



Hôtellerie – Restauration

Santé et Sécurité au travail

Nicolas Hemmer
Inspecteur du travail
nicolas.hemmer@etat.ge.ch

- Nicolas HEMMER
- 37 ans
- Ingénieur en risques industriels
- Certificat RH HRSE
- Artisan-crêpier (CQP 2023 en Bretagne)
- Inspecteur du travail à Genève depuis 2017
- Membre de la commission d'examen LRDBHD
- Membre de la commission interdépartementale de suivi des établissements publics



1 – Pourquoi est-il intéressant de s'occuper de la santé et de la sécurité au travail ?

[Revenir à la rubrique : Faits divers](#)

Accident du travail au restaurant l'Atelier : addition salée pour la gérante

Ecrit par I.S. – le mardi 10 décembre 2024 à 07H27

26 commentaires

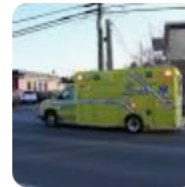


 Le Journal de Québec

[Accident de travail: un jeune de 15 ans se blesse dans une pizzeria](#)

Un adolescent a dû être transporté à l'hôpital, mardi soir, après s'être coincé la main dans une machine à pâte de Stratos Pizzeria,...

10 mai 2023



 France Bleu

[Le McDonald's d'Oloron condamné pour l'accident de travail d'une de ses employées](#)

Le 28 mai 2017, Manon s'est gravement brûlée au pied avec un produit d'entretien hautement corrosif. Elle ignorait alors la dangerosité de...

1 mars 2021



Restauration

DANS VOTRE PROFESSION :

1 200 000

JOURNÉES PERDUES PAR AN

39 %

DES ACCIDENTS LIÉS AUX
MANUTENTIONS MANUELLES

31 %

DES ACCIDENTS DUS
AUX CHUTES

EN MOYENNE :

54

JOURS D'ARRÊT PAR
ACCIDENT DU TRAVAIL

239

JOURS D'ARRÊT
PAR MALADIE
PROFESSIONNELLE



Source : Cnam

Hôtellerie

DANS VOTRE PROFESSION :

680 000

JOURNÉES PERDUES PAR AN

42 %

DES ACCIDENTS LIÉS AUX
MANUTENTIONS MANUELLES

39 %

DES ACCIDENTS DUS
AUX CHUTES

EN MOYENNE :

67

JOURS D'ARRÊT
PAR ACCIDENT DU TRAVAIL

254

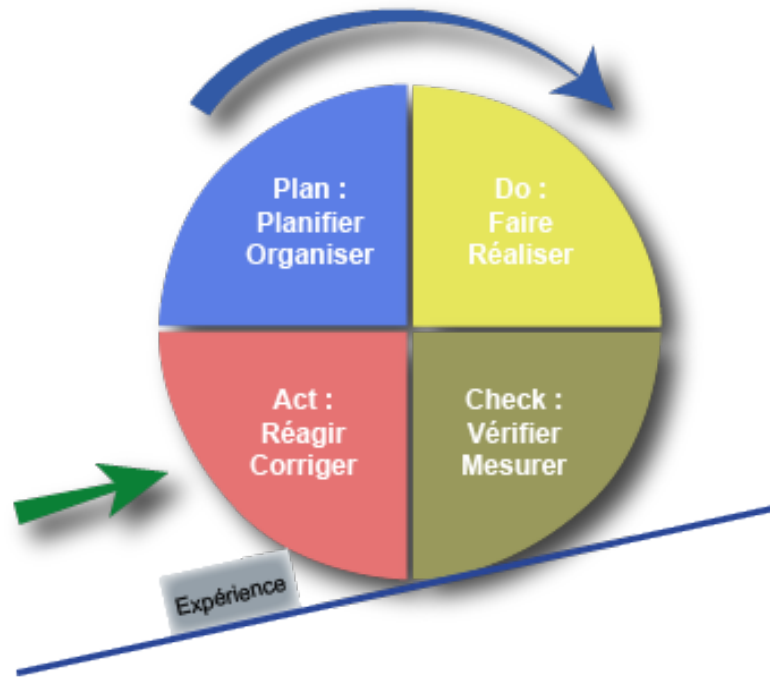
JOURS D'ARRÊT PAR MALADIE
PROFESSIONNELLE



Source : Cnam

2 – Comment débuter une démarche santé et de la sécurité au travail dans mon établissement ?

La MSST, un système de management



La Roue de Deming : l'amélioration permanente du process sûreté

4 possibilités :

- Solutions de branche (ex : Gastrosuisse)
- Solutions individuelles
- Solutions par groupes d'entreprises
- Solutions type

1. Charte de sécurité, objectifs de sécurité
2. Organisation de la sécurité
3. Formation, instruction, information
4. Règles de sécurité
5. Détermination des dangers, évaluation des risques
6. Planification et réalisation des mesures
7. Organisation en cas d'urgence
8. Participation
9. Protection de la santé
10. Contrôle, audit

D'autres exemples de référentiel SST :



Nouveauté 2025



REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE
Département de l'économie et de l'emploi
Office cantonal de l'inspection et des relations du travail
Direction de l'inspection du travail



Liste de contrôle Hôtellerie Restauration

Cette liste de contrôle est destinée en particulier aux acteurs de l'hôtellerie et de la restauration traditionnelle et collective. Elle permet d'aborder de manière simple l'ensemble des aspects liés à la santé et à la sécurité au travail (SST).

Les questions qui ne permettent pas la réponse "nc = non concernés" sont réputées applicables à toutes les entreprises.

Le fait de répondre "non" implique la mise en place de mesure(s) corrective(s) dans le tableau en page 5.

Nous conseillons de réaliser cette auto-évaluation au moins une fois par an afin de garantir la pérennité de votre démarche et de votre conformité.

Nom de l'établissement :

Nom Prénom :

Date :

Note : cette liste se veut simple, accessible à tous mais n'est pas forcément exhaustive. Certains risques spécifiques seront à analyser en fonction de vos activités (ex : risque routier, travaux importants, maintenance dans des locaux techniques...).

Directive / politique

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | La personne en charge de la SST est-elle connue des collaborateurs ? | ☐ oui
☐ non |
| 2 | L'engagement en faveur du respect des conditions de travail est-il indiqué clairement ? | ☐ oui
☐ non |

Formation / Sensibilisation

- | | | | |
|---|--|--|--|
| 3 | La personne en charge de la SST est-elle formée sur ce sujet ? | ☐ oui
☐ non | <i>Cours solution de branche, webinaire semestriel LRDBHD (voir site formation de l'OCIRT)</i> |
| 4 | La SST est-elle intégrée à l'accueil des nouveaux arrivants ? | ☐ oui
☐ non | <i>Tutoprev INRS, module de sensibilisation Safeatwork. Liens en page 4</i> |
| 5 | Des rappels réguliers sont-ils réalisés ? | ☐ oui
☐ non | <i>Affichage, intégration à une réunion périodique du personnel...</i> |

Prévention des accidents

- | | | |
|----|---|---|
| 6 | La liste de contrôle CFST "Cuisines" a-t-elle été passée en revue et complétée ? | ☐ oui
☐ non
☐ nc |
| 7 | La liste de contrôle CFST "Couteaux de cuisine" a-t-elle été passée en revue et complétée ? | ☐ oui
☐ non
☐ nc |
| 8 | La liste de contrôle CFST "Personnel de salle" a-t-elle été passée en revue et complétée ? | ☐ oui
☐ non
☐ nc |
| 9 | La liste de contrôle CFST "Personnel d'étage et de chambre" a-t-elle été passée en revue et complétée ? | ☐ oui
☐ non
☐ nc |
| 10 | La liste de contrôle CFST "Lingerie" a-t-elle été passée en revue et complétée ? | ☐ oui
☐ non
☐ nc |
| 11 | La liste de contrôle Safeatwork "Espace bien-être et spa - Bassins" a-t-elle été passée en revue et complétée ? | ☐ oui
☐ non
☐ nc |
| 12 | La liste de contrôle Safeatwork "Espace bien-être et spa - Saunas" a-t-elle été passée en revue et complétée ? | ☐ oui
☐ non
☐ nc |
| 13 | La liste de contrôle Safeatwork "Espace bien-être et spa - Solariums" a-t-elle été passée en revue et complétée ? | ☐ oui
☐ non
☐ nc |
| 14 | Les activités dangereuses non couvertes par les listes de contrôle ci-dessus ont fait l'objet d'une analyse des risques ? | ☐ oui
☐ non
☐ nc |



Sécurité et protection de la santé au travail

Liste de contrôle Cuisines



Travaillez-vous en toute sécurité dans vos cuisines?

