



Hôtellerie – Restauration Santé et Sécurité au travail

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

- Nicolas HEMMER
- 38 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 ?

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

Actu.fr

Un homme se renverse de l'huile de friteuse dans un restaurant de plage des Sables-d'Olonne

Un homme a été transporté à l'hôpital et classé en urgence absolue après s'être renversé de l'huile de friture sur lui dans un restaurant de...

14 juil. 2025

Revenir à la rubrique : Faits divers

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



– le mardi 10 décembre 2024 à 07H27

26 commentaires

Le Port : amputée du bras droit par une machine à fabriquer des pâtes, une ex-salariée face à sa patronne en appel

Publié le 16 octobre 2025 à 17:06 Actualisé le 17 octobre 2025 à 05:29



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...

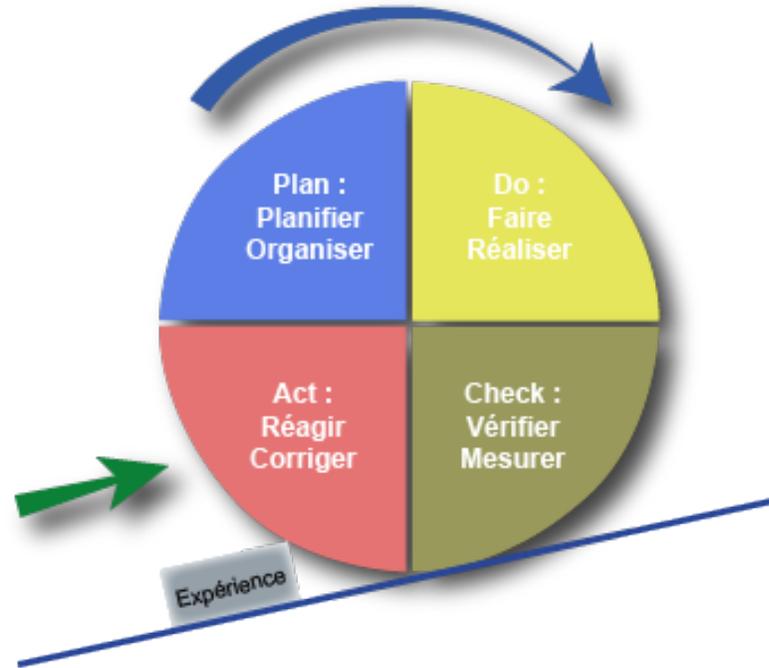
1 mars 2021



<https://imazpress.com/faits-divers/accident-du-travail-au-port-echanges-tendus-lors-du-proces-en-appel-decision-le-4-decembre>

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 ? | <input type="checkbox"/> oui
<input type="checkbox"/> non |
| 2 | L'engagement en faveur du respect des conditions de travail est-il indiqué clairement ? | <input type="checkbox"/> oui
<input type="checkbox"/> non |

Formation / Sensibilisation

- | | | | |
|---|--|--|--|
| 3 | La personne en charge de la SST est-elle formée sur ce sujet ? | <input type="checkbox"/> oui
<input type="checkbox"/> 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 ? | <input type="checkbox"/> oui
<input type="checkbox"/> non | <i>Tutoprev INRS, module de sensibilisation Safeatwork. Liens en page 4</i> |
| 5 | Des rappels réguliers sont-ils réalisés ? | <input type="checkbox"/> oui
<input type="checkbox"/> non | <i>Affichage, intégration à une réunion périodique du personnel...</i> |

