Hospitality: Kitchen Safety, Housekeeping Strains and Guest Risks Picture This – French



Cette image montre une cuisine commerciale très animée pendant l’heure de pointe du service du dîner. De la vapeur s’élève de la ligne de cuisson, les friteuses sont en activité et le personnel se déplace rapidement entre les tables de

préparation et les surfaces chaudes. Une fine couche d’eau et de graisse s’est accumulée près du poste de plonge, partiellement cachée sous des tapis de sol en caoutchouc qui ont glissé. Un serveur se précipite dans l’étroit passage en portant deux assiettes, tandis qu’un cuisinier se retourne avec une casserole d’eau bouillante. Dans les cuisines où la pression est forte, les petits problèmes d’entretien deviennent rapidement des dangers majeurs.

Une seule glissade sur une surface graisseuse peut projeter de l’huile chaude, de l’eau bouillante ou des outils tranchants sur le chemin d’une personne. Un mauvais placement des tapis, des allées encombrées et un nettoyage précipité augmentent le risque de brûlures, de chutes, de foulures et d’exposition des clients à des dangers. Veillez à ce que les sols soient secs et antidérapants, fixez correctement les tapis, gardez les allées dégagées, appliquez des procédures de transport sûres et ne retardez jamais le nettoyage des déversements pendant le service. Dans le secteur de l’hôtellerie, la sécurité dans la cuisine protège à la fois les employés et les clients qui dépendent d’eux.