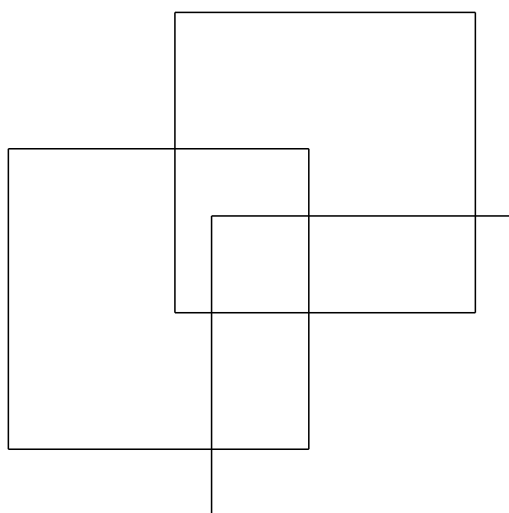




Projet de

## Directives sur la formation des cuisiniers de navire

**Rapport soumis aux fins de discussion**  
**Réunion d'experts chargée d'adopter des directives**  
**sur la formation des cuisiniers de navire**  
(Genève, 23-27 septembre 2013)





**MESC/2013**

ORGANISATION INTERNATIONALE DU TRAVAIL

Département des activités sectorielles

Projet de

**Directives sur la formation  
des cuisiniers de navire**

**Rapport soumis aux fins de discussion**  
**Réunion d'experts chargée d'adopter des directives**  
**sur la formation des cuisiniers de navire**  
(Genève, 23-27 septembre 2013)

Genève, 2013

BUREAU INTERNATIONAL DU TRAVAIL, GENÈVE

Copyright © Organisation internationale du Travail 2013

Première édition 2013

Les publications du Bureau international du Travail jouissent de la protection du droit d'auteur en vertu du protocole n° 2, annexe à la Convention universelle pour la protection du droit d'auteur. Toutefois, de courts passages pourront être reproduits sans autorisation, à la condition que leur source soit dûment mentionnée. Toute demande d'autorisation de reproduction ou de traduction devra être envoyée à l'adresse suivante: Publications du BIT (Droits et licences), Bureau international du Travail, CH-1211 Genève 22, Suisse, ou par courriel: [pubdroit@ilo.org](mailto:pubdroit@ilo.org). Ces demandes seront toujours les bienvenues.

Bibliothèques, institutions et autres utilisateurs enregistrés auprès d'un organisme de gestion des droits de reproduction ne peuvent faire des copies qu'en accord avec les conditions et droits qui leur ont été octroyés. Visitez le site [www.ifro.org](http://www.ifro.org) afin de trouver l'organisme responsable de la gestion des droits de reproduction dans votre pays.

---

*Projet de Directives sur la formation des cuisiniers de navire*: Réunion d'experts chargée d'adopter des directives sur la formation des cuisiniers de navire, Genève, 23-27 septembre 2013, Bureau international du Travail, Genève, BIT, 2013.

ISBN 978-92-2-227499-4 (imprimé)

ISBN 978-92-2-227500-7 (pdf Web)

Egalement disponible en anglais: *Proposal for Guidelines on the training of ships' cooks*: For discussion at the Meeting of Experts to Adopt Guidelines on the Training of Ships' Cooks, Geneva, 23-27 September 2013, ISBN 978-92-2-127499-5, Genève, 2013, et en espagnol: *Propuesta de Pautas sobre la formación de los cocineros de los buques*: Reunión de expertos para la elaboración de pautas sobre la formación de los cocineros de los buques, Ginebra, 23-27 de septiembre de 2013, ISBN 978-92-2-327499-3, Genève, 2013.

préparation de repas / restauration / nutrition / cuisiner / marin / qualifications requises / formation  
professionnelle / formation à la sécurité / navire / convention de l'OIT / commentaire  
08.17.4

*Données de catalogage du BIT*

---

Les désignations utilisées dans les publications du BIT, qui sont conformes à la pratique des Nations Unies, et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part du Bureau international du Travail aucune prise de position quant au statut juridique de tel ou tel pays, zone ou territoire, ou de ses autorités, ni quant au tracé de ses frontières.

Les articles, études et autres textes signés n'engagent que leurs auteurs et leur publication ne signifie pas que le Bureau international du Travail souscrit aux opinions qui y sont exprimées.

La mention ou la non-mention de telle ou telle entreprise ou de tel ou tel produit ou procédé commercial n'implique de la part du Bureau international du Travail aucune appréciation favorable ou défavorable.

Les publications et les produits électroniques du Bureau international du Travail peuvent être obtenus dans les principales librairies ou auprès des bureaux locaux du BIT. On peut aussi se les procurer directement, de même qu'un catalogue ou une liste des nouvelles publications, à l'adresse suivante: Publications du BIT, Bureau international du Travail, CH-1211 Genève 22, Suisse, ou par courriel: [pubvente@ilo.org](mailto:pubvente@ilo.org).

Visitez notre site Web: [www.ilo.org/publns](http://www.ilo.org/publns).

---

Imprimé par le Bureau international du Travail, Genève, Suisse

---

## Préface

### **Quatre-vingt-quatorzième session (maritime) de la Conférence internationale du Travail et décisions prises à ce sujet par le Conseil d'administration**

En adoptant la convention du travail maritime, 2006 (MLC, 2006), à sa 94<sup>e</sup> session (maritime), la Conférence internationale du Travail a adopté du même coup 17 résolutions destinées à faciliter la promotion, la ratification et l'application effective de la convention ainsi que l'existence de conditions de travail plus décentes dans le secteur maritime <sup>1</sup>.

Dans la résolution I concernant la promotion de la convention, la Conférence internationale du Travail invitait le Conseil d'administration à demander au Directeur général d'accorder la priorité voulue, lors de l'affectation des ressources, à la conduite du travail tripartite nécessaire pour l'application effective de la convention.

A sa 310<sup>e</sup> session (mars 2011), le Conseil d'administration, après avoir étudié les propositions concernant le Programme des activités sectorielles du BIT qui ont été élaborées selon un processus consultatif mené avec la participation des mandants tripartites et d'unités du BIT, a notamment décidé que, pour faciliter l'application de la MLC, 2006, il y aurait lieu d'élaborer des directives sur la formation des cuisiniers de navire <sup>2</sup>.

A sa 316<sup>e</sup> session (novembre 2012), le Conseil d'administration a approuvé une proposition visant à tenir une Réunion d'experts chargée d'adopter des directives sur la formation des cuisiniers de navire. Il est aussi convenu: que le Directeur général devrait contacter six experts qui seraient nommés par le groupe des employeurs du Conseil d'administration et six autres qui seraient nommés par le groupe des travailleurs; que les gouvernements des six pays ci-après seraient invités à désigner des experts: Brésil, Chypre, Ghana, Indonésie, Norvège et Philippines; qu'au cas où le gouvernement de l'un des pays susmentionnés déclinerait l'invitation à nommer un expert, l'un des gouvernements ci-après pourrait être invité à le faire: Canada, Danemark, Inde, Libéria, Panama et Fédération de Russie; et que, compte tenu de l'importance du sujet de la réunion pour la MLC, 2006, il est proposé que la réunion soit ouverte à tous les gouvernements en tant qu'observateurs, ceux ayant déjà ratifié la convention étant particulièrement incités à envisager d'envoyer des observateurs <sup>3</sup>.

<sup>1</sup> BIT, *Compte rendu provisoire* n° 16, Conférence internationale du Travail, 94<sup>e</sup> session (maritime), Genève, 2006, p. 16/10.

<sup>2</sup> BIT: *Programme des activités sectorielles: propositions pour 2012-13*, Conseil d'administration, 310<sup>e</sup> session, Genève, mars 2011, document GB.310/STM/1; *Rapport de la Commission des réunions sectorielles et techniques et des questions connexes*, Conseil d'administration, 310<sup>e</sup> session, Genève, mars 2011, document GB.310/14(Rev.).

<sup>3</sup> BIT: *Programme des activités sectorielles 2012-13*, Conseil d'administration, 316<sup>e</sup> session, Genève, novembre 2012, document GB.316/POL/4(&Corr.).

---

## La proposition du Bureau

Les directives proposées dans le présent document serviront de base pour les travaux de la Réunion tripartite d'experts. Comme suite aux décisions du Conseil d'administration, le Bureau a demandé aux gouvernements des 12 pays mentionnés ci-dessus ainsi qu'aux groupes des employeurs et des travailleurs de désigner des experts qui puissent participer, par un processus de consultation électronique, à un groupe de travail informel d'experts. Malgré la participation limitée des gouvernements, les experts désignés par les groupes des employeurs et des travailleurs ont fait des suggestions pertinentes à propos du contenu et de la présentation de la proposition du Bureau. Celui-ci remercie donc le groupe de travail de son aide pour l'élaboration des directives envisagées sur la formation des cuisiniers de navire, mais conserve la pleine responsabilité du présent texte, y compris de toute erreur éventuelle qui pourrait s'y trouver.

---

## Table des matières

	<i>Page</i>
Préface.....	iii
Abréviations et acronymes .....	ix
1. Introduction.....	1
1.1. L'action de l'OIT dans le secteur maritime .....	1
1.2. Aperçu de la MLC, 2006 .....	1
1.3. Structure de la MLC, 2006 .....	2
1.4. Dispositions relatives à la mise en application de la MLC, 2006.....	3
1.5. But des directives.....	4
1.6. Structure des directives.....	4
2. Prescriptions minimales prévues par la règle 3.2 et le code.....	5
2.1. Responsabilités de l'autorité compétente.....	5
2.2. Bonnes pratiques suggérées .....	7
2.2.1. Provisions de nourriture et d'eau .....	7
2.2.2. Organisation et équipements.....	7
2.2.3. Eau potable.....	8
3. Répartition des responsabilités et des obligations.....	9
3.1. L'armateur .....	9
3.1.1. Les repas doivent être fournis gratuitement aux marins durant leur emploi .....	9
3.1.2. Les navires doivent transporter des vivres en quantité suffisante et de bonne qualité .....	9
3.1.3. Les navires doivent fournir de l'eau potable d'une bonne qualité en quantité suffisante.....	10
3.1.4. Le capitaine, les cuisiniers de navire et les autres personnels de cuisine doivent être convenablement formés pour tenir leurs postes .....	10
3.1.5. Le personnel de cuisine et de table doit être formé à l'hygiène alimentaire et personnelle .....	11
3.1.6. L'aménagement et l'équipement de la cuisine et des magasins doivent être adaptés.....	11
3.1.7. Dispense dans certaines situations exceptionnelles .....	12
3.1.8. Nécessité d'appliquer les lois et réglementations nationales ou autres mesures.....	12
3.2. Le capitaine.....	12
3.2.1. Il doit y avoir suffisamment de vivres de bonne qualité et d'eau potable à bord.....	13
3.2.2. L'équipement de la cuisine et les locaux d'entreposage doivent être en bon état.....	13
3.3. Responsabilités des diverses catégories de personnels de cuisine et de table.....	13

4.	Compétences du personnel chargé du service de table .....	15
4.1.	Vue d'ensemble .....	15
4.2.	Préparation des aliments – Compétences de base.....	16
4.2.1.	Menus.....	18
4.2.2.	Santé et nutrition dans la cuisine pratique.....	19
4.2.3.	Connaissance, utilisation et préparation des ingrédients de base.....	19
4.2.4.	Aptitudes de cuisine pratique pour des menus équilibrés du point de vue nutritionnel.....	19
4.2.5.	Méthodes de préparation.....	20
4.2.6.	Présentation et service.....	20
4.2.7.	Cuisine pratique dans des situations imprévues.....	21
4.2.8.	Achats .....	21
4.2.9.	Economie alimentaire .....	21
4.2.10.	Administration, gestion et supervision.....	21
4.3.	Prévention des maladies d'origine alimentaire .....	22
4.3.1.	Maladie d'origine alimentaire .....	23
4.3.2.	Les aliments peuvent entraîner des maladies .....	23
4.3.3.	Aliments à haut risque.....	23
4.3.4.	Les micro-organismes peuvent être à l'origine de maladies .....	23
4.3.5.	Bactéries.....	24
4.3.6.	Symptôme des maladies d'origine alimentaire .....	24
4.3.7.	Prévention des maladies d'origine alimentaire .....	24
4.3.8.	Contamination croisée.....	25
4.3.9.	Système d'auto-évaluation de la sécurité alimentaire .....	25
4.4.	Hygiène alimentaire .....	26
4.4.1.	Comment briser la chaîne des maladies d'origine alimentaire .....	27
4.4.2.	Comment nettoyer et désinfecter la cuisine, le réfectoire et les lieux de stockage et pourquoi il est important de le faire .....	27
4.4.3.	Comment les aliments doivent être conservés et pourquoi il est important de maintenir les lieux de stockage en bon ordre .....	27
4.4.4.	Comment manipuler les produits réfrigérés et congelés .....	28
4.4.5.	Comment manipuler les aliments pendant leur préparation.....	28
4.4.6.	Comment conserver et réchauffer les restes et comment les réutiliser .....	28
4.4.7.	Comment servir les aliments de manière sûre.....	29
4.5.	Hygiène personnelle.....	29
4.5.1.	Hygiène personnelle.....	30
4.5.2.	Infections de la peau .....	30
4.5.3.	Gants .....	30
4.5.4.	Quand un arrêt de travail est nécessaire pour préserver la santé d'autrui .....	31
4.6.	Nutrition et santé – Menus équilibrés .....	31
4.6.1.	Comprendre la nutrition .....	32
4.6.2.	Planifier – Achats et compétences .....	33
4.6.3.	Allergies et intolérances alimentaires .....	33
4.6.4.	Comprendre l'importance de la nutrition pour combattre les maladies liées au mode de vie .....	33



4.7.	Aspects religieux et culturels.....	34
4.8.	Communication et autres connaissances de base.....	35
4.8.1.	Compétences linguistiques.....	36
4.8.2.	Compétences mathématiques.....	36
4.8.3.	Compétences informatiques.....	36
4.8.4.	Compétences générales de communication .....	36
4.9.	Sécurité sur le lieu de travail.....	37
4.9.1.	Connaissance des dangers potentiels .....	38
4.9.2.	Comportement sûr dans la cuisine .....	38
4.9.3.	Evaluation des risques.....	38
4.9.4.	Connaissance du Code ISM et des systèmes de gestion de la sécurité .....	39
4.9.5.	Déclaration des lésions professionnelles.....	39
4.10.	Premiers secours en cuisine .....	40
4.11.	Déchets .....	41
4.11.1.	Concilier prévention du gaspillage, hygiène et sécurité.....	41
4.11.2.	Collecte des déchets.....	41
4.11.3.	Stockage des déchets.....	42
4.11.4.	Elimination des déchets .....	42
	Références .....	43

## **Annexes**

I.	Convention du travail maritime, 2006: règle 3.2, norme A3.2 et principe directeur B3.2 – Alimentation et service de table .....	45
II.	Exemples de mesures prises par les autorités maritimes nationales des pays ayant ratifié la MLC, 2006, en vue de la mise en œuvre de la règle 3.2, de la norme A3.2 et du principe directeur B3.2 (au 19 mars 2013) .....	47



---

## Abréviations et acronymes

Code ISM	Code international de gestion pour la sécurité de l'exploitation des navires et la prévention de la pollution
Convention MARPOL	Convention internationale pour la prévention de la pollution par les navires
Convention STCW	Convention internationale de 1978 sur les normes de formation des gens de mer, de délivrance des brevets et de veille
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FDA	Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques
HACCP	Analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise
MLC, 2006	Convention du travail maritime, 2006
OIT	Organisation internationale du Travail
OMI	Organisation maritime internationale
OMS	Organisation mondiale de la santé
PCC	Point(s) de contrôle critique(s)



---

## 1. Introduction

### 1.1. L'action de l'OIT dans le secteur maritime

1. L'Organisation internationale du Travail (OIT) a toujours reconnu la spécificité de l'emploi maritime et les besoins de ceux qui gagnent leur vie sur les mers et les océans. Les premières normes internationales du travail concernant le travail en mer ont été adoptées en 1920. L'action menée par l'OIT dans le domaine maritime vise toujours à réunir des représentants des gouvernements ainsi que des organisations d'armateurs et de gens de mer en vue de l'élaboration de normes et de politiques internationales destinées à promouvoir le travail décent pour tous les gens de mer et des conditions de concurrence équitables pour les armateurs.
2. La convention du travail maritime, 2006 (MLC, 2006), a été adoptée par la Conférence internationale du Travail lors d'une session spéciale, maritime, qui s'est tenue en février 2006 à Genève. Cette convention a principalement pour objet d'assurer, à l'échelle du globe, une protection complète des droits des gens de mer et de garantir des conditions égales pour tous aux Etats Membres et aux armateurs qui ont à cœur d'instaurer des conditions de travail et de vie décentes pour les gens de mer, contribuant ainsi à l'élimination des problèmes liés à l'exploitation de navires non conformes aux normes. Comme 90 pour cent environ du commerce mondial s'effectue par mer, les gens de mer, dont le nombre s'élève à plus de 1,2 million, sont indispensables au commerce international et au système économique et commercial international. La MLC, 2006, reconnaît qu'il importe de veiller à ce que de la nourriture et de l'eau potable d'une qualité appropriée soient servies à bord en quantité suffisante par un personnel chargé du service de table dûment qualifié et formé. La convention établit un équilibre raisonnable entre la fermeté à l'égard des principes et la souplesse en matière de mise en œuvre.
3. Les directives sur la formation des cuisiniers de navire (ci-après dénommées «les directives») se veulent des informations et des conseils pratiques complémentaires à l'attention des Etats du pavillon, que ces derniers peuvent prendre en compte dans leur législation nationale et dans d'autres mesures d'application de la règle 3.2 (voir annexe I) et du code de la MLC, 2006. Il convient de souligner que ces directives sont destinées à apporter une aide pratique à tout gouvernement qui les jugera utiles. Dans tous les cas, les lois et règlements nationaux ou les accords collectifs pertinents et autres mesures d'application de la MLC, 2006, propres à l'Etat du pavillon devraient être considérés comme les règles qui font foi en la matière dans ledit Etat. Les directives peuvent aussi être utiles aux Etats fournisseurs de main-d'œuvre qui disposent d'établissements de formation spécialisés pour les cuisiniers de navire et le personnel chargé du service de table.

