

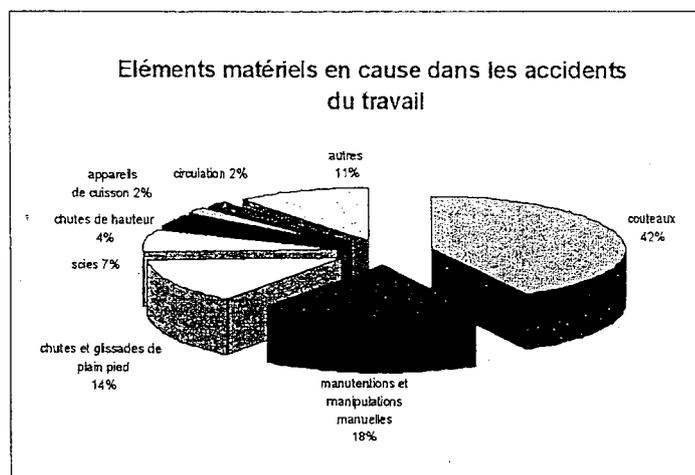
CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Académie de Lyon		Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé : BP BOUCHER			33101	
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation			U33	
Coefficient : 3	Durée : 2 heures		Feuillet : 9/12	

7ème partie : La sécurité en milieu professionnel (4 points)

Le travail des viandes a toujours présenté des risques pour ceux qui l'exercent.



La boucherie française – juillet août 2003

7-1 A partir du diagramme ci-dessus, compléter le tableau suivant, en relevant les 3 principales causes d'accident du travail et pour chacune, 1 moyen de prévention.

Les causes matérielles de l'accident du travail	Moyens de prévention
<i>Couteaux</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>utiliser des gants de protection</i> • <i>couteaux bien rangés</i>
<i>Manutentions et manipulations manuelles</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>utiliser du matériel aux normes NF</i> • <i>débrancher les appareils avant de les nettoyer</i> • <i>adopter une bonne position</i>
<i>Chutes et glissades de plein pied</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>utiliser un revêtement anti-glissant</i> • <i>utiliser des chaussures de sécurité</i> • <i>espace non encombré</i>

0,5 x 3 = 1,5 points

0,5 x 3 = 1,5 point

7-2 Citer 2 facteurs qui déclenchent ces accidents.

- *sol souillé, glissant, encombré*
- *port des charges*
- *manque d'expérience*
- *inattention*
- *précipitation*
- *fatigue*

1 point