

TUTOPRÉV'

ACCUEIL



HÔTELLERIE-RESTAURATION

L'Institut national de recherche et de sécurité (INRS)

pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles est une association loi 1901, créée en 1947 sous l'égide de la Caisse nationale d'assurance maladie, administrée par un Conseil paritaire (employeurs et salariés).

De l'acquisition de connaissances jusqu'à leur diffusion, en passant par leur transformation en solutions pratiques, l'Institut met à profit ses ressources pluridisciplinaires pour diffuser une culture de prévention dans les entreprises et proposer des outils adaptés à la diversité des risques professionnels à tous ceux qui, en entreprise, sont chargés de la prévention : chef d'entreprise, services de prévention et de santé au travail, instances représentatives du personnel, salariés...

Toutes les publications de l'INRS sont disponibles en téléchargement sur le site de l'INRS : www.inrs.fr

Les caisses d'assurance retraite et de la santé au travail (Carsat), la caisse régionale d'assurance maladie d'Île-de-France (Cramif) et les caisses générales de sécurité sociale (CGSS) de l'Assurance maladie - Risques professionnels, disposent, pour participer à la diminution des risques professionnels dans leur région, d'un service Prévention composé notamment d'ingénieurs-conseils et de contrôleurs de sécurité. Spécifiquement formés aux disciplines de la prévention des risques professionnels et s'appuyant sur l'expérience quotidienne de l'entreprise, ces professionnels sont en mesure de conseiller et, sous certaines conditions, de soutenir les acteurs de l'entreprise (direction, médecin du travail, instances représentatives du personnel, etc.) dans la mise en œuvre des démarches et outils de prévention les mieux adaptés à chaque situation.

Les caisses assurent aussi la diffusion des publications éditées par l'INRS auprès des entreprises.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'INRS, de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite. Il en est de même pour la traduction, l'adaptation ou la transformation, l'arrangement ou la reproduction, par un art ou un procédé quelconque (article L. 122-4 du code de la propriété intellectuelle). La violation des droits d'auteur constitue une contrefaçon punie d'un emprisonnement de trois ans et d'une amende de 300 000 euros (article L. 335-2 et suivants du code de la propriété intellectuelle).

© INRS, 2026.

Conception graphique: Incisif

Mise en pages: Valérie Latchague

Illustrations: Jean-André Deledda

La formation et l'information à la prévention des risques professionnels font partie intégrante d'une démarche de prévention. Une connaissance insuffisante des dangers, une initiation souvent trop sommaire à la prévention et le manque d'expérience contribuent à la survenue des accidents du travail et des maladies professionnelles.

Certaines étapes de la vie professionnelle nécessitent une attention particulière : le premier emploi, l'arrivée dans une nouvelle entreprise, un changement de poste ou d'activité sont autant de moments où les salariés sont plus vulnérables face à des risques professionnels qu'ils ne maîtrisent pas.

Il est donc indispensable que les salariés puissent repérer les dangers liés à leur situation de travail et proposer des mesures de prévention adaptées. Ces compétences s'acquièrent dès la formation initiale et nécessitent d'être régulièrement actualisées au cours de la vie professionnelle.

« **TutoPrév' Accueil Hôtellerie-Restauration** » vous permet, en tant qu'animateur (formateur, enseignant, personne chargée de l'accueil du salarié, tuteur ou chargé de prévention), de :



- > **vérifier**, au travers d'exercices, les connaissances en matière de santé et de sécurité au travail d'un salarié, dans le cadre de l'accueil d'un nouvel arrivant (jeune en stage ou en apprentissage, intérimaire, nouvel embauché de tout âge...) ou dans le cadre d'une action de formation ou d'information ;
- > **préconiser** ou mettre en place, en cas de lacunes, des actions d'information, de sensibilisation, de formation ou d'accompagnement pour compléter ses connaissances en matière de prévention.

Quelques chiffres...

- les salariés de 18 à 24 ans ont près de deux fois plus d'accidents du travail que l'ensemble des salariés.
- Près d'un quart des accidents du travail concernent des salariés ayant moins d'un an d'ancienneté dans l'entreprise.