### 1.2. Aperçu de la MLC, 2006

4. La MLC, 2006, est un instrument juridique mondial généralement considéré comme le «quatrième pilier» du régime réglementaire international visant à un transport maritime de qualité, qui complète les conventions clés de l'Organisation maritime internationale (OMI), à savoir la Convention internationale pour la sauvegarde de la vie humaine en mer, 1974 (la Convention SOLAS) telle qu'amendée, la Convention internationale de 1978 sur les normes de formation des gens de mer, de délivrance des brevets et de veille (la Convention STCW), telle qu'amendée, et la Convention internationale pour la prévention de la pollution par les navires, 1973, et son protocole, 1978 (la Convention MARPOL).

- 
5. La MLC, 2006, contient un ensemble complet de normes, fondées sur des instruments du travail maritime (conventions et recommandations) adoptés par la Conférence internationale du Travail entre 1920 et 1996. Elle consolide et actualise plus de 68 normes internationales du travail maritime et définit, sous ses différents aspects, le droit des gens de mer à des conditions de travail décentes. Elle devrait être universellement applicable, facile à comprendre, simple à actualiser et mise en œuvre de façon uniforme.
  6. Les cuisiniers de navire sont des gens de mer dont la principale fonction à bord d'un navire consiste à préparer les aliments pour l'équipage. Ils sont aussi chargés de l'entretien de la cuisine, doivent veiller à la propreté et à l'hygiène des aires de préparation des aliments et des boissons et s'occupent en outre de la manipulation et du stockage des aliments et des provisions. Selon le type de navire ou les circonstances prévalant à bord, d'autres gens de mer peuvent aussi travailler dans la cuisine et préparer la nourriture.
  7. La convention (n° 68) sur l'alimentation et le service de table (équipage des navires), 1946, et la convention (n° 69) sur le diplôme de capacité des cuisiniers de navire, 1946, sont deux des conventions maritimes antérieures révisées par la MLC, 2006. La première de ces conventions exigeait un approvisionnement en vivres et en eau satisfaisant – compte tenu de l'effectif de l'équipage ainsi que de la durée et du caractère du voyage – quant à la quantité, la valeur nutritive, la qualité et la variété; elle imposait de plus un aménagement et un équipement du service de cuisine et de table à bord de tout navire qui permettent de fournir des repas convenables aux membres de l'équipage. La deuxième exigeait des cuisiniers de navire qu'ils soient titulaires d'un certificat de capacité obtenu après avoir réussi un examen prescrit par l'autorité compétente, y compris des épreuves théoriques et pratiques portant sur la préparation des aliments et la manipulation et le stockage des aliments à bord des navires.
  8. Dans la MLC, 2006, il est reconnu que la formation et les certificats de capacité des gens de mer entrent dans le champ d'application des normes de l'OMI, et en particulier de la Convention STCW. Cependant, aucun instrument de l'OMI ne traite spécifiquement de la formation et de la qualification des cuisiniers de navire.

### **1.3. Structure de la MLC, 2006**

9. La MLC, 2006, se compose de trois parties distinctes mais reliées entre elles, à savoir les articles, les règles et le code. Les articles et les règles énoncent les droits et principes fondamentaux ainsi que les obligations fondamentales des Etats Membres ayant ratifié la convention. Le code indique comment les règles doivent être appliquées. Il se compose d'une partie A (normes obligatoires) et d'une partie B (principes directeurs non obligatoires). Les dispositions des règles et du code sont regroupées sous les cinq titres suivants:
  - Conditions minimales requises pour le travail des gens de mer à bord d'un navire (titre 1).
  - Conditions d'emploi (titre 2).
  - Logement, loisirs, alimentation et service de table (titre 3).
  - Protection de la santé, soins médicaux, bien-être et protection en matière de sécurité sociale (titre 4).
  - Respect et mise en application des dispositions (titre 5).

- 
10. Considérée dans son ensemble, la MLC, 2006, couvre la plupart des aspects liés aux conditions de vie et de travail des gens de mer. Dans son article II 1.f), les gens de mer sont définis comme toutes les personnes employées, engagées ou travaillant à quelque titre que ce soit à bord d'un navire auquel la convention s'applique. Cette définition englobe donc non seulement l'équipage assurant la navigation ou l'exploitation du navire, mais aussi le personnel hôtelier travaillant à bord, par exemple. Les cuisiniers et le personnel chargé du service de table sont par conséquent protégés par la convention.
  11. Des dispositions précises concernant la formation des cuisiniers et du personnel chargé du service de table exerçant leurs fonctions à bord de navires figurent dans la règle 3.2 du titre 3 relative à l'alimentation et au service de table, qui vise à assurer aux gens de mer une alimentation de bonne qualité, y compris l'eau potable, servie dans des conditions d'hygiène réglementées. Cette règle stipule que les gens de mer employés comme cuisiniers de navire chargés de la préparation des repas doivent posséder la formation et les qualifications requises pour ce poste. On trouvera le texte intégral de la règle de même que celui de la norme A3.2 et de la directive B3.2 dans l'annexe I.
  12. Bien que d'autres dispositions de la MLC, 2006, s'appliquent aux cuisiniers et au personnel chargé du service de table, les présentes directives sont centrées sur la règle 3.2, la norme A3.2 et la directive B3.2.

#### **1.4. Dispositions relatives à la mise en application de la MLC, 2006**

13. Des prescriptions en matière de mise en application et de conformité figurent dans les articles et le titre 5 de la convention. L'Etat du pavillon doit vérifier, par un système efficace et coordonné d'inspections périodiques, de surveillance et d'autres mesures de contrôle, que les navires respectent les prescriptions telles qu'elles sont mises en œuvre par la législation nationale, les accords collectifs ou autres mesures de mise en œuvre de la MLC, 2006. Les navires d'une jauge brute égale ou supérieure à 500 tonneaux qui effectuent des voyages internationaux doivent être certifiés pour ce qui concerne leur conformité avec les prescriptions de la convention et avoir à bord un certificat de travail maritime et une déclaration de conformité du travail maritime.
14. La déclaration de conformité du travail maritime comporte deux parties. La partie I, qui doit être remplie par l'Etat du pavillon, doit faire référence aux détails pertinents des prescriptions nationales portant application de la MLC, 2006. La partie II, remplie par l'armateur, indique les mesures que ce dernier a prises pour assurer la conformité permanente du navire avec ces prescriptions de l'Etat du pavillon. La norme A5.1.3.10.b) exige des armateurs qu'ils apportent, dans la partie II de la déclaration, la preuve de la conformité continue avec les prescriptions nationales entre deux inspections ainsi que des mesures proposées pour assurer une amélioration continue.
15. Une inspection doit permettre de s'assurer que les prescriptions de la règle 3.2 et de la norme A3.2 concernant l'alimentation et le service de table – l'un des 14 aspects des conditions de travail et de vie dont la certification est obligatoire – sont effectivement appliquées pour qu'un certificat de travail maritime puisse être délivré. Il s'agit en particulier de s'assurer que les gens de mer chargés de la préparation des aliments sont formés et compétents pour occuper ce poste. L'alimentation et le service de table sont aussi l'un des aspects des conditions de travail et de vie des gens de mer qui peuvent faire l'objet d'un contrôle par l'Etat du port <sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Voir BIT: *Directives pour les agents chargés du contrôle par l'Etat du port effectuant des inspections en application de la convention du travail maritime, 2006* (Genève, 2009).

---

## 1.5. But des directives

16. Les prescriptions à suivre concernant la formation et les qualifications des cuisiniers de navire sont celles établies par les lois et règlements nationaux pertinents, les accords collectifs ou autres mesures d'application de la MLC, 2006. Celle-ci définit les prescriptions qui doivent être respectées au niveau national. Les présentes directives se rapportent uniquement aux prescriptions de la MLC, 2006, et il ne faut y voir que des indications d'ordre général. Par conséquent, les indications plus détaillées fournies dans les chapitres 3 et 4 ci-dessous ne vaudront pas nécessairement dans leur totalité pour l'ensemble des pays.
17. Les présentes directives rendent compte des prescriptions énoncées dans les articles, les règles et la partie A du code, et notamment de la nécessité, pour les Etats Membres de l'OIT, de dûment envisager de s'acquitter de leurs obligations de la manière prescrite dans la partie facultative du code (partie B). Cela signifie qu'il peut exister des différences de détail entre les dispositions de la MLC, 2006, et les dispositions nationales prises pour assurer la mise en œuvre de la règle 3.2.
18. Les directives sont un outil destiné à aider l'autorité compétente à mettre en œuvre la MLC, 2006. Dans l'article II.1.a), l'autorité compétente est définie comme le ministre, le service gouvernemental ou toute autre autorité habilitée à édicter et à faire respecter les règlements, arrêtés ou autres instructions ayant force obligatoire dans le domaine visé par la disposition concernée.
19. Selon la norme A3.2, l'autorité compétente est investie de plusieurs responsabilités particulières en ce qui concerne le programme des cours de formation destinés au personnel chargé du service de table à bord de navires et d'autres mesures visant à garantir des normes minimales en ce qui concerne la quantité et la qualité de l'alimentation et de l'eau potable. Cette autorité doit ainsi déterminer si les navires opérant avec un effectif prescrit de moins de dix personnes sont tenus d'avoir à bord des cuisiniers pleinement qualifiés. Elle doit aussi envisager d'élaborer les procédures à suivre pour délivrer une dispense autorisant des cuisiniers qui ne sont pas pleinement qualifiés à préparer les aliments dans des circonstances d'extrême nécessité.

## 1.6. Structure des directives

20. Les directives sont organisées de manière à donner des indications de plus en plus détaillées sur les qualifications et la formation exigées des cuisiniers de navire. Le chapitre 2 porte sur les prescriptions minimales prévues par la règle 3.2. Le chapitre 3 détermine les responsabilités des différentes personnes chargées de la fourniture et de la préparation des aliments. Le chapitre 4 définit les compétences des cuisiniers de navire et autres personnels chargés du service de table dûment formés et qualifiés et fournit des indications supplémentaires sur la méthode de démonstration des compétences. Dans l'annexe I figure le texte de la règle 3.2, de la norme A3.2 et de la directive B3.2. Enfin, dans l'annexe II, on trouve des renseignements sur les mesures prises par les autorités maritimes nationales pour ce qui est de la mise en application de ces dispositions.



---

## 2. Prescriptions minimales prévues par la règle 3.2 et le code

21. L'accès gratuit à une nourriture convenable et à de l'eau potable d'une qualité appropriée à bord des navires est indispensable à la santé et au bien-être des gens de mer. Les normes minimales pour l'alimentation à bord des navires, telles qu'elles sont définies par la règle 3.2.1 et 2 et la norme A3.2.1 et 2, portent sur la quantité, la valeur nutritive, la qualité et la variété des aliments, selon la durée et la nature du voyage et le nombre de personnes à bord. De plus, il doit être dûment tenu compte des obligations religieuses des gens de mer et de leurs habitudes culturelles en matière alimentaire. Pour les exigences liées aux inspections des Etats du pavillon, on se reportera aux *Directives pour les inspections des Etats du pavillon en vertu de la convention du travail maritime, 2006*<sup>1</sup>.
22. Conformément à la norme A3.2.8, aucun marin de moins de 18 ans ne doit être employé ou engagé pour travailler comme cuisinier de navire.
23. Selon la norme A3.2, au moins quatre catégories de gens de mer différentes peuvent travailler dans la cuisine d'un navire, à savoir: les cuisiniers dûment formés et qualifiés; les cuisiniers qui ne sont pas pleinement qualifiés et qui reçoivent une formation ou une instruction à bord de navires opérant avec un effectif prescrit de moins de dix personnes; le personnel chargé du service de table; et les autres gens de mer susceptibles d'assurer la préparation des aliments dans des circonstances exceptionnelles. Qui plus est, pour ces quatre catégories de gens de mer, la convention stipule que quiconque prépare la nourriture doit avoir reçu un minimum de formation dans des domaines tels que l'hygiène alimentaire et personnelle ainsi que la manipulation et le stockage des aliments à bord. On parle à ce sujet de compétences essentielles minimales. Les aspects particuliers de la formation et des qualifications du personnel chargé du service de table sont abordés plus en détail ci-dessous.

### 2.1. Responsabilités de l'autorité compétente

24. Selon la norme A3.2.4, l'autorité compétente doit approuver ou reconnaître les cours de formation destinés aux cuisiniers de navire. Autrement dit, elle doit évaluer les établissements de formation pour s'assurer que le niveau d'acquisition des compétences essentielles requises de la part des cuisiniers est suffisant pour permettre aux gens de mer concernés de préparer une nourriture nutritive et convenable durant le voyage.
25. L'autorité compétente doit envisager de prescrire une période minimale de service en mer avant de pouvoir exercer la fonction de cuisinier de navire. Elle a toute latitude de modifier la durée de cette période minimale afin de tenir compte des qualifications ou de l'expérience. Cela signifie que cette période de service en mer peut être accomplie dans l'exercice de fonctions différentes à bord, et en dehors de la cuisine<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Voir BIT: *Directives pour les inspections des Etats du pavillon en vertu de la convention du travail maritime, 2006* (Genève, 2009).

<sup>2</sup> Directive B3.2.2.1.a).

- 
- 26.** L'autorité compétente doit fournir les attestations nécessaires aux cuisiniers de navire formés et qualifiés, soit directement, soit en déléguant cette tâche à des établissements de formation agréés. Dans ce dernier cas, elle doit s'assurer que les établissements en question emploient une méthode d'évaluation des élèves cuisiniers qui puisse confirmer que ces derniers ont les compétences requises pour préparer les aliments en toute sécurité à bord des navires. L'autorité compétente doit aussi: déterminer la méthode d'évaluation et d'attestation des cuisiniers qualifiés qui travaillent sur des navires et sont cependant dépourvus d'attestations de leurs qualifications délivrées par un établissement de formation agréé<sup>3</sup>; déterminer s'il convient de reconnaître des certificats ou d'autres documents délivrés par les autorités compétentes d'autres Etats et définir la procédure à suivre pour ce faire; et préciser quels documents doivent se trouver à bord aux fins d'inspection<sup>4</sup>.
- 27.** Conformément à la norme A3.2.5, l'autorité compétente peut décider que les navires opérant avec un effectif prescrit de moins de dix personnes ne sont pas tenus d'avoir à bord des cuisiniers pleinement qualifiés. En ce cas, elle doit toujours s'assurer que les gens de mer chargés de préparer la nourriture dans la cuisine ont au minimum reçu une formation ou une instruction dans des domaines incluant l'hygiène alimentaire et personnelle ainsi que la manipulation et le stockage des aliments à bord. En conséquence, les cuisiniers qui ne sont pas pleinement qualifiés doivent aussi se munir de toutes pièces justificatives prouvant qu'ils ont reçu une formation dans ces domaines essentiels.
- 28.** En application de la norme A3.2.6, l'autorité compétente peut décider que, dans des circonstances de nécessité exceptionnelle, un cuisinier qui n'est pas pleinement qualifié peut être autorisé à préparer les aliments sur un navire particulier pendant une période déterminée n'excédant pas un mois. Les gens de mer exerçant cette fonction temporaire doivent en outre avoir reçu une formation leur permettant d'acquérir ces compétences essentielles minimales. Il serait opportun que les autorités compétentes définissent la procédure à suivre pour obtenir une telle dispense et indiquent ce que l'on entend par «circonstances de nécessité exceptionnelle».
- 29.** Conformément à la norme A3.2.7, l'autorité compétente doit exiger que des inspections documentées soient fréquemment menées à bord des navires, par le capitaine ou sous son autorité, en ce qui concerne: l'approvisionnement en vivres et en eau potable; l'ensemble des locaux et équipements utilisés pour le stockage et la manipulation des vivres; et la cuisine et toute autre installation utilisée pour la préparation et le service des repas.
- 30.** L'autorité compétente peut aussi envisager de publier des informations sur l'alimentation et les méthodes d'achat, d'emmagasiner et de conservation des vivres, ainsi que sur la préparation et le service des repas à bord des navires<sup>5</sup>.

