



## Liste de contrôle Hôtel Café Restaurant



Ce document s'adresse en particulier aux acteurs de l'hôtellerie ainsi qu'à la restauration traditionnelle et collective. Il a pour objectif de les accompagner dans la mise en œuvre d'une démarche de management de la santé et de la sécurité au travail (MSST).

Le simple fait de compléter cette grille d'auto-évaluation ne suffit pas à satisfaire aux obligations liées à une démarche MSST. Chaque réponse doit être étayée par des **preuves concrètes**, disponibles et traçables au sein du système de l'entreprise.

Les questions pour lesquelles la réponse « NC = non concerné » n'est pas possible sont réputées **applicables à l'ensemble des entreprises**.

Toute réponse « non » implique obligatoirement la mise en place d'**actions correctives**.

Il est recommandé de réaliser cette auto-évaluation **au minimum une fois par an**, afin d'assurer la continuité et la pérennité de la démarche de santé et de sécurité au travail.

Nom de l'établissement :

---

Nom Prénom :

---

Date :

---

Prochaine évaluation prévue le :

---

Signature :

---

**Organisation / Formation / Sensibilisation**

1	La personne en charge de la SST est-elle formée sur ce sujet ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Cours patente, PCST solution de branche...
2	La SST est-elle intégrée à l'accueil des nouveaux arrivants ? <a href="#">Liste de contrôle 3.3 « Nouveaux arrivants »</a>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Tutoprev INRS, module de sensibilisation Safeatwork. Liens en page 5
3	Des rappels réguliers sont-ils réalisés ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Affichage, intégration à une réunion périodique du personnel...

**Prévention des accidents**

4	Comment les dangers sont-ils régulièrement identifiés ?	<input type="checkbox"/> <b>Check-list de la solution de branche MSST hotelgastrosafety.ch – Point 5 (lien)</b> <input type="checkbox"/> <b>Pas d'évaluation</b>	
5	Les machines dangereuses sont identifiées, leurs dangers sont évalués et les employés connaissent les consignes de sécurité ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	Pétrin, trancheuse, machine à pâtes, laminoir, équipements électroportatifs de bricolage...
6	Les chaussures de travail sont-elles antidérapantes (norme SRC) et sont fournies par l'entreprise ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	Pour le travail en cuisine.
7	Les sols sont-ils en bon état et ils sont régulièrement nettoyés ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
8	Les escaliers de plus de 4 marches sont-ils munis d'une main courante ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	Conseil : dès plus de 2 marches pour faciliter l'accès aux PMR
9	Les échelles et escabeaux sont-ils en bon état ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	<a href="#">Liste de contrôle SUVA « Échelles portables et escabeaux »</a>
10	Les étagères et racks de stockage sont-ils fixés en partie haute afin d'éviter le basculement ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	
11	Toutes les prises électriques dans les locaux de production sont-elles protégées contre les projections d'eau ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	

**Temps de travail**

12	Le temps de travail est-il enregistré pour l'ensemble du personnel (hors fonction dirigeante élevée) ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Fichier Excel, logiciel, timbrage... <a href="#">Lien SECO « Enregistrement du temps de travail »</a>
13	Les plannings sont-ils donnés en général 2 semaines à l'avance ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
14	Les salariés bénéficient-ils de 2 jours de congés par semaine ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Droit aux 2 jours consécutifs en cas de travail le dimanche 83h de repos en cas de travail pendant 7 jours d'affilés
15	Des pauses sont-elles données en fonction de la durée de la phase de travail ?  <i>¼ d'heure pour une journée de travail de plus de 5 heures et ½ heure pour une journée de travail de plus de 7 heures Une heure pour une journée de travail de plus de 9 heures</i>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
16	Si le travailleur doit rester à disposition de l'employeur pendant la pause (ex : répondre au téléphone), la pause est-elle considérée comme active et est comptée dans le temps de travail ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	
17	Travail de jour / soir : L'amplitude maximale de la journée de travail de 14h est-elle respectée ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
18	Travail de nuit : L'amplitude maximale de la journée de travail de 10h est-elle respectée ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	