Dans la branche de l'hôtellerie et de la restauration, 15 % d'accidents dus à des préaires et des objets, 25 % d'accidents dus à des chutes de plans et 5 % d'accidents dus à des brûlures et des él...

Il est possible de réduire fortement le nombre d'accidents en respectant les principales règles de sécurité.

Les principaux risques sont:

- postes de travail exigés,
- travail dans l'urgence et la précipitation,
- formation partiellement insuffisante du personnel.

Cette liste de contrôle vous permettra de mieux maîtriser ces dangers.

La présente liste de contrôle a été élaborée en collaboration avec les associations responsables de la solution par branche de l'hôtellerie et de la restauration.

Référence CFST 4802.f

Sécurité et protection de la santé au travail

CFST Liste de contrôle Couteaux de cuisine



Travaillez-vous en toute sécurité avec les couteaux de cuisine?

Il est possible de réduire le nombre d'accidents en respectant les principales règles de sécurité.

La présente liste de contrôle a été élaborée en collaboration avec les associations responsables de la solution par branche de l'hôtellerie et de la restauration.

Référence CFST 4803.f

Sécurité et protection de la santé au travail

CFST Liste de contrôle Personnel de salle



Le personnel de salle doit-il faire face à une pression importante aux heures de pointe, augmentant le risque d'accident et d'absence à la santé?

Il est possible de réduire fortement le nombre d'accidents grâce à la formation appropriée du personnel, au respect des règles de sécurité et à l'utilisation correcte des équipements et installations.

Les principaux risques sont:

- traumatismes, chutes de plain-pied, glissades, chutes de hauteur,
- lésions de santé dues aux courants d'air, à la fumée, au stress, etc.

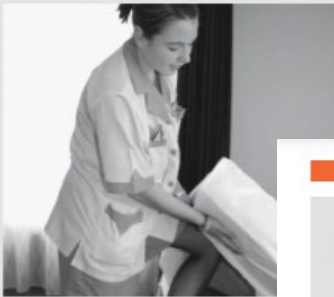
Cette liste de contrôle vous permettra de mieux maîtriser ces dangers.

La présente liste de contrôle a été élaborée en collaboration avec les associations responsables de la solution par branche de l'hôtellerie et de la restauration.

Référence CFST 4801.f

Sécurité et protection de la santé au travail

CFST Liste de contrôle Personnel d'étage et de chambre



Toutes les mesures nécessaires ont-elles été prises pour préserver la santé du personnel d'étage et de chambre?

Le personnel d'étage et de chambre est exposé à de nombreux risques. Il est possible de préserver la santé de ce personnel grâce à la mise à disposition d'équipements de travail adaptés et à une organisation méthodique du travail et surtout d'une formation appropriée.

Les principaux risques sont:

- irritations de la peau, eczémas, problèmes respiratoires à cause de la poussière,
- travail incorrect du dos, des articulations et des muscles,
- travail dans l'urgence et la précipitation,
- risque de contamination.

Cette liste de contrôle vous permettra de mieux maîtriser ces dangers.

La présente liste de contrôle a été élaborée en collaboration avec les associations responsables de la solution par branche de l'hôtellerie et de la restauration.

Référence CFST 4804.f

Sécurité et protection de la santé au poste de travail

Liste de contrôle CFST Lingerie



Travaillez-vous en toute sécurité dans votre lingerie?

Les personnes travaillant dans des lingerie sont exposées à de nombreux risques d'accidents et dangers pour la santé. Il est possible de protéger leur santé en mettant à leur disposition des équipements de travail adaptés et en les formant de façon appropriée.

Les principaux risques sont:

- glissades, chutes et faux pas,
- collisions avec des objets ou des moyens de transport,
- irritations de la peau, eczémas, projection dans les yeux, irritations des voies respiratoires,
- travail incorrect du dos et des articulations,
- brûlures,
- incendies.

Cette liste de contrôle vous aidera à mieux maîtriser ces dangers.

La présente liste de contrôle a été élaborée en collaboration avec les associations responsables de la solution par branche de l'hôtellerie et de la restauration.

Référence CFST 4805.f



CFST 6209.f

CFST «L'accident n'arrive pas par hasard!»

Informations concernant la sécurité au travail et la protection de la santé dans

la restauration, les hôtels et les secteurs de restauration des hôpitaux et des homes

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail CFST

26 Le personnel porte-t-il des **chaussures** maintenant bien le pied et avec des semelles antidérapantes?

- ☐ oui
☐ en partie
☐ non

Manipulation sûre des casseroles, couvercles, poêles, etc.

27 Les couvercles des poêles et casseroles avec un contenu chaud sont-ils soulevés de telle sorte qu'ils protègent le visage et le bras d'éventuelles brûlures et éclaboussures (voir figure 9)?

- ☐ oui
☐ en partie
☐ non

28 Les personnes travaillant dans les cuisines s'avertissent-elles mutuellement en cas de poêles, de casseroles ou de couvercles chauds, etc.?

- ☐ oui
☐ en partie
☐ non

29 La viande (p. ex. escalope, steak) est-elle toujours déposée à bonne distance dans la poêle contenant un corps gras chaud (voir figure 10)?

- ☐ oui
☐ non

30 Lors du transvasement de liquides chauds, veille-t-on à se tenir à bonne distance?
Le cas échéant, travailler à deux.

- ☐ oui
☐ en partie
☐ non

Couteaux



Figure 9: levage correct du couvercle d'une casserole permettant de protéger des éclaboussures et des brûlures.



Figure 10: déposer la viande dans la poêle à bonne distance évite les éclaboussures chaudes.



[https://oiraproject.eu/oiraproject/fr/hotellerie-restauration/hcr/@@login?came_from=https %3A%2F%2Foiraproject.eu%2Foiraproject%2Ffr%2Fhotellerie-restauration%2Fhcr](https://oiraproject.eu/oiraproject/fr/hotellerie-restauration/hcr/@@login?came_from=https%3A%2F%2Foiraproject.eu%2Foiraproject%2Ffr%2Fhotellerie-restauration%2Fhcr)



 **Préparation**

 Impliquer

 Evaluation

 Rapport

 Avancement

 **Deconnection**

- sélectionner ou sauter une/des situation(s) appropriée(s) ou non pour votre activité commerciale et cocher la/les case(s), si nécessaire

Risques liés à l'activité d'hôtellerie

Votre établissement propose-t-il une activité d'hôtellerie ?

☒ Oui

☐ Non

Risques liés à l'activité de restauration

Votre établissement propose-t-il une activité de restauration ?