<sup>3</sup> Par exemple, l'Autorité maritime et portuaire de Singapour demande aux cuisiniers de navire déjà en fonctions de suivre une formation d'appoint sur l'hygiène alimentaire et personnelle et le stockage des aliments à bord des navires; voir Maritime and Port Authority of Singapore, *Shipping Circular to Shipowners No. 3 of 2013*, 25 janvier 2013, paragr. 8.

<sup>4</sup> Directive B3.2.2.3.

<sup>5</sup> Directive B3.2.1.1.

---

## 2.2. Bonnes pratiques suggérées

31. Dans les sections suivantes sont indiquées les bonnes pratiques susceptibles de faciliter l'application de la règle 3.2<sup>6</sup>.

### 2.2.1. Provisions de nourriture et d'eau

- a) La quantité de vivres doit être appropriée, compte tenu de l'effectif de l'équipage ainsi que de la durée et de la nature du voyage.
- b) L'approvisionnement en vivres doit aussi tenir compte des particularités religieuses et culturelles des divers membres d'équipage.
- c) Pour s'assurer de la qualité des aliments, il convient de recourir à des fournisseurs de confiance, de procéder à un entreposage et une manipulation appropriés des aliments destinés à la préparation des repas, de planifier les menus et de prendre régulièrement l'avis de l'équipage.
- d) Les provisions de nourriture doivent être systématisées et régulièrement contrôlées, de manière à pouvoir suivre l'évolution de la quantité et de la qualité des aliments.
- e) Pour éviter toute pénurie de vivres, les provisions doivent être en quantité suffisante pour permettre la préparation d'un nombre minimal de repas types variés.
- f) Il faut réduire au minimum le gaspillage de nourriture.
- g) Si les locaux d'entreposage habituels sont trop exigus pour contenir toutes les provisions de nourriture pour un long voyage, les aliments doivent être placés dans des locaux exempts de fumées de diesel et éloignés de toute source de chaleur (par exemple dans des locaux se trouvant loin du moteur).
- h) Un plan d'intervention rapide devrait permettre de remédier à toute pullulation d'insectes et autres organismes nuisibles.
- i) Les déchets doivent être gérés à bord des navires conformément aux dispositions de l'annexe V de la Convention MARPOL.
- j) Les déchets de cuisine doivent être manipulés et stockés à l'écart des provisions de nourriture, des matières premières et de l'eau potable et doivent être placés dans des conteneurs munis de couvercles fermés pour empêcher toute contamination et pullulation de nuisibles.

### 2.2.2. Organisation et équipements

- a) Les trancheuses à viande, les malaxeurs ou mélangeurs et autres matériels similaires doivent être munis de dispositifs de sécurité pour prévenir les blessures.
- b) Les équipements de cuisine tels que cuiseurs et fours doivent être munis de dispositifs de blocage des casseroles et des portes afin qu'il soit possible de cuisiner par gros temps.

<sup>6</sup> Lors de l'élaboration du présent document, certains experts ont estimé qu'il n'était pas opportun d'inclure ces suggestions dans les directives.

- 
- c) Il faut disposer de violons et de dispositifs de blocage des casseroles pour maintenir en place les pots et casseroles sur les étagères et les plans de travail.
  - d) Les locaux à provisions et la cuisine doivent être équipés de matériels de refroidissement, de réfrigération et de congélation d'une capacité adaptée à l'effectif de l'équipage et à la durée du voyage.
  - e) La cuisine doit être équipée d'un système de ventilation et de hottes permettant d'aspirer les fumées dégagées par le cuiseur ou le four.
  - f) Les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments doivent être bien définis et doivent en outre se fonder sur les principes de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), sur des documents écrits et de bonnes pratiques en matière de gestion ou sur des procédures ne nécessitant pas de documents justificatifs, comme celles ayant trait à l'hygiène personnelle.
  - g) La cuisine doit être alimentée en eau potable permettant de se désaltérer et de préparer les aliments.
  - h) Il importe d'assurer l'entretien des installations d'eau potable afin d'empêcher toute prolifération bactérienne dans le système.

### **2.2.3. Eau potable**

- a) Le navire doit être équipé d'un système d'alimentation en eau douce (par exemple un système de citernes) ou d'installations permettant de produire de l'eau à bord. L'eau distribuée doit être de bonne qualité.
- b) Il convient d'établir des plans de gestion de la salubrité de l'eau afin d'assurer la qualité de l'eau potable.
- c) Le personnel de cuisine doit bien connaître les procédures en vigueur sur le navire pour résoudre au plus vite les problèmes liés à l'alimentation en eau douce. Il doit par exemple savoir à qui s'adresser, en particulier lorsqu'un problème se pose.

---

### 3. Répartition des responsabilités et des obligations

32. L'objet de la présente section est d'établir les responsabilités et obligations de l'armateur, du capitaine et du personnel de cuisine en lien avec la règle 3.2 et la fourniture et la préparation des repas pour l'équipage à bord des navires.

#### 3.1. L'armateur

33. L'armateur est défini par l'article II.1.j) de la MLC, 2006. En application de la norme A5.1.3.10.b), la partie II de la déclaration de conformité du travail maritime est établie par l'armateur et doit énoncer les mesures adoptées pour assurer une conformité continue avec les prescriptions nationales concernant l'alimentation et le service de table ainsi que les mesures proposées pour assurer une amélioration continue. La partie II de la déclaration de conformité devrait aussi fournir des informations sur la fréquence des inspections, les documents recueillis et les procédures à suivre en cas de défaut de conformité constaté <sup>1</sup>.

##### 3.1.1. *Les repas doivent être fournis gratuitement aux marins durant leur emploi*

34. La règle 3.2 prévoit que les gens de mer à bord d'un navire sont nourris gratuitement jusqu'à la fin de leur engagement.

##### 3.1.2. *Les navires doivent transporter des vivres en quantité suffisante et de bonne qualité*

35. Les vivres et l'eau potable fournis doivent être d'une valeur nutritive, d'une qualité et d'une variété satisfaisantes, compte tenu du nombre de gens de mer à bord, de leur religion et de leurs habitudes culturelles en matière alimentaire, ainsi que de la durée et de la nature du voyage <sup>2</sup>. Les armateurs devraient établir des normes et des procédures minimales pour garantir la qualité et la quantité des vivres à bord. Plusieurs systèmes distincts d'achat et de restauration sont utilisés dans les transports maritimes internationaux. L'armateur devrait veiller à ce que soit mis en place un système qui permette que des fournitures en quantité et en qualité suffisantes soient chargées à bord. Le navire devrait posséder des installations en nombre suffisant pour stocker les produits congelés, réfrigérés et secs. Des installations adaptées sont essentielles pour préserver la qualité des fournitures.

36. L'armateur devrait veiller à ce qu'il y ait des examens systématiques et réguliers de la quantité et de la qualité des vivres pour s'assurer qu'une évaluation adéquate et des mesures correctrices puissent avoir lieu au moment opportun afin que l'on puisse assurer à tout moment à l'équipage des repas convenables, variés et nutritifs tenant compte de leur religion et de leurs habitudes culturelles en matière alimentaire. L'armateur devrait faire en sorte que les membres de l'équipage connaissent leurs rôles et responsabilités à cet égard au moyen de procédures, d'une formation ou instruction.

<sup>1</sup> Principe directeur B5.1.3.2.

<sup>2</sup> Norme A3.2.2.a).

---

### **3.1.3. Les navires doivent fournir de l'eau potable d'une bonne qualité en quantité suffisante**

37. La MLC, 2006, impose aux armateurs de veiller à assurer un approvisionnement suffisant en eau potable d'une qualité satisfaisante compte tenu du nombre de gens de mer à bord ainsi que de la durée et de la nature de voyage.
38. Les armateurs devraient fournir un système de distribution d'eau potable garantissant un approvisionnement en eau potable salubre. La qualité de l'eau pourra être testée pour vérifier sa conformité avec les réglementations nationales ou avec les normes de l'Union européenne (UE) ou de l'Organisation mondiale de la santé (OMS)<sup>3</sup>.
39. L'armateur devrait établir des procédures et des normes minimales pour la quantité et la qualité de l'eau potable à bord de chaque navire compte tenu de la nature du voyage, du nombre de gens de mer à bord, etc. Les systèmes de distribution à bord sont normalement entretenus par des mécaniciens. Les armateurs devraient s'assurer que les mécaniciens sont qualifiés pour faire fonctionner les systèmes de distribution d'eau potable et vérifier régulièrement la qualité de l'eau. Il devrait également y avoir un plan pour l'entretien du système de distribution d'eau, y compris une documentation sur la qualité de l'eau ainsi qu'un plan d'action d'urgence lorsque les tests révèlent un problème dans la qualité de l'eau. Les procédures devraient également indiquer les rôles et responsabilités des membres d'équipage pour ce qui a trait à l'eau potable.

### **3.1.4. Le capitaine, les cuisiniers de navire et les autres personnels de cuisine doivent être convenablement formés pour tenir leurs postes**

40. L'armateur doit s'assurer que le capitaine est dûment qualifié au regard de la MLC, 2006, et conformément aux prescriptions de la Convention STCW, du Code international de gestion de la sécurité (Code ISM) (OMI, 2010) et des lois de l'Etat du pavillon. L'armateur devrait aussi définir les responsabilités spécifiques du capitaine en ce qui concerne l'alimentation, le service de table et l'hygiène.
41. L'armateur devrait veiller à ce que des procédures soient établies en ce qui concerne la formation et l'instruction des nouveaux membres d'équipage travaillant en cuisine et à ce que le capitaine ait reçu une instruction suffisante en ce qui concerne ses rôles et responsabilités pour ce qui a trait par exemple aux achats, à l'établissement des menus, à l'avitaillement, à l'eau potable, aux inspections, à la sécurité et aux opérations d'entretien dans les zones de stockage et la cuisine, à une bonne coopération générale et à la fourniture d'un appui aux travaux du personnel de cuisine pour chaque voyage.
42. L'armateur doit s'assurer que tous les personnels de cuisine et de table sont convenablement formés ou ont reçu l'instruction nécessaire. Lorsqu'un cuisinier pleinement qualifié est employé, il devra posséder les documents appropriés. Pour les navires ayant un équipage de moins de dix personnes, l'armateur devrait veiller à ce que le cuisinier soit convenablement formé ou ait reçu l'instruction nécessaire. L'armateur devrait établir des procédures pour garantir la formation et l'instruction du personnel de restauration, y compris pour ce qui a trait aux mesures visant à assurer une conformité

<sup>3</sup> Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine; OMS: *Directives de qualité pour l'eau de boisson*, quatrième édition (OMS, 2011); OMS: *Guide to ship sanitation*, troisième édition, 2011.

---

continue avec les prescriptions nationales entre deux inspections et à garantir une amélioration continue attestée par des documents <sup>4</sup>.

43. L'armateur devrait aussi veiller à ce que le personnel de restauration puisse communiquer dans la langue de travail choisie à bord ou dans une langue de travail comprise par les membres de l'équipage.

### **3.1.5. *Le personnel de cuisine et de table doit être formé à l'hygiène alimentaire et personnelle***

44. L'armateur devrait veiller à ce que des procédures de sécurité et santé adéquates soient mises en place à bord du type de navire concerné, et à ce que la formation porte sur la manipulation des vivres et l'hygiène individuelle à bord pour garantir que les repas seront préparés et servis dans des conditions d'hygiène.
45. Il est recommandé, pour les navires à passagers, d'adopter une approche plus générale et systématique, par exemple en appliquant les principes HACCP. Les navires de charge sans passagers peuvent utiliser un système d'auto-évaluation fondé par exemple sur les principes HACCP et les bonnes pratiques de gestion. Pour plus de détails, voir le chapitre 4 des présentes directives.

### **3.1.6. *L'aménagement et l'équipement de la cuisine et des magasins doivent être adaptés***

46. L'armateur devrait s'assurer que l'équipement de la cuisine et des magasins est adapté pour permettre le stockage adéquat de l'avitaillement en volume suffisant pour la durée du voyage, un milieu de travail sûr et adapté, la préparation de repas variés et nutritifs et servis dans des conditions d'hygiène conformément aux principes généraux sur les procédures suffisantes concernant la sécurité et l'entretien de l'équipement et la sécurité du travail énoncés dans la MLC, 2006, et le Code ISM.
47. La cuisine et les magasins devraient être conçus pour garantir des conditions d'ordre et d'hygiène et un accès aisé pour chercher les produits et nettoyer les magasins. La circulation devrait être aisée et il devrait y avoir suffisamment d'espace pour ranger les vivres dans des conditions de sécurité dans la cuisine. Ainsi, on devrait pouvoir utiliser un plan de travail, des machines, des équipements sans risque pour les membres de l'équipage de se blesser. Dans la cuisine, il est particulièrement important de veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour séparer les produits crus et les garder hors de contact avec le sol.
48. L'armateur devrait aussi veiller à ce que les procédures relatives à la gestion des déchets s'appliquent aussi aux déchets de cuisine.

<sup>4</sup> Norme A5.1.3.10.b).

---

### **3.1.7. Dispense dans certaines situations exceptionnelles**

49. Dans certaines situations exceptionnelles, lorsque le cuisinier n'est pas en mesure d'accomplir ses tâches normales, l'armateur devrait adresser une requête à l'autorité nationale compétente pour obtenir une dispense autorisant un cuisinier qui n'est pas pleinement qualifié à servir sur un navire donné et pour une période déterminée, jusqu'au port d'escale approprié suivant ou pour une période ne dépassant pas un mois, conformément à la norme A3.2.
50. Il incombe à l'armateur de s'assurer que la personne à qui la dispense est accordée ait reçu une formation ou une instruction dans des domaines incluant l'hygiène alimentaire et personnelle ainsi que la manipulation et le stockage des aliments à bord.
51. L'armateur devrait indiquer la nécessité de déterminer des procédures pour la formation et l'instruction spécifiques qui devraient être dispensées en pareil cas dans le cadre d'un plan d'urgence et en vertu de la norme A5.1.3.10 et veiller à ce que ces procédures soient prêtes à être appliquées.

### **3.1.8. Nécessité d'appliquer les lois et réglementations nationales ou autres mesures**

52. L'armateur doit veiller à ce que le navire respecte les lois et réglementations nationales, les conventions collectives ou les autres mesures pertinentes mettant en œuvre la MLC, 2006.

## **3.2. Le capitaine**

53. Il incombe au capitaine de respecter les procédures établies par l'armateur et de prendre les mesures appropriées et d'informer ce dernier conformément aux procédures établies en cas de manquement constaté.
54. Le capitaine devrait confirmer que tout le personnel de cuisine et de table possède les documents nécessaires montrant qu'ils sont qualifiés, formés et instruits pour exercer leurs fonctions.
55. Le capitaine aura souvent d'autres tâches liées par exemple à l'administration, aux finances et à la planification et à l'enregistrement des documents sur le travail effectué dans la cuisine, et participe souvent en grande partie aux achats et à l'approvisionnement du navire. Lorsqu'il y a à bord un cuisinier pleinement qualifié, le rôle du capitaine sera généralement plus limité, mais ceci dépendra aussi des traditions et des procédures de l'armateur.
56. La norme A3.2 fait obligation au capitaine, ou à une personne désignée par ce dernier, de s'assurer que des inspections documentées sont fréquemment menées à bord des navires pour vérifier qu'il y a suffisamment de vivres de bonne qualité et d'eau potable à bord et que l'équipement et les installations de stockage de la cuisine sont en bon état, comme exposé dans les parties 3.2.1 et 3.2.2 ci-après.



---

### **3.2.1. *Il doit y avoir suffisamment de vivres de bonne qualité et d'eau potable à bord***

57. D'une manière générale, les procédures de restauration et d'achat varient d'un navire à l'autre. Le rôle et les responsabilités du capitaine dépendent du niveau d'autorité délégué au cuisinier du navire par les politiques de l'armateur et les conventions collectives. Il incombe au capitaine d'instaurer de bonnes relations de travail avec le cuisinier et de faire le nécessaire pour que le cuisinier puisse servir des repas convenables, variés et nutritifs.
58. Les inspections menées par le capitaine devraient révéler notamment dans la documentation si la fourniture de vivres et d'eau potable est suffisante. Les inspections devraient avoir lieu régulièrement, de préférence sur une base hebdomadaire et comporter des informations données par le cuisinier sur l'état des provisions, y compris la qualité et la variété des aliments. Le capitaine devrait mettre en place un système permettant de contrôler s'il y a sous ou sur-approvisionnement afin d'en avertir l'armateur.

