

Hôtellerie et tourisme

ATTENTES GÉNÉRALES :

Pour satisfaire aux attentes, l'étudiant doit pouvoir :

- D1.** démontrer une compréhension des normes en matière de santé et sécurité relatives aux divers secteurs de l'industrie du tourisme.

Attentes particulières :

Pour satisfaire aux attentes, l'étudiant doit pouvoir :

- D1 .1** identifier les lois, règlements et organismes de surveillance/réglementation qui régissent les normes en matière de santé, sécurité et hygiène dans l'industrie du tourisme (p. ex., *Loi sur la santé et la sécurité au travail* [LSST], *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, règlements précisés dans le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail [SIMDUT], services de santé locaux) et en expliquer l'importance;
- D1.2** démontrer une compréhension des mesures de préparation d'urgence (p. ex., élaborer un plan d'évacuation d'urgence, s'assurer que tous les équipements de sécurité sont clairement identifiés et facilement accessibles et que les directives relatives aux systèmes de déverrouillage des équipements sont affichées) et des procédures à suivre (p. ex., concernant la mise hors tension de l'équipement, l'utilisation d'équipement d'extinction d'incendie) en cas de la survenue d'un accident ou d'une situation d'urgence;
- D1.3** suivre les pratiques exemplaires en matière de santé et sécurité (p. ex., signaler les conditions de travail non sécuritaires dans l'établissement/la classe; utilisation du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail [SIMDUT], connaître les procédures de premiers

soins appropriés à suivre en cas d'un accident comme une brûlure, une coupure ou une décharge électrique);

- D1.4** suivre des pratiques d'hygiène et de manipulation d'aliments sécuritaires et adéquates (p. ex., éviter la contamination croisée des aliments, s'assurer d'avoir une bonne hygiène et un uniforme propre, porter un filet à cheveux, observer de bonnes pratiques d'entretien, bonnes pratiques de levage);
- D1.5** porter des vêtements de protection et utiliser les équipements de protection nécessaires pour assurer leur propre sécurité et celle des autres;
- D1.6** identifier et décrire les questions de santé et sécurité qui doivent être prises en considération au travail (p. ex., trébuchement et chute, exposition aux produits chimiques, effets de la fatigue, considérations relatives à l'ergonomie à long terme).

Liste de contrôle de la sécurité en technologie

Hôtellerie et tourisme	Commentaires
<ul style="list-style-type: none">• Tous les étudiants ont accès à un équipement de protection individuelle (EPI) suffisant et approprié (lunettes de protection, protecteur auditif et gants en latex pour la manipulation de produits chimiques, par exemple.• L'EPI est en bon état (le verre protecteur des lunettes de protection n'est ni égratigné ni déformé).• Les lunettes de protection sont bien rangées (elles ne sont pas entassées pêle-mêle).• Tous les matériaux et produits chimiques entreposés dans des contenants secondaires sont clairement identifiés, conformément aux exigences du SIMDUT en la matière.• Les affiches ou avis rappelant aux étudiants les risques possibles, les mesures préventives et les précautions à prendre et l'importance d'utiliser leur EPI et de respecter les règles en santé et sécurité sont bien visibles.• Les lieux sont propres : la pièce est bien rangée, on ne risque pas de trébucher, les sorties sont bien indiquées et dégagées, les lieux sont propres et invitants, etc.• L'hygiène est mise en valeur surtout dans les endroits de préparation de la nourriture, p. ex., des gants, des filets pour cheveux et des tabliers propres sont utilisés, des stations appropriées pour se laver les mains et des désinfectants sont utilisés.• Les prises de courant sont en nombre suffisant et ne semblent pas être surchargées.• Des affiches qui encouragent la bonne préparation de la nourriture, le bon entreposage et la prévention de la contamination sont bien en vue.• Les planches à trancher sont désinfectées pour éviter la contamination croisée.	

Hôtellerie et tourisme

Nom de l'étudiant : _____ Groupe et année : _____

Équipement	Date d'acquisition de la compétence	Signature de l'étudiant	Signature de l'enseignant
L'élève est capable de vérifier si l'équipement est en bonne condition et fonctionne bien avant de l'utiliser en s'assurant que : <ul style="list-style-type: none">• l'outil est débranché de la source d'alimentation et que le bouton est sur la position « HORS TENSION »• les fils électriques sont en bonne condition (c'est-à-dire, ne sont pas effilés, respectent les normes de calibrage et ne sont pas surchargés)• les conduits de gaz naturel ou de propane ne sont pas entortillés, effilés et aucune fuite n'est détectée.			
Bassine à frites			
Chaudière à pression			
Poêle			
Cuisinière			
Four			
Plaques chauffantes			
Grilles			
Mélangeur			
Rôtissoire			
Couteaux			
Portionneuse de viande			