agents.

PLAN D'ACTION – Le service

Tâche réalisée :

Réalisation du service à table

Contraintes identifiées :

Effort de pousser-tirer lié à la quantité de chariots à manipuler :

- 4 à 5 chariots à manipuler pour mettre le couvert (6 verres + 6 assiettes + 1 panier à couverts + 1 grande cuillère + 1 panière + 1 pichet d'eau + 1 entrée)
- 1 chariot + 1 armoire chaude à manipuler pour distribuer les repas (plat chaud + dessert + goûté)
- 1 poubelle + 3 chariots à manipuler pour débarrasser les tables (vider les plats + retirer la vaisselle + enlever les miettes + nettoyer la table)

Charge de travail importante du fait de travailler en effectif réduit lorsque 2 agents passent à la plonge

Amplitude horaire importante pour l'agent chef qui réalise la plongée pour le service du soir

Risque de collision lié à la circulation des élèves dans la même allée que la réalisation du se

Plan d'action :

Mettre à la disposition des agents 4 chariots équipés d'une poubelle pour le nettoyage des tables (préconisation déjà réalisée)

Prévoir le midi de 12h15 à 13h30 et le soir de 18h45 à 20h00 :

- 6 agents en salle et 2 agents à la plonge (cf. diapositive 72) pour une situation normale de 12 élèves par table ou une situation Covid en demi-jauge de 6 élèves par tables

- 7 agents en salle et 2 agents à la plonge (cf. diapositive 73) pour un effectif au complet de 8 élèves par table en situation Covid

Etudier la possibilité avec un cuisiniste de mettre en place une zone « libre service » pour les entrées, le fromage et les desserts

Préconisations à approfondir :

Revoir le cheminement réalisé par les élèves pour se rendre à leur table

Questions en suspens :

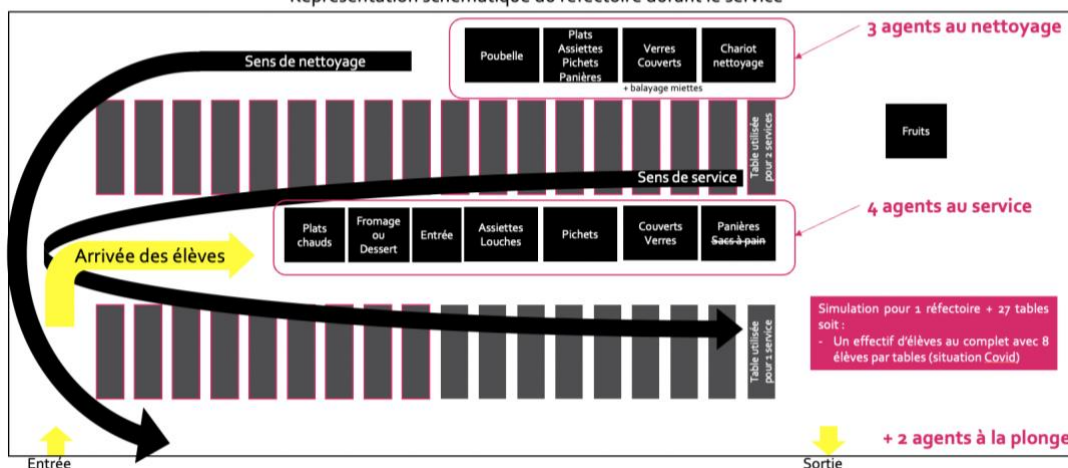
Le renfort de 2 agents d'entretien pour le service du midi de 12h15 à 13h30 aura-t-il un impact sur le nettoyage des étages ?

Quel renfort sera proposé pour le service du soir ?



PLAN D'ACTION – Le service

Représentation schématique du réfectoire durant le service



PLAN D'ACTION – La cuisine

Tâche réalisée :

Utilisation des friteuses et préparation des plats chauds

Contraintes identifiées :

Contraintes posturales lors de :

- l'allumage des friteuses (flexion et inclinaison du tronc, inclinaison de la nuque, posture accroupie)
- la manipulation des paniers (élévation des membres supérieurs)
- le mélange ou le transfert de la marmite vers les plats

Plan d'action :

Privilégier des hauteurs de travail de 81 à 107,5 cm pour des tâches nécessitant peu d'exigence de vision et/ou de précision ou pour des tâches permettant la manipulation d'objets lourds

Lors du renouvellement du matériel, installer des friteuses équipées de levage et de descente automatique des paniers (matériel à valider avec le chef cuisinier)