### **3.2.2. *L'équipement de la cuisine et les locaux d'entreposage doivent être en bon état***

59. La norme A3.2 oblige le capitaine à fréquemment inspecter l'équipement utilisé pour le stockage et la manipulation des vivres et de l'eau potable. Le capitaine devrait établir des procédures d'inspection systématique et veiller à ce qu'il soit convenablement remédié à tout manquement. L'inspection devrait inclure une observation visuelle directe et un déplacement dans la cuisine et les zones d'entreposage. Elle devrait conduire à confirmer que l'équipement est sûr et peut être complètement nettoyé, et que les parties pertinentes d'un programme d'auto-évaluation mis en place sont suivies comme prévu. Le capitaine devrait maintenir une communication systématique avec le personnel de restauration pour s'assurer que les informations sont régulièrement partagées.

### **3.3. Responsabilités des diverses catégories de personnels de cuisine et de table**

60. La règle 3.2 et la norme A3.2 de la MLC, 2006, comportent des références à quatre catégories distinctes de gens de mer qui peuvent participer à la préparation des repas: cuisiniers pleinement qualifiés; cuisiniers ayant reçu une formation ou une instruction pour les navires opérant avec un effectif prescrit de moins de dix personnes; autres personnels de cuisine et de table; enfin, cuisiniers non pleinement qualifiés servant dans des circonstances d'extrême nécessité. Les instruments n'établissent pas expressément une différence entre la formation et les qualifications du personnel de cuisine et de table et celles des cuisiniers non pleinement qualifiés opérant dans des circonstances d'extrême nécessité. Les compétences supplémentaires exigées pour les cuisiniers pleinement qualifiés correspondent à leur niveau élevé de responsabilité. Le tableau 3.1 détaille les responsabilités exigées des différentes catégories de personnels de cuisine et de table.

**Tableau 3.1. Responsabilités des différentes catégories de personnels de cuisine et de table**

<b>Cuisiniers pleinement qualifiés</b>	<b>Cuisiniers formés ou ayant reçu une instruction travaillant à bord de navires opérant avec un effectif de moins de dix personnes</b>	<b>Personnel de cuisine et de table; et cuisiniers non pleinement qualifiés travaillant dans des circonstances d'extrême nécessité</b>
Hygiène alimentaire et personnelle	Hygiène alimentaire et personnelle	Hygiène alimentaire et personnelle
Manutention et stockage des aliments à bord	Manutention et stockage des aliments à bord	Manutention et stockage des aliments à bord
Etablissement et mise en œuvre des procédures de gestion des stocks	Mise en œuvre des procédures de gestion des stocks	
Planification de menus équilibrés sur le plan nutritionnel	Planification de menus équilibrés sur le plan nutritionnel	Aptitude de base à faire la cuisine
Aptitude complète à faire la cuisine	Aptitude pratique à faire la cuisine	Aptitude à lire et à suivre les recettes et les procédures de cuisine
Calcul	Calcul	Connaissances élémentaires en mathématiques
Communication écrite et orale	Communication écrite et orale	
Compétences en informatique	Compétences en informatique	
Sécurité et premiers secours dans la cuisine	Sécurité et premiers secours dans la cuisine	Sécurité et premiers secours dans la cuisine
Evaluation des risques et mise en œuvre de mesures préventives de sécurité	Evaluation des risques et mise en œuvre de mesures préventives de sécurité	Evaluation des risques de base
Supervision des procédures de sécurité, y compris la déclaration des accidents et la prise de mesures correctives	Déclaration des accidents	Déclaration des accidents
Adaptation au changement	Adaptation au changement	
Définition et mise en œuvre des politiques et procédures appropriées pour le navire	Mise en œuvre de procédures appropriées pour le navire	
Gestion et supervision des autres marins dans la cuisine		
Achat de vivres		

---

## 4. Compétences du personnel chargé du service de table

### 4.1. Vue d'ensemble

61. Le présent chapitre passe en revue les compétences que les diverses catégories de personnel chargé du service de table doivent acquérir pendant leur période d'instruction ou de formation. Les recommandations en matière de qualifications et les prescriptions relatives à la formation des cuisiniers pleinement qualifiés et des cuisiniers qualifiés appelés à travailler à bord de navires comptant moins de dix membres d'équipage tiennent compte du fait que les cuisiniers appartenant à ces catégories peuvent gérer toutes les tâches liées au fonctionnement général des cuisines, notamment l'achat des provisions et la préparation des aliments proprement dite. En cas de nécessité exceptionnelle, les autres membres du personnel chargé du service de table et les cuisiniers qui ne sont pas pleinement qualifiés sont regroupés car leurs tâches sont généralement les mêmes. L'information est présentée sous forme de tableaux de format similaire à celui des tableaux de la Convention STCW. Chaque tableau est suivi d'un texte explicatif qui vise, sauf indication contraire, les cuisiniers pleinement qualifiés.
62. Le personnel chargé du service de table doit posséder les compétences nécessaires pour servir en quantité appropriée une nourriture de qualité, nutritive, tenant compte des appartenances culturelles et religieuses et satisfaisant aux exigences en matière d'hygiène. Savoir garantir l'hygiène à l'intérieur et aux abords de la cuisine est une compétence cruciale pour le personnel qualifié, et la règle 3.2 dispose expressément que la nourriture à bord doit être servie dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. Savoir comment stocker et manipuler les aliments dans le respect des règles d'hygiène est essentiel pour prévenir les maladies d'origine alimentaire.

#### Encadré 4.1

##### Note sur les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire

Il existe un système internationalement reconnu de gestion de la sécurité sanitaire des aliments appelé HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point: Analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise). Son objectif est de contrôler systématiquement certains points critiques liés à des facteurs ou procédés mesurables intervenant dans la production des aliments. Le système HACCP permet de recueillir des données sur les dysfonctionnements et de prendre des mesures correctives. Il peut être utilisé dans la navigation en général mais s'applique particulièrement aux navires à passagers. Lors de la mise en place d'un système d'auto-évaluation, les navires de charge ne transportant pas de passagers auraient tout intérêt à se familiariser avec les principes du système HACCP. Le système d'auto-évaluation présenté dans le chapitre 4 est moins détaillé, mais il renvoie parfois aux principes du HACCP et aux bonnes pratiques de gestion.

63. Les paragraphes consacrés à l'aptitude pratique à faire la cuisine insistent sur la nécessité, pour le personnel, de bien connaître les procédés utilisés à l'intérieur et aux abords de la cuisine – étant entendu qu'il doit être possible de conserver des aliments à bord pendant un certain temps, et sur le fait que le cuisinier doit disposer d'une grande variété d'ingrédients de base de bonne qualité.
64. Les denrées alimentaires dont la durée de conservation est la plus courte doivent être consommées en premier au cours du voyage. Elles doivent être utilisées de manière économique, rationnelle et variée. Les repas servis aux membres d'équipage doivent être nutritifs, variés et de bonne qualité. Ils doivent également tenir compte des besoins particuliers (membres de l'équipage souffrant de diabète, d'intolérance alimentaire, d'allergie, etc.) Par ailleurs, le cuisinier doit être sensibilisé à l'importance des aspects

culturels, religieux et sociaux des repas à bord. La règle 3.2 prévoit expressément qu'il doit être tenu compte des appartenances culturelles et religieuses des membres de l'équipage.

65. La répartition en quatre catégories du personnel chargé du service de table rend également compte des différents niveaux de formation et des diverses compétences requises, ainsi que des attentes de l'armateur et du capitaine, qui peuvent avoir des vues divergentes quant à la manière de préparer les repas (utilisation d'ingrédients de base ou recours à des plats préparés ou à des produits partiellement transformés). Les aliments préparés à partir d'ingrédients de base sont plus sains et en général coûtent moins cher et contiennent moins de matières grasses et de conservateurs que les plats préparés.
66. Le présent chapitre porte également sur les autres compétences que le personnel chargé du service de table est censé posséder – sécurité sur le lieu de travail, communication ou autres compétences de base, par exemple connaissances en mathématiques nécessaires pour adapter les quantités prévues dans la recette d'un plat en fonction du nombre de personnes qui prendront ce plat lors d'un repas donné.

## 4.2. Préparation des aliments – Compétences de base

Tableau 4.1. Nutrition, planification, cuisine, questions financières et gestion

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage		Méthodes pour démontrer les compétences
Cuisinier pleinement qualifié (personne responsable)	<p>Compréhension des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ planification des menus et compétences pour faire la cuisine</li> <li>■ santé et nutrition dans la pratique de la cuisine</li> <li>■ divers sens (importance de la façon dont les personnes ressentent la nourriture)</li> <li>■ ingrédients bruts et leur utilisation</li> <li>■ diverses coupes et techniques de préparation utilisées dans la pratique, y compris cuisson au four</li> <li>■ présentation et service</li> <li>■ achat (commande des provisions, quantités et stockage)</li> <li>■ économie alimentaire (aspects financiers, gaspillage et réutilisation des ingrédients bruts)</li> <li>■ administration, gestion et supervision</li> </ul>	<p>Connaissance des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ importance de la nutrition dans la cuisine pratique</li> <li>■ groupes de produits alimentaires et utilisation</li> <li>■ inventaire des stocks et achats</li> <li>■ planification budgétaire, gestion d'une cuisine et questions financières</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ prévoir des menus variés, en prenant en compte leur valeur nutritionnelle et les aspects religieux et culturels</li> <li>■ évaluer la qualité d'ingrédients de base, les préparer et les cuisiner</li> <li>■ préparer un menu nutritionnel et varié, et utiliser diverses techniques culinaires et méthodes de préparation</li> <li>■ utiliser les sens dans la cuisine pratique: apparence, couleur, odeur, consistance</li> <li>■ superviser, organiser et déléguer les tâches</li> <li>■ adapter les prévisions de menu en cas de changement imprévu de situation</li> </ul>	<p>Epreuves écrites:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples</li> <li>■ épreuve portant sur des cas concrets</li> </ul> <p>Méthode – exemple: Examen axé sur un projet couvrant toutes les compétences – de la commande de provisions à un examen pratique de cuisine et de service – d'un point de vue global</p> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p> <p>L'examen peut être réalisé dans un organisme de formation agréé</p>

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage		Méthodes pour démontrer les compétences
<p>Cuisinier formé et instruit</p> <p>Navires comptant moins de dix membres d'équipage (personne responsable)</p>	<p>Compréhension des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ planification des menus et compétences pour faire la cuisine</li> <li>■ santé et nutrition dans la pratique de la cuisine</li> <li>■ divers sens (importance de la façon dont les personnes ressentent la nourriture)</li> <li>■ ingrédients bruts et leur utilisation</li> <li>■ diverses coupes et techniques de préparation utilisées dans la pratique, y compris cuisson au four</li> <li>■ présentation et service</li> <li>■ gestion des stocks et commandes</li> <li>■ économie alimentaire en collaboration avec le capitaine</li> <li>■ administration, gestion et supervision</li> </ul>	<p>Connaissance des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ convention du travail maritime, 2006 (MLC, 2006), règle 3.2</li> <li>■ Code ISM/systèmes de gestion de la sécurité</li> <li>■ document OMS «HACCP – Introducing the hazard analysis and critical control point system» (WHO/FSF/FOS/97.2)</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ prévoir des menus variés, en prenant en compte leur valeur nutritionnelle et les aspects religieux et culturels</li> <li>■ évaluer la qualité d'ingrédients de base, les préparer et les cuisiner</li> <li>■ préparer un menu nutritionnel et varié, et utiliser diverses techniques culinaires et méthodes de préparation</li> <li>■ utiliser les sens dans la cuisine pratique: apparence, couleur, odeur, consistance</li> <li>■ superviser, organiser et déléguer les tâches</li> <li>■ adapter les prévisions de menu en cas de changement imprévu de situation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un registre des activités et démontrer qu'elles ont été comprises pendant la formation et l'instruction</li> </ul> <p>Les normes attendues de travail et de comportement sont observées par un examinateur</p> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>
<p>Personnel de cuisine et de table et cuisinier non pleinement qualifié (dans des circonstances d'extrême nécessité)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ suivre les prévisions de menu afin d'en garantir la variété et les qualités nutritionnelles</li> <li>■ avoir des capacités culinaires de base</li> <li>■ suivre des recettes</li> <li>■ s'occuper des ingrédients de base</li> <li>■ connaître les différentes coupes de viande et les techniques de préparation utilisées dans la pratique, y compris la cuisson au four</li> <li>■ assurer la présentation et le service</li> <li>■ gérer les stocks en collaboration avec le cuisinier/capitaine</li> </ul>	<p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ aider le cuisinier à préparer les repas</li> <li>■ préparer un repas nutritif en cas de besoin exceptionnel</li> </ul> <p>Connaître:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ la préparation d'un nombre restreint d'ingrédients de base et de produits finis/semi-finis</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ aider le cuisinier dans la préparation pratique du repas</li> <li>■ lire, comprendre et suivre une recette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un livre de bord des activités et démontrer leur compréhension pendant la formation et l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>

---

### 4.2.1. Menus

67. Le cuisinier devrait:

- être capable de lire, comprendre et suivre une recette, avoir des connaissances en matière de nutrition, d'ingrédients de base, de techniques de préparation et d'exigences culturelles et religieuses, et être apte à utiliser ces compétences pour la planification des menus;
- être capable d'estimer la quantité de restes pour les inclure dans les menus, en réduisant le gaspillage de nourriture, tant sur le long terme que dans la planification quotidienne;
- prendre en compte le rôle de tous les sens, du besoin de variété et de l'importance de la valeur nutritionnelle en planifiant les menus;
- être capable de préparer un repas de sorte que les ingrédients conservent leur contenu nutritionnel tout en gardant un aspect appétissant;
- être capable de préparer des repas en tenant compte du temps et des méthodes de préparation qui sont essentielles pour le goût final;
- être conscient de l'aspect social des heures de repas et de ses conséquences pratiques sur la planification des menus, y compris en ce qui concerne certaines traditions, fêtes et occasions;
- connaître l'interaction entre les heures de repas et le rythme quotidien de travail à bord, ainsi que l'importance de cette interaction pour le service de repas et de collations.

68. Afin de pouvoir concevoir et servir un menu varié, le cuisinier devrait savoir et pouvoir utiliser des recettes, diverses méthodes de cuisine et des informations sur la façon dont les substances nutritives changent pendant la cuisson, en tenant compte des incidences nutritionnelles et gustatives.

69. Le cuisinier doit être capable de préparer:

- un buffet froid;
- des plats chauds ou froids;
- des plats à base d'œufs;
- des déjeuners légers;
- des soupes, en particulier des bouillons de base;
- des sauces, en particulier des fonds de sauce;
- du poisson, de la viande, de la volaille et du gibier (à plumes ou à poils);
- des garnitures et des accompagnements;
- des légumes;
- des desserts;
- de la cuisine internationale, en tenant compte des exigences culturelles et religieuses, et des traditions communes.

---

#### **4.2.2. Santé et nutrition dans la cuisine pratique**

70. Le cuisinier devrait connaître:

- la valeur nutritionnelle de la nourriture et l'importance des repas et de leur composition pour mener une vie saine;
- les principes fondamentaux de la nutrition et les aptitudes pour garantir une diète nutritive pendant tout le voyage;
- comment, sur plusieurs jours, un menu devrait répondre aux besoins des personnes en éléments nutritifs, en vitamines et en minéraux;
- les recommandations internationales ou les recommandations de l'Etat du pavillon en ce qui concerne la nutrition, compte étant dûment tenu des pratiques culturelles et des exigences religieuses.

#### **4.2.3. Connaissance, utilisation et préparation des ingrédients de base**

71. Le cuisinier devrait connaître la chimie alimentaire de base et savoir comment le stockage et la préparation des ingrédients de base influent sur la qualité et la valeur des ingrédients.

72. Le cuisinier devrait aussi savoir comment évaluer la qualité des ingrédients de base et des aliments transformés ou semi-transformés, et pouvoir choisir et utiliser des aliments saisonniers et locaux au moment d'acheter les provisions.

#### **4.2.4. Aptitudes de cuisine pratique pour des menus équilibrés du point de vue nutritionnel**

73. Aux fins des aspects pratiques de la cuisine, le cuisinier devrait avoir acquis les compétences théoriques nécessaires pour planifier, préparer et servir un menu varié et nutritif d'une manière pratique. Le cuisinier devrait:

- être capable d'établir de bonnes méthodes de travail et des flux de production efficaces et, dans la pratique, des pratiques sûres de traitement des aliments pendant la préparation. Il est important que le cuisinier ait une bonne vue d'ensemble des réserves et qu'il ait fixé un calendrier pour décongeler en temps voulu les aliments nécessaires;
- être capable de conjuguer les principes de variété, de réutilisation des restes et de prévention du gaspillage de nourriture;
- acquérir les qualifications nécessaires pour cuire au four du pain et d'autres produits de boulangerie, en utilisant diverses méthodes de cuisson au four, y compris de la levure sèche;
- savoir utiliser les ustensiles et l'équipement dans la cuisine, par exemple le four pour préparer des aliments comme la viande et les légumes. Savoir utiliser correctement les planches à découper et les couteaux de cuisine est important;
- bien savoir utiliser correctement les fixations et les supports en cas de mauvais temps;
- comprendre la valeur des conditions pratiques et d'hygiène pour la cuisine afin de faciliter la préparation de nourriture et d'améliorer les méthodes de travail.