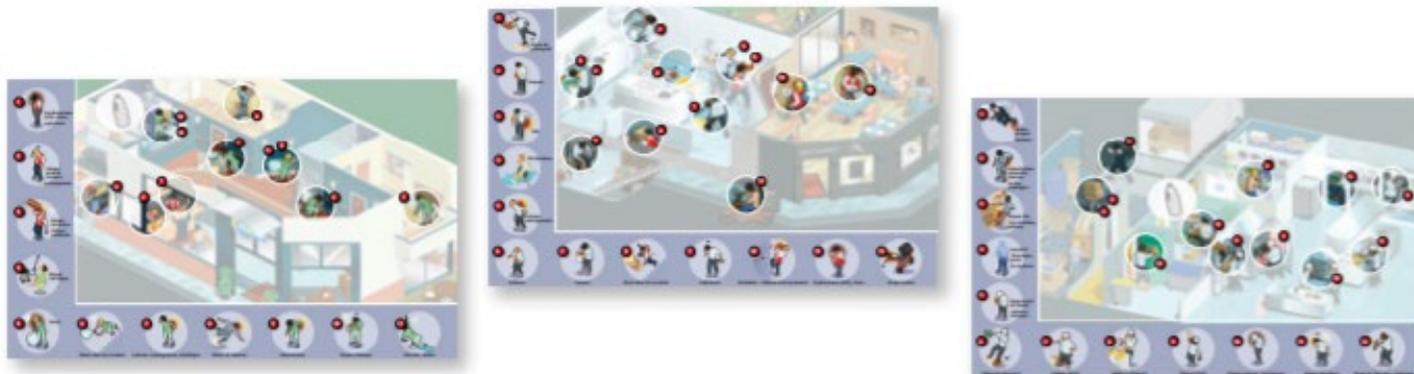
4 – Comment former les nouveaux arrivants à leur poste de travail ?

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		Mesures de prévention	
Risque	Description	Mesures de prévention	Responsabilité
...

TUTOPRÉV' RESTAURATION RESTAURANT		Mesures de prévention	
Risque	Description	Mesures de prévention	Responsabilité
...

TUTOPRÉV' RESTAURATION COLLECTIVE		Mesures de prévention	
Risque	Description	Mesures de prévention	Responsabilité
...

☑ Une fiche d'identification des risques

Cette fiche permet d'identifier la nature des dangers repérés sur les planches et de rédiger des propositions de mesures de prévention permettant de lutter contre ces dangers.



The image shows a 'TUTOPREV' risk identification form. At the top right is the logo 'TUTOPREV' with 'SÉCURITÉ' and 'MÉTIERES' below it. On the left, there are fields for 'Nom du chantier', 'Date de la planche', and 'Date'. The main body of the form is a table with four columns and one row. The columns are: 'N° de la planche', 'Description de l'activité à risque', 'Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés?', and 'Que faire pour éviter le risque?'. The table is currently empty.

N° de la planche	Description de l'activité à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés?	Que faire pour éviter le risque?



1 Chute de plain-pied

2 Coupure

3 TMS

4 Électrisation

5 Postures contraignantes

6 Brûlures

7 Coupure

8 Chute dans les escaliers

9 Addictions

10 Circulation - Collision entre personnel

11 Psychosociaux (RPS), stress

12 Risque routier

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 lié 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



Carsat Réseau de Services Mutualisés Bourgogne & Franche-Comté
L'Assurance Maladie RISQUES PROFESSIONNELLS
inrs Institut National de Recherche et de Sécurité

Commencer ▶

Copyright illustrations : Jean-André Deledda pour l'INRS

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

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, 35 % d'accidents dus à des piqûres et des coupures, 25 % d'accidents dus à des chutes de plats et 5 % d'accidents dus à des brûlures et des étirements.

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

Les principaux risques sont:

- 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 4803.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 dus à des coupures et des piqûres en respectant les principales règles de sécurité et en bénéficiant d'une formation appropriée.

Les principaux risques sont:

- 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 4804.f

Sécurité et protection de la santé au travail

CFST Liste de contrôle Personnel de salle



Travaillez-vous suffisamment à la sécurité et à la santé de votre personnel de salle?

Le personnel de salle doit faire face à une pression importante aux heures de pointe, ce qui augmente le risque d'accidents et d'absentéisme 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:

- travail dans l'urgence et la précipitation;
- formation partiellement insuffisante du personnel;
- risque de contamination.

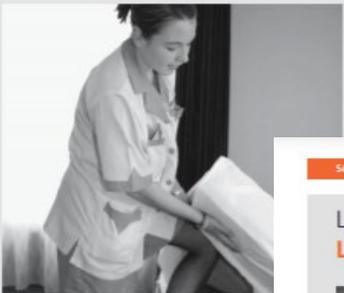
Cette liste de contrôle vous permettra de mieux maîtriser ces dangers.