☒ Oui

☐ Non

Enregistrer et continuer



Préparation

Impliquer

Evaluation

1 Risques liés à l'activité d'hôtellerie

2 Risques liés à l'activité de restauration

2.1 Réception des matières premières et stockage

2.2 Production froide et chaude - Agencement



2.2.1 Les plans de travail sont-ils dégagés et à une hauteur confortable pour le travail debout ?



2.2.2 Le sol de la cuisine est-il maintenu propre et sec ?

Les plans de travail sont-ils dégagés et à une hauteur confortable pour le travail debout ?

Sélectionner ou ajouter les mesures **déjà en place**.

- ☐ Installer des plans de travail en nombre suffisant et ajustables en hauteur.
- ☐ Organiser une alternance des tâches pour les salariés.
- ☐ Implanter le four à hauteur de tronc.

[+ Ajouter une autre mesure](#)

Le risque est-il maîtrisé ?

- ☐ Oui, les mesures en place sont suffisantes
- ☐ Non, des mesures sont à ajouter au plan d'actions (**à compléter ci-dessous**)

[Passer](#)[Sauvegarder](#)[Enregistrer et continuer](#)

8 solutions de prévention incontournables

Pour passer dès maintenant à l'action, voici 8 solutions concrètes à mettre en œuvre. Elles permettent de combattre rapidement et efficacement les principales causes d'accidents et de maladies qui touchent la profession.

Les partenaires sociaux des cafés, hôtels, restaurants, recommandent la mise en œuvre de ces 8 solutions dans tous les établissements. **Recommandation R493 « Socle de prévention en restauration » adoptée le 5 octobre 2016.**

- 1 | Fournir des chaussures antidérapantes (type SRC) au personnel de cuisine
- 2 | Sécuriser les escaliers en salle
- 3 | Sécuriser les escaliers d'accès aux réserves
- 4 | Supprimer l'essuyage manuel des verres en traitant l'eau ou en utilisant un lave-verres adapté
- 5 | Maintenir les couteaux aiguisés et en bon état
- 6 | Fournir et faire porter des gants anti coupures (gants en fibres) pour la découpe et l'épluchage des légumes
- 7 | Mettre à disposition des plongeurs des rehausses permettant d'adapter la profondeur des bacs
- 8 | Organiser le rangement des produits et matériels pour limiter les contraintes et efforts

<https://www.inrs.fr/metiers/commerce-service/restaurants/restauration-traditionnelle-agir.html>

RESTAURATION TRADITIONNELLE

8 SOLUTIONS DE PRÉVENTION INCONTOURNABLES

Les partenaires sociaux des cafés, hôtels, restaurants recommandent la mise en œuvre de ces 8 solutions dans tous les établissements (Recommandation R 493 adoptée le 5/10/2016).



SOLUTION N°1

FOURNISSEZ DES CHAUSSURES ANTIDÉRAPANTES AU PERSONNEL DE CUISINE

Normes antiglisse

	Zones de travail présentant un danger de glissade	Appré- ciation selon EN 16165	Volume alvéo- laire selon DIN 51130	Appré- ciation selon bpa
0	Locaux et zones de travail en général			
0.1	Entrée dans le bâtiment (zones accessibles directement de l'extérieur et dans lesquelles l'humidité extérieure peut pénétrer ou être transportée).			
0.1.1	Entrée avec sas de propreté	R 10		GS 1
0.1.2	Entrée sans sas de propreté	R 11		GS 2
0.2	Zone d'accès située en dehors du bâtiment, exposée aux intempéries, par ex. devant les entrées			
0.2.1	Escaliers extérieurs non couverts	R 12		GS 3
0.2.2	Escaliers extérieurs couverts	R 11		GS 2
0.2.3	Coursive extérieure partiellement couverte ou non couverte	R 12		GS 3
0.2.4	Coursive extérieure couverte	R 10		GS 1
0.3	Escalier fermé à l'intérieur du bâtiment	R 11		GS 2
0.4	Locaux sociaux (p. ex. toilettes, lavabos)	R 11		GS 2
9	Cuisines, offices			
9.1	Cuisines gastronomiques (cuisines d'hôtels et de restaurants)	R 12	V 4	GS 3
9.2	Cuisines, grandes cuisines	R 12		GS 3
9.3	Offices	R 12	V 4	GS 3



Branches

Toolkits

Vision

Sécurité au travail

Partenaires

Nous

La sécurité au travail dans l'hôtellerie-restauration

Intro Info Outils **easylearner** Chiffres clés Partner

Affiches [↓](#)

Plate-forme d'apprentissage en ligne – easylearner

Pour soutenir le kit de formation de SAFE AT WORK, nous avons créé une plateforme d'apprentissage qui permet de transmettre durablement les contenus de notre kit de formation et de les faire valider par un contrôle d'apprentissage automatique. Au total, 20 leçons transmettent des contenus et sont évaluées à l'aide de questions à choix multiples - chaque utilisateur peut obtenir une attestation de contrôle d'apprentissage personnelle en format PDF s'il a répondu correctement à 80% des questions.

La plate-forme d'apprentissage en ligne est disponible en 15 langues.

En outre, l'utilisateur a la possibilité de recevoir chaque jour une carte d'apprentissage par e-mail s'il s'enregistre avec son adresse e-mail. L'utilisation de la plate-forme d'apprentissage est gratuite.

[Vers la plate-forme d'apprentissage](#)

<https://www.safeatwork.ch/fr/branches/hotellerie-restauration#easylearner>

3/20

À quoi faut-il veiller lors de la manipulation de produits de nettoyage/substances dangereuses ?

- ☐ Dans les espaces restreints, le stockage commun de denrées alimentaires et de produits de nettoyage ne pose pas de problème
- ☐ Les dangers liés aux substances doivent être connus (corrosif, irritant, nocif, extrêmement inflammable, etc.)
- ☐ Les contenants doivent être correctement étiquetés

montrer la réponse



À quoi faut-il veiller lors de la manipulation de produits de nettoyage/substances dangereuses ?



Dans les espaces restreints, le stockage commun de denrées alimentaires et de produits de nettoyage ne pose pas de problème



Les dangers liés aux substances doivent être connus (corrosif, irritant, nocif, extrêmement inflammable, etc.)



Les contenants doivent être correctement étiquetés

suivant

4 – Comment doit-on enregistrer le temps de travail ?

Quelle est la durée de travail hebdomadaire maximum dans un restaurant ?