LES SUPPORTS PROPOSÉS

☑ Trois planches illustrant des situations à risque

Des salariés en situation de travail sont représentés, exposés à des dangers caractéristiques des métiers de l'hôtellerie et de la restauration dans trois environnements distincts :

- > hôtellerie ;
- > restauration traditionnelle ;
- > restauration collective.



☑ 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.

Nom et prénom:			
Entreprise:			
Date:			
Site de la planche:			
TUTOPRÉV' ACCUEIL HÔTELLERIE RESTAURATION			
Numéro	Décrivez la situation à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés ?	Que faire pour améliorer la situation ?

LE MODE D'EMPLOI

Ces supports permettent à un animateur (formateur, enseignant, personne chargée de l'accueil du salarié, tuteur ou chargé de prévention) de mener une action de sensibilisation, de formation ou de vérification des connaissances en santé et sécurité au travail auprès des salariés ou futurs salariés (élèves, stagiaires).

1 Faire repérer les risques

En tant qu'animateur, vous remettez une des planches illustrant des situations de travail à risque (les plus proches de l'activité professionnelle) et la fiche d'identification des risques.

L'exercice consiste à demander d'observer la planche illustrée, de repérer les situations de travail présentant des risques, puis de les pointer en les entourant et en les numérotant sur la planche.

Vous pouvez répéter l'exercice sur une ou plusieurs autres planches représentant des environnements différents.


Remarque: les planches « Restauration traditionnelle » et « Restauration collective » sont complémentaires; certains risques communs étant plus particulièrement traités dans l'une ou l'autre planche, il est recommandé à l'animateur de proposer les deux planches afin d'aborder l'ensemble des situations rencontrées dans le cadre de l'activité de restauration.

Consignes à donner

“ Dans votre métier de l'hôtellerie-restauration, vous pouvez être exposé à des risques multiples. Pour votre sécurité et celle de vos collègues, il est essentiel de savoir identifier ces risques, de connaître les mesures de prévention qui permettent de les éviter et de veiller à leur bonne application.

La scène que vous allez découvrir sur cette planche comporte des situations de travail à risque.

À vous de les retrouver et de les reporter par écrit sur la fiche d'identification des risques. ”



Nom et prénom :
Entreprise :
Date :
Titre de la planche : *Hôtellerie*

TUTOPRÉV'
ACCUEIL
HÔTELLERIE
RESTAURATION

Numéro	Décrivez la situation à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés ?	Que faire pour améliorer la situation ?
1	Un salarié change l'ampoule d'une applique murale en hauteur. Il est positionné sur une chaise instable. Il risque de heurter un meuble et de chuter au sol.	Traumatisme, fracture	Utiliser une plateforme individuelle roulante.
2	La femme de chambre débranche le fil électrique de son aspirateur de la prise électrique. Le câble est dénudé. Elle risque un contact avec le fil électrique sous tension.	Electrisation	Organiser un suivi de l'état des installations et matériels électriques et remplacer les équipements défectueux.

2 Vérifier les connaissances

En vous appuyant sur la version corrigée des planches illustrées et les tableaux explicatifs, vous pourrez vérifier très rapidement si les risques présents dans l'environnement de travail ont été repérés et si des mesures de prévention pertinentes ont été proposées.

Ces éléments de correction ne sont pas exhaustifs et sont généraux. Ils sont à adapter spécifiquement aux situations rencontrées. Ils ont pour principal objectif de susciter un échange autour des risques professionnels. Cet échange peut être poursuivi avec le même type d'exercices, par l'observation de l'environnement réel de travail.



Il existe aussi une version TutoPrév' Interactif pour un usage numérique :

➤ <https://ressources.inrs.fr/tutoprev>

Vous pouvez également vous référer au « TutoPrév' Pédagogie Hôtellerie-Restauration » téléchargeable sur le site :

➤ www.inrs.fr/tutoprev
au format PDF.

Cet outil détaille les risques caractéristiques de la profession et donne de nombreuses pistes de mesures de prévention.

3 Améliorer les connaissances sur la santé et la sécurité au travail

Si vous percevez des lacunes (risques graves non identifiés), il sera alors important de mettre en place des actions d'accompagnement, d'information, de sensibilisation ou de formation permettant d'acquérir les connaissances manquantes. Les activités professionnelles pourront ainsi être réalisées dans des meilleures conditions de sécurité.



