



Site

[Accueil](#)
[Actualités du site](#)
[Actualités santé sécurité](#)
[Agenda](#)
[Plan du site](#)
[Mentions légales](#)

Association

[Espace adhérents](#)
[Présentation de l'association](#)
[Contact](#)
[Adhérer](#)

Fiches

[Fiches de métiers](#)
[Fiches de SMR](#)
[Fiches de risques](#)
[Fiches de postes](#)
[Fiches d'entreprises](#)
[Fiches médico-administratives](#)

Notes d'information

[Fiches conseils](#)
[Dépliants d'information](#)
[Rappels code du travail](#)

Législation

[Actualités juridiques](#)
[Documentation juridique](#)

Documentation

[Bibliographie - Documents](#)
[Evaluation des risques](#)
[Liens utiles](#)

Forum

[Forum](#)

Pizzaiolo

FICHE METIER BOSSONS FUTE N°113

ROME : [G1604](#) CITP-08 : 5120 - 9412 INSEE : [561d](#)

1. INTITULES SYNONYMES OU APPARENTES

- ▶ Aide-pizzaiolo.

2. DEFINITION

- ▶ Le pizzaiolo assure la fabrication et cuisson de pizzas au four à bois ou à gaz ou électrique. Il peut aussi faire le service ou la vente directe, la congélation et emballage, la livraison.

3. FORMATION - QUALIFICATION

- ▶ L'emploi peut être accessible sans diplôme mais un diplôme de niveau V dans le secteur de la restauration est un plus.

4. ACTIVITE PRINCIPALE

4.1. LIEUX D'ACTIVITE

- ▶ Camion, restaurant, pizzeria, usine agro-alimentaire, galerie marchande de supermarché.

4.2. DESCRIPTION DE L'ACTIVITE

- ▶ Pesée de la farine et des ingrédients
- ▶ Préparation de la pâte : mélange de la farine , de la levure et de l'eau, pétrissage à la main ou en machine
- ▶ Préparation des ingrédients : ouverture des boîtes de sauce tomate, champignons, olives, anchois, fruits de mer, sachets d'épices et d'herbes aromatiques, fromage pré-râpé ou à râper, préparation des morceaux de jambon (couteau ou hachoir automatique), et autres charcuteries ; cuisson de certaines sauces
- ▶ Découpe des boules de pâte ou pâtons à la main (tranchoir) ou en machine (diviseuse)
- ▶ Fleurage et étalement des boules de pâte à la main ou après passage au laminoir
- ▶ Garnissage des fonds de pâte avec les divers ingrédients
- ▶ Enfournement à l'aide d'une pelle à long manche en métal inox
- ▶ Surveillance de la cuisson, rotations répétées de la pizza dans le four à bois
- ▶ Défournement
- ▶ Mise sur plateau pour service direct
- ▶ Ou emballage en carton pour vente à emporter ou livraison
- ▶ Ou mise sur chariot ou tapis évacuateur, contrôle qualité sur tapis d'entrée en surgélation
- ▶ Plonge et nettoyage du matériel et des locaux

4.3. MACHINES ET OUTILS UTILISES

- ▶ Table de travail
- ▶ Pétrin, balance, diviseuse, laminoir
- ▶ Tranchoir à main, racloir à main, pelle à pizza
- ▶ Machine à thermosouder
- ▶ Matériel pour préparer les ingrédients : ouvre-boîte, hâchoir à jambon, plaque de cuisson,

casserolles, mixeur, machine à râper

- ▶ Tapis de garnissage à déroulement automatique
- ▶ Matériel concernant le four à bois (balayette, bac à cendre, bois de chêne), ou à gaz (bouteille de propane)
- ▶ Chariot

4.4. PRODUITS ET MATERIAUX UTILISES

- ▶ Farine, levure, ingrédients cités plus haut
- ▶ Etais cartonnés, films d'emballage plastique
- ▶ Produits de nettoyage, détergents

4.5. PUBLIC ET RELATIONS SOCIALES

- ▶ Contact avec le public (accueil, téléphone, prise de commandes) ou travail isolé

4.6. EXIGENCES PARTICULIERES

- ▶ Tenir son poste de travail propre et bien rangé
- ▶ Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (application des principes HACCP)
- ▶ Travailler sous pression
- ▶ Avoir une bonne présentation – Être propre
- ▶ Travailler en position debout permanente
- ▶ Travailler dans des postures contraignantes et inconfortables : debout, bras levés, torsion du tronc, pencher en avant
- ▶ Effectuer des gestes répétitifs des membres supérieurs (épaules, coudes, poignets) : laver, essuyer...
- ▶ Supporter le port d'équipement de protection individuelle : gants, charlotte, tenue de travail, chaussures de sécurité)
- ▶ Travailler le week-end, le soir, en horaires variables

