

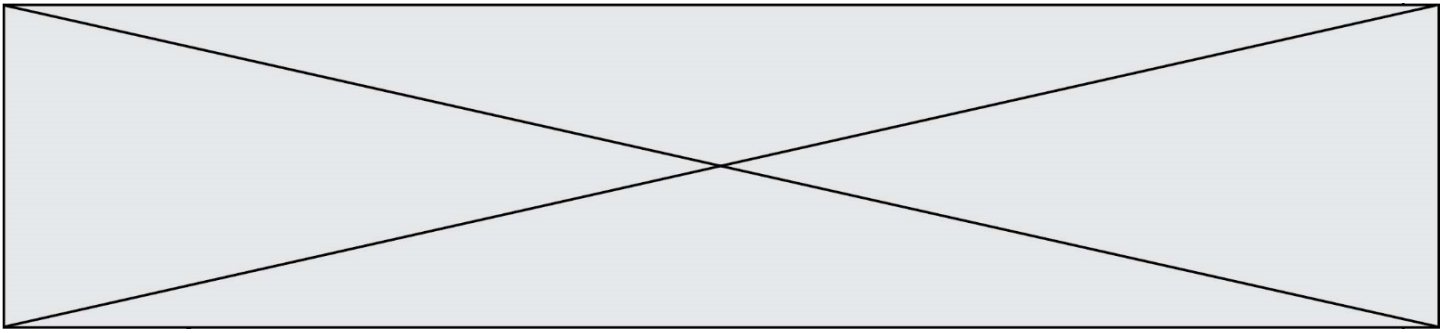
Partie 1 – Maîtrise des connaissances (10 points)

Afin de s'adapter aux nouvelles préoccupations et attentes des Français, le restaurant diététique « Les gourmandises de Chrystèle » propose une offre variée de menus adaptés à de nombreux régimes alimentaires : végétalien, sans gluten, sans lactose... Ces régimes peuvent être choisis selon des convictions culturelles, religieuses, sanitaires ou éthiques (impact environnemental, bien-être animal...). Cependant, certains régimes relèvent d'une prescription médicale liée à une pathologie et apparaissent alors comme des pratiques alimentaires subies : Intolérance au lactose, maladie cœliaque, etc... Ces maladies reposent sur des problèmes de digestion et d'absorption intestinale de certains nutriments.

1. Citer les deux objectifs principaux de la digestion mécanique.
2. Reporter le tableau ci-dessous sur la copie et le compléter en associant à chacun des organes les actions mécaniques subies par les aliments le long de l'appareil digestif et les produits obtenus.

Organes	Actions mécaniques	Produits obtenus
BOUCHE	-	=>
OESOPHAGE	-	=>
ESTOMAC	- -	=>
INTESTIN GRÊLE	- -	=>
GROS INTESTIN	- -	=>

3. Préciser le rôle de la digestion chimique.



Partie 2 – Exploitation de documents (10 points)

Thème 1 : Confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration

- Comment l'analyse de l'environnement contribue-t-elle à la prévention des risques professionnels ?

Dans les métiers de l'hôtellerie restauration, les accidents du travail et les maladies professionnelles sont nombreux. On peut citer les chutes en cuisine ou en salle, les coupures lors des préparations, les troubles musculo-squelettiques (TMS), ... Il est donc important, pour préserver la santé et le bien-être du personnel, de former et informer les salariés sur ces différents risques.

A- Démarche de prévention des risques professionnels

L'INRS et l'Assurance Maladie éditent des fiches conseil sur les risques professionnels dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Un exemple est proposé en annexe 1.

1. Préciser dans quel cadre ce document est utile aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.
2. Identifier le public le plus exposé ou vulnérable aux risques professionnels. Justifier.
3. Différencier les termes d'accident du travail et maladie professionnelle. Proposer un exemple pour chacun.

B- Identification et analyse des risques professionnels dans l'hôtellerie restauration

Une scène relevant de la restauration traditionnelle comportant des situations de travail à risque est présentée en annexe 2.

4. Identifier deux situations d'exposition à un risque professionnel différent.
5. Pour chaque situation, indiquer la nature du danger. En déduire les conséquences sur la santé et la sécurité des salariés.
6. Proposer des mesures de prévention à mettre en place pour éviter le risque professionnel. Préciser le type de prévention dont il relève.