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 travail

CFST Liste de contrôle Personnel d'étage et de chambre



Toutes les mesures nécessaires ont-elles été prises pour préserver la santé de votre 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 adaptés, d'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 lacerations;
- 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

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail CFST

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail CFST

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS

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

- 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.

OIRA



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).



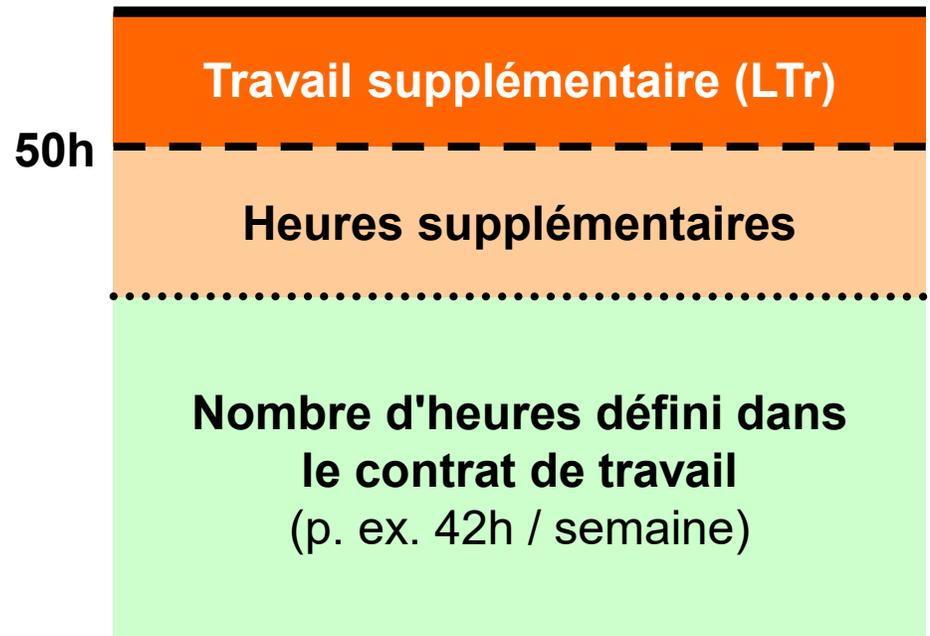
SOLUTION N° 1

FOURNISSEZ DES CHAUSSURES ANTIDÉRAPANTES AU PERSONNEL DE CUISINE

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

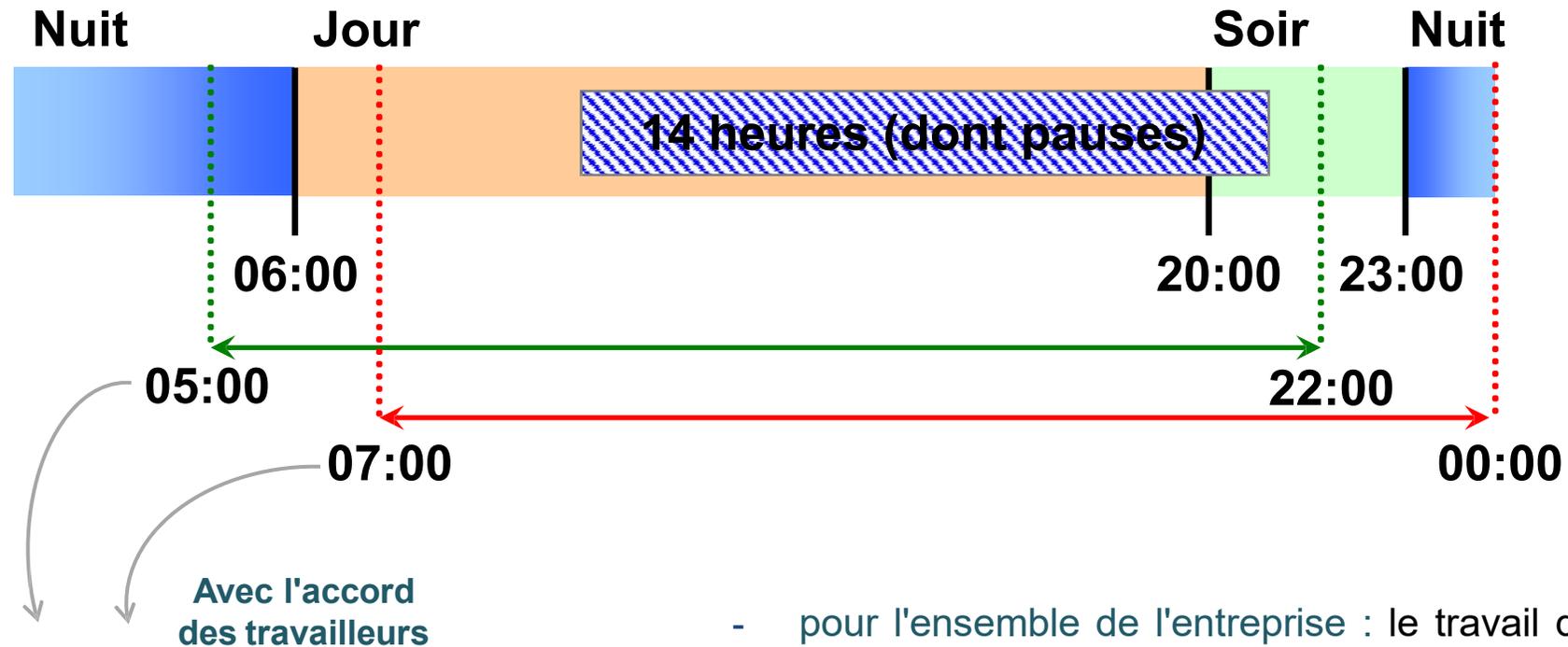
TRAVAIL SUPPLEMENTAIRE

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



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

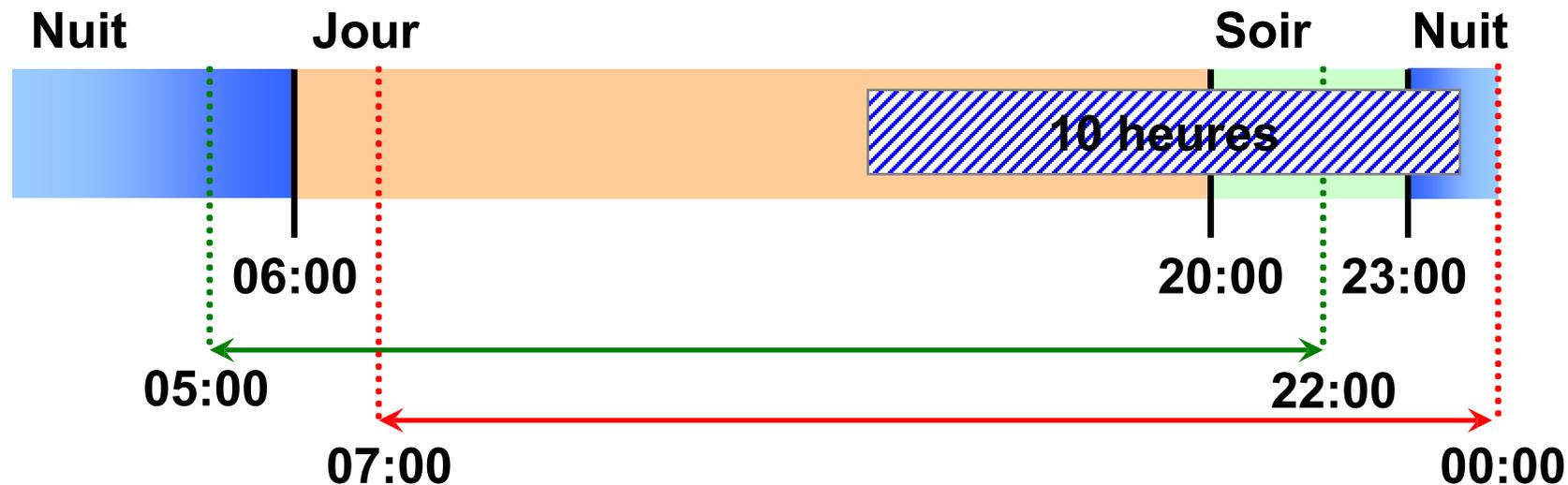
B : 20h00

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*		Collaborateur*		Date d'entrée*	Date de sortie*	Durée hebdomadaire de travail*	Temps effectif	Temps théorique Art. 15 CCNT	Heures effectuées en s.l.	Heures sup. indemnités Art 15 CCNT	Repos perçus	Repos à percevoir Art. 15 CCNT															