4.7. TRAVAILLEURS HANDICAPES

- ▶ Sous réserve d'en avoir les capacités professionnelles l'emploi peut être accessible à des travailleurs présentant certains types de handicaps moyennant des adaptations : surdité-mutité (selon les postes), troubles du langage (selon les postes), certains troubles moteurs
- ▶ Emploi peu compatible avec la cécité, les dermatoses apparentes importantes

5. ACTIVITES POUVANT ETRE ASSOCIEES

- ▶ Allumage et nettoyage du four à bois
- ▶ Conditionnement des pizzas : emballage, congélation
- ▶ Contrôle qualité
- ▶ Préparation des commandes
- ▶ Chargement des camions
- ▶ Approvisionnement en emballages
- ▶ Palettisation, activité de cariste
- ▶ Livraisons (PL, VL, deux-roues)
- ▶ Maintenance des machines, entretien du four et du local
- ▶ Tâches administratives : gestion des commandes, des stocks, du restaurant

6. DANGERS

6.1. ACCIDENTS DU TRAVAIL

- ▶ Coupures, plaies, écrasements, échardes

- ▶ Brûlures
- ▶ Chutes
- ▶ Lombalgies
- ▶ **Accidents de circulation** pour les livreurs
- ▶ **Agression** (contact avec le public, en soirée, dans la rue)

6.2. AMBIANCES ET CONTRAINTES PHYSIQUES

- ▶ Chaleur du four
- ▶ Froid : préparation des ingrédients en chambre froide, emballage pizzas congelées
- ▶ Humidité (local de plonge)
- ▶ Odeurs
- ▶ Bruit (machines, clients)
- ▶ Lumière artificielle (usine)
- ▶ Station debout, piétinement
- ▶ Gestes répétitifs, contrainte posturale
- ▶ **Manutention** de charges : bacs à sauce, sacs de farine, chariots, bois, rouleaux de plastic, boîtes de conserves...
- ▶ Cadence rapide si fabrication à la chaîne

6.3. AGENTS CHIMIQUES

- ▶ Poussières de farine
- ▶ Denrées alimentaires : conservateurs, colorants
- ▶ Levure, enzymes
- ▶ Produits de désinfection, détergents
- ▶ Agents CMR :
 - Hydrocarbures polycycliques aromatiques (combustion du bois)
 - Ethers de glycol dans produits de nettoyage et désinfectants

6.4. AGENTS BIOLOGIQUES

- ▶ Mycoses (macération dans les bottes de cuisine)
- ▶ Parasitoses (parasites de la farine)
- ▶ Panaris, plaies infectées

6.5. CONTRAINTES ORGANISATIONNELLES ET RELATIONNELLES

- ▶ Vigilance (ne pas laisser brûler les pizzas)
- ▶ Contact avec le public ou travail isolé
- ▶ Cadence de production imposée
- ▶ En restaurant ou en camion : rythme irrégulier de la demande, existence de "coups de feu"
- ▶ En usine :rythme imposé, nécessité d'une bonne coordination entre le personnel de cuisine, les aides-pizzaiolos (qui préparent les fonds de pâte, amènent les bacs de sauces et de condiments) et les pizzaiolos ; parfois : travail en 2 X 8 ou en 3 X 8

7. RISQUES POUR LA SANTE

7.1. MALADIES PROFESSIONNELLES

7.1.1. REGIME GENERAL

- ▶ **Tableau n°57** RG : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail.
- ▶ **Tableau n°63** RG : Affections provoquées par les enzymes.
- ▶ **Tableau n°64** RG : Intoxication professionnelle par l'oxyde de carbone.
- ▶ **Tableau n°65** RG : Lésions eczématiformes de mécanisme allergique. (*farines de céréales*,

aillacées, produits d'entretien)

- ▶ **Tableau n°66** RG : Rhinite et asthmes professionnels. (*farines*)
- ▶ **Tableau n°66 bis** RG : Pneumopathies d'hypersensibilité. (*farines, fromages, champignons, charcuterie, paprika*)
- ▶ **Tableau n°88** RG : Rouget du porc (Erysipéloïde de Baker-Rosenbach). (*jambon*)
- ▶ **Tableau n°97** RG : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par des vibrations de basses et moyennes fréquences transmises au corps entier. (*conduite de poids lourd*)
- ▶ **Tableau n°98** RG : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle de charges lourdes. (*employés au bois, manutention de chariots à étages portant une centaine de pizzas*)