LES PRINCIPAUX RISQUES DU SECTEUR DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Les principaux risques sont :

- > les **risques liés aux postures contraignantes, aux gestes répétitifs et aux manutentions manuelles** : ils sont susceptibles de provoquer des douleurs au dos et des troubles musculosquelettiques (TMS) des membres supérieurs (épaule, bras, poignet) ;
- > les **risques liés aux chutes et aux déplacements** : chutes de plain-pied ou de hauteur, risque routier lors des activités de livraison... ; ils peuvent avoir des conséquences très graves ;
- > les **risques liés aux équipements de travail**, principalement liés à la vaisselle, aux outils à main et aux machines utilisées ; ils sont à l'origine de coupure, brûlure, heurt et peuvent avoir des conséquences irréversibles ;
- > les **risques liés aux ambiances physiques de travail** : ils surviennent dans des environnements bruyants, peu éclairés, lors du service en extérieur ou dans des cuisines chaudes et humides... ;
- > les **risques chimiques** : les salariés dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration sont principalement exposés à des produits de nettoyage et de désinfection ; des expositions à de faibles quantités de manière répétée peuvent entraîner des allergies, des intoxications, des irritations... ;
- > les **risques psychosociaux** : ils sont notamment liés aux contraintes temporelles (délais, aléas, pics d'activité), aux relations avec les clients ou au sein des équipes, à la manipulation d'argent... ;
- > les **risques liés à l'organisation du travail** : horaires décalés et atypiques, travail isolé ; ils peuvent provoquer des troubles métaboliques ou du sommeil et être à l'origine d'une baisse de vigilance, source d'accidents.

Les mesures de prévention les plus efficaces consistent à **supprimer le danger** ou à **réduire l'exposition au danger**. À défaut, il convient de mettre en place des **mesures de protection collective** pour réduire les risques. Si ces dispositions se révèlent insuffisantes ou impossibles à mettre en œuvre, des **protections individuelles** doivent être utilisées.

Dans tous les cas, des **mesures complémentaires** peuvent accompagner ces actions (information, formation...).



Documents illustrant des situations à risque



Vous pouvez :

- ▣ photocopier l'ensemble de ces supports à partir de ce document ;
- ▣ les télécharger au format PDF sur le site : www.inrs.fr/tutoprev

Nom :

Prénom :



Nom:

Prénom:



Nom :

Prénom :



Nom et prénom:
Entreprise:
Date:
Titre de la planche:

Numéro	Décrivez la situation à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés ?	Que faire pour améliorer la situation ?

Nom et prénom:
Entreprise:
Date:
Titre de la planche:

Numéro	Décrivez la situation à risque	Quelles conséquences sur la santé et la sécurité des salariés ?	Que faire pour améliorer la situation ?

Documents pour l'animateur

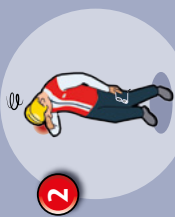


Vous pouvez :

- ▣ photocopier l'ensemble de ces supports à partir de ce document ;
- ▣ les télécharger au format PDF sur le site : www.inrs.fr/tutoprev



Stress, anxiété...



Fatigue visuelle, troubles musculo-squelettiques (TMS)



Lombalgie, TMS



Électrisation



Stress, épuisement professionnel...