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 après prélevés		Saisie repos après prélevés																											
Mois																																																													
1																																		0.00	0.00	0.00	0.00																								
2																																			0.00	0.00	0.00	0.00																							
3																F	T	F	T	F	T	X	X	X	T	T	F	F					04:00	08:00	03:30	01:00																									
4	T	T	T			F	T	T	T	T	X	X	T	T	F	F	T	T	X	X	T	T	T	X	T	X	X	T	T	T				00:00	01:15	00:00	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	4.90																								

Contrôle du temps de travail

Cachet professionnel/employeur:

Nom du collaborateur

Maria Goretti Sousa da Costa

Mois: <i>Jun/juillet</i>	Jours de repos	Jours fériés	Absences		Définition <input type="checkbox"/> 22.00 – 05.00 du travail <input type="checkbox"/> 23.00 – 06.00 de nuit <input checked="" type="checkbox"/> 24.00 – 07.00				Total intermédiaire du temps de travail	Solde du mois précédent du temps de repos compensa- toire pour le travail de nuit <i>06,15</i>	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				
			Vacances	M/A/GM/ SM/D	Durée du travail								42 h			Total (+/-) du solde de l'ho- raire mobile	Matin	Midi	Soir	
					de	à	de	à												
Solde du mois précédent	<i>-0,5</i>	<i>3</i>	<i>3</i>										<i>+5,15</i>							
Lu													Temps de travail dû (2 jours - 0 jour d'absence) : 7 jours x 42 h = 12,00							
Ma																				
Me																				
Je																				
Ve																				
Sa	<i>21.06.</i>	<i>0,5</i>			<i>09,15</i>	<i>13,45</i>			<i>04,30</i>		<i>00,15</i>	<i>04,15</i>								X
					<i>09,00</i>	<i>14,00</i>			<i>05,00</i>		<i>00,15</i>	<i>04,45</i>								X
								<i>09,30</i>			<i>00,30</i>	<i>09,00</i>	<i>-03,00</i>	<i>0,00</i>						
					<i>11,15</i>	<i>13,30</i>	<i>17,00</i>	<i>23,30</i>	<i>08,45</i>		<i>00,50</i>	<i>07,55</i>	Temps de travail dû (7 jours - 0 jour d'absence) : 7 jours x 42 h = 42,00						X	
					<i>11,15</i>	<i>14,00</i>	<i>17,15</i>	<i>23,00</i>	<i>8,30</i>		<i>00,45</i>	<i>07,45</i>								X
					<i>11,00</i>	<i>14,00</i>			<i>03,00</i>	<i>05,00</i>	<i>00,15</i>	<i>07,45</i>								X
							<i>15,00</i>	<i>24,15</i>	<i>09,15</i>		<i>00,30</i>	<i>08,45</i>		<i>00,15</i>					X	
							<i>15,00</i>	<i>24,30</i>	<i>09,30</i>		<i>00,30</i>	<i>08,50</i>		<i>00,30</i>					X	
																			X	
								<i>39,00</i>	<i>05,00</i>		<i>03,00</i>	<i>41,00</i>	<i>-01,00</i>	<i>00,45</i>						
					<i>06,45</i>	<i>15,30</i>			<i>08,45</i>		<i>00,30</i>	<i>08,15</i>		<i>0,15</i>				X	X	



Nom, prénom :

Année / Mois : 2025 mai

Taux d'activité en% :

