

## Une ressource bidisciplinaire : le bon geste contre les TMS

### 1. Place de la séquence dans les programmes

Extrait du programme d'enseignement scientifique alimentation-environnement :

Thème 1 : Confort et santé dans les établissements d'hôtellerie restauration (environ 20 % du temps)			
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Comment l'analyse de l'environnement contribue-t-elle à la prévention des risques professionnels ?	<i>Le professionnel met en place une démarche de prévention : il identifie les dangers, et les situations d'exposition.</i>		
	Établir une relation entre gestes, posture et troubles de l'appareil locomoteur. En déduire des mesures de prévention [Terminale]	Appareil locomoteur Troubles musculo-squelettiques (TMS) Ergonomie Risque Mesures de prévention	On proposera des mesures de prévention ou de diminution du risque : aménagements des locaux, modification des équipements, de l'organisation du travail.  ⇔ [STC, STS]  On pourra s'appuyer sur des ressources variées (textes, vidéos, jeux sérieux, site « travailler-mieux.gouv.fr ») ainsi que sur des visites de locaux, des observations d'activités en STC et STS.

Extrait du programme de sciences et technologie des services :

Thème 2 - Le personnel au cœur du système (environ 20 % du temps)			
Le personnel constitue une ressource importante pour une entreprise hôtelière. Les formes et les situations de travail sont très variées et nécessitent une adaptabilité du personnel de service. Au-delà des compétences techniques, le personnel doit inscrire son action dans un cadre normatif et dans une démarche de développement durable inhérente aux évolutions sociétales.			
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Le personnel : une ressource pour l'établissement ?	Analyser les enjeux de l'implication du personnel dans le repérage des situations de service à risque et dans la mise en place de solutions [Terminale]	Les sources de risque (pour le client, pour le personnel)  Les moyens de protection, la prévention des risques  Les gestes et postures	À partir de mises en situation de production de services (ex : en travail d'office restaurant ou étages) on montrera les différentes situations de service à risques : - manipulation de produits d'entretien, respect des protocoles ; - port de charges lourdes, postures inadéquates ; - gestes à risque ; - ...  ⇔ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STC et l'enseignement scientifique alimentation-environnement.

## 2. Ressource pour l'enseignant

Public	Classe de terminale série STHR En cours de : Enseignement scientifique alimentation environnement Sciences et technologies du service
Durée séquence	4 heures en coanimation ou coordination entre les deux matières
Connecté avec...	Les capacités de Première en ESAE : Identifier les dangers auxquels est exposé le professionnel. Repérer les situations exposant au danger et les dommages encourus. Les notions d'appareil locomoteur, de troubles musculo-squelettiques et d'ergonomie auront été abordées dans des séquences antérieures. Les sources de risque pour le personnel Les moyens de protection, la prévention des risques Les gestes et postures
Objectifs pédagogiques	Analyser les gestes et postures pour prévenir les risques professionnels
Supports et outils utilisés	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les films réalisés avec des étudiants de BTS hébergement en situation professionnelle à l'hôtel Mercure de Saint Quentin en Yvelines</li><li>• Des ordinateurs avec un accès internet.</li><li>• Logiciel de lecture vidéo. Exemple : VLC</li><li>• Une fiche élève.</li></ul>
Organisation de la séquence	En coanimation STS / ESAE : Les fichiers des films sont téléchargés par le professeur sur le site de la DGESCO. Ils sont distribués à chaque poste informatique, aux binômes ou trinômes d'élèves. Chaque groupe visionne les films à volonté. Alternativement, les films peuvent être vidéo projetés plusieurs fois à la classe. Le support élève est alors distribué, il guidera le travail sur l'ensemble de la séquence.
Évaluation	<b>Évaluation formative des capacités</b> : la fiche élève sera évaluée.

## 3. Ressource pour l'élève

### Repérer les situations à risque en hôtellerie

Télécharger le document INRS intitulé " femme de chambre et valet dans l'hôtellerie" (ED 991) à l'adresse : <http://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%20991>

Vérifier la fiabilité de ce site en identifiant l'organisme source.

Lire les pages 7, 8 et 9 du document.

1. Concevoir un tableau qui relie les situations à risque et les conséquences associées.

### **Analyser des séquences filmées**

Les supports vidéo proposés présentent différentes tâches en hôtel.

Pour chacune des situations :

2. décrire brièvement l'environnement, la tâche effectuée, le geste et la posture adoptée ;
3. relier le geste ou la posture à un risque de trouble de l'appareil locomoteur.

### **Rechercher des solutions**

4. A l'aide du document " prévention du mal de dos" de l'ACMS, proposer des gestes et postures adaptées à chaque séquence vidéo.

5. Après avoir lu le document INRS « [femme de chambre et valet dans l'hôtellerie](#) » pages 12 à 18, proposer des actions concrètes permettant d'améliorer les conditions de travail des femmes de chambre et valets.

Sous forme de tableau, ces suggestions seront regroupées dans les rubriques suivantes : organisation du travail; matériels, produits et équipements; formation professionnelle; aménagement des locaux de travail.

### **Réaliser un support vidéo de formation**

Par groupe de 4 élèves, filmer avec un téléphone portable des séquences équivalentes, avec cette fois les gestes et postures les plus adaptés.

Si nécessaire, convertir les fichiers vidéo des téléphones avec un logiciel tel "Format Factory" au format .avi par exemple.

Monter les séquences avec un logiciel du type "Windows live movie maker" ou "ffdiaporama", ou en salle de montage vidéo si le lycée en dispose.

Chaque groupe présente son film à la classe. Discussion autour des films proposés.

### **Pour aller plus loin :**

Proposer l'exploitation des supports réalisés pour la formation au travail dans les chambres de l'hôtel d'application.

Sensibiliser les élèves d'une autre classe en leur projetant un montage vidéo.