



Étude ergonomique dans le cadre de la prévention des TMS

<p>Secteur</p>	<p>Restauration collective scolaire</p>	
<p>Contexte</p>	<p>L'établissement XXX est une ancienne abbaye royale qui accueille 500 jeunes filles en lycée, hypokhâgne-khâgne et BTS de commerce international.</p> <p>Le parcours d'enseignement de ces lycéennes et étudiantes se fait uniquement en internat.</p> <p>Pour cela, un service de restauration est mis à leur disposition matin, midi et soir du lundi au samedi matin.</p> <p>Le service doit gérer les principales tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La préparation des repas, ▪ La mise du couvert, ▪ La réalisation du service en salle, ▪ Le nettoyage des tables, ▪ La plonge. <p>Depuis la crise sanitaire, le service restauration doit faire respecter les distanciations sociales entre les élèves durant chaque repas.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<p>Objectifs</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>Démarche</p>	<p>Étape 1 : Lancement de la démarche Réunion de lancement avec le chef de projet interne Recueil et analyse des données documentaires</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>Composition du Copil :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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
<p>Diagnostic</p>	<p>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.</p>	
<p>Illustrations</p>	<p>active ergonomie CONSTRAINTES OBSERVÉES – La cuisine</p> <p>Tâche réalisée : Découpe des concombres à la machine</p> <p>Description : Pour découper les concombres mécaniquement, l'agent doit : - Décaler la machine verticalement le long du mur (1) - Positionner un bac blanc vide sur un chariot (2) - Incliner le bac en dessous de la machine (3) - Introduire les concombres entiers dans la machine (4) - Régler régulièrement les concombres coupés dans le bac blanc (5) - Couper les bacs de concombres coupés avec l'aide d'un second agent</p> <p>Contraintes identifiées : Effort de pousser/tirer pour déplacer la machine Postures contraignantes (flexion du tronc) durant toute la procédure de découpe Part de charge lors de l'emplacement du bac de concombres</p>  <p><small>Étude ergonomique du service restauration - XXX - 08 juin 2021 15</small></p>	<p>active ergonomie CONSTRAINTES OBSERVÉES – Le service</p> <p>Tâche réalisée : Débarassage et nettoyage des tables</p> <p>Description : Il arrive que les élèves ne rangent pas la vaisselle seule 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 à l'ingérette superposées pour nettoyer la table à l'eau à seule l'ingérette sentille trop fine pour les agents.</p> <p>Contraintes identifiées : Charge de travail supplémentaire du fait de devoir regrouper la vaisselle en bout de table Pilot 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 antipulsion des membres supérieurs) et gestes répétés lors du nettoyage des tables (balayette et lingettes)</p>  <p><small>Étude ergonomique du service restauration - XXX - 08 juin 2021 16</small></p>

