

IDENTIFICATION ET

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

- ✓ Identifier les problèmes
- ✓ Évaluer
- ✓ Résoudre les problèmes

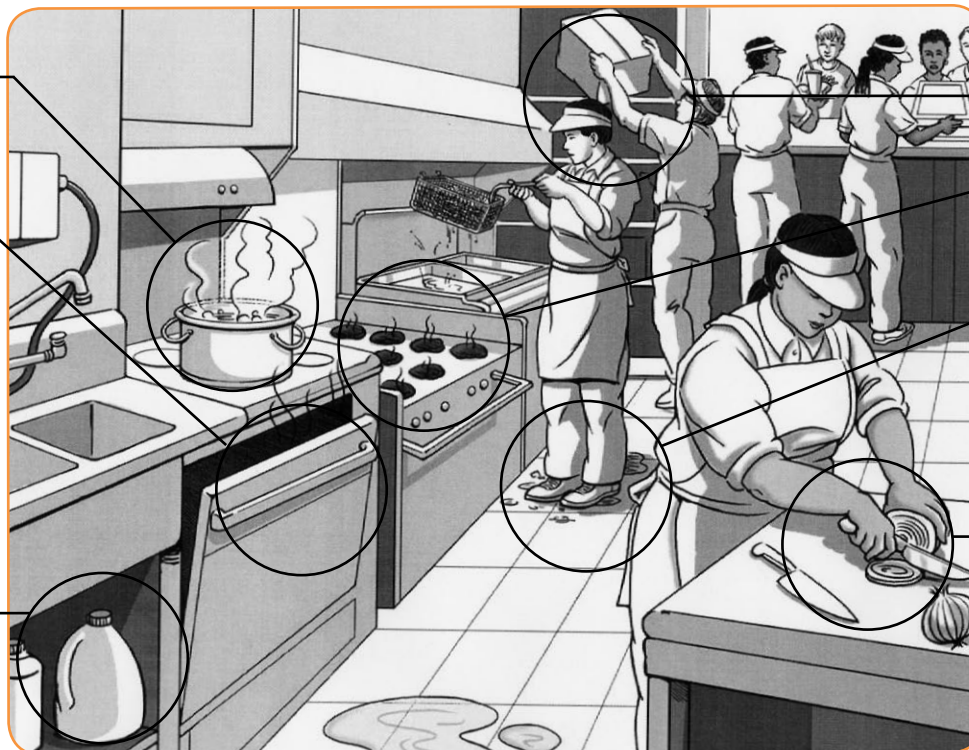
Activité 4 : Chasse aux dangers dans la cuisine

Les cuisines peuvent être des endroits très dangereux où travailler. Cependant, si on connaît les dangers et qu'on les évite, on peut être en sécurité. Cette activité est conçue pour permettre à vos élèves de réfléchir sur certaines choses qui peuvent être dangereuses dans une cuisine.

La vapeur qui s'échappe du chaudron sur la cuisinière peut causer des brûlures.

La porte du four chaud doit être fermée.

Les contenants de produits chimiques ne sont pas étiquetés.



Il peut se faire mal au dos en levant les bras pour soulever l'objet.

Les brûleurs doivent être fermés s'ils ne sont pas utilisés afin d'éviter qu'une personne se brûle.

La graisse sur le sol est glissante.

Elle peut se blesser avec le couteau.

Un couteau ne devrait pas traîner lorsqu'il n'est pas utilisé.

Comment procéder

Faites des photocopies à distribuer de l'illustration de la page 73 pour un devoir individuel ou faites un transparent que vous projetterez pour une discussion en classe. Demandez aux élèves d'identifier les situations présentes dans la cuisine qui peuvent être dangereuses pour les personnes qui y travaillent. Nous avons identifié huit dangers dans cette illustration, mais vos élèves pourraient en trouver d'autres. Lorsqu'ils trouvent un danger, demandez-leur de dire ce qui cloche, ce qui pourrait se produire si le danger n'est pas éliminé et ce qui doit être fait pour l'éliminer.

Note à l'intention des enseignants