



Scanner ce QR Code pour
télécharger le document



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'une **action corrective**, à renseigner dans le tableau prévu à cet effet en page 6.

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
2	La SST est-elle intégrée à l'accueil des nouveaux arrivants ? Liste de contrôle 3.3 « Nouveaux arrivants »	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
3	Des rappels réguliers sont-ils réalisés ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Prévention des accidents		
4	Comment les dangers sont-ils régulièrement identifiés ?	<input type="checkbox"/> Solution de branche MSST hotelgastrosafety.ch (lien) <input type="checkbox"/> Solution type MSST (lien) <input type="checkbox"/> Solution individuelle (ex : listes de contrôle CFST / Safeatwork, lien page 4) <input type="checkbox"/> Pas d'évaluation
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
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
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
9	Les échelles et escabeaux sont-ils en bon état ? Liste de contrôle SUVA « Échelles portables et escabeaux »	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc
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
Temps de travail		
11	Le temps de travail est-il enregistré pour l'ensemble du personnel (y compris les cadres, hors fonction dirigeante élevée) ? Lien SECO « Enregistrement du temps de travail »	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
12	Pour les employés, le temps de travail est-il enregistré selon le modèle "systématique" ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
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
15	La durée maximale hebdomadaire de 50h est-elle respectée lors de la planification ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
16	En cas de travail hebdomadaire de plus de 50h, ce travail supplémentaire ne dépasse-t-il pas 140h au total dans l'année ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
17	Des pauses sont-elles données en fonction de la durée de la phase de travail ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
<p><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></p>		

18	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
19	Dans le cas où il est obligatoire de se changer sur place (ex ; raison d'hygiène ou d'image de marque), le temps pour se changer est-il inclus dans le temps de travail ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc
20	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
21	Travail de nuit : Quel est l'horaire de travail de nuit choisi par l'établissement ?	<input type="checkbox"/> 23h – 6h <input type="checkbox"/> 22h – 5h <input type="checkbox"/> 00h – 7h
22	Travail de nuit : L'amplitude maximale de la journée de travail de 10h est-elle respectée ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
23	Travail occasionnel de nuit (<25 nuits/an) : Le supplément de salaire de 25% est-il accordé ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
24	Travail régulier de nuit (>25 nuits/an) : La majoration en temps de 10% est-elle accordée ? <i>En cas travail de nuit de moins d'une heure (heure marginale), il est possible d'accorder une majoration de salaire (10%) de cette période.</i>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
25	La durée de repos quotidien de 11 heures est-elle respectée ? <i>Possibilité de réduction à 8 heures, une fois par semaine, en respectant une moyenne de 11 heures sur 2 semaines</i>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
26	Le nombre de dimanches laissés libres est-il correct ? <i>En plus des vacances : -4 dimanches par an -12 dimanches en cas de responsabilités familiales (enfant de – de 16 ans)</i>	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non

Surveillance des travailleurs

27	Les moyens de surveillance mis en place (ex : vidéosurveillance) sont-ils placés de manière que les postes de travail (cuisine, bar, comptoir...) ne soient pas surveillés ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	Lien SECO « Surveillance technique au poste de travail »
28	Les systèmes de surveillance ne servent pas à surveiller le comportement des employés ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	
29	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	Écoute et enregistrement audio strictement interdit (infraction pénale)
30	Les travailleurs sont-ils 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, pictogrammes...

Locaux sociaux et locaux fumeurs

31	Un vestiaire avec des armoires personnelles et fermées est-il disponible et régulièrement nettoyé ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	<i>En cas d'activité ne nécessitant pas de se changer, à minima un casier fermé pour les effets personnels.</i>
32	Les toilettes des employés sont, si possible, séparés de ceux pour les clients ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	
33	En cas de travaux salissants (ambiance très grasse, humide ou avec des efforts physiques importants), des douches sont disponibles ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	1 douche / 3 travailleurs concernés en simultanée.
34	La réglementation relative aux locaux fumeurs est-elle connue et appliquée ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	Service sur guéridon à l'extérieur du local

Certains cantons (ex : Genève) interdisent le service dans les locaux fumeurs et cela implique un service sur guéridon à l'extérieur du local fumeur. Le cas échéant, ce local doit être équipé d'un sas, d'une ventilation spécifique (conforme à la norme SIA 382/1) régulièrement entretenue et être maintenu en dépression (>5 Pascals) par rapport aux pièces communicantes, pendant les heures d'ouverture.