A : 40 heures

B : 45 heures

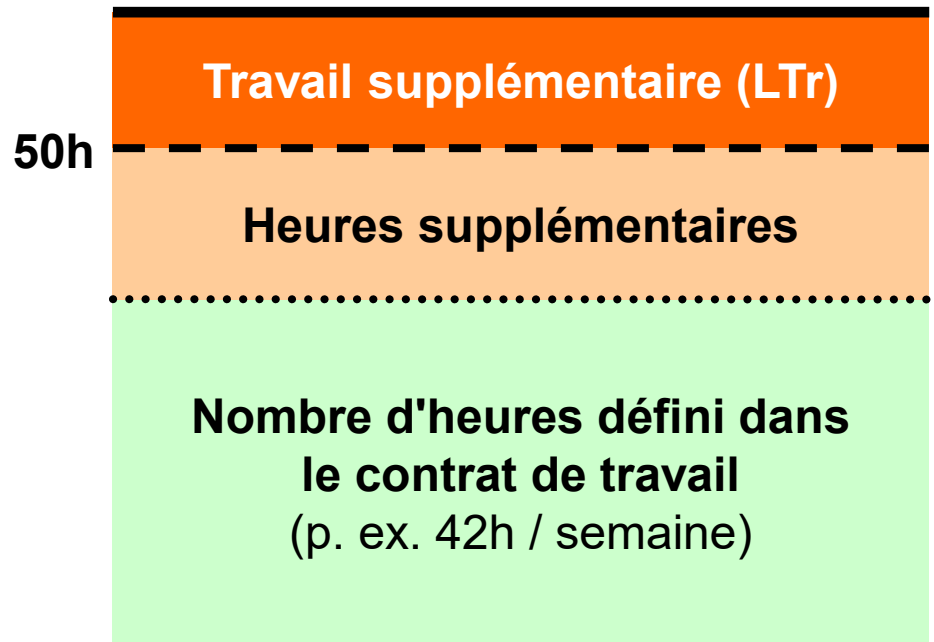
C : 50 heures

D : 55 heures

E : Je ne sais pas

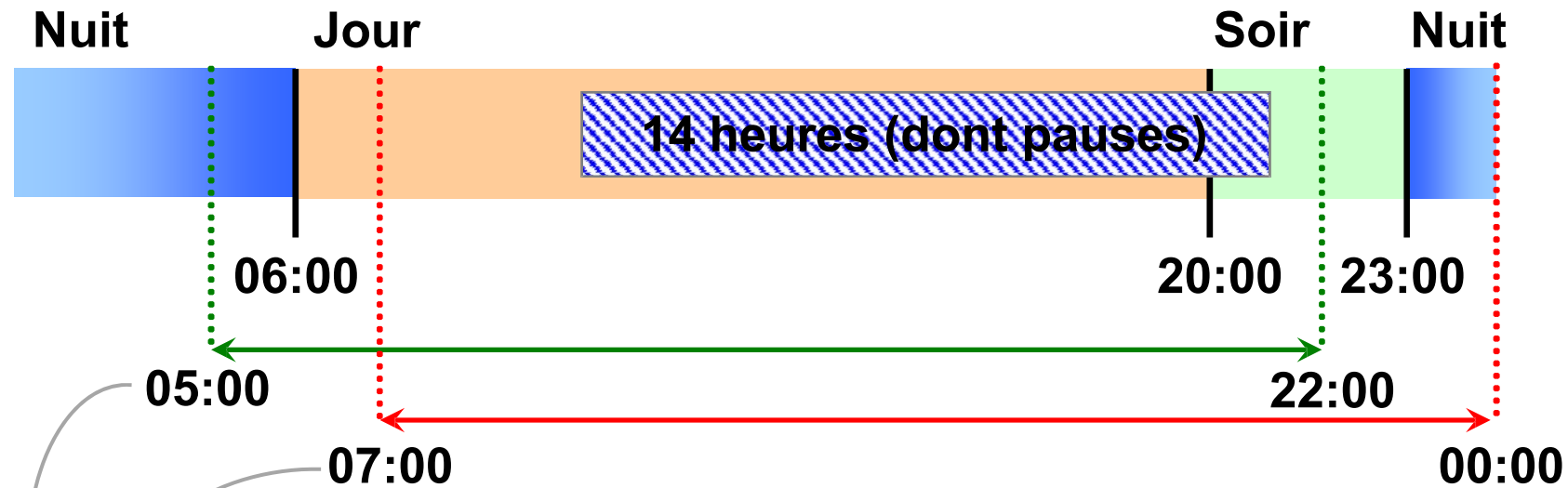
TRAVAIL SUPPLEMENTAIRE

Max. 2h / jour, 140 h /an pour les semaines de 50h



**Le travail
supplémentaire
ne peut pas
être planifié !**

Travail du jour / du soir art. 10 LTr



Avec l'accord
des travailleurs

Glissement du travail de jour
entre 05:00-22:00 ou entre
07:00-00:00 (art. 10 al. 2 LTr)

- pour l'ensemble de l'entreprise : le travail du jour et du soir est compris dans un **espace de 17 heures**;
- pour chaque travailleur : ne peut être occupé que durant **14 heures**

A quelle heure un salarié devra-t-il impérativement terminer le travail s'il a commencé sa journée à 6h30 ?

A : 20h30

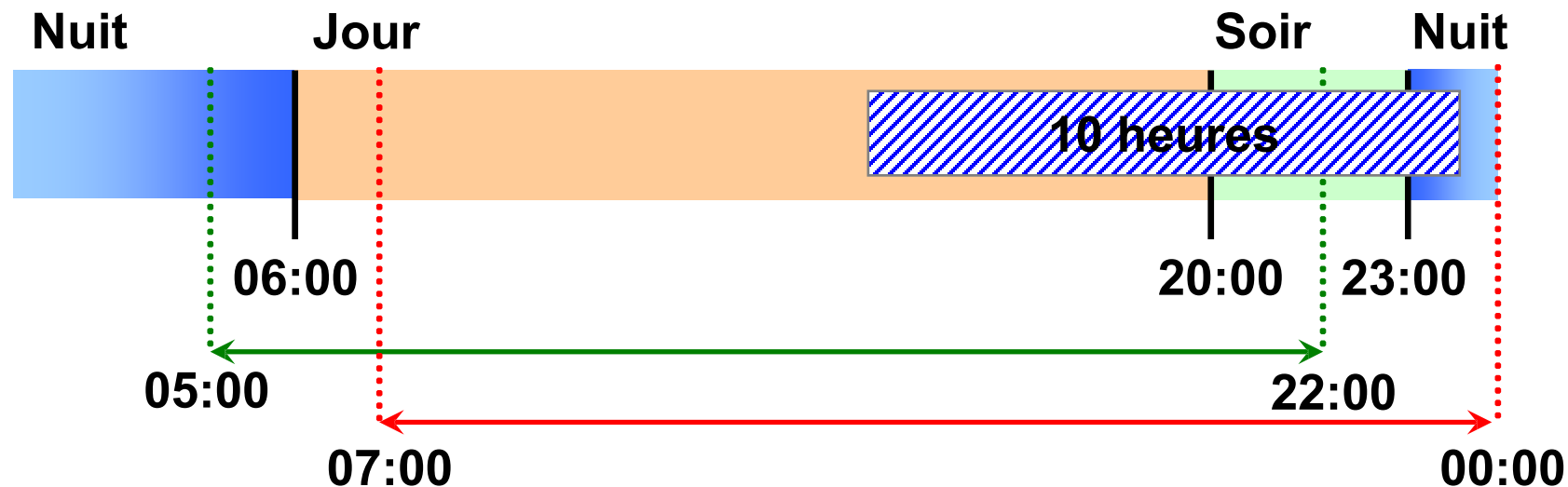
B : 20h00

C : 21h00

DUREE DU TRAVAIL DE NUIT (art. 17 à 17c LTr)

Reste en principe INTERDIT

- Le travail de nuit ne doit pas dépasser 9 heures
- Il est compris dans un intervalle de 10 heures max.
- Travail de nuit = période de travail dont une partie se déroule durant la nuit.
- Supplément de 10% en temps pour travail de nuit régulier (>25 nuits / an)



A partir de quelle heure un salarié peut-il être planifié si la fin de son service est prévue à 2h00 du matin ?

A : 16h00

B : Midi

C : 14h00

Repos (art. 15a et 18 LTr) pauses (art. 15 LTr)

REPOS :

- **Quotidien** : d'au moins **11 heures** consécutives (réductible à 8h 1 fois/semaine si moyenne sur 2 semaines = 11h)
- **Hebdomadaire** : **dimanche** (sam. 23:00 à dim. 23:00)



Attention : Si travail le dimanche, repos hebdomadaire de 47 heures (commentaire art. 23 OLT2)

PAUSE :

Durée de la journée de travail	Pause
> 5h30	15 min
> 7h	30 min
> 9h	60 min

Si le travailleur n'est pas autorisé à quitter sa place de travail :
pause = temps de travail !