Fracture, décès



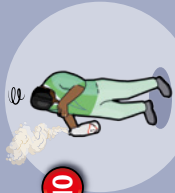
Lombalgie, TMS



Fracture, traumatisme



Lombalgie, TMS



Irritation ou brûlure par contact, intoxication par inhalation



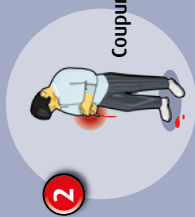
Traumatisme

N°	Risques (atteintes à la santé)	Mesures de prévention	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
1	Risques psychosociaux (RPS) liés à des violences externes (stress, anxiété...)	Fournir une information claire aux clients le plus en amont sur le contenu de la prestation (mail d'information, prépaiement...) afin de limiter les litiges.	Mettre en place des espaces bien séparés entre les personnels d'accueil et le client/public.		Former le personnel pour faire face aux situations conflictuelles. Mettre en place des moyens d'expression collective et orienter vers le service de prévention et de santé au travail en cas de demande. Alerter la hiérarchie en cas de conflit. En cas de mise en place de vidéosurveillance, avertir le public de la captation d'images vidéos.
2	Risques liés au travail sur écran (fatigue visuelle, troubles musculo squelettiques – TMS)	Organiser et aménager le poste de travail pour supprimer ou diminuer le maintien de postures contraignantes (hauteur du plan de travail, position des équipements, alternance des tâches...).	Fournir les équipements adaptés à l'activité (siège adapté à la borne d'accueil, siège assis/debout, taille de l'écran adapté...).		Former le personnel à la prévention des risques liés à l'activité physique (Prap).
3	Risques liés à la manutention manuelle (lombalgie, TMS)	Dimensionner la bagagerie aux besoins et prévoir des étagères adaptées. Organiser les rangements pour limiter les contraintes (valises les plus lourdes au sol, les plus légères sur étagère).	Fournir des moyens de manutention adaptés (chariot à roulettes...).		Former le personnel à la prévention des risques liés à l'activité physique (Prap).
4	Risques électriques (électrisation)	Remplacer les équipements défectueux ou inadaptés (éviter les rallonges et les multiprises électriques). Organiser un suivi de l'état des installations et matériels électriques. Faire réaliser les vérifications périodiques des installations électriques.	Maintenir en place les portes ou protections des armoires, coffrets électriques. Autoriser l'accès aux seules personnes habilitées (clé, code d'accès...).		Former le personnel en charge de la maintenance de premier niveau à la prévention des risques électriques (habilitation électrique suivant les activités). Signaler les matériels défectueux ou inadaptés.
5	RPS liés à la charge de travail (stress, épuisement professionnel...)	Organiser les flux afin de limiter la perte de temps en déplacements inutiles. Veiller à une répartition équilibrée de la charge de travail.			Sensibiliser les salariés et l'encadrement aux risques psychosociaux.
6	Risques de chute dans les escaliers (fracture, décès)	Organiser l'activité pour éviter d'utiliser les escaliers trop fréquemment. Garder les escaliers dégagés et les maintenir en bon état. Installer un éclairage suffisant dans les escaliers. Équiper l'établissement d'un monte-charge. Réparer dès qu'un défaut apparaît.	Équiper les escaliers avec une main courante des deux côtés et des nez de marches antidérapants.	Porter des chaussures à semelles antidérapantes.	Sensibiliser les salariés à la prévention des risques de chute dans les escaliers. Signaler les anomalies à la hiérarchie.
7	Risques liés aux postures contraignantes (lombalgie, TMS)	Concevoir les espaces pour limiter les postures contraignantes (espace de circulation suffisant, mobilier léger...) Anticiper les pics d'activité et organiser l'activité pour répartir la charge de travail.	Mettre à disposition des aides techniques (mise à hauteur électrique du lit, mobilier sur roulettes, mobilier suspendu facilitant le nettoyage du sol, housseage/déhoussage des couettes...).		Former le personnel à la prévention des risques liés à l'activité physique (Prap).

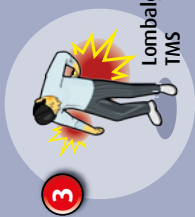
N°	Risques (atteintes à la santé)	Mesures de prévention	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
8	Risques de chute de hauteur (fracture, traumatisme)	Privilégier les matériels permettant le travail depuis le sol (outils télescopiques, télécommande...). Proscrire ou limiter le stockage en hauteur notamment au-dessus des armoires.	Utiliser des plateformes équipées de garde-corps (plateforme individuelle roulante, équipement de mise en rayon...).		
9	Risques liés à la charge physique lors d'efforts de tirer/pousser (lombalgie, TMS)	Choisir des moyens de manutention adaptés (chariot motorisé, chariot à fond mobile pour le linge, avec des éléments détachables, avec des roues adaptées au revêtement de sol...). Organiser le travail afin de supprimer les déplacements inutiles. Signaler tout dysfonctionnement et faire effectuer les réparations nécessaires.			Former les salariés à la prévention des risques liés à l'activité physique (Prap).
10	Risques chimiques (irritation ou brûlure par contact, intoxication par inhalation)	Remplacer les produits dangereux par des produits non dangereux ou qui le sont moins (en lien avec les revendeurs de produits de nettoyage, selon le cahier des charges de l'entreprise). Éviter l'exposition des salariés aux produits purs (achat de produits prêts à l'emploi, mise en place d'une centrale de dilution).	Aérer régulièrement les locaux de travail. Stocker les produits chimiques dans une zone adaptée, ventilée et rangée. Mettre à disposition des poubelles fermées pour éviter les émanations liées aux chiffons imbibés.	Porter des EPI adaptés à la tâche (gants, lunettes de protection...).	Former les salariés concernés à la prévention des risques liés à l'utilisation des produits chimiques (procédure pour doser et transvaser les produits, règles d'utilisation, lecture des étiquettes...).
11	Risques de chute de plain-pied (traumatisme)	Concevoir les équipements de l'hôtel en tenant compte des opérations de nettoyage (évacuation des eaux, limitation de l'encombrement des espaces, choix des revêtements de sol, mobilier de salle de bain et WC suspendus...). Nettoyer immédiatement les sols humides ou salis. Organiser le travail en anticipant les pics d'activité. Prendre en compte les remontées de terrain pour traiter les problèmes rencontrés. Répartir la charge de travail. Définir les objectifs et les moyens de les atteindre (moyens matériels, humains...).		Porter des chaussures adaptées (chaussures fermées, à semelles antidérapantes).	Informers les salariés sur la prévention des risques de chute de plain-pied. Signaler les zones humides (panneau).



