



VINCENT
ERGONOMIE

Pour travailler mieux

Prévention des blessures dans une cuisine de production

Cuisine/caféteria

De la conception d'espace au retour au travail en passant par la formation, Vincent Ergonomie s'engage à offrir à ses clients un service de la plus haute qualité. Cet engagement est supporté par une volonté d'amélioration continue de nos procédés et de nos

Résumé

- La cuisine avait été complètement rénovée quelques années avant la tenue de l'intervention. La direction était désireuse d'améliorer les conditions de travail de son personnel de cuisine.
- Ce sont 80 employés et 50 travailleurs d'agence qui assurent la production alimentaire et le service des trois repas quotidiens sur une base de sept jours par semaine.
- 1 300 personnes s'alimentent à la cuisine chaque jour et à chaque repas. Chaque service duraient environ 1 h et offrait trois options de repas chaud.
- Par une intervention en ergonomie de grande envergure, l'organisation souhaitait former ses 80 employés à la prévention des blessures.



Étude de cas

Manutention
de charge

«La réalité du travail dans une organisation militaire est différente de ce que j'avais déjà vue. Ce fut un beau défi de satisfaire les attentes des militaires et des travailleurs civils. Peu importe leur statut, tous étaient fiers de me partager leurs petits trucs et de contribuer à enrichir la formation.»

Marie-Pierre Morvan, ergonome et kinésiologue accréditée, Vincent Ergonomie Inc.



« Très agréable et constructif. »

Préposé à l'alimentation

« C'est la première fois que j'ai investi du temps pour comprendre l'importance d'une telle présentation et appliquer ses avantages. Vraiment bien fait, informatif et bénéfique pour aller de l'avant. »

Un responsable de la cuisine

« Très intéressante cette formation. Très utile au travail ainsi qu'à la maison dans la vie de tous les jours. »

Un responsable de la cuisine

Prévention des blessures dans une cuisine de production

Le défi

Sans perturber la production, l'ergonome devait parvenir à former les 80 employés oeuvrant dans la cuisine. Ceux-ci servent environ 1300 personnes qui s'alimentent à la cuisine, et ce, trois fois par jour. L'ergonome était dans un contexte d'harmonisation de trois types de travailleurs (militaires, travailleurs syndiqués de la fonction publique et travailleurs d'agence) et devait ajuster son intervention dans le respect de cette harmonie. De plus, quatre métiers différents dans neuf départements étaient le centre d'intérêt de cette intervention en ergonomie. Au moment de l'intervention, la direction faisait face à un enjeu de manque de personnel et désirait automatiser certaines tâches pour réduire le nombre d'effectif nécessaire.

La solution

Cette intervention d'envergure a pris assise sur la compréhension de l'organisation. En maîtrisant d'abord le contexte, la réalité et les enjeux de cette cuisine militaire, il est ensuite plus facile de comprendre les risques en santé et sécurité au travail et de cibler des situations critiques pour chacun des corps de métiers. L'ergonome mandaté a observé les 80 employés de la cuisine (militaires et fonction publique) et les 50 travailleurs d'agence. Par la prise de photos, de vidéos, de mesures et de verbalisations des travailleurs, l'ergonome avait tout le nécessaire en sa possession pour procéder à l'analyse des données. Il a été possible de créer trois formations différentes : la prévention des blessures chez les préposés à l'alimentation : la prévention des blessures chez les cuisiniers et aide-cuisiniers et la manutention manuelle chez les magasiniers. Les employés ont été divisés en neuf groupes afin que tous puissent bénéficier de la formation sans que le service alimentaire soit affecté par l'absence de travailleurs.

Les résultats

Les employés de la cuisine ont reçu une formation personnalisée et adaptée. Les nouveaux employés ont particulièrement apprécié la formation qu'ils ont qualifiée d'enrichissante et constructive. Les travailleurs ayant beaucoup d'expérience ont contribué au développement des formations ce qui a permis de stimuler leur sentiment d'appartenance. Les formations ont favorisé les échanges entre les travailleurs et a permis de renforcer le travail d'équipe, la communication et la coopération. Les responsables de la cuisine ont également participé à ces formations. Cela leur a permis de voir et saisir la réalité du personnel de cuisine dans la réalisation de leurs activités de travail quotidiennes. Ils ont aussi exprimé le souhait de poursuivre l'amélioration des situations de travail à la lumière des informations transmises.



VINCENT
ERGONOMIE

Pour travailler mieux