- Depuis le 1^{er} janvier 2016 :
 - ✓ Enregistrement systématique - article 73 OLT1
 - ✓ Renonciation à l'enregistrement - article 73a OLT1
 - ✓ Enregistrement simplifié - article 73b OLT1
- L'enregistrement systématique (article 73 OLT1) concerne tous les travailleurs soumis aux dispositions sur la durée du travail non inclus dans les articles 73a et 73b ou les travailleurs n'ayant pas donné leur accord écrit à l'application des articles 73a ou 73b.

Saisie du temps de travail CCNT (Art. 15 et art. 21)																																Année de travail*																Etablissement*																Temps effectif	Temps théorique Art. 15 CCNT	Heures effectuées en +/-	Heures sup. indemnités Art. 15 CCNT	Repos perçus	Repos à percevoir Art. 15 CCNT
																																Collaborateur*																Date d'entrée*				Date de sortie*				Durée hebdomadaire de travail*													
Jour		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Saisie heures prévues		Saisie heures réelles																																		
Mois																																																																					
1																																		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00																															
2																																		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00																															
3																	T	T	T	T	T	X	X	X	T	T	T	T																																									
4		T	T	T			T	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	X	X	T	T	T	X	T	X	X	T	T	T																																							
		04:15	00:00	X	X	03:30	04:15	03:30	00:00	00:00	X	X	04:15	03:30	00:00	03:30	00:00	X	X	03:30	04:15	00:00	00:00	00:00	X	X	03:30	04:15	00:00	00:00																																							
																																		42.25	180.00	-137.75		8.00																															

Contrôle du temps de travail

Cachet professionnel/employeur:

Nom du collaborateur

Maria Goretti Sousa da Costa

Mois: juin/juillet		Jours de repos	Jours fériés	Absences		Définition ☐ 22.00 – 05.00 du travail ☐ 23.00 – 06.00 de nuit ☒ 24.00 – 07.00				Total intermédiaire du temps de travail	Solde du mois précédent du temps de repos compensatoire pour le travail de nuit 06,15 Temps de repos compensatoire accordé pour le travail de nuit	Temps de pause et repas	Durée de travail effective	Durée de travail contractuelle	Travail effectué de nuit	Temps de travail pendant une heure marginale	Temps de repas			
Semaines: 25-29				Vacances	M/A/GM/SM/D	Durée du travail								42 h			Total (+/-) du solde de l'horaire mobile	Matin	Midi	Soir
Année: 2013						de	à	de	à											
Solde du mois précédent		-0,5	3	3										+5,15						
Lu														Temps de travail dû (2 jours - 0 jour d'absence) : 7 jours x 42 h = 12,00						
Ma																				
Me																				
Je																				
Ve																				
Sa	21.06.	0,5			09,15	13,45			04,30		00,15	04,15					X			
					09,00	14,00			05,00		00,15	04,45					X			
									09,30		00,30	09,00	-03,00	0,00						
					11,15	13,30	17,00	23,30	08,45		00,50	07,55		Temps de travail dû (7 jours - 0 jour d'absence) : 7 jours x 42 h = 42,00			X			
					11,15	14,00	17,15	23,00	8,30		00,45	07,45					X			
					11,00	14,00			03,00	05,00	00,15	07,45								
							15,00	24,15	09,15		00,30	08,45	00,15						X	
							15,00	24,30	09,30		00,30	08,50	00,30						X	
																		X		
									39,00	05,00	03,00	41,00	-01,00	00,45						
					06,45	15,30			08,45		00,30	08,15		0,15			X	X		



GASTRO SUISSE

Contrôle du temps de travail dans l'hôtellerie et la restauration
Formulaires



Nom, prénom :

Année / Mois : 2025 mai

Taux d'activité en% :

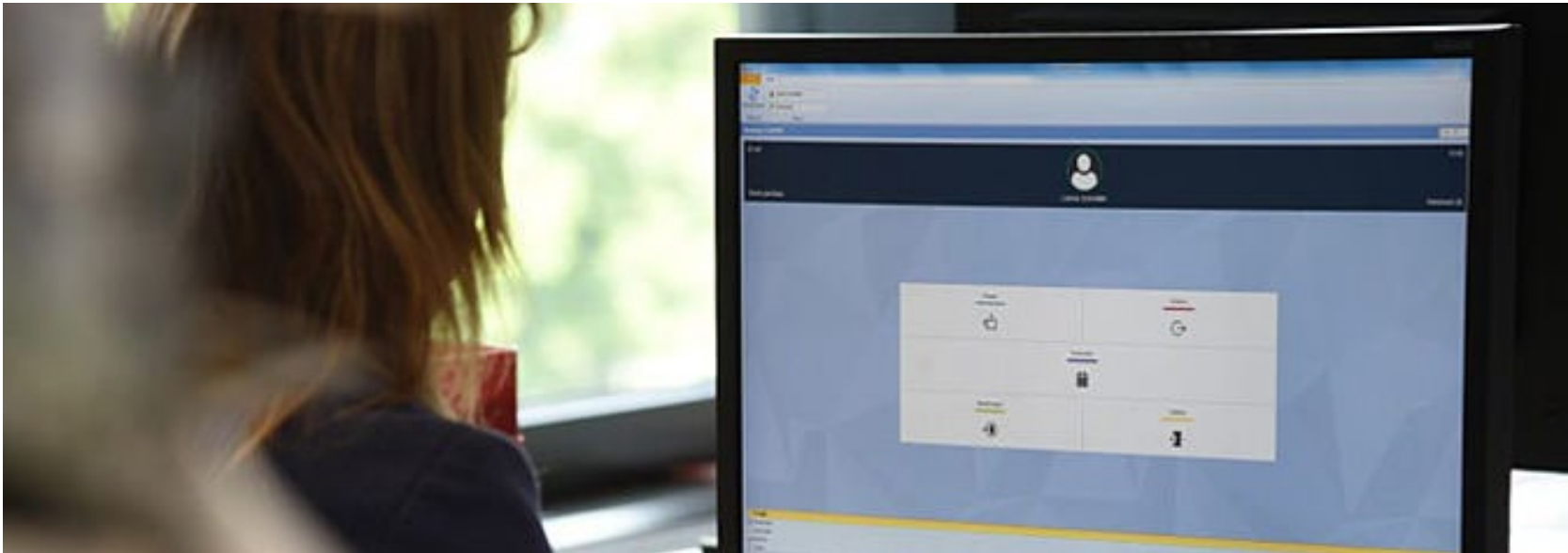
Tot. heures

Catégorie personnel :

date	JO	de	à	de	à	de	à	de	à	heures	Tot. heu	CD	correct. de	commentaire
01.05.2025	Je													Tag der Arbeit / Fête du tr
02.05.2025	Ve													
03.05.2025	Sa													
04.05.2025	Di													
05.05.2025	Lu													
06.05.2025	Ma													
07.05.2025	Me													
08.05.2025	Je													
09.05.2025	Ve													
10.05.2025	Sa													
11.05.2025	Di													
12.05.2025	Lu													
13.05.2025	Ma													
14.05.2025	Me													
15.05.2025	Je													

Outils en lien avec le temps de travail

- <https://www.unia.ch/fr/monde-du-travail/de-a-a-z/temps-de-travail-stress/outils-temps-de-travail>



Combien de dimanches doivent impérativement être non-travaillés pour un salarié (SANS tâches d'éducation et prises en charge selon art.36 LTr) au cours d'une année ?

A : 4

B : 12

C : 26

Est-il obligatoire de laisser au moins deux semaines consécutives de vacances à un salarié ?

A : OUI

B : NON

C : Uniquement sur demande du salarié

Protection de la maternité

PRINCIPE (art. 35 LTr) : "L'employeur doit occuper les femmes enceintes et les mères qui allaitent de telle sorte que leur santé et la santé de l'enfant ne soient pas compromises et aménager leurs conditions de travail en conséquence."