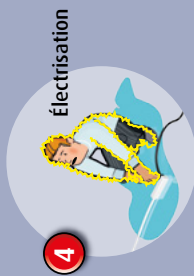
1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

Lombalgie, TMS

Coupures

Traumatisme

Maladies cardiovasculaires

Traumatisme

Stress, anxiété

Décès

N°	Risques (atteintes à la santé)	Mesures de prévention	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
1	Risques de chute de plain-pied (traumatisme)	Nettoyer immédiatement les sols salis ou humides (brossage, rinçage, raclage). Ventiler correctement les pièces. Assurer une bonne évacuation des eaux de lavage. Entretien régulièrement les équipements pouvant provoquer des projections ou des écoulements sur le sol.	Choisir des revêtements de sol antidérapants. Installer un récupérateur d'huile usagée pour les friteuses.	Porter des chaussures de protection avec semelles antidérapantes.	Signaler les fuites, les sols humides, gras ou encombrés.
2	Risques liés aux outils à main (coupures)	Choisir des couteaux adaptés à la tâche à réaliser. Maintenir en bon état les couteaux et les équipements tranchants (nettoyage/séchage, affilage et affûtage régulier). Privilégier les découpes fréquentes à l'aide d'une machine (trancheuse, éplucheur à légumes...) plutôt qu'un outil à main. Concevoir les espaces de travail pour limiter les postures contraignantes (hauteur du plan de travail, choix d'équipements adaptés à la tâche...).	Stocker les couteaux dans une armoire dédiée et transporter les couteaux dans un contenant adapté (bac...).	Porter des gants anticoupures lors des phases d'épluchage et de découpe.	Sensibiliser le personnel à la prévention des risques de coupure. Former les salariés à l'affûtage des couteaux, au port de gants adaptés et aux conduites à tenir en cas d'accident.
3	Risques liés aux postures contraignantes et aux gestes répétitifs (lombalgie, TMS)				
4	Risques électriques (électrisation)	Suivre l'état des équipements, remplacer les équipements défectueux ou inadaptes. Utiliser du matériel électrique adapté aux ambiances humides. Remplacer les rallonges par des installations fixes. Mettre en conformité les installations électriques et les faire vérifier régulièrement.			Sensibiliser le personnel à la prévention des risques électriques (débrancher les équipements avant nettoyage, suivre les indications de la notice d'instructions...).
5	Risques liés aux postures contraignantes (lombalgie, TMS)	Privilégier l'usage du lave-vaisselle lorsque cela est possible. Organiser le travail pour limiter les pics d'activité et répartir la charge de travail. Organiser et identifier la plonge avec des zones « plats chauds », « plats froids » et des bacs spécifiques aux outils tranchants.	Adapter la hauteur et la profondeur des bacs à l'aide de rehausse de fond de plonge.		Former les salariés à la prévention des risques liés à l'activité physique (Prap).
6	Risques liés aux équipements (coupures)	Jeter la vaisselle dès qu'elle présente un risque de coupure. Remplacer l'essuyage manuel des verres par l'utilisation d'un lave-verres avec osmoseur.			Sensibiliser le personnel aux risques de coupure lors de l'essuyage des verres.
7	Risques de chute dans les escaliers (traumatisme)	Supprimer les éléments encombrants dans les allées de circulation. Supprimer les éléments glissants au sol (nettoyer les taches d'huile, réparer les sols endommagés...).	Équiper les escaliers avec une main courante et des nez de marches antidérapants.	Porter des chaussures à semelles antidérapantes.	Sensibiliser le personnel aux risques de chute dans les escaliers. Signaler toute défectuosité (nez de marches, etc.).

