MÉTIERS

Serveur, serveuse : quels sont mes risques professionnels ?

HORIZON
SANTÉ
TRAVAIL

VOS RISQUES ET LES MOYENS DE PRÉVENTION

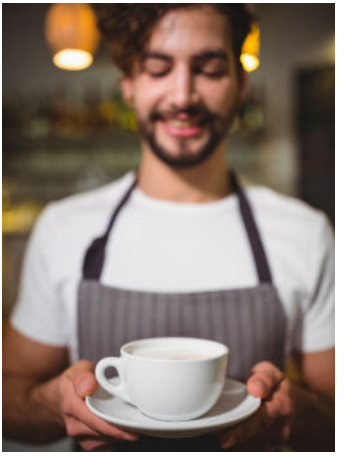
Risques liés aux gestes, aux postures et aux manutentions

Je suis toujours debout, je piétine beaucoup, je monte des escaliers, je porte de la vaisselle à bout de bras, des bouteilles, des assiettes... Je fais de nombreux aller-retours entre la salle et la cuisine.

- Favoriser la proximité entre les cuisines, les réserves et la salle. Eviter au maximum les dénivelés (salles et cuisines de préférence au même niveau) ou utiliser des monte-plats.
- Utiliser des moyens de manutention par exemple, des dessertes à roulettes. Prévoir des tables d'appoint...
- Rendre le matériel facilement accessible : Favoriser la prise et la dépose des charges à hauteur d'homme (hauteur recommandée des plans de prise et dépose : 90 à 100 cm).
- Organiser le rangement : proximité du matériel et des équipements utilisés.
- Prévoir des espaces de circulation suffisants : dégager des zones de passage entre les tables...
- Prévoir des chaussures anti-dérapantes et des vêtements de travail confortables.

Risques de glissades et de chutes

Le sol est parfois abîmé, encombré... L'espace est exigu, avec des obstacles...



- Maintenir un sol en bon état.
- Prévoir des espaces de circulation suffisants et veiller à ce qu'ils ne soient pas encombrés.
- Prévoir un sens de circulation pour éviter les collisions et équiper de préférence les portes de hublots.
- Éviter les dénivelés ou en cas d'impossibilité, les signaler (marquage sur les marches par exemple).

Risques de coupures, de blessures, de brûlures

Je ramasse parfois de la vaisselle brisée, j'utilise un percolateur, un lave-vaisselle... Je porte des plats chauds.

- Utiliser du matériel adapté : des balais et pelles adaptés pour ramasser les bris de vaisselle...
- Établir des procédures d'utilisation des machines : Qui les utilise ? Est-il formé ? Quelles sont les règles de sécurité applicables ?

Risques liés à l'environnement

Il y a beaucoup de bruit (musique, discussions...), l'atmosphère de la salle est confinée...

- Veiller à l'insonorisation de la salle.
- Prévoir une ventilation générale des locaux.

Risques liés au stress

Je dois mémoriser beaucoup de choses, le « coup de feu » est important, j'ai des horaires atypiques...

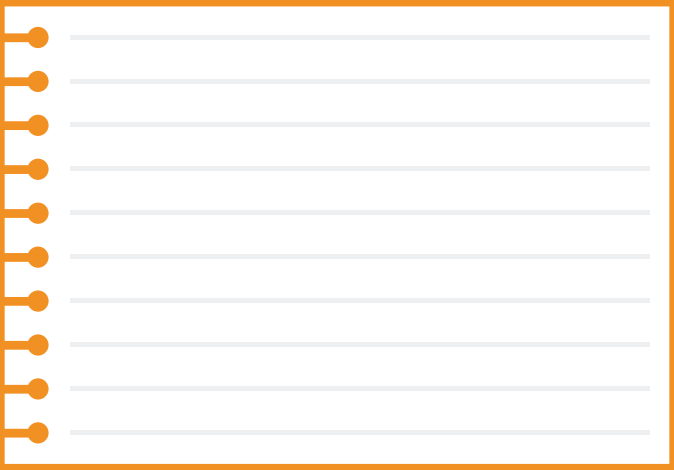
- Veiller à une bonne organisation du travail : favoriser le travail d'équipe et une bonne coordination avec la cuisine, prévoir un nombre suffisant de serveurs compte tenu du nombre de couverts, gérer les plannings afin de favoriser une certaine régularité de vie...

Risques liés aux produits chimiques et aux denrées alimentaires

J'utilise des produits de nettoyage, je manipule des denrées alimentaires...

- Identifier tous les produits chimiques utilisés. Lire attentivement les consignes sur les fiches de données de sécurité des produits. Ne pas déconditionner les produits.
- Porter des gants de protection adaptés et à manches longues lors de la manipulation de certains produits ou denrées.

VOS NOTES



Les équipes d'Horizon Santé Travail sont à votre disposition pour vous accompagner dans toutes vos **démarches de prévention** en santé au travail.

Contactez-nous !

contact@horizonsantetravail.fr

HORIZON
SANTÉ
TRAVAIL

www.horizonsantetravail.fr

Horizon Santé Travail - Février 2022 - Siret 775 724 123 00234