---

#### **4.2.5. Méthodes de préparation**

**74.** Le cuisinier devrait savoir appliquer différentes techniques de préparation des aliments et connaître les avantages, inconvénients et utilisations habituelles de chaque technique, ainsi que les façons les plus courantes de préparer des aliments pour répondre à des exigences culturelles et religieuses particulières. Il devrait connaître les différentes coupes de boucherie et diverses méthodes de cuisson <sup>1</sup>.

**75.** Le cuisinier devrait aussi:

- savoir comment gérer la production pratique d'aliments chauds ou froids, notamment les différents types de viandes, de fruits et de légumes avec différents accompagnements, épices et méthodes de cuisson, en tenant compte de tous les sens (apparence, goût, couleur, composition, etc.) et en recourant à de bonnes méthodes de travail pour achever et servir les repas en temps voulu;
- savoir comment retenir le contenu nutritionnel, et connaître notamment les processus chimiques de cuisson qui ont des effets sur les ingrédients de base et leurs éléments nutritifs;
- connaître les températures idéales pour rôtir et les températures de cuisson à cœur de viandes, et comment utiliser un thermomètre à sonde;
- connaître l'importance de la méthode de cuisson pour la consistance, l'apparence et le goût d'un repas, et les bons principes pour servir des aliments;
- savoir comment prévoir et préparer des collations, et faire cuire au four du pain et des gâteaux.

#### **4.2.6. Présentation et service**

**76.** Un repas peut être servi et présenté de nombreuses façons. Les méthodes de présentation et de service, d'une manière générale, dépendent de la tradition, de la culture ou de la religion. Alors que, le plus souvent, le sens du goût est le même partout dans le monde, l'expérience gustative est toujours individuelle car elle reflète essentiellement une tradition et une expérience préalable.

**77.** Pour la plupart des gens, le moment du repas a une grande importance sociale, et il est donc important que le cuisinier connaisse assez les besoins des clients.

**78.** Le buffet est la façon la plus courante de servir les repas à bord de navires. La présentation d'un repas (couleur, odeur, goût) est essentielle pour ceux qui vont le consommer. Les aliments chauds ou froids devraient être servis chauds ou froids. La température de service et la présentation du repas peuvent influencer beaucoup la perception du repas. Le cuisinier devrait donc connaître les principes fondamentaux de présentation et de service.

<sup>1</sup> Notamment, tous les types de rôtis; la cuisson à la broche; l'utilisation du micro-ondes; l'utilisation du bain-marie; la cuisson à la poêle; l'utilisation d'une friteuse; le blanchiment; la cuisson par ébullition; le pochage; la cuisson à la vapeur; le marinage; et la cuisson au four.



---

#### **4.2.7. Cuisine pratique dans des situations imprévues**

79. Le cuisinier devrait aussi pouvoir adapter les menus pendant le voyage en cas de situation imprévue.
80. Des difficultés particulières se posent à bord. Les conditions météorologiques peuvent être mauvaises, au point de rendre difficile la préparation du menu prévu. La sécurité prime toujours. Il devrait donc être possible de s'écarter du menu prévu en cas, par exemple, de gros temps ou de traversée plus longue que prévue, et de faire face aux difficultés des longues traversées en procédant comme il convient à la planification et à l'approvisionnement avant le départ.
81. Le cuisinier devrait connaître les procédures requises pour accroître le niveau de sécurité dans la cuisine en cas de mauvais temps, par exemple en utilisant des tables à roulis, des porte-objets, des brides et des casseroles à bord haut.

#### **4.2.8. Achats**

82. En ce qui concerne les achats, le rôle du cuisinier varie selon les politiques de l'entreprise, les équipements de restauration et les compétences. Parfois, le capitaine s'occupe de la plupart des achats, dans d'autres cas, la collaboration est nécessaire. Un cuisinier pleinement qualifié devrait pouvoir gérer les achats.
83. Tous les cuisiniers devraient pouvoir avoir une vue d'ensemble des produits et les suivre systématiquement dans les lieux d'entreposage du navire, et prévenir le capitaine si des provisions manquent.
84. Les cuisiniers devraient être tenus informés des éléments suivants: rotation des stocks et planification des repas; taille de l'équipage; quantité des stocks; et durée de conservation, prix et qualité des aliments.
85. Un cuisinier pleinement qualifié devrait être capable de commander des provisions, dans un magasin ou en ligne.

#### **4.2.9. Economie alimentaire**

86. Le cuisinier devrait pouvoir comprendre l'économie alimentaire générale, faire des calculs, savoir utiliser les ressources alimentaires en utilisant les restes et être conscient que le gaspillage de nourriture a un impact sur l'environnement mondial.

#### **4.2.10. Administration, gestion et supervision**

87. Le cuisinier pleinement qualifié devrait:
  - savoir gérer les questions administratives et financières, la comptabilité et la planification des menus;
  - pouvoir comprendre toutes les tâches administratives ayant trait aux activités de cuisine et à la production quotidienne d'aliments, parfois en collaboration avec le capitaine;
  - pouvoir planifier et entreprendre des tâches de gestion, superviser d'autres membres du personnel de restauration et fournir des instructions ou une formation de base.

### 4.3. Prévention des maladies d'origine alimentaire

Tableau 4.2. Prévention des maladies au moment de la préparation de la nourriture

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage		Méthodes pour démontrer les compétences
Cuisinier pleinement qualifié (personne responsable)	<p>Compréhension des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ maladies d'origine alimentaire et caractéristiques</li> <li>■ motifs et prévention des maladies d'origine alimentaire</li> <li>■ compréhension fondamentale de la sécurité des produits alimentaires, des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des procédures d'auto-évaluation</li> <li>■ supervision et instructions</li> </ul>	<p>Connaissance des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ symptômes des maladies d'origine alimentaire</li> <li>■ règles de sécurité alimentaire</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ mettre en œuvre et appliquer les règles</li> <li>■ superviser, instruire et former d'autres personnes qui travaillent dans la cuisine afin de garantir l'application des procédures (BPF)</li> <li>■ inspecter les aliments pour identifier les problèmes et prendre des mesures correctives</li> <li>■ définir des procédures appropriées pour les éléments particuliers de la cuisine</li> </ul>	<p>Epreuves écrites:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples</li> <li>■ épreuve portant sur des cas concrets</li> </ul> <p>Epreuve orale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ démontrer la capacité de donner des instructions aux collègues et de les superviser</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>
<p>Cuisinier formé et instruit</p> <p>Navires comptant moins de dix membres d'équipage (personne responsable)</p>	<p>Compréhension des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ maladies d'origine alimentaire et caractéristiques</li> <li>■ motifs et prévention des maladies d'origine alimentaire</li> <li>■ compréhension fondamentale de la sécurité des produits alimentaires, des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des procédures d'auto-évaluation</li> </ul>	<p>Connaissance des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ symptômes des maladies d'origine alimentaire</li> <li>■ règles de sécurité alimentaire</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ mettre en œuvre et appliquer les règles</li> <li>■ superviser, instruire et former d'autres personnes qui travaillent dans la cuisine afin de garantir l'application des procédures (BPF)</li> <li>■ inspecter les aliments pour identifier les problèmes et prendre des mesures correctives</li> <li>■ définir des procédures appropriées pour les éléments particuliers de la cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un livre de bord des activités et faire preuve d'une bonne compréhension pendant la formation et l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage	Méthodes pour démontrer les compétences
Personnel de cuisine et de table et cuisinier non pleinement qualifié (dans des circonstances d'extrême nécessité)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ maladies d'origine alimentaire et caractéristiques</li> <li>■ motifs et prévention des maladies d'origine alimentaire</li> <li>■ compréhension fondamentale de la sécurité des produits alimentaires, des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des procédures d'auto-évaluation</li> </ul>	<p>Connaissances des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ règles pour freiner la croissance bactérienne</li> <li>■ symptômes des maladies d'origine alimentaire</li> <li>■ règles fondamentales de la sécurité des produits alimentaires et capacité de trouver un complément d'information</li> </ul> <p>Aptitude à suivre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ les procédures dans un système d'auto-évaluation</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples ou épreuve dans un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un livre de bord des activités et démontrer qu'elles ont été comprises pendant la formation et l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un cuisinier pleinement qualifié, le capitaine ou un examinateur agréé</p>

#### 4.3.1. **Maladie d'origine alimentaire**

88. Expression générale qui désigne une maladie ou affection causée par la consommation d'aliments contaminés, la «maladie d'origine alimentaire» est aussi appelée «intoxication alimentaire».

#### 4.3.2. **Les aliments peuvent entraîner des maladies**

89. Il est important de connaître les facteurs les plus courants de contamination par des objets physiques, des substances chimiques et des micro-organismes. Les problèmes les plus graves dans la cuisine sont souvent entraînés par des micro-organismes et des virus. Pour veiller à une bonne hygiène, il faut connaître les micro-organismes et savoir comment ils peuvent se transmettre à la nourriture et comprendre les procédures nécessaires pour conserver correctement les aliments.

#### 4.3.3. **Aliments à haut risque**

90. Il est important de connaître les aliments qui comportent tout particulièrement des risques. Parfois, des aliments étaient déjà contaminés lorsqu'ils ont été livrés aux navires en raison de défaillances pendant la production ou d'une rupture de la chaîne de réfrigération. Des produits alimentaires peuvent être facilement contaminés par des bactéries lorsqu'ils sont manipulés incorrectement. Des micro-organismes peuvent passer facilement à d'autres aliments à cause de méthodes de travail peu soignées. Tous les gens de mer dans la cuisine devraient suivre les procédures de sécurité des produits alimentaires même lorsqu'ils doivent servir rapidement le repas. Par ailleurs, le personnel devrait connaître les facteurs de croissance bactérienne qui peuvent entraîner la contamination d'aliments, y compris ceux qui comportent peu de risques.

#### 4.3.4. **Les micro-organismes peuvent être à l'origine de maladies**

91. Il est important de savoir pourquoi certains micro-organismes peuvent être à l'origine de maladies, ce qu'il se passe lorsqu'ils pénètrent dans un organisme et comment ils peuvent se transmettre entre êtres humains et aliments, dans un sens comme dans l'autre.

---

#### **4.3.5. Bactéries**

92. Il faut savoir que certains micro-organismes sont utiles aux aliments alors que d'autres provoquent leur pourrissement (ce qui se voit et se sent). Les micro-organismes les plus dangereux – les bactéries pathogènes – ne donnent pas d'indications de leur présence dans les aliments, ils sont invisibles à l'œil nu et ne sentent rien.
93. Il convient aussi de comprendre comment les bactéries se reproduisent, deviennent latentes et forment des spores; que le taux de reproduction des bactéries est influencé par la valeur nutritionnelle des aliments, la saison, l'humidité et la température; comment contrôler ces facteurs; ainsi que la notion d'«effet barrière» ou, en d'autres termes, la manière de traiter les aliments pendant leur production de façon à minimiser le risque de contamination avant leur livraison sur le navire.

#### **4.3.6. Symptôme des maladies d'origine alimentaire**

94. Il est important d'avoir connaissance des éléments suivants:
- les bactéries qui occasionnent des maladies d'origine alimentaire et le nom de ces bactéries pathogènes;
  - les produits alimentaires fortement susceptibles d'être infectés par des bactéries et qui peuvent donc occasionner des maladies d'origine alimentaire s'ils sont consommés une fois contaminés;
  - les symptômes des maladies liées à l'alimentation;
  - la période d'incubation entre la consommation de produits alimentaires contaminés et l'apparition de maladies liées à l'alimentation;
  - les signes les plus courants des maladies d'origine alimentaire, les différentes évolutions possibles de ce type de maladie et les scénarios les plus graves dans lesquels ces maladies peuvent entraîner des complications, des séquelles irréversibles et la mort.

#### **4.3.7. Prévention des maladies d'origine alimentaire**

95. Il convient de savoir comment prévenir les maladies d'origine alimentaire. Il faut pour cela savoir:
- quelles actions peuvent être entreprises sur le lieu de travail;
  - quelle influence ont le comportement et l'hygiène personnelle sur l'apparition de ces maladies;
  - qu'il est primordial de maintenir l'ordre et de suivre des méthodes de travail soigneusement élaborées;
  - qu'il convient de manipuler correctement les aliments et de prévenir la contamination croisée;
  - qu'il faut conserver les aliments de manière appropriée et éviter l'apparition de parasites et de ravageurs;
  - qu'il est important de surveiller la réfrigération et les températures;

- 
- que les aliments doivent être cuits à une température adéquate;
  - qu'il est important de laver la vaisselle, de disposer de vaisselle et de couverts propres et de prendre soin du matériel;
  - à quel point la notion de propreté est primordiale;
  - qu'il convient de disposer d'un système d'auto-évaluation et de procédures de suivi.

#### **4.3.8. Contamination croisée**

96. Il est important de comprendre en quoi consiste la contamination croisée, l'une des principales causes de maladies d'origine alimentaire. Il convient pour cela d'avoir connaissance des éléments suivants:

- la possibilité de prévenir efficacement la contamination croisée en adoptant de bonnes méthodes de travail;
- les raisons de l'importance d'une conservation bien structurée des aliments dans des lieux secs, des réfrigérateurs et des congélateurs;
- les moments au cours desquels une contamination croisée est le plus susceptible de se produire;
- le matériel utile à la prévention de ce type de contamination.

#### **4.3.9. Système d'auto-évaluation de la sécurité alimentaire**

97. Les systèmes utilisés pour maintenir la sécurité alimentaire à bord dépendent des conditions locales. Le cuisinier devrait bien connaître plusieurs systèmes de sécurité alimentaire et être conscient de l'importance des bonnes pratiques de fabrication, de l'auto-évaluation systématique et des principes HACCP. Tous les types de navires devraient prendre en compte les principes HACCP. Les lignes directrices suivantes servent de base à une approche systématique de l'auto-évaluation:

- Qu'est-ce qu'un programme d'auto-évaluation?
  - Un programme d'auto-évaluation comprend des procédures destinées à produire une documentation attestant que le capitaine ou le cuisinier suit les procédures de contrôle et d'assurance de la qualité tout au long des processus pouvant avoir une incidence sur la production des aliments et la sécurité alimentaire dans la cuisine.
  - Un programme d'auto-évaluation peut être mis en œuvre dans le but de veiller à la conformité avec la législation en matière de sécurité alimentaire.
  - L'auto-évaluation s'appuie sur les PCC, à savoir les points critiques des processus de production et de cuisson qui peuvent être contrôlés.
  - L'auto-évaluation peut comprendre des procédures écrites formelles et d'autres moins formelles. Il s'agit par exemple de vérifier la température des aliments lorsqu'ils sont livrés, pendant leur préparation et lorsque les aliments cuits sont réchauffés ou refroidis.

- Qui est responsable d'un programme d'auto-évaluation?
  - Les procédures d'auto-évaluation devraient être établies par l'armateur.
  - Le capitaine devrait appliquer le programme d'auto-évaluation comme prévu et conformément à d'autres procédures relatives à la sécurité et à la maintenance à bord. Le cuisinier pleinement qualifié devrait être en mesure de déterminer les points de contrôle critiques et de démontrer, en cas de demande officielle, que les procédures en matière de sécurité alimentaire ont été mises en œuvre.

#### 4.4. Hygiène alimentaire

**Tableau 4.3. Procédures relatives à la manipulation des aliments et au service de table**

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage	Connaissances des aspects suivants:	Méthodes pour démontrer les compétences
Cuisinier pleinement qualifié (personne responsable)	Compréhension des aspects suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ manière de conserver les produits alimentaires de façon à ce qu'ils bénéficient d'une longue durée de vie et ne soient pas contaminés</li> <li>■ nécessité de nettoyer correctement la cuisine et les lieux de stockage et manière de s'y prendre</li> <li>■ manière de contrôler et superviser le personnel chargé de préparer les aliments pour garantir le respect des procédures relatives à l'hygiène alimentaire</li> </ul>	Connaissance des aspects suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ points critiques en matière de conservation et de service de la nourriture</li> </ul> Capacités: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ élaborer et mettre en œuvre des procédures d'hygiène et en informer les autres personnes travaillant dans la cuisine</li> <li>■ suivre un plan de nettoyage</li> <li>■ inspecter, superviser, déléguer</li> </ul>	Epreuves écrites: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples</li> <li>■ épreuve portant sur des cas concrets</li> </ul> Epreuve orale: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ démontrer la capacité de donner des instructions aux collègues et de les superviser</li> </ul> Sanctionnées par un examinateur agréé
Cuisinier formé et instruit Navires comptant moins de dix membres d'équipage (personne responsable)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ manière de stocker les produits alimentaires de façon à assurer leur durée de conservation et à éviter la contamination</li> <li>■ nécessité de nettoyer correctement la cuisine et les lieux de stockage et manière de s'y prendre</li> <li>■ manière de contrôler et superviser le personnel chargé de préparer les aliments pour garantir le respect des procédures relatives à l'hygiène alimentaire</li> </ul>	Connaissance des aspects suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ points critiques en matière de conservation et de service de la nourriture</li> </ul> Capacités: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ élaborer et mettre en œuvre des procédures d'hygiène et en informer les autres personnes travaillant dans la cuisine</li> <li>■ suivre un plan de nettoyage</li> <li>■ inspecter, superviser, déléguer</li> </ul>	Epreuves écrites/orales: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un registre des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> Sanctionnées par un examinateur agréé
Personnel de cuisine et de table et cuisinier non pleinement qualifié (dans des circonstances d'extrême nécessité)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ manière de stocker les produits alimentaires de façon à assurer leur conservation et éviter la contamination</li> <li>■ nécessité de nettoyer correctement la cuisine et les lieux de stockage et manière de s'y prendre</li> </ul>	Connaissance des aspects suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ points critiques en matière de conservation et de service de la nourriture</li> </ul> Capacités: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ suivre un plan de nettoyage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un registre des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> Sanctionnées par un examinateur agréé

---

#### **4.4.1. Comment briser la chaîne des maladies d'origine alimentaire**

98. Il est important de comprendre que les produits alimentaires doivent être protégés de façon à ne pas être contaminés; que la prolifération des bactéries doit être empêchée en évitant les conditions qui lui sont favorables, notamment l'humidité et la chaleur; que la chaîne de réfrigération doit être maintenue en contrôlant les températures, en relevant leurs variations et en agissant de manière appropriée lorsque ces variations se produisent; et que les bactéries présentes dans les aliments peuvent être détruites en cuisant ou en réchauffant ces aliments à une température adéquate.