N°	Risques (atteintes à la santé)	Mesures de prévention	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
8	Risques liés aux pratiques addictives (maladies cardiovasculaires...)	Partager la prise de conscience collective liée à ce risque. Mettre en œuvre des mesures de prévention vis-à-vis des facteurs professionnels favorisant les pratiques addictives : stress, travail en horaires atypiques (travail de nuit, le week-end, horaires fragmentés), nombre élevé d'heures de travail.			Sensibiliser les salariés à la prévention des risques liés aux pratiques addictives.
9	Risques de collision entre personnels (traumatisme)	Organiser les circulations entre la salle et la cuisine (séparation des flux entrée/sortie...). Organiser la prise en charge de la salle par les serveurs par zone. Équiper les portes entre la cuisine et la salle d'occlus.			Signaler de façon appropriée les sens de circulation (panneaux...).
10	Risques psychosociaux liés à des violences externes (stress, anxiété)	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. Répertorier et échanger avec l'encadrement sur les situations problématiques. Identifier et traiter les causes récurrentes.	Mettre en place des moments d'échanges pour que les salariés puissent faire part de leurs difficultés dans un cadre apaisé. Communiquer avec les clients dès l'installation et la prise de commande sur les contraintes.		Sensibiliser les salariés et l'encadrement à la prévention des risques psychosociaux. Définir des consignes sur la conduite à tenir en cas de litige avec les clients. Communiquer avec les clients dès l'installation et la prise de commande sur les contraintes.
11	Risque routier (décès)	Organiser l'espace livraison et les déplacements (espace de prise des commandes, recherche d'itinéraires...). Assurer un entretien régulier des véhicules.	Bien arrimer les charges (sangles, coffre adapté...).	Porter les équipements de protection (notamment gants, casque et tenue en cas d'intempéries en scooter).	Former les salariés à la prévention du risque routier. Donner les consignes de conduite en sécurité (ne pas téléphoner, respecter le Code de la route, vérification des équipements...). Fournir un carnet de bord et encourager les salariés à signaler les dysfonctionnements.