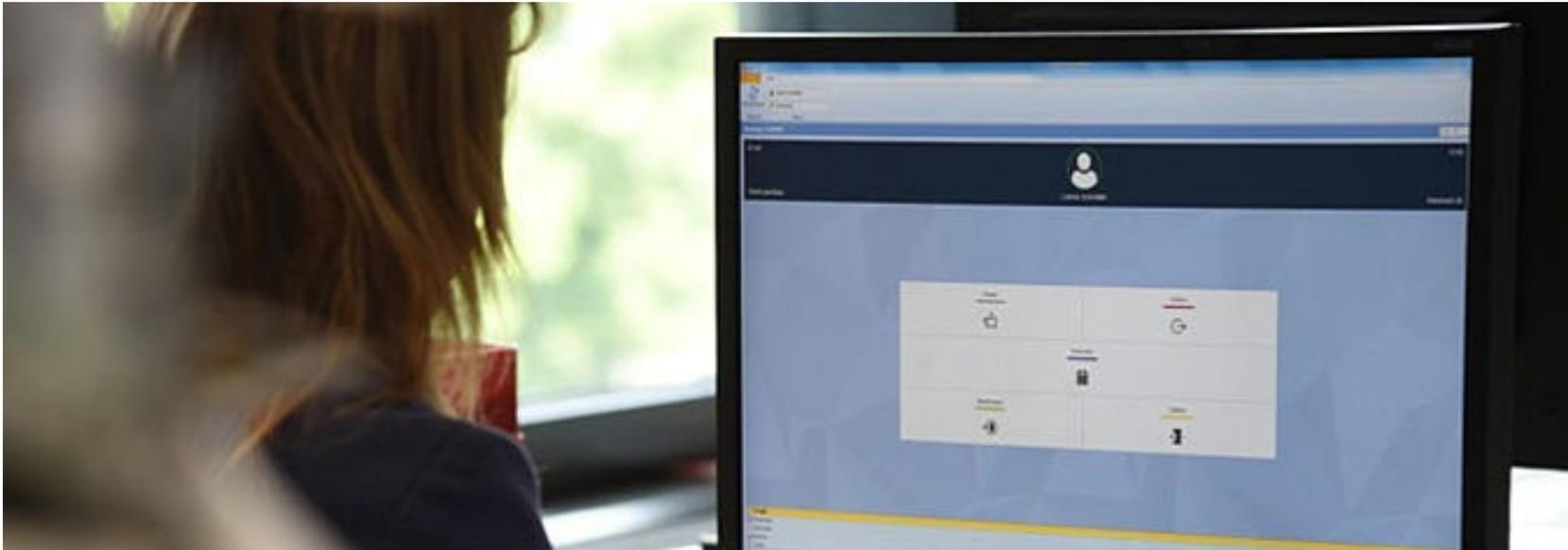
Tot. heures

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 ?

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

- 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)

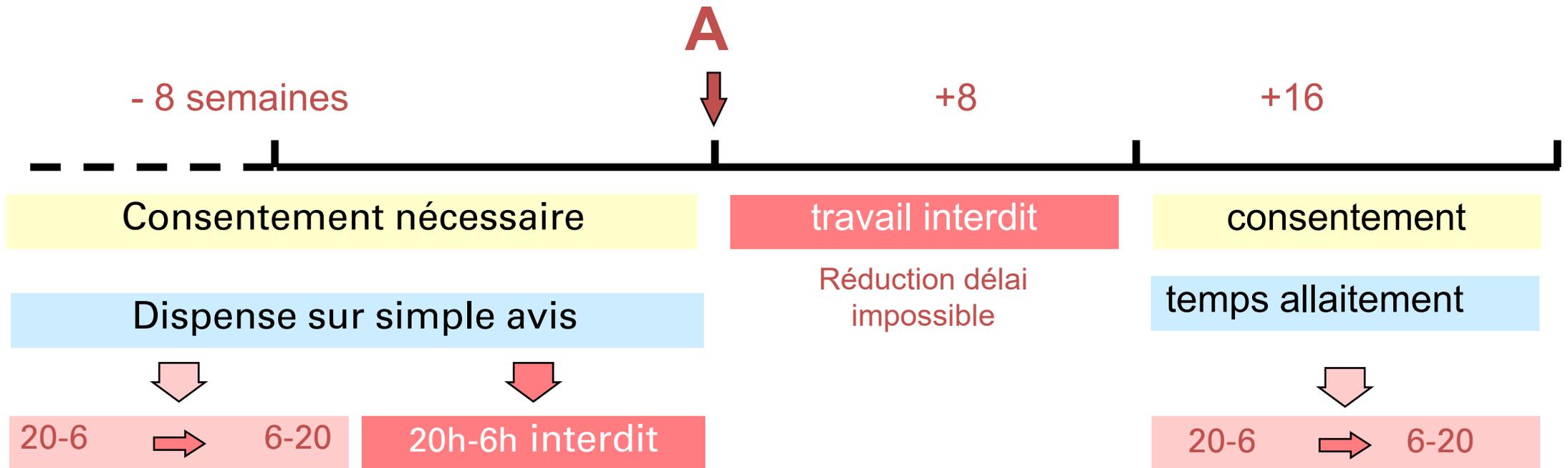
Mères qui allaitent

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

! RÉMUNÉRÉ !