#### **4.4.2. Comment nettoyer et désinfecter la cuisine, le réfectoire et les lieux de stockage et pourquoi il est important de le faire**

99. Il convient de savoir:

- quels sont les endroits à nettoyer et désinfecter et de quelle manière s'y prendre, ainsi que comment ces opérations peuvent permettre de lutter contre les micro-organismes et les ravageurs ou les parasites;
- comment utiliser le matériel et les produits de nettoyage et veiller à une dilution appropriée de ces produits;
- comment ranger les produits de nettoyage et l'équipement de protection individuelle;
- quels sont les produits de nettoyage et les désinfectants les plus dangereux ainsi que leurs effets sur l'homme et l'environnement;
- comment élaborer des plans et des procédures de nettoyage, ainsi que des plans de travail détaillés;
- comment des normes élevées en matière de nettoyage peuvent constituer un bon exemple et influencer le comportement des autres membres d'équipage.

#### **4.4.3. Comment les aliments doivent être conservés et pourquoi il est important de maintenir les lieux de stockage en bon ordre**

100. Il est important de savoir:

- comment conserver les aliments hautement périssables, périssables ou à longue durée de vie;
- comment lire l'étiquetage des dates;
- comment conserver les aliments secs de manière sûre et appropriée, en particulier une fois leur emballage ouvert;
- comment nettoyer et maintenir l'ordre dans les lieux de stockage et la cuisine;
- comment conserver au mieux la valeur nutritionnelle des légumes stockés;
- comment manipuler les produits alimentaires à la livraison et comment remplir les étagères (système du premier produit entré, premier produit sorti).

---

#### **4.4.4. Comment manipuler les produits réfrigérés et congelés**

**101.** Il est important de savoir:

- comment organiser les compartiments de réfrigération/congélation et instaurer le système du premier aliment entré, premier aliment sorti;
- comment stocker plusieurs types de produits alimentaires;
- quelles sont les températures idéales de réfrigération et de congélation;
- quelle est la durée de vie des aliments réfrigérés et comment prévenir la contamination croisée;
- comment décongeler et réemballer les aliments et comment utiliser des récipients agréés pour la conservation des aliments;
- comment contrôler et relever les températures des réfrigérateurs et des congélateurs.

#### **4.4.5. Comment manipuler les aliments pendant leur préparation**

**102.** Il est important de savoir:

- comment mettre en place des méthodes de travail et veiller à une bonne gestion des flux de produits;
- comment appliquer de bonnes méthodes de travail pendant les phases de nettoyage et de refroidissement;
- comment utiliser correctement le matériel, les ustensiles et les tables à roulis, y compris les couteaux de cuisine;
- quels groupes de produits doivent être conservés séparément pour éviter une contamination croisée;
- quelles sont les températures idéales pour rôtir et cuire à cœur les viandes et comment utiliser un thermomètre à sonde.

#### **4.4.6. Comment conserver et réchauffer les restes et comment les réutiliser**

**103.** Il convient de savoir:

- comment réutiliser les restes dans la planification des menus;
- comment veiller à la sécurité alimentaire au moment de réfrigérer les restes;
- qu'il est important d'indiquer des dates de réutilisation;
- comment assurer la température à cœur idéale des restes lorsqu'ils sont réchauffés;
- comment utiliser le four à micro-ondes et emballer les aliments de manière sûre avant de les y introduire.



#### 4.4.7. Comment servir les aliments de manière sûre

104. Il est important de savoir:

- comment manipuler les aliments de manière sûre pendant un buffet;
- que, selon la règle générale, pour conserver leur qualité alimentaire, les denrées ne doivent pas être exposées sur buffet plus de trois heures;
- comment maintenir une chaleur et une fraîcheur constantes sur un buffet;
- comment refroidir correctement les aliments provenant d'un buffet chaud;
- comment maintenir une bonne hygiène sur les tables du réfectoire pendant les repas;
- comment utiliser un produit de nettoyage à base d'alcool pour se désinfecter les mains.

#### 4.5. Hygiène personnelle

Tableau 4.4. Procédures en matière de manipulation des aliments et de service de table

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage	Connaissances des aspects suivants:	Méthodes pour démontrer les compétences
Cuisinier pleinement qualifié (personne responsable)	<p>Compréhension des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ importance de l'hygiène personnelle pour la sécurité alimentaire</li> <li>■ comment adopter une bonne hygiène personnelle</li> </ul>	<p>Connaissances des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ règles élémentaires d'hygiène personnelle</li> <li>■ règles de sécurité dans la cuisine</li> <li>■ à quel moment il convient d'alerter le capitaine en cas de risque de contamination alimentaire ou de doutes concernant les procédures</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ définir des règles et des procédures applicables à la cuisine en particulier</li> <li>■ veiller au respect de ces règles et procédures</li> <li>■ superviser</li> </ul>	<p>Epreuves écrites:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples</li> <li>■ épreuve portant sur des cas concrets</li> </ul> <p>Epreuve orale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ démontrer la capacité de donner des instructions aux collègues et de les superviser</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>
Cuisinier formé et instruit Navires comptant moins de dix membres d'équipage (personne responsable)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ importance de l'hygiène personnelle pour la sécurité alimentaire</li> <li>■ comment adopter une bonne hygiène personnelle</li> </ul>	<p>Connaissances des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ règles élémentaires d'hygiène personnelle</li> <li>■ règles de sécurité dans la cuisine</li> <li>■ à quel moment il convient d'alerter le cuisinier et/ou le capitaine en cas de risque de contamination alimentaire ou de doutes concernant les procédures</li> </ul>	<p>Epreuves écrites/orales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un livre de bord des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage	Méthodes pour démontrer les compétences	
Personnel de cuisine et de table et cuisinier non pleinement qualifié (dans des circonstances d'extrême nécessité)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ importance de l'hygiène personnelle pour la sécurité alimentaire</li> <li>■ comment adopter une bonne hygiène personnelle</li> </ul>	Capacités: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ suivre les règles et procédures établies</li> </ul>	
		Connaissance des aspects suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ règles élémentaires d'hygiène personnelle</li> <li>■ à quel moment il convient d'alerter le cuisinier et/ou le capitaine en cas de risque de contamination alimentaire ou de doutes concernant les procédures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un registre des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul>
		Capacités: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ suivre les règles et procédures établies</li> </ul>	Sanctionnées par un examinateur agréé

#### 4.5.1. *Hygiène personnelle*

**105.** Il est important de savoir:

- qu'il est nécessaire que chacun assume ses responsabilités en matière d'hygiène personnelle;
- qu'il est impératif de se laver les mains et comment le faire correctement;
- quels vêtements il convient de porter en cuisine;
- quels facteurs peuvent mettre la santé d'autrui en danger;
- à quel point le comportement personnel importe, notamment donner l'exemple.

#### 4.5.2. *Infections de la peau*

**106.** Il est important d'avoir connaissance des causes d'allergies, des moyens de prévenir les infections de la peau et les allergies cutanées causées par des aliments, ainsi que des symptômes allergiques.

#### 4.5.3. *Gants*

**107.** Les gants utilisés pour la préparation des aliments devraient être agréés et de bonne qualité. Il est important de savoir:

- dans quel cas porter des gants pour préserver la nourriture – notamment en cas de brûlure, coupure ou infection aux mains;
- quels sont les différents types de gants et comment prévenir la contamination croisée en portant des gants;
- que porter des gants ne dispense en aucun cas de se laver les mains entre les différentes phases de travail.

#### 4.5.4. Quand un arrêt de travail est nécessaire pour préserver la santé d'autrui

108. Il est important de savoir quand, pour cause de maladie, il convient de ne pas travailler en cuisine, ce qu'il faut faire en cas de maladie et comment reprendre le travail sans mettre en danger la santé d'autrui.

#### 4.6. Nutrition et santé – Menus équilibrés

Tableau 4.5. Proposer à l'équipage un régime alimentaire équilibré

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage		Méthodes pour démontrer les compétences
Cuisinier pleinement qualifié (personne responsable)	<p>Compréhension des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ composition d'un régime alimentaire équilibré</li> <li>■ importance des différents éléments d'un régime alimentaire: lipides, protéines, glucides, vitamines, minéraux et oligo-éléments</li> <li>■ importance de l'alimentation pour être en bonne santé</li> </ul>	<p>Connaissances des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ce qui constitue un régime alimentaire équilibré</li> <li>■ corrélation entre l'alimentation et les maladies liées au mode de vie</li> <li>■ à quel moment il convient de commander des vivres ou de signaler au capitaine qu'il faudrait acquérir des provisions supplémentaires</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ élaborer des programmes alimentaires et des menus qui contribuent à un régime nutritionnel équilibré</li> <li>■ adapter les menus en fonction des événements se produisant au cours du voyage</li> <li>■ suivre une recette et préparer un menu nutritionnellement équilibré</li> </ul>	<p>Epreuves écrites:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples</li> <li>■ épreuve portant sur des cas concrets, notamment réalisation d'un régime alimentaire</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>
Cuisinier formé et instruit Navires comptant moins de dix membres d'équipage (personne responsable)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ composition d'un régime alimentaire équilibré</li> <li>■ importance des différents éléments d'un régime alimentaire: lipides, protéines, glucides, vitamines, minéraux et oligo-éléments</li> <li>■ importance de l'alimentation pour être en bonne santé</li> </ul>	<p>Connaissance des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ce qui constitue un régime alimentaire équilibré</li> <li>■ lien entre l'alimentation et les maladies dues au mode de vie</li> <li>■ à quel moment il convient de commander des vivres ou de signaler au capitaine qu'il faudrait acquérir des provisions supplémentaires</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ élaborer des programmes alimentaires et des menus qui contribuent à un régime nutritionnel équilibré</li> <li>■ adapter les menus en fonction des événements se produisant au cours du voyage</li> </ul>	<p>Epreuves écrites:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un livre de bord des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage	Méthodes pour démontrer les compétences
Personnel de cuisine et de table et cuisinier non pleinement qualifié (dans des circonstances d'extrême nécessité)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ importance des différents éléments d'un régime alimentaire: lipides, protéines, glucides, vitamines, minéraux et oligo-éléments</li> <li>■ importance de l'alimentation pour être en bonne santé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ suivre une recette et préparer un menu nutritionnellement équilibré</li> <li>■ savoir ce qui constitue un menu nutritionnellement équilibré</li> <li>■ savoir suivre une recette et préparer un menu nutritionnellement équilibré</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un registre de bord des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>

#### 4.6.1. Comprendre la nutrition

**109.** Les cuisiniers pleinement qualifiés qui sont responsables de l'alimentation de l'équipage devraient:

- connaître la composition des éléments du régime alimentaire et s'assurer qu'ils sont équilibrés sur le plan nutritionnel. Cela suppose de connaître les recommandations des autorités nationales compétentes ou de l'OMS et, notamment, le contenu et la composition des denrées – lipides, protéines, glucides, vitamines, minéraux, oligo-éléments;
- être capables d'élaborer un régime alimentaire qui permette à l'équipage de se nourrir correctement sur le long terme. Le régime doit être conforme aux exigences nationales ou internationales (OMS/Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)) en matière d'apports nutritionnels conseillés et composé en tenant compte des aspects culturels et religieux pertinents;
- être capables, sur la base du régime établi, d'élaborer des programmes d'achat, des menus, des recettes et plats divers dont le contenu énergétique puisse être calculé et évalué.

**110.** Le cuisinier devrait disposer de notions de base en ce qui concerne:

- la physiologie alimentaire;
- les facteurs physiologiques;
- le métabolisme du corps humain;
- le rôle des nutriments;
- les recommandations en matière de glucides, fibres alimentaires, lipides, protéines, alcool, eau, sel, minéraux et vitamines;
- l'importance de l'alimentation et de l'exercice physique;
- la corrélation entre les maladies liées au mode de vie et l'alimentation.

---

#### **4.6.2. Planifier – Achats et compétences**

**111.** Le cuisinier devrait:

- être capable d'élaborer un régime alimentaire varié qui réponde aux besoins nutritionnels du moment;
- connaître tous les groupes d'aliments, savoir de quoi se compose un régime alimentaire et comment les différents aliments sont utilisés;
- avoir connaissance des spécificités alimentaires liées à certaines cultures et religions;
- pouvoir lire, comprendre et suivre les indications d'une recette;
- être capable de planifier des menus pour une longue période;
- être capable de commander les produits alimentaires nécessaires aux menus prévus, en tenant dûment compte de l'usage des ingrédients de base et de l'incidence financière.

#### **4.6.3. Allergies et intolérances alimentaires**

**112.** Il est important que le personnel de table ait connaissance des différentes allergies alimentaires et des éventuelles réactions qu'elles peuvent provoquer, y compris le fait que certaines de ces réactions peuvent mettre la vie en danger. Il est important aussi qu'il connaisse les différences de réactions allergiques courantes dans le monde. Le cuisinier devrait savoir comment utiliser des aliments de substitution pour que le repas reste équilibré. Tous les cuisiniers chargés de l'élaboration des repas quotidiens devraient:

- connaître les allergies et intolérances alimentaires les plus répandues (et leurs causes);
- comprendre les conséquences de l'exposition à une substance à laquelle une personne est allergique;
- savoir que les allergies diffèrent d'une partie du monde à une autre;
- savoir recourir à des solutions de remplacement des produits causant des allergies;
- savoir comment élaborer des régimes et des menus qui tiennent compte des allergies de certains membres d'équipage (ce qui suppose aussi de connaître les produits de substitution appropriés).

#### **4.6.4. Comprendre l'importance de la nutrition pour combattre les maladies liées au mode de vie**

**113.** Les cuisiniers devraient connaître le rôle de la nutrition dans la lutte contre les maladies liées au mode de vie – diabète, hypertension artérielle, difficultés respiratoires (y compris l'apnée du sommeil), accident vasculaire cérébral, maladies cardiovasculaires, cancer. Le cuisinier devrait veiller à ce que les membres d'équipage aient la possibilité de se nourrir sainement.

**114.** Grâce à une alimentation équilibrée, tous les membres d'équipage devraient avoir un risque réduit d'être atteints d'une maladie liée au mode de vie et au surpoids. Par conséquent, le cuisinier devrait être en mesure de planifier des menus conformes aux recommandations nationales et internationales.