Protections particulières et risques psychosociaux

35	Les dispositions de protection spéciale pour la maternité sont-elles connues et mise en œuvre ? (Listes de contrôle « Protection de la maternité » complétées ?)	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Max 9h/jour, travail du soir et de nuit interdit 8 semaines avant accouchement, temps et lieu alloués à l'allaitement/tirage du lait...
36	Les dispositions de protection spéciale des jeunes travailleurs (- de 18 ans) et des apprentis sont-elles connues ? Lien SECO « Jeunes travailleurs »	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> nc	Voir tableau en page 6
37	Des mesures sont-elles en place pour prévenir les risques psychosociaux (harcèlement moral et sexuel, stress...) ? Lien SECO « Protection contre les risques psychosociaux »	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Règles claires, formation spécifique, personne de confiance interne/externe connue des employés

Situations d'urgence

38	Les voies d'évacuation incendie sont-elles connues, signalées et libres en tout temps ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
39	Les équipements de secours ont-ils été vérifiés par une entreprise compétente ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Extincteur, éclairage de sécurité, système de sécurité incendie...
40	Un point de rassemblement en cas d'évacuation est-il défini et connu de tous ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Toujours situé à l'extérieur du bâtiment
41	Une consigne reprenant les numéros d'urgence est-elle affichée dans l'entreprise ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	
42	Une trousse de secours est-elle disponible / vérifiée ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Sans médicament, vérification des dates de péremption.
43	Un ou des secouristes sont-ils présents et régulièrement formés ?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Formation de type BLS-AED, formation continue tous les 2 ans

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://hotulgastrosafety.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
- 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>

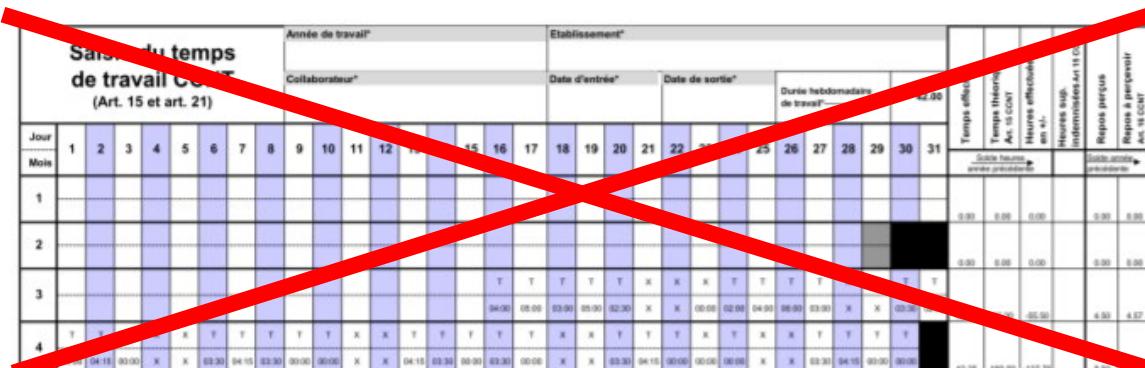


Résumé des principales dispositions relatives au temps de travail

	+ de 18 ans	- De 18 ans AFP/CFC Hôtellerie - Restauration
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 - 10h/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

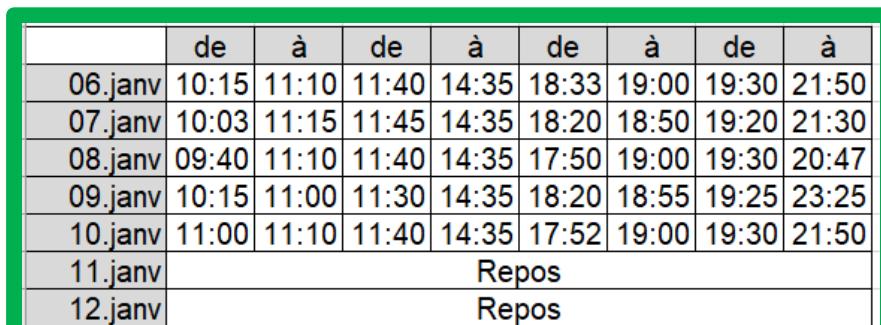
Pour les jeunes travailleurs en dehors d'une formation professionnelle, se référer au tableau du document SECO « Jeunes travailleurs » (voir question 36)

Enregistrement du temps de travail



Saisie du temps de travail CFT (Art. 15 et art. 21)		Année de travail*		Etablissement*		Durée hebdomadaire de travail*	Temps effectué	Temps théorique	Heures effectuées en a-	Heures sub.	Intervalle au 11/01	Repos perçus	Repos à percevoir	Art. 16 CFT
Jour	Mois	Collaborateur*	Date d'entrée*	Date de sortie*										
1														
2														
3														
4														

Modèle d'enregistrement simplifié non valide



	de	à	de	à	de	à	de	à
06.janv	10:15	11:10	11:40	14:35	18:33	19:00	19:30	21:50
07.janv	10:03	11:15	11:45	14:35	18:20	18:50	19:20	21:30
08.janv	09:40	11:10	11:40	14:35	17:50	19:00	19:30	20:47
09.janv	10:15	11:00	11:30	14:35	18:20	18:55	19:25	23:25
10.janv	11:00	11:10	11:40	14:35	17:52	19:00	19:30	21:50
11.janv	Repos							
12.janv	Repos							

Exemple d'enregistrement systématique du temps de travail valide faisant apparaître les coordonnées temporelles des phases de travail et des pauses de plus de 30 minutes.