7.1.2. REGIME AGRICOLE

- ▶ **Tableau n°39** RA : Affections périarticulaires provoquées par certains gestes et postures de travail
- ▶ **Tableau n°40** RA : Intoxication professionnelle par l'oxyde de carbone
- ▶ **Tableau n°44** RA : Affections cutanées et muqueuses professionnelles de mécanisme allergique
- ▶ **Tableau n°45** RA : Affections respiratoires professionnelles de mécanisme allergique
- ▶ **Tableau n°51** RA : Rouget du porc (Erysipéloïde de Baker-Rosenbach)
- ▶ **Tableau n°57** RA : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par des vibrations de basses et moyennes fréquences transmises au corps entier
- ▶ **Tableau n°57 bis** RA : Affections chroniques du rachis lombaire provoquées par la manutention manuelle habituelle de charges lourdes

7.2. AUTRES MALADIES LIEES A L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

- ▶ Affections ORL et pulmonaires liées au froid
- ▶ Rhumatismes
- ▶ Syndrome de Raynaud
- ▶ Mycoses
- ▶ Panaris, surinfection de plaies
- ▶ Allergie au bois de chêne
- ▶ Troubles veineux liés à la station debout et au piétinement
- ▶ Exposition aux fumées de combustion du bois

8. SURVEILLANCE MEDICALE

- ▶ Les salariés exposés au **bruit**, ceux travaillant en **travail posté** font l'objet d'une surveillance médicale renforcée.

8.1. VISITE MEDICALE

- ▶ Visite d'embauche puis visites tous les deux ans (ou tous les ans en cas de surveillance médicale renforcée)
- ▶ Examen ORL, auscultation pulmonaire, recherche d'antécédents d'allergie, d'asthme
- ▶ Examen du dos et des articulations
- ▶ Examen de la peau (exposition aux suies)

8.2. EXAMENS COMPLEMENTAIRES

- ▶ Audiogramme en cas d'exposition au bruit (articles **R4431-2** et **R4435-2** du code du travail)
- ▶ Epreuves fonctionnelles respiratoires (EFR)
- ▶ Bilan allergologique en présence de symptômes évocateurs
- ▶ Radiographie pulmonaire tous les 2 ans en cas d'exposition aux fumées de combustion

8.3. VACCINATIONS

- ▶ DTPolio tous les 10 ans conseillé
- ▶ Hépatite A en cas de travail dans un restaurant à discuter

8.4. SUIVI POST PROFESSIONNEL

- ▶ Pas à priori

8.5. DOSSIER MEDICAL

- ▶ Sauf risques particuliers, pas de durée réglementaire de conservation du dossier médical mais la prescription en matière de responsabilité médicale est de dix ans à compter de la date de consolidation d'un dommage éventuel.

9. NUISANCES POUR L'ENVIRONNEMENT EXTERIEUR

- ▶ Incendie, explosion possible en cuisine avec extension au voisinage

10. ACTIONS PREVENTIVES

10.1. INDICATEURS D'AMBIANCE ET METROLOGIE

- ▶ Agents biologiques : prélèvements de surface, surveillance microbiologique des plats
- ▶ Ambiance thermique (température, hygrométrie) : mesurages à l'aide d'un thermomètre, d'un thermohygromètre...
- ▶ Bruit :
 - Mesurage du niveau d'exposition au bruit à l'aide d'un sonomètre et/ou d'un exposimètre
 - Valeurs limites d'exposition :
 - niveau d'exposition quotidienne au bruit de 87 db(A)
 - ou niveau de pression acoustique de crête de 140 dB(C)
- ▶ Eclairage : mesurages effectués à l'aide d'un luxmètre, d'un luminancemètre...
- ▶ Manutention : analyse de la manutention manuelle au poste de travail

10.2. PREVENTION COLLECTIVE

- ▶ En usine :
 - sol antidérapant
 - eau de boisson à disposition
 - douches
 - ventilation ou captage des poussières de farine à la source
 - silo équipé d'un manchon
 - automatisation maximale des opérations mobilisant la farine
 - capot plein plutôt que grille au- dessus du pétrin
 - systèmes de sécurité sur les machines dangereuses (laminoir, hachoir, ouvre- boîte)
 - automatisation des opérations de garnissage des pizzas et d'emballage , de l'ascension de la pâte du pétrin vers la diviseuse
- ▶ Vérification du bon tirage des cheminées
- ▶ En camion ou en pizzeria : limiter le plus possible les émissions de poussières de farine
 - manchon pour la transvaser
 - ne pas secouer les sacs de farine en les vidant
 - utiliser un tamis pour le fleurage du plan de travail
 - nettoyage à l'humide ou par aspiration
- ▶ Pour éviter la prolifération des micro-organismes :
 - stocker la farine à l'abri de la chaleur et de l'humidité
 - nettoyer régulièrement les chambres froides de stockage des ingrédients