Modèle CCYC : ©DNE	
Nom de famille (naissance) : <i>(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)</i>	<input type="text"/>
Prénom(s) :	<input type="text"/>
N° candidat :	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
(Les numéros figurent sur la convocation.)	
Né(e) le :	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
	N° d'inscription : <input type="text"/>



1.1

Annexe 1 : Tuto prev'accueil- Hôtellerie restauration

La formation et l'information à la prévention des risques professionnels font partie intégrante d'une démarche de prévention. Une connaissance insuffisante des dangers, une initiation souvent trop sommaire à la prévention et le manque d'expérience contribuent à la survenue des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Certaines étapes de la vie professionnelle nécessitent une attention particulière: le premier emploi, l'arrivée dans une nouvelle entreprise, un changement de poste ou d'activité sont autant de moments où les salariés sont plus vulnérables face à des risques professionnels qu'ils ne maîtrisent pas.

Il est donc indispensable que les salariés puissent repérer les dangers liés à leur situation de travail et proposer des mesures de prévention adaptées. Ces compétences s'acquiert dès la formation initiale et nécessitent d'être régulièrement actualisées au cours de la vie professionnelle.

« **TutoPrév' accueil Hôtellerie-Restauration** » vous permet, en tant qu'animateur (formateur, enseignant, personne chargée de l'accueil du salarié, tuteur ou chargé de prévention), de :



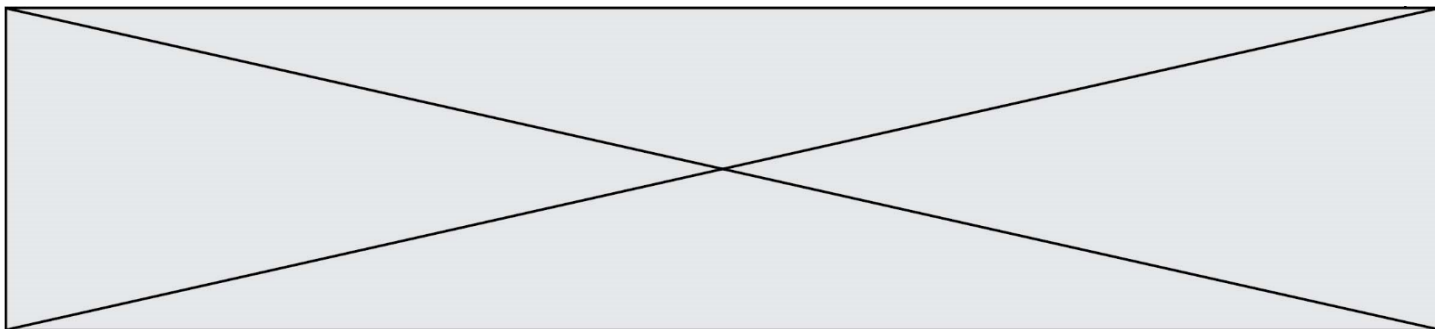
> **vérifier**, au travers d'exercices, les connaissances en matière de santé et de sécurité au travail d'un salarié, dans le cadre de l'accueil d'un nouvel arrivant (jeune en stage ou en apprentissage, intérimaire, nouvel embauché de tout âge...) ou dans le cadre d'une action de formation ou d'information ;

> **préconiser** ou mettre en place, en cas de lacunes, des actions d'information, de sensibilisation, de formation ou d'accompagnement pour compléter ses connaissances en matière de prévention.

Quelques chiffres...

- Les salariés de 18 à 24 ans ont près de deux fois plus d'accidents du travail que l'ensemble des salariés.
- Près d'un quart des accidents du travail concernent des salariés ayant moins d'un an d'ancienneté dans l'entreprise.

Tuto prev'accueil- Hôtellerie restauration, Collection TutoPrév' Accueil, [en ligne].
Disponible sur : www.inrs.fr, (consulté le 21/10/2020).



Annexe 2 : Scène relevant de la restauration traditionnelle comportant des situations de travail à risque



Scène relevant de la restauration traditionnelle comportant des situations de travail à risque. Collection TutoPrév' Accueil, [en ligne]. Disponible sur www.inrs.fr, (consulté le 21/10/2020).