## 4.7. Aspects religieux et culturels

Tableau 4.6. Adapter les menus aux différentes cultures et religions

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage		Méthodes pour démontrer les compétences
Cuisinier pleinement qualifié (personne responsable)	<p>Compréhension des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ traditions, règles et rites religieux et culturels liés à la nourriture et aux repas</li> </ul>	<p>Connaissance des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ importance des traditions, règles et rites religieux et culturels</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ prévoir des menus et préparer des repas dans le respect de certaines règles religieuses et culturelles – pour la viande halal par exemple, veiller à ce qu'elle soit indiquée comme telle et que des techniques de boucherie spécifiques soient employées</li> </ul>	<p>Epreuves écrites:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples</li> <li>■ épreuve portant sur des cas concrets: réalisation d'un plan de menus</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>
Cuisinier formé et instruit Navires comptant moins de dix membres d'équipage (personne responsable)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ traditions, règles et rites religieux et culturels liés à la nourriture et aux repas</li> </ul>	<p>Connaissance des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ importance des traditions, règles et rites religieux et culturels</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ prévoir des menus et préparer des repas dans le respect de certaines règles religieuses et culturelles – pour la viande halal par exemple, veiller à ce qu'elle soit indiquée comme telle et que des techniques de boucherie spécifiques soient employées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un livre de bord des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>
Personnel de cuisine et de table et cuisinier non pleinement qualifié (dans des circonstances d'extrême nécessité)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ traditions, règles et rites religieux et culturels liés à la nourriture et aux repas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ connaissance de l'importance des traditions, règles et rites religieux et culturels</li> <li>■ être capable de préparer au moins un repas dans le respect de certaines règles religieuses et culturelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un registre des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>

**115.** Le cuisinier et les autres membres d'équipage qui manipulent et préparent les aliments devraient connaître:

- les rites, traditions et règles associés à la nourriture et aux repas, notamment lors d'événements particuliers comme Noël ou le Ramadan;
- les exigences relatives à la séparation de certains types d'aliments pour des raisons culturelles et religieuses;

- les règles d'un régime alimentaire halal ou kascher, y compris les méthodes d'abattage et l'interdiction de manger des fruits de mer ou des dérivés d'origine animale tels que la gélatine (souvent produite à partir de porc et utilisée pour préparer des desserts, des gelées ou des confiseries dans la cuisine occidentale). Le cuisinier et les autres membres d'équipage qui manipulent et préparent les repas devraient veiller à ce qu'il soit tenu compte des prescriptions et des aspects religieux et culturels évoqués ci-dessus au moment de procéder à l'achat des vivres.

#### 4.8. Communication et autres connaissances de base

Tableau 4.7. Assurer la communication et avoir d'autres compétences de base

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage	Connaissances des aspects suivants:	Méthodes pour démontrer les compétences
Cuisinier pleinement qualifié (personne responsable)	<p>Compréhension des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ importance d'être en mesure de communiquer avec l'équipage et le capitaine</li> <li>■ importance d'être en mesure de lire, écrire et compter afin de s'acquitter de la fonction de cuisinier</li> <li>■ importance des compétences mathématiques, dont le calcul de fractions et de pourcentages</li> </ul>	<p>Connaissance des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ convertir des unités de mesure en recettes</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ communiquer oralement et par écrit sur la nutrition et les menus</li> <li>■ passer de la théorie à la pratique</li> <li>■ calculer les besoins nutritionnels de l'équipage, diviser les vivres en un nombre suffisant de rations compte tenu de la taille de l'équipage et de la durée du voyage</li> <li>■ calculer les prix et évaluer l'éventuel gaspillage de nourriture</li> </ul>	<p>Epreuves écrites:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples</li> <li>■ épreuve portant sur des cas concrets</li> </ul> <p>Epreuve orale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ démontrer l'aptitude à communiquer, donner des instructions et superviser</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>
Cuisinier formé et instruit Navires comptant moins de dix membres d'équipage (personne responsable)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ importance d'être en mesure de communiquer avec l'équipage et le capitaine</li> <li>■ importance d'être en mesure de lire, écrire et compter afin de s'acquitter de la fonction de cuisinier</li> <li>■ importance des compétences mathématiques, dont le calcul de fractions et de pourcentages</li> </ul>	<p>Connaissance des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ convertir des unités de mesure en recettes</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ communiquer oralement et par écrit sur la nutrition et les menus</li> <li>■ passer de la théorie à la pratique</li> <li>■ calculer les besoins nutritionnels de l'équipage, diviser les vivres en un nombre suffisant de rations compte tenu de la taille de l'équipage et de la durée du voyage</li> <li>■ calculer les prix et évaluer l'éventuel gaspillage de nourriture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un livre de bord des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage	Méthodes pour démontrer les compétences
Personnel de cuisine et de table et cuisinier non pleinement qualifié (dans des circonstances d'extrême nécessité)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ importance d'être en mesure de lire, écrire et compter afin de s'acquitter de la fonction de cuisinier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ aptitude à communiquer oralement et par écrit sur des menus</li> <li>■ compétences mathématiques de base</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ tenir un livre de bord des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>

#### 4.8.1. *Compétences linguistiques*

- 116.** Le personnel responsable de l'alimentation à bord devrait fournir des informations orales et écrites à l'équipage sur la nutrition dans la langue de travail déterminée par l'armateur, en ce qui concerne par exemple la composition de la nourriture, y compris son contenu allergénique ou les constituants qui pourraient aller à l'encontre de la religion ou de la culture de certaines personnes.
- 117.** Tous les documents de travail ou de référence et les livres de cuisine disponibles à bord devraient exister dans la langue de travail retenue conformément au Code ISM ou dans une langue de travail comprise par l'équipage. Le personnel responsable de l'alimentation devrait avoir les compétences linguistiques nécessaires pour mettre en pratique des instructions et des recettes.

#### 4.8.2. *Compétences mathématiques*

- 118.** Le personnel responsable de la cuisine devrait avoir des compétences mathématiques pour être en mesure de convertir des unités de mesure en recettes, calculer le gaspillage, utiliser des feuilles de calcul (ainsi que des tableurs), procéder à des calculs de pourcentages et de fractions élémentaires.

#### 4.8.3. *Compétences informatiques*

- 119.** Le personnel responsable de la gestion de la cuisine devrait être en mesure d'utiliser les outils et programmes informatiques généraux, tels que tableurs et logiciels de traitement de texte et de traduction pour les menus, et de comprendre l'utilité de ces outils pour réunir des informations et communiquer des solutions à des problèmes de technologies de l'information.

#### 4.8.4. *Compétences générales de communication*

- 120.** Le cuisinier devrait:
- comprendre qu'il est important pour le bien-être à bord de communiquer avec l'équipage. Il est important aussi que le cuisinier maîtrise les principes les plus élémentaires de communication;
  - reconnaître qu'il est impossible de tout savoir sur les diverses caractéristiques culturelles, religieuses ou de santé de chaque membre de l'équipage;



- être capable de demander respectueusement aux membres de l'équipage des renseignements sur leurs allergies alimentaires et autres restrictions ou besoins alimentaires afin d'adapter les plans de menu en conséquence. Le cuisinier devrait être capable d'expliquer les limites du service de table et de déterminer quels arrangements permettraient de satisfaire les besoins de l'équipage;
- être capable de communiquer de manière constructive avec le capitaine au moment de commander des provisions;
- être capable d'encadrer, d'instruire et de former d'autres gens de mer qui travaillent dans la cuisine.

#### 4.9. Sécurité sur le lieu de travail

Tableau 4.8. Prévention des accidents, des maladies et de la détérioration

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage		Méthodes pour démontrer les compétences
Cuisinier pleinement qualifié (personne responsable)	Compréhension des aspects suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ risques</li> <li>■ évaluation des risques</li> <li>■ prévention</li> <li>■ instruction</li> <li>■ Code ISM (structure)</li> <li>■ déclaration des lésions professionnelles</li> </ul>	Connaissance des aspects suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ les risques dans la cuisine et l'approvisionnement</li> </ul> Capacités: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ procéder à la planification et à l'évaluation des risques</li> <li>■ adopter un comportement sans risques</li> <li>■ fournir des instructions</li> <li>■ adapter/maintenir l'application du Code ISM dans la cuisine, etc.</li> <li>■ superviser l'évaluation de risques et veiller au respect des procédures de sécurité et à l'entretien des équipements</li> <li>■ suivre les procédures du navire pour le suivi des déclarations de lésions et les mesures correctives à prendre après un incident afin d'éviter des accidents ou des situations de risque à l'avenir</li> </ul>	Epreuves écrites: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples</li> <li>■ épreuve portant sur des cas concrets</li> </ul> Epreuve orale: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ démontrer l'aptitude à donner des instructions aux collègues et à les superviser</li> </ul> Sanctionnées par un examinateur agréé
Cuisinier formé et instruit Navires comptant moins de dix membres d'équipage (personne responsable)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ risques</li> <li>■ évaluation des risques</li> <li>■ prévention</li> <li>■ instruction</li> <li>■ Code ISM (structure)</li> <li>■ déclaration des lésions professionnelles</li> </ul>	Connaissance des aspects suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ les risques dans la cuisine et l'approvisionnement</li> </ul> Capacités: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ procéder à la planification et à une évaluation des risques</li> <li>■ adopter un comportement sans risques</li> <li>■ fournir des instructions</li> <li>■ adapter/maintenir l'application du Code ISM dans la cuisine, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un livre de bord des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> Sanctionnées par un examinateur agréé

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage	Méthodes pour démontrer les compétences	
Personnel de cuisine et de table et cuisinier non pleinement qualifié (dans des circonstances d'extrême nécessité)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ risques</li> <li>■ évaluation des risques</li> <li>■ prévention</li> <li>■ déclaration des lésions professionnelles</li> </ul>	<p>Connaissance des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ les risques dans la cuisine et l'approvisionnement</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ adopter un comportement sans risques</li> <li>■ suivre les procédures de sécurité</li> <li>■ déclarer les lésions ou les situations de risque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un livre de bord des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>

#### 4.9.1. *Connaissance des dangers potentiels*

**121.** Toutes les personnes travaillant dans la cuisine devraient être conscientes des dangers qui peuvent y être associés, à savoir: coupures en utilisant couteaux (lésion la plus fréquente) ou machines; échaudages; brûlures; lésions en soulevant une charge; brûlures caustiques; lésions en trébuchant ou en tombant.

#### 4.9.2. *Comportement sûr dans la cuisine*

**122.** Toutes les personnes travaillant dans la cuisine devraient savoir comment se comporter dans la cuisine, notamment:

- veiller à ne pas prendre des postures corporelles inutilement fatigantes et à ce que les réserves soient rangées dans de bonnes conditions de sécurité en cas de gros temps;
- superviser la cuisine et veiller à ce que les magasins soient bien rangés et en bon ordre afin de prévenir les trébuchements et les chutes;
- mettre en lieu sûr les casseroles et autres ustensiles par grosse mer;
- manipuler les couteaux et utiliser des gants cotte de mailles;
- savoir utiliser les machines dans la cuisine;
- porter des vêtements appropriés et l'équipement de protection individuelle;
- fixer les portes et les écoutilles;
- suivre le mode d'emploi des produits d'entretien.

#### 4.9.3. *Evaluation des risques*

**123.** L'instruction et la formation devraient permettre au cuisinier de contribuer à l'évaluation des risques, d'y associer le personnel de cuisine et d'élaborer un plan de prévention des accidents et des détériorations.

---

**124.** Le cuisinier devrait savoir comment mener à bien les principales étapes de l'évaluation des risques, entre autres:

- identifier le potentiel d'accidents ou d'usure liés au travail en cuisine;
- procéder à une évaluation de la fréquence réelle des situations de danger, de l'ampleur de leurs conséquences, et la facilité ou difficulté à les prévenir;
- rechercher une solution en associant l'organisation de sécurité compétente et le personnel qui travaille dans la cuisine;
- établir un plan d'action par écrit en indiquant qui est responsable et à quel moment.

**125.** L'évaluation des risques est un processus constant, dynamique et participatif. Des mesures préventives devraient être évaluées et réexaminées à intervalles réguliers ou à la suite d'accidents ou de quasi-accidents. Le processus ne devrait pas faire intervenir seulement les personnes qui travaillent dans la cuisine – d'autres gens de mer peuvent aussi contribuer utilement à l'identification des risques potentiels et à l'élaboration de solutions plus sûres.

#### **4.9.4. *Connaissance du Code ISM et des systèmes de gestion de la sécurité***

**126.** Le cuisinier et les autres membres du personnel responsables de l'alimentation devraient:

- être capables d'appliquer le Code ISM;
- connaître, suivre et compléter les procédures adaptées à leurs tâches dans la cuisine et les zones connexes, assurer le fonctionnement du système et donner des instructions à ce sujet;
- veiller à ce que le reste du personnel qui travaille dans la cuisine et les zones connexes connaisse le Code ISM et les procédures applicables à leur travail qu'il y a lieu de respecter.

#### **4.9.5. *Déclaration des lésions professionnelles***

**127.** Le cuisinier et les autres membres du personnel responsables de l'alimentation devraient savoir que les lésions professionnelles (et éventuellement les lésions évitées de justesse dans le cas où l'armateur les enregistrerait) devraient être déclarées, et bien comprendre leurs responsabilités en matière de déclaration.

**128.** Tous les autres membres du personnel travaillant dans la cuisine et les zones connexes devraient apporter leurs connaissances et formuler des observations au moment de déclarer des lésions professionnelles.

**129.** Le cuisinier pleinement qualifié ou l'agent de sécurité devrait veiller à ce que des procédures d'après-incidents soient définies et des mesures correctives prises pour réduire au minimum le risque de toute nouvelle lésion ou d'exposition à des risques.

## 4.10. Premiers secours en cuisine

Tableau 4.9. Limiter les conséquences des accidents

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage		Méthodes pour démontrer les compétences
Cuisinier pleinement qualifié (personne responsable)	<p>Compréhension des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ accidents susceptibles de se produire dans la cuisine et les zones connexes</li> <li>■ premiers secours appropriés</li> </ul>	<p>Connaissance des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ accidents et premiers secours appropriés</li> </ul> <p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ assurer les premiers secours</li> <li>■ former d'autres membres d'équipage aux premiers secours</li> </ul>	<p>Epreuve écrite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples</li> </ul> <p>Epreuve orale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ explication des principes de base des premiers secours</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>
Cuisinier formé et instruit Navires comptant moins de dix membres d'équipage (personne responsable)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ accidents susceptibles de se produire dans la cuisine et les zones connexes</li> <li>■ premiers secours appropriés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ connaître les accidents possibles et les premiers secours appropriés</li> <li>■ assurer les premiers secours appropriés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un registre des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>
Personnel de cuisine et de table et cuisinier non pleinement qualifié (dans des circonstances d'extrême nécessité)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ accidents susceptibles de se produire dans la cuisine et les zones connexes</li> <li>■ premiers secours appropriés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ connaître les accidents possibles et les premiers secours appropriés</li> <li>■ assurer les premiers secours appropriés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un registre des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>

**130.** Les gens de mer travaillant en cuisine devraient, comme tous les gens de mer, être capables d'assurer des soins d'urgence, mais ils devraient également savoir administrer des soins spécifiques pour les accidents susceptibles de se produire en cuisine, en particulier: incendies, accidents impliquant des machines, coupures, échaudage, brûlures caustiques. Il est également important que le personnel de cuisine sache comment éteindre de l'huile en feu, en aucun cas avec de l'eau mais en étouffant les flammes.

**131.** Il est important aussi que les membres d'équipage soient capables de déterminer à quel moment il convient de faire appel à une assistance médicale. L'autorité compétente et l'armateur ont le devoir d'assurer aux gens de mer un accès à des soins médicaux à bord et à terre, conformément à la règle 4.1 et à la norme A4.1 de la MLC, 2006.

## 4.11. Déchets

Tableau 4.10. Prévenir la pollution, le gaspillage des ressources et les maladies

Niveau professionnel	Résultat de l'apprentissage		Méthodes pour démontrer les compétences
Cuisinier pleinement qualifié (personne responsable)	<p>Compréhension des aspects suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ comment prévenir le gaspillage des ressources, la pollution et les maladies</li> <li>■ comment concilier limitation du gaspillage avec l'hygiène et la sécurité</li> </ul>	<p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ planifier la réduction du gaspillage des ressources, de la pollution et des maladies</li> <li>■ adopter un comportement qui minimise le gaspillage des ressources, la pollution et les maladies</li> <li>■ utiliser un registre des déchets et un plan de gestion des déchets</li> <li>■ gérer et superviser le personnel de cuisine et de table et leur déléguer certaines tâches</li> </ul>	<p>Epreuves écrites:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>
Cuisinier formé et instruit Navires comptant moins de dix membres d'équipage (personne responsable)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ comment prévenir le gaspillage des ressources, la pollution et les maladies</li> <li>■ comment concilier limitation du gaspillage avec l'hygiène et la sécurité</li> </ul>	<p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ planifier la réduction du gaspillage des ressources, de la pollution et des maladies</li> <li>■ adopter un comportement qui minimise le gaspillage des ressources, la pollution et les maladies</li> <li>■ utiliser un registre des déchets et un plan de gestion des déchets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un registre des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>
Personnel de cuisine et de table et cuisinier non pleinement qualifié (dans des circonstances d'extrême nécessité)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ comment prévenir le gaspillage des ressources, la pollution et les maladies</li> </ul>	<p>Capacités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ adopter un comportement qui minimise le gaspillage des ressources, la pollution et les maladies</li> <li>■ utiliser un registre des déchets et un plan de gestion des déchets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ questionnaire à choix multiples et/ou épreuve sanctionnant un programme d'apprentissage en ligne</li> <li>■ tenir un registre des activités et faire preuve d'une bonne compréhension lors de la formation et de l'instruction</li> </ul> <p>Sanctionnées par un examinateur agréé</p>

### 4.11.1. Concilier prévention du gaspillage, hygiène et sécurité

**132.** Le cuisinier devrait recevoir une formation et une instruction lui permettant de trouver le juste équilibre entre la limitation du gaspillage de nourriture, la prévention de la pollution et le contrôle de la propagation des maladies d'origine alimentaire.