10.3. PREVENTION INDIVIDUELLE

- ▶ Vêtements de travail en coton, calot ou coiffe, tablier, manchons de protection thermique au four, gants et tenue antifroid en chambre de congélation
- ▶ Chaussures ou bottes de sécurité antidérapantes alimentaires

- ▶ Gants de protection pour allumage et entretien du four
- ▶ Vestiaire à double compartiment
- ▶ Masques anti-poussières pour les personnes à risque
- ▶ Gants en vinyl pour manipuler les denrées alimentaires (fromage, jambon)
- ▶ Pansements bleus alimentaires si plaie des mains
- ▶ Gants protégeant les avant-bras pour la plonge
- ▶ Protections anti-bruit pour les postes exposés à des niveaux supérieurs à 85 dB

10.4. FORMATION - INFORMATION - SENSIBILISATION

- ▶ Profession déconseillée aux asthmatiques
- ▶ Formation aux gestes évitant la diffusion des poussières de farine
- ▶ Formation et sensibilisation à l'hygiène corporelle
- ▶ Formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire
- ▶ Bon entretien des machines et des systèmes de sécurité

11. REGLEMENTATION

11.1. TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES

- ▶ [Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011](#) relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale - J.O. n° 0147 du 26 juin 2011. Entrée en vigueur : 1er octobre 2012.
- ▶ [Arrêté du 21 décembre 2009](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entrepôt et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- ▶ [Arrêté du 31 juillet 2003](#) relatif au titre professionnel d'agent de restauration
- ▶ Pas de VME ou de VLE en France pour les poussières de farine. A l'étranger : VME de 10 mg/m³ au Royaume-Uni ; VLE de 0,5 mg/m³ aux Etats-Unis
- ▶ [Arrêté du 9 mai 1995](#) réglementant l'hygiène des aliments directement remis au consommateur
- ▶ Circulaire DEPSE/SDTE/C 95-7011-DRT n°95-6 du 8 mars 1995 relative à la surveillance médicale des salariés procédant à la manipulation des denrées animales et d'origine animale
- ▶ [Arrêté du 15 juin 1993](#) modifiant et complétant l'arrêté du 27 octobre 1975 relatif aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires
- ▶ Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale
- ▶ Arrêté du 26 juin 1974 relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale J.O. du 31 juillet 1974. Dernière modification par arrêté du 9 mai 1995 JO du 16 mai
- ▶ Arrêté du 30 septembre 1957 relatif aux mesures de sécurité applicables aux chambres froides ou climatisées.

11.2. RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATIONS DE LA [CNAMTS](#)

- ▶ R 242 Installations frigorifiques fonctionnant à l'ammoniac ou avec des composés chlorofluorés

11.3. NORMES

Néant

11.4. CONVENTIONS COLLECTIVES

- ▶ [Convention collective nationale de la restauration rapide](#). Brochure n°3245 du J.O.
- ▶ [Convention collective nationale pour les industries de la conserve](#). Brochure n°3127 du J.O.

12. BIBLIOGRAPHIE

- ▶ ROME Les fiches métiers. G1604 Fabrication de crêpes ou pizzas. (Pôle emploi) (2009)
- ▶ Classification Internationale Type des professions (CITP-08) : 5120 Cuisiniers - 9412 Aides de cuisine. ([O.I.T.](#)) (2008)
- ▶ [Pizzaiolo](#). Fiche de poste n°6. Catherine Vollet, Béatrice Muller et Dominica Feron ([Médecine du travail Durance Luberon](#)) (2004)
- ▶ Classification INSEE des professions (PCS 2003) : 561d Aides de cuisine, apprentis de cuisine et employés polyvalents de restauration. ([INSEE](#)) (2003)

AUTEURS : Catherine Vollet, Béatrice Muller et Dominica Feron (médecins du travail) ([Médecine du travail Durance Luberon](#)) (84)

DATE DE CREATION : Décembre 2003

DERNIERE MISE A JOUR : Décembre 2011

Commentaires

[Réagir à cette fiche](#)