

Objectif : Identifier les risques et les moyens de prévention dans les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Compétences travaillées

D1-S§T D.1.Pratiquer des langages

Utiliser un vocabulaire précis

D3,5-S§T.F.1.Adopter un comportement éthique et responsable

Lier sciences et technologie à la santé, la sécurité, et l'environnement

**Activité :**

**1/ A l'aide du document fourni ci-dessous (article INRS, « Hôtels et restaurants »), compléter la colonne « risques » et « causes » du tableau.**

**2/ Lire les moyens de prévention ci-dessous :**

**Sols antidérapants - Respect des temps de pause - Formation des personnels - Équipements de protection individuelle (EPI)(le recopier 2 fois)**

**3/ Recopier ces moyens de prévention dans la colonne « prévention du tableau » en les associant au risque qui correspond.**

## Hôtels et restaurants

### Refuser les risques du métier



Les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration ont plus de risques d'être victimes d'un accident du travail que la moyenne des autres salariés. Les salariés officiant dans la restauration rapide et, plus encore, ceux qui travaillent dans les cantines sont particulièrement exposés (respectivement 58 et 65 accidents pour 1 000 salariés par an, alors que la moyenne nationale s'établit à 39). Les chutes et glissades, les accidents liés aux manutentions manuelles et aux outils à mains (principalement les couteaux) comptent parmi les principales causes d'accidents.

## Les professionnels des hôtels, restaurants, débits de boisson sont notamment exposés aux risques suivants :

- **Risques de chutes**, risques de chutes de hauteur : les sols humides et glissants, l'existence de dénivelés, les locaux encombrés, le travail dans la précipitation sont quelques facteurs de risques de chutes et de glissades, une des principales causes d'accident.
- **Risques liés à l'activité physique** : en cuisine, en salle ou dans les étages, les manutentions de charges lourdes (chargement, déchargement), les gestes répétitifs (faire un lit, éplucher les légumes, trier les couverts...) et l'adoption de postures pénibles (penché, bras en l'air...) sont fréquents. Ces différentes contraintes génèrent des risques d'accidents et de TMS. Le stress au travail, le travail au froid sont des facteurs favorisants. La station debout concerne, par ailleurs, une majorité des postes de travail.
- **Risques liés aux équipements de travail** : des outils et machines coupants, tranchants (malaxeur, trancheuse), chauffants peuvent être la cause d'accidents du travail en cuisine. Dans les étages, le personnel doit aussi parfois composer avec des aspirateurs trop lourds, des fers à repasser anciens, des chariots aux roues non entretenues...
- **Risques psychosociaux** : la surcharge de travail, les ordres contradictoires, les interruptions incessantes, le manque de travail en équipe, les relations tendues avec la clientèle... sont des facteurs de stress. Les employés travaillant dans des débits de boissons peuvent être, par ailleurs, plus que d'autres, exposés aux risques de violence de la part de la clientèle.
- **Risques liés à l'organisation du travail** : risques liés à une surcharge de travail, à un manque de formation ou d'information du personnel, aux horaires de travail décalés.
- **Risques liés à l'ambiance physique de travail** : les ambiances de travail bruyantes (en cuisine, au service en salle), les locaux insuffisamment éclairés, le travail au chaud (en cuisine), ou froides (installations frigorifiques) peuvent contribuer à la survenue d'accidents, de maladies ou accentuer la fatigue.
- Risques routiers.

## Prévenir les risques professionnels dans l'hôtellerie et la restauration

Des mesures de prévention adaptées à la taille et au fonctionnement de l'établissement doivent être mises en place. Fondées sur les principes généraux de prévention du Code du travail, imposant d'éviter les risques ou à défaut, privilégiant les moyens de protection collective, les mesures de prévention portent généralement sur différentes dimensions :

- L'organisation du travail : répartition des rôles et des charges de travail, anticipation des pics d'activité, anticipation des plannings, optimisation des livraisons, rotation des tâches, organisation du travail en binôme pour les tâches physiquement pénibles (femmes de chambre), respect des temps de pauses et de repas, formation des personnels aux risques rencontrés...
- La conception et l'aménagement des locaux : locaux conçus de façon à limiter les déplacements, à éviter les dénivelés, organisation en sécurité des lieux de stockage (empilements évités), pose de revêtement de sols antidérapants adaptés, portes adaptées au passage des chariots, espace suffisant autour des équipements de travail...
- L'aménagement des postes de travail : plans de travail et bacs de vaisselle adaptables à la hauteur des salariés en cuisine, installation de postes assis-debout pour les tâches répétitives, rangements des équipements de travail (couteaux) à portée de main, colonne d'évacuation du linge sale dans les hôtels...
- L'équipement et le matériel : choix d'équipements légers, maniables (fer, aspirateur, mobilier...), mise à disposition d'aides techniques pour les manutentions (chariots, rolls, diables...), maintien en conformité de l'équipement, installation de dispositifs de captage localisé pour les postes polluants en cuisine, choix de produits de nettoyage non irritants...

## Risques et prévention dans les métiers de l'hôtellerie-restauration

<i>Risques</i>	<i>Causes</i>	<i>Prévention</i>
Risques de chutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- Pas de dénivelés</li> <li>- Pas d'empilements</li> </ul>
<input style="width: 150px; height: 50px;" type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manutentions de charges lourdes</li> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- Station debout prolongée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aménagement des postes de travail</li> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> </ul>
Risques liés aux équipements de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- Matériel lourd</li> <li>- Matériel usé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- Équipements légers et maniables</li> <li>- Entretien de l'équipement et du matériel</li> <li>- Aides techniques (chariot, rolls, diable...)</li> </ul>
<input style="width: 150px; height: 50px;" type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- Manque de travail en équipe</li> <li>- Relations tendues avec la clientèle</li> <li>- Violence de la clientèle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Répartition des rôles et des charges de travail</li> <li>- Travail en binôme pour les tâches pénibles</li> <li>- Respect des temps de pause et de repas</li> </ul>
Risques liés à l'organisation du travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- Manque de formation ou d'information</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Répartition des rôles et des charges de travail</li> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> </ul>
<input style="width: 150px; height: 50px;" type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- Travail au chaud ou au froid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/></li> <li>- Éclairage suffisant des postes de travail</li> </ul>