### 4.11.2. Collecte des déchets

**133.** Le cuisinier devrait suivre une formation à l'utilisation des systèmes de collecte de déchets les plus appropriés ou à la mise en place d'un tel système à bord. Il devrait savoir aussi quels sont les récipients les mieux adaptés à la collecte de déchets (poubelles avec couvercles et, de préférence, pédales) dans les cuisines, les réfectoires, ainsi que sur le pont, et où les placer.

---

**134.** L'ensemble du personnel de cuisine et de table devrait être capable d'utiliser un tel système pour la collecte appropriée des déchets et savoir: comment désinfecter les poubelles et les conteneurs; à quelle fréquence collecter les déchets des différentes poubelles (les déchets de la cuisine, par exemple, devraient être collectés au moins une fois à la fin de chaque journée de travail); comment trier les déchets (plastique, métal, papier, autres combustibles); et comment veiller à la vérification régulière de la durée de vie des aliments conservés.

#### **4.11.3. Stockage des déchets**

**135.** Le cuisinier devrait suivre une formation relative aux systèmes de stockage des déchets les plus adéquats. Tout le personnel travaillant dans les cuisines devrait savoir où stocker les déchets (dans une pièce fermée, non à proximité des magasins et des provisions, non à même le sol et dans des sacs qu'il est possible de fermer) et à quelles températures.

#### **4.11.4. Elimination des déchets**

**136.** L'ensemble du personnel travaillant dans les cuisines devrait savoir comment éliminer les déchets de manière appropriée. Il devrait par exemple savoir quand broyer les déchets et quand les compresser.

**137.** Sur les navires de plus de 400 tonneaux ou de plus de 15 membres d'équipage, le cuisinier devrait être capable de recueillir les informations relatives aux déchets et de les consigner dans le registre prévu à cet effet. Il devrait être capable d'élaborer un plan de gestion des déchets et de l'appliquer.

---

## Références

- Andersen, P. (2006): *Introduktion til vore levnedsmidler: Animalske næringsmidler* [Nos aliments: nutriments d'origine animale] (Kongens Lyngby, Polyteknisk Forlag).
- (2006): *Introduktion til vore levnedsmidler: Raffinerede levnedsmidler* [Nos aliments: aliments raffinés] (Kongens Lyngby, Polyteknisk Forlag).
- (2006): *Introduktion til vore levnedsmidler: Vegetabiliske næringsmidler* [Nos aliments: nutriments d'origine végétale] (Kongens Lyngby, Polyteknisk Forlag).
- Astrup, A.; Bügel, S.; Dyerberg, J.; Stender, S. (2006): *Menneskets ernæring* [Nutrition humaine] (Copenhague, Munksgaard Publishing).
- Conseil nordique des ministres (2004): *Nordic Nutrition Recommendations 2004: Integrating nutrition and physical activity. Fourth edition* (Copenhague).
- Geissler, C.; Powers, H. (dir. de publication) (2010): *Human nutrition* (Oxford, Royaume-Uni, Elsevier Health Sciences).
- Organisation maritime internationale (OMI) (2010): *Code ISM et directives sur l'application du Code ISM 2010*.
- Organisation mondiale de la santé (OMS) (1997): *HACCP – Introducing the hazard analysis and critical control point system*. Voir: [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/en/intro\\_haccp.pdf](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/en/intro_haccp.pdf) (28 mai 2013).
- Seahealth (2012): *Hygiene in the galley*. Voir: <http://www.seahealth.dk/en/page/hygiene-galley-0> (28 mai 2013).
- Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) (2013): *Hazard analysis and critical control points* (HACCP). Voir: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/default.htm> (28 mai 2013).
- Thougaard, H.; Varlund, V.; Madsen, R. (2006): *Mikrobiologi – fødevarer, hygiejne, genteknologi* [Microbiologie: aliments, hygiène, génie génétique] (Copenhague, Nyt Teknisk Forlag).
- Union européenne (UE) (2004): Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Voir: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:FR:PDF> (28 mai 2013).
- (2005): *Document d'orientation sur l'application des procédures fondées sur les principes HACCP et leur aide à leur mise en œuvre dans certaines entreprises du secteur alimentaire*. Voir: [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance\\_doc\\_haccp\\_fr.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_fr.pdf) (28 mai 2013).
- (2012): *Document d'orientation concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires*. Voir: [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance\\_doc\\_852-2004\\_fr.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_fr.pdf) (28 mai 2013).





---

## Annexe I

### Convention du travail maritime, 2006: règle 3.2, norme A3.2 et principe directeur B3.2 – Alimentation et service de table

#### RÈGLE 3.2 – ALIMENTATION ET SERVICE DE TABLE

*Objet: Assurer aux gens de mer une alimentation de bonne qualité, y compris l'eau potable, servie dans des conditions d'hygiène réglementées*

1. Tout Membre doit veiller à ce que les navires qui battent son pavillon transportent à bord et fournissent de la nourriture et de l'eau potable d'une qualité appropriée, dont la valeur nutritionnelle et la quantité répondent aux besoins des personnes à bord, en tenant compte de leurs appartenances culturelles et religieuses différentes.
2. Les gens de mer à bord d'un navire sont nourris gratuitement jusqu'à la fin de leur engagement.
3. Les gens de mer employés comme cuisiniers de navire chargés de la préparation des repas doivent posséder la formation et les qualifications requises pour ce poste.

#### NORME A3.2 – ALIMENTATION ET SERVICE DE TABLE

1. Tout Membre doit adopter une législation ou d'autres mesures visant à garantir des normes minimales en ce qui concerne la quantité et la qualité de l'alimentation et de l'eau potable ainsi que des normes relatives au service de table pour les repas servis aux gens de mer à bord des navires qui battent son pavillon et doit, par des activités éducatives, faire connaître les normes visées au présent paragraphe et en promouvoir l'application.
2. Tout Membre veille à ce que les navires qui battent son pavillon observent les normes minimales suivantes:
  - a) un approvisionnement suffisant en vivres et en eau potable, d'une valeur nutritive, d'une qualité et d'une variété satisfaisantes, compte tenu du nombre de gens de mer à bord, de leur religion et de leurs habitudes culturelles en matière alimentaire ainsi que de la durée et de la nature du voyage;
  - b) un aménagement et un équipement du service de cuisine et de table qui permettent de fournir aux gens de mer des repas convenables, variés et nutritifs, préparés et servis dans des conditions d'hygiène satisfaisantes;
  - c) un personnel de cuisine et de table convenablement formé ou ayant reçu l'instruction nécessaire.
3. Les armateurs veillent à ce que les gens de mer engagés comme cuisinier de navire soient formés, qualifiés et reconnus compétents pour le poste conformément aux dispositions de la législation du Membre concerné.
4. Les prescriptions visées au paragraphe 3 de la présente norme incluent la nécessité de suivre avec succès un cours de formation agréé ou reconnu par l'autorité compétente, portant sur l'aptitude pratique à faire la cuisine, l'hygiène personnelle et l'hygiène alimentaire, le stockage des vivres, la gestion des stocks, et la protection de l'environnement et la santé et la sécurité dans le service de cuisine et de table.
5. A bord des navires opérant avec un effectif prescrit de moins de dix personnes qui, en raison de la taille de l'équipage ou du mode d'exploitation, peuvent ne pas être tenus par l'autorité compétente d'avoir à bord un cuisinier pleinement qualifié, quiconque prépare la nourriture dans la cuisine doit avoir reçu une formation ou une instruction dans des domaines incluant l'hygiène alimentaire et personnelle ainsi que la manipulation et le stockage des aliments à bord.

---

6. Dans des circonstances d'extrême nécessité, l'autorité compétente peut délivrer une dispense autorisant un cuisinier qui n'est pas pleinement qualifié à servir sur un navire donné et pour une période déterminée, jusqu'au port d'escale approprié suivant ou pour une période ne dépassant pas un mois, à condition que la personne à qui la dispense est accordée ait reçu une formation ou une instruction dans des domaines incluant l'hygiène alimentaire et personnelle ainsi que la manipulation et le stockage des aliments à bord.

7. Conformément aux procédures prévues au titre 5 en matière de conformité continue des dispositions, l'autorité compétente exige que des inspections documentées fréquentes soient menées à bord des navires, par le capitaine ou sous son autorité, dans les domaines suivants:

- a) l'approvisionnement en vivres et en eau potable;
- b) tous locaux et équipements utilisés pour le stockage et la manipulation des vivres et de l'eau potable;
- c) la cuisine et toute autre installation utilisée pour la préparation et le service des repas.

8. Aucun marin de moins de 18 ans ne doit être employé ou engagé ou travailler comme cuisinier de navire.

### PRINCIPE DIRECTEUR B3.2 – ALIMENTATION ET SERVICE DE TABLE

#### PRINCIPE DIRECTEUR B3.2.1 – INSPECTION, ÉDUCATION, RECHERCHE ET PUBLICATION

1. En coopération avec d'autres agences et organisations compétentes, l'autorité compétente devrait recueillir des informations à jour sur la nutrition et sur les méthodes d'achat, de stockage et de conservation des vivres, ainsi que sur la façon de préparer et de servir les repas, compte tenu des spécificités du service de table à bord d'un navire. Ces informations devraient être mises gratuitement ou à un coût raisonnable à la disposition des fabricants et des commerçants spécialisés dans la fourniture de vivres ou de matériel de cuisine et de table pour les navires, des capitaines, maîtres d'hôtel et cuisiniers de navire, et des organisations d'armateurs et de gens de mer intéressées. A cette fin, il faudrait utiliser des moyens appropriés de diffusion, tels que manuels, brochures, affiches, graphiques ou annonces dans des périodiques professionnels.

2. L'autorité compétente devrait faire des recommandations en vue d'éviter le gaspillage de vivres, de faciliter le maintien d'un niveau adéquat d'hygiène et d'assurer une organisation du travail optimale.

3. En coopération avec des agences et des organisations compétentes, l'autorité compétente devrait élaborer du matériel didactique et diffuser des informations à bord concernant les méthodes propres à assurer une alimentation et un service de table satisfaisants.

4. L'autorité compétente devrait coopérer étroitement avec les organisations d'armateurs et de gens de mer intéressées et avec les autorités nationales ou locales qui s'occupent des questions d'alimentation et de santé; elle pourra en cas de besoin recourir aux services de ces autorités.

#### PRINCIPE DIRECTEUR B3.2.2 – CUISINIERS DE NAVIRE

1. Ne devraient obtenir un certificat de capacité comme cuisinier de navire que les gens de mer qui remplissent les conditions suivantes:

- a) avoir servi en mer pendant une période minimum fixée par l'autorité compétente et qui peut varier en fonction des qualifications ou de l'expérience pertinentes des intéressés;
- b) avoir réussi l'examen prescrit par l'autorité compétente ou un examen équivalent à l'issue d'un cours de formation agréé pour les cuisiniers.

2. L'examen prescrit peut être organisé et le certificat délivré soit directement par l'autorité compétente, soit, sous le contrôle de celle-ci, par une école de cuisine agréée.

3. L'autorité compétente devrait prévoir la reconnaissance, le cas échéant, des certificats de capacité de cuisinier de navire délivrés par des Membres ayant ratifié la présente convention ou la convention (n° 69) sur le diplôme de capacité des cuisiniers de navire, 1946, ou par toute autre institution agréée.

---

## Annexe II

### Exemples de mesures prises par les autorités maritimes nationales des pays ayant ratifié la MLC, 2006, en vue de la mise en œuvre de la règle 3.2, de la norme A3.2 et du principe directeur B3.2 (au 19 mars 2013)<sup>1</sup>

#### Antigua-et-Barbuda

Circulaire adressée aux: compagnies dont les navires battent pavillon d'Antigua-et-Barbuda, Antilles; aux navires battant pavillon d'Antigua-et-Barbuda, Antilles; aux organismes reconnus habilités (2012). Voir annexe 1, partie 1(10). Disponible à l'adresse suivante: [http://www.antigua-marine.com/Circulars%20OTHER%20CONVENTIONS/2012\\_circular\\_09-001-2012%20MLC.pdf](http://www.antigua-marine.com/Circulars%20OTHER%20CONVENTIONS/2012_circular_09-001-2012%20MLC.pdf).

#### Australie

Projet d'ordonnance maritime 3 (2011). Voir la section intitulée «Marine Cook (Schedule 6)». Disponible à l'adresse suivante: [http://www.amsa.gov.au/Shipping\\_Safety/Marine\\_Orders/MO3\\_Consultation/Fact\\_Sheet\\_MO3\\_Whats%20Changed.pdf](http://www.amsa.gov.au/Shipping_Safety/Marine_Orders/MO3_Consultation/Fact_Sheet_MO3_Whats%20Changed.pdf).

#### Bahamas

Information Bulletin n° 146 (2013). Disponible à l'adresse suivante: <http://www.bahamas-maritime.com/downloads/Bulletins/146bulltn.pdf>.

#### Canada

Cours de formation en cuisine maritime (Rev. 2007). Disponible à l'adresse suivante: <http://www.tc.gc.ca/publications/fr/tp11130/pdf/hr/tp11130f.pdf>.

Examen des navigants et délivrance des brevets et certificats. Voir chapitre 48. Disponible à l'adresse suivante: <http://www.tc.gc.ca/publications/fr/tp2293/pdf/hr/tp2293-2f.pdf>.

#### Chypre

Circulaire n° 24/2012, convention du travail maritime, 2006 – Ratification and early implementation by Cyprus (2012). Disponible à l'adresse suivante: [http://www.mcw.gov.cy/mcw/dms/dms.nsf/All/17DF4373026A65E2C2257A17003C7118/\\$file/24-2012%20\(08-06-2012\).pdf?OpenElement](http://www.mcw.gov.cy/mcw/dms/dms.nsf/All/17DF4373026A65E2C2257A17003C7118/$file/24-2012%20(08-06-2012).pdf?OpenElement).

Circulaire n° 38/2012, Ships' Cooks Certificates (2012). Disponible à l'adresse suivante: [http://www.mcw.gov.cy/mcw/dms/dms.nsf/All/4EEFA280C6CA130AC2257A5300340CF6/\\$file/38-2012%20\(07-08-2012\).pdf?OpenElement](http://www.mcw.gov.cy/mcw/dms/dms.nsf/All/4EEFA280C6CA130AC2257A5300340CF6/$file/38-2012%20(07-08-2012).pdf?OpenElement).

#### Danemark

Ordonnance relative à la formation des cuisiniers de navire (2005). Disponible à l'adresse suivante: <http://www.dma.dk/SiteCollectionDocuments/Legislation/Orders/2005/BEK-67-20012005-uddannelse%20af%20skibskokke.pdf>.

#### Libéria

Marine Notice, MLC-004. Rev. 02/11: Standards of accommodation, recreational facilities, food, water and catering under the Maritime Labour Convention, 2006 (MLC, 2006), (2011). Disponible à l'adresse suivante: <http://www.liscr.com/liscr/portals/0/MLC-004.pdf>.

<sup>1</sup> Les experts voudront sans doute étudier l'utilité d'inclure ces exemples dans les directives et déterminer si la liste devrait être complétée.

---

## **Iles Marshall**

Marine Notice, n° 7-044-1. Rev. 4/13: Accommodations, recreational facilities, food, catering and water (2013). Disponible à l'adresse suivante: <http://www.register-iri.com/forms/upload/MN-7-044-1.pdf>.

## **Pays-Bas**

Ministère des infrastructures et de l'environnement, convention du travail maritime, 2006 (MLC, 2006). Déclaration de conformité du travail maritime – Partie 1. Disponible à l'adresse suivante: [http://www.ilent.nl/Images/DMLC%2C%20part%20I\\_tcm334-330759.pdf](http://www.ilent.nl/Images/DMLC%2C%20part%20I_tcm334-330759.pdf).

## **Norvège**

Certificat d'exemption pour le chef cuisinier, formulaire (2009). Disponible à l'adresse suivante: <http://www.sjofartsdir.no/skjema/exemption-certificate-for-chief-cook1/>.

## **Singapour**

Maritime and Port Authority of Singapore: *Shipping Circular to Shipowners No. 3 of 2013: Maritime Labour Convention 2006 – Requirements pertaining to the training of cooks and the provision of food on ships* (2013). Disponible à l'adresse suivante: [http://www.mpa.gov.sg/sites/circulars\\_and\\_notices/pdfs/shipping\\_circulars/sc\\_no\\_3\\_of\\_2013.pdf](http://www.mpa.gov.sg/sites/circulars_and_notices/pdfs/shipping_circulars/sc_no_3_of_2013.pdf).

## **Des informations sont requises des gouvernements des Etats suivants ayant ratifié la convention:**

- Bénin
- Bosnie-Herzégovine
- Bulgarie
- Croatie
- Espagne
- Fidji
- Finlande
- France
- Gabon
- Grèce
- Kiribati
- Lettonie
- Luxembourg
- Malte
- Maroc
- Palaos
- Panama
- Philippines
- Pologne
- Fédération de Russie
- Saint-Kitts-et-Nevis
- Saint-Vincent-et-les Grenadines
- Serbie
- Suède
- Suisse
- Togo
- Tuvalu