RÈGLES :

LTr : art. 35 à 35b

OLT 1 : art. 60 à 66, en particulier **OLT 3** : art. 34

Ordonnance sur la protection de la maternité (OProMa)

En particulier → art. 62 OLT 1 : interdiction d'affecter à des travaux dangereux ou pénibles → art. 63 OLT 1 : analyse de risques obligatoire !

- Doit être faite avant même l'entrée en service de femmes dans l'entreprise
- Faire appel à un spécialiste (MSST – 11a OPA)
- Analyse à répéter si modifications importantes des conditions de travail

Protection de la maternité

Quelques autres règles de protection



Femmes enceintes

peuvent se dispenser d'aller au travail ou le quitter (art. 35a al. 2 LTr)

Interdiction du travail de soir/nuit (entre 20:00 et 06:00) durant les **8 semaines qui précèdent l'accouchement** (art. 35a al. 3 LTr)

Température max. 28°C

Travail debout :

4^{ème} mois => repos quotidien de 12 heures;
10 min. de pause supplémentaires toutes les
2 heures. 6^{ème} mois : max. 4h / jour



Mères qui allaitent

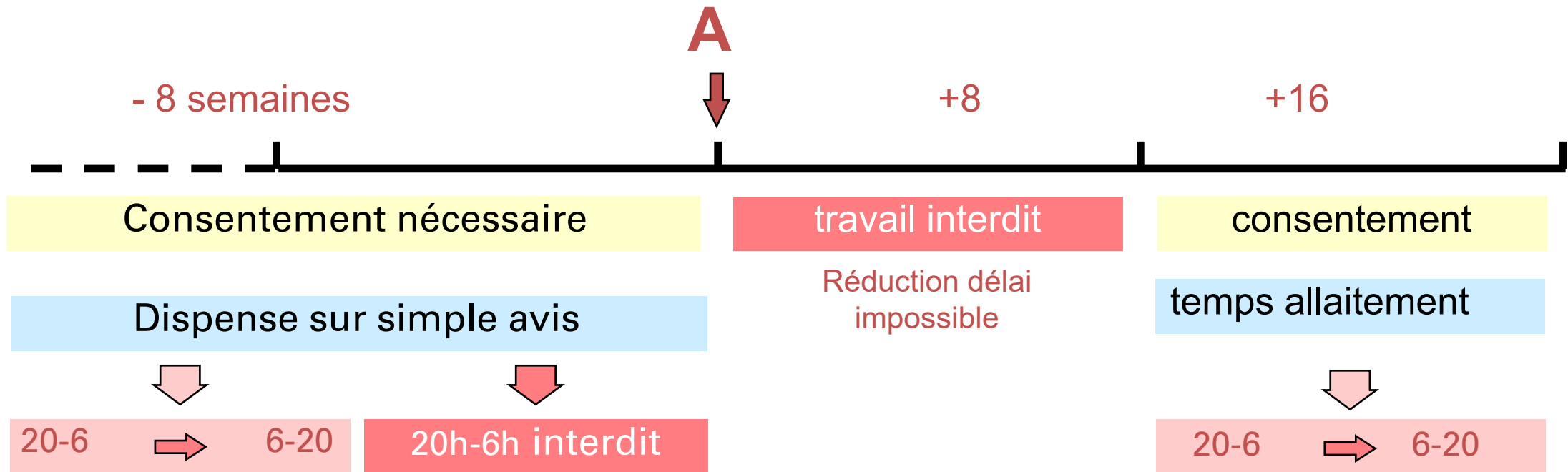
doivent disposer du temps nécessaire à l'allaitement (art. 35a al. 2 LTr et 60 al. 2 OLT 1)

! RÉMUNÉRÉ !

- journée de travail ≤ 4 h → 30 min
- journée de travail > 4 h → 60 min
- journée de travail > 7 h → 90 min

- 
- doivent pouvoir s'allonger et se reposer dans des conditions adéquates (art. 35 OLT 3)
 - durée maximale de la journée de travail : 9 heures (art. 60 al. 1 OLT 1)

Protection de la maternité



Protection de la maternité - tableau synoptique

Article de loi			Mois de grossesse									Naissance	Semaines après la naissance (et allaitement)					
			0/1	2	3	4	5	6	7	8	9		8	16	52	Jusqu'à la fin de la période d'allaitement		
LTr = Loi sur le travail OLT = Ordonnance relative à la loi sur le travail OProMa = Ordonnance sur la protection de la maternité			L'occupation et les conditions de travail ne doivent pas compromettre la santé de l'enfant ni celle des femmes enceintes ou des mères qui allaitent. Les femmes enceintes et les mères qui allaitent ne pouvant être occupées à certains travaux ont droit à 80% de leur salaire lorsqu'aucun travail équivalent ne peut leur être proposé.											Interdiction de travailler	Cf. texte à gauche.			
LTr	art. 35a	Consentement	Occupation uniquement avec consentement: sur simple avis, les femmes enceintes peuvent se dispenser d'aller au travail.												Accouchées: cf. texte à gauche.		Mères qui allaitent: cf. texte à gauche.	
LTr	art. 35a, al. 4 art. 35b	Travail de nuit	L'employeur est tenu de proposer aux femmes enceintes qui accomplissent un travail entre 20 heures et 6 heures un travail équivalent entre 6 heures et 20 heures.						Interdiction d'occupation entre 20 heures et 6 heures 8 semaines avant la naissance.			Cf. texte à gauche.						
LTr	art. 59, al. 1	Dispositions pénales	Est punissable l'employeur qui enfreint les prescriptions sur la protection spéciale des femmes, qu'il agisse intentionnellement ou par négligence.												Cf. texte à gauche.			
OLT 1	art. 60, al. 1	Heures supplémentaires	Pas d'heures supplémentaires et limite maximale de 9 heures de travail quotidien jusqu'à la fin de la période d'allaitement.												Mères qui allaitent: cf. texte à gauche.			
OLT 1	art. 60, al. 2	Allaitement													Mères qui allaitent: droit au temps nécessaire pour allaiter (annonce préalable au chef)			
															Temps de travail rémunéré dans les limites suivantes, pour une journée de travail : ≤ 4 heures = 30 min. > 4 heures = 60 min. > 7 heures = 90 min.			
OLT 1	art. 61	Activités exercées en station debout							Activités exercées en station debout: repos quotidien de 12 heures; 10 min. de pause supplémentaires toutes les 2 heures.									
									Activités exercées en station debout: max. 4 heures par jour.									
OLT 1	art. 62, 63	Activités dangereuses ou pénibles Analyse de risques	Selon l'OLT 1, il faut procéder à une analyse de risques pour les travaux dangereux ou pénibles (concrétisation dans l'OProMa)												Mères qui allaitent: cf. texte à gauche.			
OLT 1 OProMa	art. 62 art. 13	Tabagisme passif	Femmes enceintes dans les zones fumeurs: la législation sur la protection contre le tabagismes passif renvoie à la LTr >OProMa art.13 (exclé monoxyde de carbone est une substance dangereuse) → interdiction d'occupation												Mères qui allaitent: cf. texte à gauche.			
OLT 1	art. 64, al. 1	Activités subjectivement pénibles	Dispense de travailler pour les activités subjectivement pénibles.												Mères qui allaitent: cf. texte à gauche.			
OLT 1	art. 64, al. 2	Réduction de la capacité de travail													En cas de réduction de la capacité de travail, adapter l'activité → certificat médical (les premiers mois après l'accouchement).			
OLT 3	art. 34	Protection des femmes enceintes et des mères allaitantes	Les femmes enceintes et les mères allaitantes doivent pouvoir s'allonger et se reposer dans des conditions adéquates.												Mères qui allaitent: cf. texte à gauche.			