Locaux sociaux et locaux fumeurs			
19	Un vestiaire avec des armoires personnelles et fermées est-il disponible et régulièrement nettoyé ?	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b> <input type="checkbox"/> <b>nc</b>	<i>En cas d'activité ne nécessitant pas de se changer, à minima un casier fermé pour les effets personnels.</i>
20	Les toilettes des employés sont, si possible, séparés de ceux pour les clients ?	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b> <input type="checkbox"/> <b>nc</b>	
21	En cas de travaux salissants (ambiance très grasse, humide ou avec des efforts physiques importants), des douches sont disponible ?	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b> <input type="checkbox"/> <b>nc</b>	<i>1 douche / 3 travailleurs concernés en simultanée.</i>
22	La réglementation fédérale et / ou locale relative aux locaux fumeurs est-elle connue et appliquée ? <i>Certains cantons (ex : Genève) interdisent le service dans les locaux fumeurs.</i>	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b> <input type="checkbox"/> <b>nc</b>	
Protections particulières et risques psychosociaux			
23	Les dispositions de protection spéciale pour la maternité sont-elles connues et mise en œuvre ? (Listes de contrôle « <a href="#">Protection de la maternité</a> » complétées ?)	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b>	<i>Max 9h/jour, travail du soir et de nuit interdit 8 semaines avant accouchement, temps et lieu alloués à l'allaitement/tirage du lait...</i>
24	Les dispositions de protection spéciale des jeunes travailleurs (- de 18 ans) et des apprentis sont-elles connues ?	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b> <input type="checkbox"/> <b>nc</b>	<a href="#">Lien SECO « Jeunes travailleurs »</a>
25	Des mesures sont-elles en place pour prévenir les risques psychosociaux (harcèlement moral et sexuel, stress...) ?	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b>	<a href="#">Lien SECO « Protection contre les risques psychosociaux »</a> Règles claires, formation spécifique, personne de confiance interne/externe
26	En cas de présence de moyens de surveillance (ex : vidéosurveillance), ces derniers ne servent pas à la surveillance du comportement des employés ?	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b> <input type="checkbox"/> <b>nc</b>	<a href="#">Lien SECO « Surveillance technique au poste de travail »</a>
Situations d'urgence			
27	Les voies d'évacuation incendie sont-elles connues, signalées et libres en tout temps ?	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b>	
28	Les équipements de secours ont-ils été vérifiés par une entreprise compétente ?	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b>	<i>Extincteur, éclairage de sécurité, système de sécurité incendie...</i>
29	Un point de rassemblement en cas d'évacuation est-il défini et connu de tous ?	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b>	<i>Toujours situé à l'extérieur du bâtiment</i>
30	Une consigne reprenant les numéros d'urgence est-elle affichée dans l'entreprise ?	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b>	
31	Une trousse de secours est-elle disponible / vérifiée ?	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b>	<i>Sans médicament, vérification des dates de péremption.</i>
32	Un ou des secouristes sont-ils présents et régulièrement formés ?	<input type="checkbox"/> <b>oui</b> <input type="checkbox"/> <b>non</b>	<i>Formation de type BLS-AED, formation continue tous les 2 ans</i>

### Liste de contrôle CFST / Safeatwork ([liste exhaustive en point 5 Manuel MSST](#))

- [Cuisines](#)
- [Couteaux de cuisine](#)
- [Personnel de salle](#)
- [Personnel d'étage et de chambre](#)
- [Lingerie](#)
- [Espace bien-être et spa – Bassins](#)
- [Espace bien-être et spa – Saunas](#)
- [Espace bien-être et spa - Solariums](#)

**Autres liens utiles**

- Solution de branche *Sécurité au travail : Hôtellerie – Restauration*  
<https://hotelgastrosafety.ch/fr> (accès libre après inscription)
- Document CFST « 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 »  
[https://www.ekas.admin.ch/fileadmin/Dokumente/Unfall\\_kein\\_Zufall/06209\\_f.pdf](https://www.ekas.admin.ch/fileadmin/Dokumente/Unfall_kein_Zufall/06209_f.pdf)
- Campagne Hôtellerie-Restauration de Safeatwork  
<https://www.safeatwork.ch/fr/branches/hotellerie-restauration>
- Conseils protection incendie dans les restaurants, les bars, les discothèques et lors de manifestations publiques  
<https://www.bfb-cipi.ch/fr/conseils-prevention-incendie/detail/protection-incendie-dans-les-restaurants-les-bars-les-discotheques-et-lors-de-manifestations-publiques>
- Chasse aux risques en ligne afin de sensibiliser les salariés aux risques professionnels avec 3 modules : hôtellerie, restauration traditionnelle ou collective  
<https://ressources.inrs.fr/tutoprev/content/Hotellerie-Restauration/story.html>

**Résumé des principales dispositions relatives au temps de travail**

	+ de 18 ans	- De 18 ans AFP/CFC Hôtellerie – Restauration *
<b>Planification hebdomadaire</b>	Maximum 50h	
<b>Travail supplémentaire</b>	Autorisé (2h /jour, 140h /an max)	Interdit
<b>Travail effectif maximum journée</b>	12,5 h	9 h
<b>Amplitude journée</b>	14h	12h
<b>Horaire travail de nuit</b>	22h => 5h, 23h => 6h ou 00h =>7h au choix de l'établissement	
<b>Travail de nuit</b>	Occasionnel (<25 nuits / an) : +25% en salaire Régulier (>25 nuits / an) : +10% en temps Travail de nuit avec alternance le jour : droit à une visite médicale tous les 2 ans (tous les ans dès 45 ans) Travail de nuit sans alternance le jour : visite médicale obligatoire	
<b>Travail effectif maximum nuit</b>	9h	
<b>Amplitude si travail de nuit</b>	10h	
<b>Fin journée travail</b>		20h (-16ans), 23h (+16ans) 1h du matin (+16ans - 10x/an) 20h les veilles de cours
<b>Repos quotidien</b>	11h Possibilité réduction à 8h 1x/semaine si moyenne 11h sur 2 semaines	12h
<b>Dimanches libres par année (en plus des semaines de vacances)</b>	4 12 si obligations familiales	12 -16 ans → pas de travail le dimanche

\*Pour les jeunes travailleurs qui ne sont pas en apprentissage, se référer au tableau en page centrale du livret [SECO « Jeunes travailleurs »](#)