- journée de travail \leq 4 h \rightarrow 30 min
- journée de travail $>$ 4 h \rightarrow 60 min
- journée de travail $>$ 7 h \rightarrow 90 min

Protection de la maternité



Droit à un travail de jour équivalent ou à 80% du **salaire calculé sans** d'éventuelles majorations pour travail de nuit, **mais avec** une indemnité équitable pour perte du salaire en nature

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															
LTr art. 35 Femmes enceintes et mères qui allaitent	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.											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 fumeuses: la législation sur la protection contre le tabagisme passif renvoie à la LTr > OProMa art. 13 (ex: le 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 aspects principaux (p. ex. : chaises, équipements soulevés et non soulevés, etc.) : à des produits chimiques (p. ex. : produits chimiques industriels, pesticides, solvants, etc.) ou à des risques biologiques (p. ex. : virus de la rubéole, cytomégalovirus, etc.) qui peuvent 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, horaires de travail irréguliers, fatigue passif, etc.) peut causer un retard de croissance de l'enfant ou une naissance prématurée ou même la santé de la mère et de l'enfant.

Veuillez contrôler à l'aide de la présente liste de contrôle si l'employeur suit la protection de la maternité et applique correctement dans votre entreprise :

Sont les éléments essentiels :

- Les conditions de travail ne devraient 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 par exemple, SGG, art. 103 de la loi sur le travail).
- L'employeur est tenu d'informer son employée, 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 celles qui allaitent ont droit à des pauses supplémentaires (régimes d'ajustement du risque d'être malade) (voir notamment l'annexe, p. 6) et sur l'employeur ne le fait pas, il est punissable de pénalité selon l'article 59 de la loi sur le travail et de l'annexe de l'ordonnance sur la protection de la maternité et de la collection toutes les employées de l'entreprise avant la conclusion d'une grossesse.

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

SECO | Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche DEFR | Secrétariat d'Etat à l'économie SECO | 1400, allée des Bains, CH-1015 Lausanne | Tél. 021 310 1111 | www.seco.admin.ch

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'AFFECTION :

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



- ≠ 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				Act. culturelles, artistiques, sportives et publicitaires Art. 7 OLT 5
	ANNONCE				
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



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 ?

Systemes de surveillance et contrôle



3 conditions à remplir simultanément :