Liste de contrôle Protection de la maternité au poste de travail



Des dispositions de protection particulières s'appliquent pour les travailleuses enceintes ou celles qui allaitent. Elles relèvent de deux grands principes (p. ex. : produits chimiques industriels, pesticides, solvants, etc.) ou à des risques biologiques (p. ex. : virus de la rubéole, cytomégalovirus, etc.).

Il peut perturber le développement de l'enfant ou provoquer des avortements ou des malformations. Une charge de travail pénible (p. ex. : port de charges, travail en position debout, heures de travail maladaptées, fatigue, etc.) peut causer un retard de croissance de l'enfant ou une naissance prématurée ou même à la santé de la mère et de l'enfant.

Veuillez contrôler à l'aide de la présente liste de contrôle si l'ordonnance sur la protection de la maternité est appliquée correctement dans votre entreprise.

Sont les éléments essentiels :

- Les conditions de travail ne sauraient compromettre la santé des femmes enceintes et des mères qui allaitent, ainsi que celle de leurs enfants.
- Les mesures de protection générales doivent être garanties. Il faut également faire appel à une personne compétente qui analyse les risques pour la mère et l'enfant en cas d'activités pénibles et dangereuses.
- Les femmes enceintes et les mères qui allaitent sont autorisées à effectuer des activités dangereuses ou pénibles uniquement s'il est prouvé par une analyse des risques effectuée par un spécialiste qu'il n'y a aucune mise en danger de la santé de la mère et de l'enfant (voir annexe 10.1 à 10.3 de la liste de contrôle).
- L'employeur doit tenir l'employée au courant, avant qu'elle ne soit enceinte, des risques possibles qu'elle encourt à son poste de travail en cas de grossesse et d'allaitement.
- Les femmes enceintes ou mères qui allaitent doivent particulièrement être protégées du risque d'être malades (par exemple, grippe, etc.) ou d'être infectées par un virus. Il est recommandé de prendre soin à l'avenir des mesures appropriées en matière de protection de la grossesse et de la maternité et d'en informer toutes les employées de l'entreprise avant la survenance d'une grossesse.

Pour de plus amples informations, consultez la publication du DEFR « La protection de la maternité en entreprise. Guide pour les employeurs ».

• Tous les personnels compétents des milieux de travail, les hygiénistes du travail ainsi que d'autres spécialistes disposent des connaissances et de l'expérience nécessaires pour effectuer une analyse des risques.

Document communiqué par
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra



Document communiqué par
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

https://www.seco.admin.ch/seco/fr/home/Arbeit/Arbeitsbedingungen/faq_arbeitsbedingungen/faq_mutterschutz.html

Protection des jeunes travailleurs

DURÉE DU TRAVAIL ET DU REPOS : (art. 31 LTr)

- Travail de jour → max. 9 heures dans une intervalle max. de 12 heures
- Travail du soir (entre 20:00 et 22:00) autorisé que pour les + de 16 ans
- Repos quotidien de 12 heures

INTERDICTION D'AFFECTATION :

- Certains travaux
- Certaines situations
- Certaines catégories d'entreprises

 **OLT 5** {
≠ Travaux dangereux (art. 4 OLT 5)
≠ Travail de nuit et du dimanche (art. 31 al. 4 LTr)
≠ Entreprises de divertissement (bar, cabaret, ... ; art. 5 OLT 5)
≠ Cirques (si – 16 ans) (art. 6 OLT 5)

Protection des jeunes travailleurs

Activités particulières

Age	13	14	15	16	18
Travaux dangereux Art. 4 OLT 5	INTERDIT			Exception: formation	
Service aux clients dans entr. de divertis. (cabarets, boîtes de nuit, dancings, ..) (5 al. 1 OLT 5)	INTERDIT				
Service aux clients dans les hôtels, restaurants et cafés (5 al. 2 OLT 5)	INTERDIT	Exception: formation			
Travail dans entreprises cinématographiques, cirques et entr. de spectacle (6 OLT 5)	INTERDIT	ANNONCE			
	Act. culturelles, artististiques, sportives et publicitaires Art. 7 OLT 5				
Travaux légers (8 OLT 5)	Ne compromettent pas santé, sécurité, dévelop. physique Ne portent pas préjudice à l'assiduité et prest. scolaires				
Formation prof. initiale ou progr. d'encourag. activités de jeunesse extra-scol. (9 OLT 5)	INTERDIT	Autorisation de cas en cas Certificat médical obligatoire			

Résumé temps de travail

	+ de 18 ans	- De 18 ans AFP/CFC Hôtellerie - Restauration
Planification hebdo.	Max. 50h	
Travail supplémentaire	Autorisé (2h /jour, 140h /an max)	Interdit
Maximum journée	12,5 h	9 h
Amplitude journée	14h	12h
Maximum nuit	9h	
Amplitude nuit	10h	
Fin journée		20h (-16ans), 23h (+16ans) 1h du matin (+16ans - 10x/an) 20h les veilles de cours
Repos quotidien	11h Possibilité réduction à 8h 1x/semaine si moyenne 11h sur 2 semaines	12h
Dimanches libres par année (en plus des semaines de vacances)	4 12 si obligations familiales	12 -16 ans → pas de travail le dimanche

Sources utiles : LTr et ses ordonnances

❏ ltr.jura.ch



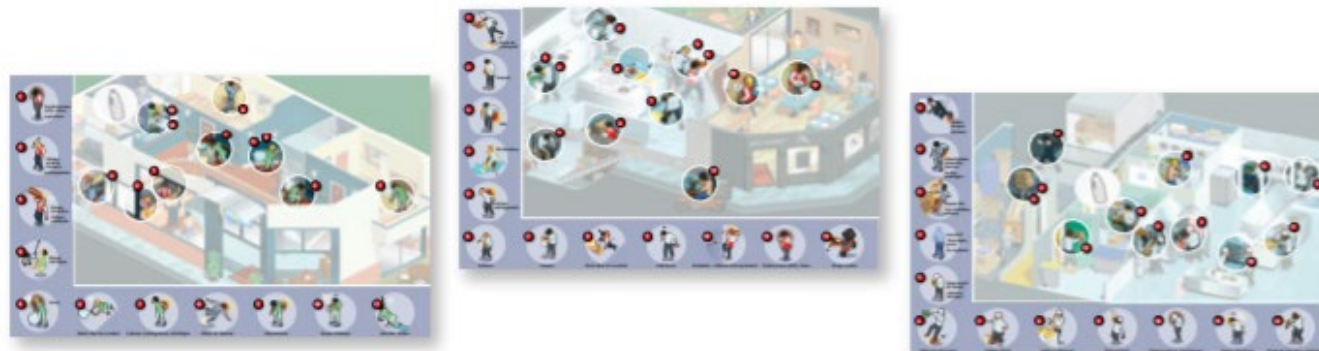
4 – Comment former les nouveaux arrivants à leur poste de travail ?

