

## Agrandissement

# De la prévention aux petits oignons

À Soufflenheim, dans le Bas-Rhin, le restaurant « Au bœuf » propose des plats alsaciens dans une maison à colombages. La prévention se révèle un ingrédient incontournable des mets traditionnels qui y sont servis.

Lorsque j'ai repris le restaurant, il y a 19 ans, explique Patrick Jambois, le gérant, c'était un bistrot de campagne. Nous en avons cassé et rénové une grande partie. Des changements qui concernent principalement la terrasse et la cuisine. Depuis 2011, cette dernière est pro-

longée par une extension entièrement vitrée et sa partie ancienne est agrémentée d'une baie vitrée qui donne sur la terrasse. Pierre-Yves Adam, ingénieur-conseil à la Carsat Alsace-Moselle, suit les évolutions du restaurant: « L'avantage d'une telle baie vitrée est qu'elle est à hauteur

des yeux. Le personnel peut s'évader, il n'est pas dans un lieu confiné, comme dans beaucoup de cuisines, surtout en ville. » L'autre côté de la cuisine donne sur la salle. Mais travailler devant les clients, n'est-ce pas générateur de stress? « Non, ça ne nous dérange pas. Au contraire, ça montre qu'on n'a rien à cacher », assure Jean-Luc Timmel, chef cuisinier. Grâce à l'extension, qui fait passer la superficie de la pièce de 100 m<sup>2</sup> à 145 m<sup>2</sup>, l'espace dédié à la plonge a été agrandi. Une nouvelle laveuse y a été installée: « Avec l'ancienne

laveuse, il fallait mettre les paniers un à un. Maintenant, on peut en mettre quatre d'un coup, ils passent tous seuls dans la machine. Pendant ce temps, on peut en préparer d'autres ou ranger la vaisselle propre. On court beaucoup moins qu'avant », explique Nathalie Deck, une des salariées en charge de la plonge. Elle empile

*Agrandie et dotée d'une partie entièrement vitrée, la cuisine est équipée d'un plafond filtrant qui évacue l'air chargé de fumées et réinjecte de l'air venant de l'extérieur.*

les assiettes et les couverts sur un chariot pour aller les ranger. Avant, l'espace était insuffisant pour un chariot et elle devait porter les piles d'assiettes.

### Un service facilité

Outre l'agrandissement de la plonge, l'extension a permis d'installer les chambres froides alors qu'elles étaient auparavant en sous-sol, accessibles par un escalier exigü. « Avec cette agrandissement, on a tout à portée de main », se réjouit Jean-Luc Timmel. Un plafond filtrant a également



L'espace consacré à la plonge est également plus vastes et une nouvelle laveuse qui peut recevoir jusqu'à quatre paniers en même temps a été installée.

### Au bœuf en bref

Le restaurant emploie 28 personnes en hiver et 33 en été, dont 10 apprentis. Il réalise 50 000 couverts par an, ce qui représente jusqu'à 300 couverts certaines journées. La Carsat Alsace-Moselle a aidé financièrement les modifications du local de plonge en participant aux achats de la laveuse automatique et du sol antidérapant. La Carsat a également apporté son soutien financier à la réalisation de l'extension vitrée. Durant les quatre dernières années, la caisse régionale a conseillé et aidé financièrement 63 restaurants en Alsace-Moselle pour un pourcentage moyen d'aide de 17% des sommes engagées par les restaurateurs. Ces améliorations ont profité à 741 salariés de la restauration.

### Chodevant.fr

Quels sont les risques du secteur de l'hôtellerie-restauration? Chutes de plain-pied, brûlures, ou risque électrique, le site chodevant.fr les présente aux professionnels et aux apprentis de la branche. Un dessin interactif présente plusieurs unités de travail (salle, cuisine, terrasse). En cliquant sur l'une d'elles, la liste des risques liés aux opérations qui y sont effectuées s'affiche. Pour chacun, il est possible de connaître quels sont les situations à risque et les dommages potentiels, et comment les prévenir. Une autre entrée propose une méthodologie d'évaluation des risques, et une autre des documents complémentaires à télécharger. Le site a été réalisé par le Pôle santé travail et l'Institut de santé au travail du Nord de la France.

### Pour en savoir plus

#### Publications

- *La restauration traditionnelle*. ED 880, INRS.
- *Livraison de boissons dans les cafés, restaurants et discothèques*. ED 915, INRS.

jecte de l'air provenant de l'extérieur, ce qui tempère la pièce. Et l'hiver, celui-ci est chauffé. » Concernant le service aussi, des améliorations ont été apportées. « Nous aussi, nous profitons de la baie vitrée, indique Vanessa Stolz, une apprentie. Car, depuis la cuisine, on peut voir ce qui se passe à table et on n'y va que si c'est nécessaire. » De plus, les prises de commandes sont informatisées,

été installé dans toute la partie ancienne de la cuisine. Il évacue l'air chargé de fumées. « C'est très important en termes de confort, estime Patrick Jambois, car dans la cuisine, le piano est à gaz et la température est souvent très élevée. Avec le plafond filtrant, on réin-

jecte de l'air provenant de l'extérieur, ce qui tempère la pièce. Et l'hiver, celui-ci est chauffé. » Concernant le service aussi, des améliorations ont été apportées. « Nous aussi, nous profitons de la baie vitrée, indique Vanessa Stolz, une apprentie. Car, depuis la cuisine, on peut voir ce qui se passe à table et on n'y va que si c'est nécessaire. » De plus, les prises de commandes sont informatisées,

un boîtier portable de saisie remplace le papier sur lequel elles étaient notées. « Avec ce système, lorsque nous sommes à l'étage, nous passons la commande et, simultanément, elle peut être préparée en bas, apprécie Philippe Martzoff, un des maîtres d'hôtel. Cela évite des allers-retours. » « Lorsqu'on commande une viande, il y a automatiquement un écran qui s'affiche, demandant la sauce et la cuisson, ajoute Vanessa Stolz. Cela évite des oublis. » Ce qui génère moins de tensions au sein des équipes. Les marches qui séparaient le restaurant de la terrasse ont été supprimées à la suite de chutes de clients, ce qui assure également la sécurité des serveurs. Toutefois, si un problème survenait, deux personnes ont suivi la formation SST. Philippe Martzoff est l'un d'entre eux. « Nous sommes souvent amenés à intervenir en cuisine, témoigne-t-il, surtout pour des coupures ou des brûlures. Parfois aussi, des personnes en salle font des malaises. Avec cette formation, on est plus calme face à ces situations, on peut faire les premiers soins et donner les bonnes informations aux secours. » Lorsque le service est terminé, les poubelles, stockées au sous-sol, sont aisées à sortir. Une rampe

d'accès, installée pour faciliter l'approvisionnement en vin et en bière, remplace les escaliers. En 19 ans, le chemin parcouru est impressionnant et Patrick Jambois fourmille d'idées: il s'est également lancé dans l'organisation de cours de cuisine.

Leslie Courbon



© GEORGES BARTOLI POUR L'INRS

© FRÉDÉRIC DOLLÉ POUR L'INRS