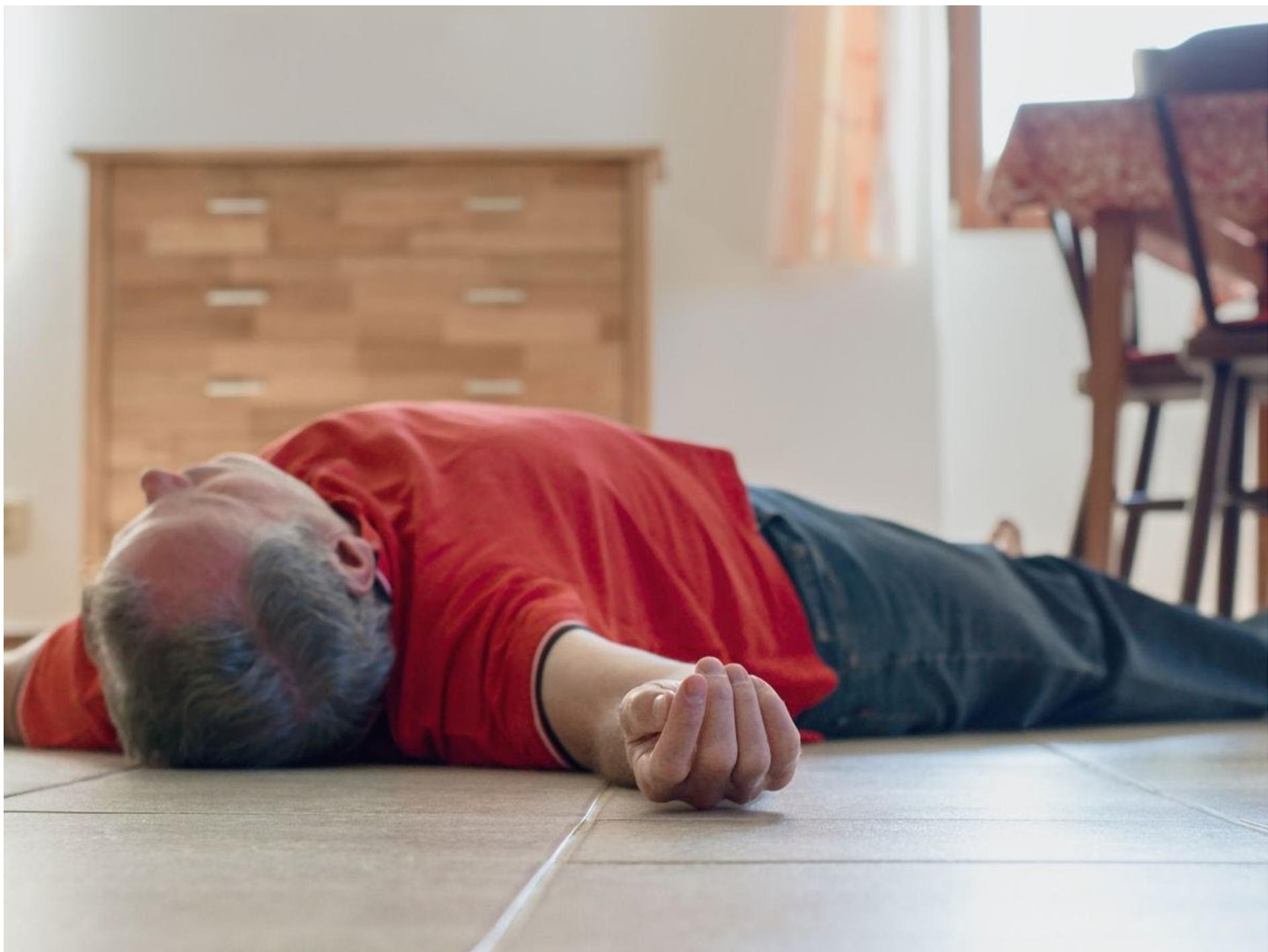
- Existence d'un **intérêt** nettement **prépondérant** autre que la surveillance du comportement;
- **Proportionnalité** entre l'intérêt de l'employeur à recourir à une surveillance et l'intérêt des travailleurs à ne pas être surveillés;
- **Participation** des travailleurs à la planification, à l'installation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

Systemes 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 ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	Lien SECO « Surveillance technique au poste de travail »
32	Les images font l'objet d'une durée d'enregistrement limitée (72h maximum) ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	
33	Les travailleurs sont informés des moyens de surveillance mis en œuvre au sein de l'entreprise ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	Directive liée à la vidéosurveillance
Locaux fumeurs			
34	Les locaux fumeurs sont physiquement séparés des autres espaces ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	Selon Loi genevoise sur l'interdiction de fumer dans les lieux publics (K 1 18).
35	Les locaux fumeurs sont équipés d'une ventilation spécifique ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	
36	Il n'y a pas de service réalisé dans les locaux fumeurs ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	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 ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
41	Un point de rassemblement en cas d'évacuation est-il défini et connu de tous ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<i>Toujours situé à l'extérieur du bâtiment</i>
42	Une consigne reprenant les numéros d'urgence est-elle affichée dans l'entreprise ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
43	Une trousse de secours est-elle disponible / vérifiée ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<i>Sans médicament, vérification des dates de péremption.</i>
44	Un ou des secouristes sont-ils présents et régulièrement formés ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	<i>Formation de type BLS-AED, formation continue tous les 2 ans</i>

Formation OCIBT

Pour aller plus loin...



Des outils de travail en hôtellerie

Des outils de travail en hôtellerie [Film complet]



INRSFrance
42,5 k abonnés

S'abonner

105



Partager



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