Contenu minimal

- Modalité d'enregistrement du temps de travail
- **Sensibilisation aux risques professionnels**
- Information santé au travail (ex : protection de la maternité)
- Organisation en cas d'urgence (secourisme, incendie)



- ✓ Trois planches illustrant des situations à risque avec corrections et explications



- ✓ Trois tableaux recensant les mesures de prévention pour chacun des environnements de travail représentés sur les planches illustrant des situations à risque

TUTOPRÉV HÔTELLERIE-RESTAURATION Mesures de prévention				
1	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
2	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
3	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
4	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
5	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
6	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
7	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
8	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
9	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
10	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
11	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
12	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
13	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
14	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
15	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
16	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
17	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
18	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
19	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport
20	Accidents de travail	Chutes de hauteur	Chutes de poids	Accidents de transport





N°	Risque	Mesures de prévention pour réduire le risque	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
1	Chute de plain-pied	Nettoyer immédiatement les sols salis ou humides (brossage, rinçage, raclage). Ventiler correctement les pièces. Assurer une bonne évacuation des eaux de lavage.	Choisir des revêtements de sol antidérapants.	Porter des chaussures à semelles antidérapantes de type SRC.	Mettre en place une signalétique en cas de sols humides ou fuite. Donner la consigne de signaler toute fuite provenant de machines ou équipements.
2	Coupure	Utiliser des couteaux adaptés à la tâche à réaliser. Ranger les couteaux après utilisation.		Porter des gants anticoupures lors des phases d'épluchage et de découpe.	Sensibiliser le personnel aux risques de coupure.
3	TMS	Assurer l'entretien et l'affûtage/affilage réguliers des couteaux et autres ustensiles.			Former à l'affilage/affûtage des couteaux.
4	Électrisation	Suivre l'état des équipements, signaler les équipements défectueux ou inadaptés.			Sensibiliser le personnel au risque électrique.
5	Postures contraignantes	Adapter la hauteur et la profondeur des bacs à l'aide de réhausses de bac.			Former les salariés à la démarche de prévention des risques liés à l'activité physique (prap).
6	Brûlures	Identifier les espaces pour les plats chauds à la plonge.			
7	Coupure	Jeter la vaisselle dès qu'elle présente un risque de coupure. Supprimer l'essuyage manuel des verres pour lui préférer l'utilisation d'un lave-verre avec osmoseur.			Sensibiliser le personnel aux risques de coupure lors de l'essuyage des verres.
8	Chute dans les escaliers	Supprimer les éléments encombrants ou glissants au sol. Organiser le travail de manière à éviter la précipitation dans les escaliers. Utiliser un monte-charge. Réparer les sols endommagés. Assurer un éclairage adapté et suffisant.	Équiper les escaliers de rambarde et de rampes. Équiper les marches d'un revêtement antidérapant.	Porter des chaussures à semelles antidérapantes.	Sensibiliser le personnel aux risques de chutes dans les escaliers. Signaler toute défectuosité (nez de marche, etc.).
9	Addictions	Partager la prise de conscience collective liée à ce risque. Garantir des conditions de travail satisfaisantes pour réduire le risque de pratiques addictives.			Sensibiliser les salariés aux risques liés aux addictions.
10	Circulation Collision entre personnel	Organiser et respecter les circulations entre la salle et la cuisine (séparation des flux entrée/sortie, hublot aux portes...).			Indiquer clairement par une signalétique appropriée les sens de circulation.
11	Psychosociaux (RPS), stress	Participer à la bonne communication entre membres de l'équipe. Veiller à l'équilibre de la charge de travail, y compris lors des coups de feu et échanger avec l'encadrement sur les situations problématiques.			Sensibiliser le personnel aux risques psychosociaux.
12	Risque routier	Organiser l'espace livraison et les déplacements (espace de prise des commandes, recherche d'itinéraires...). Veiller à l'entretien des véhicules. Vérifier avant chaque utilisation les équipements de sécurité des véhicules.		Porter les équipements de protection (gants et casque en scooter).	Former les salariés à la conduite en sécurité. Donner les consignes de conduite en sécurité (ne pas téléphoner, respecter le Code de la route...).

TUTOPRÉV'

interactif

Hôtellerie Restauration



Commencer



Copyright illustrations : Jean-André Deledda pour l'INRS

<https://tutoprev-interactif.carsat-bfc.com/content/hotellerie-restauration/story.html>

5 – Ai-je le droit d'installer des caméras au sein de mon établissement ?

En cas de soupçon avéré de vol par un salarié, est-il possible d'installer librement une caméra cachée pour le surveiller ?

A : NON

B : OUI, dans tous les cas

C : OUI, si les vols sont réguliers

Systèmes de surveillance et contrôle



3 conditions à remplir simultanément :

- Existence d'un **intérêt** nettement **prépondérant** autre que la surveillance du comportement;
- **Proportionnalité** entre l'intérêt de l'employeur à recourir à une surveillance et l'intérêt des travailleurs à ne pas être surveillés;
- **Participation** des travailleurs à la planification, à l'installation et l'emploi du système de surveillance et à la définition de la durée de conservation des données.

Systèmes de surveillance et contrôle



- ⇒ Pas de caméras qui filment les
- ⇒ postes de travail (cuisine, plonge, bar...)
- ⇒ Caisse : Caméra uniquement sur la caisse (vue sur les mains)
- ⇒ Enregistrement limité à quelques jours (48-72h)
- ⇒ Strict contrôle d'accès pour visionner les enregistrements
- ⇒ Information des salariés (note d'information)

Surveillance des travailleurs		
31	Les moyens de surveillance mis en place (ex : vidéosurveillance) sont placés de manière à ce que les postes de travail ne soient pas filmés ?	☐ oui ☐ non ☐ nc
32	Les images font l'objet d'une durée d'enregistrement limitée (72h maximum) ?	☐ oui ☐ non ☐ nc
33	Les travailleurs sont informés des moyens de surveillance mis en œuvre au sein de l'entreprise ?	☐ oui ☐ non ☐ nc
Locaux fumeurs		
34	Les locaux fumeurs sont physiquement séparés des autres espaces ?	☐ oui ☐ non ☐ nc
35	Les locaux fumeurs sont équipés d'une ventilation spécifique ?	☐ oui ☐ non ☐ nc
36	Il n'y a pas de service réalisé dans les locaux fumeurs ?	☐ oui ☐ non ☐ nc

[Lien SECO « Surveillance technique au poste de travail »](#)

Directive liée à la vidéosurveillance

Selon Loi genevoise sur l'interdiction de fumer dans les lieux publics (K 1 18).

Service sur guéridon à l'extérieur du local.



Situations d'urgence

40	Les voies d'évacuation incendie sont-elles connues, signalées et libres en tout temps ?	☐ oui ☐ non	
41	Un point de rassemblement en cas d'évacuation est-il défini et connu de tous ?	☐ oui ☐ non	<i>Toujours situé à l'extérieur du bâtiment</i>
42	Une consigne reprenant les numéros d'urgence est-elle affichée dans l'entreprise ?	☐ oui ☐ non	
43	Une trousse de secours est-elle disponible / vérifiée ?	☐ oui ☐ non	<i>Sans médicament, vérification des dates de péremption.</i>
44	Un ou des secouristes sont-ils présents et régulièrement formés ?	☐ oui ☐ non	<i>Formation de type BLS-AED, formation continue tous les 2 ans</i>

Formation OCIBT

Un secouriste formé (BLS-AED, recyclage tous les 2 ans) est-il présent au sein de votre société ?

A : OUI

B : NON

C : Je ne sais pas

Pour aller plus loin...



Des outils de travail en hôtellerie [Film complet]



INRSFrance
42,5 k abonnés

S'abonner



105



Partager



FR



inrs restaurant



Santé et sécurité dans les métiers de la restauration [Film complet]



INRSFrance
42,3 k abonnés

S'abonner

<https://www.youtube.com/watch?v=9KIzTO4xcmw>

<https://www.youtube.com/watch?v=Y3oNWe3gR0s>

Merci beaucoup de votre attention !

Suivez-nous sur LinkedIn!

<https://www.linkedin.com/company/102860803/>



GE - Régulation du travail et du commerce (OCIRT)

Nous contribuons au maintien de la paix sociale, de la santé publique et de la concurrence loyale.

Administration publique · Plainpalais, Geneva · 2 K abonnés · 51-200 employés