1 Traumatisme



2 Lombalgie, TMS



3 Décès lié à une collision



4 Inconfort thermique, hyperthermie



5 Coupures



6 Traumatisme



7 Brûlures



8 Brûlures



9 Traumatisme



10 Stress, anxiété



11 Brûlures



12 Écrasement, coupure

N°	Risques (atteintes à la santé)	Mesures de prévention	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
1	Risque de chute de hauteur (traumatisme)	Installer un quai sécurisé (comportant un bloque-roues, un quai niveleur et une porte sectionnelle). Prévoir des zones de circulation sécurisées et identifiées pour les piétons.	Protéger les zones de circulation des piétons (garde-corps sur les quais...).	Porter les EPI adaptés (chaussures avec semelles antidérapantes).	Informier le personnel sur la prévention des risques de chutes de quai. Mettre en place une signalétique adéquate.
2	Risques liés à la manutention manuelle (lombalgie, TMS)	Optimiser l'approvisionnement et le stockage (adapté aux consommations et par petit lots, rangement régulier, pas de produits lourds en hauteur et en partie basse des racks de stockage...) Travailler à deux lorsque cela est possible.	Fournir des aides à la manutention (diable, convoyeur, chariot, transpalette, socle rouleur...).		Former les salariés à la prévention des risques liés à l'activité physique (Prap).
3	Risques liés aux circulations internes (décès lié à une collision)	Définir et identifier des zones de circulation séparées de façon à éviter les collisions engins/piétons. Assurer un éclairage suffisant des zones de circulation.			Sensibiliser le personnel aux risques de collision. Former le personnel à l'utilisation des aides à la manutention. Installer des miroirs afin d'améliorer la visibilité au niveau des zones de croisements possibles.
4	Risques liés au froid (inconfort thermique, hypothermie)	Organiser la chambre froide afin de rendre accessible les produits stockés. Privilégier le travail en binôme afin de limiter le travail isolé. Entretien des équipements. Organiser le temps de travail en aménageant des pauses adaptées (longueur, intervalle...) dans des lieux tempérés. Concevoir l'installation de manière à avoir un flux d'air froid à vitesse faible et non dirigé sur les postes de travail.	Installer une lumière extérieure, reliée à la lumière intérieure. Installer notamment un dispositif de guide vers la sortie avec une porte pouvant être ouverte manuellement de l'intérieur.	Porter des chaussures, des vêtements et des gants adaptés au travail au froid.	Informier les salariés des dispositifs d'alarme et du système d'ouverture de la chambre froide par l'intérieur. Informier les salariés sur la prévention des risques liés au travail en environnement froid.
5	Risques liés aux machines et outils (coupures)	Remplacer les machines dangereuses par des machines plus sûres (présence de protecteurs, facilité du nettoyage...) S'assurer de la conformité des machines utilisées (accès impossible aux éléments mobiles dangereux). Contrôler périodiquement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité (arrêt d'urgence, contacteurs...) et réaliser l'entretien.	Maintenir en place les protecteurs des machines et outils.	Porter les EPI adaptés (gants notamment).	Former le personnel à la prévention des risques liés à l'utilisation des équipements notamment en utilisant la notice d'instructions de la machine. Afficher les procédures d'utilisation et de nettoyage à proximité des machines.
6	Risques de chute de plain-pied (traumatisme)	Maintenir les sols propres, secs et dégagés (brosser, rincer, racler). Évacuer régulièrement les saouillures. Prévoir à proximité des postes de travail des bacs identifiés pour la récupération des déchets.	Installer des revêtements de sol antidérapants.	Porter des chaussures avec semelles antidérapantes.	Informier le personnel sur la prévention des risques de chutes de plain-pied.



N°	Risques (atteintes à la santé)	Mesures de prévention	Mesures de protection collective	Mesures de protection individuelle	Mesures complémentaires
7	Risques liés aux équipements (brûlures)	Installer le four à hauteur de saisie de plat. Disposer un plan de travail à proximité de la sortie du four. Choisir un four disposant d'une porte froide à double ou triple paroi. Privilégier la cuisson à induction à la cuisson au gaz. Placer les activités de cuisson dans une zone éloignée des zones de circulation. Éloigner ou protéger tout matériau combustible (cartons...).	Utiliser des ustensiles avec la possibilité de prise en main par des protections thermiques. Privilégier les fours permettant l'introduction directe d'échelles.	Porter des gants de protection antibrûlures adaptés, des vêtements couvrants en coton et un tablier.	Sensibiliser le personnel à la prévention des risques de brûlures (bonnes pratiques à respecter notamment).
8	Risques liés aux équipements (brûlures)	Placer les friteuses dans une zone éloignée des circulations, des autres postes de travail et des points d'eau. Entretien et vérifier régulièrement les équipements (nettoyage, vidange de l'huile, thermostat...). Privilégier les friteuses disposant d'un système d'extinction automatique.	Installer une hotte d'extraction au-dessus de la friteuse. Placer un couvercle à proximité des bacs pour fermer le bac lors des phases de non-utilisation de la friteuse.	Porter les EPI adaptés (protection des avant-bras et des yeux notamment).	Former les salariés aux différentes opérations liés à la friteuse (plonge des aliments, égouttage, nettoyage...) et aux bonnes pratiques à respecter. Respecter la notice d'instructions du fabricant pour l'usage de tout équipement. Mettre à disposition le matériel en cas d'accident et former à leur utilisation (couverture ignifugée, extincteur...).
9	Risques liés aux chutes d'objets (traumatisme)	Disposer d'un espace de rangement résistant et stable à plusieurs niveaux. Organiser le rangement selon le poids et l'utilisation des matériels, les plus légers en hauteur, les plus lourds au niveau du buste. Vérifier régulièrement le bon état des étagères.	Utiliser un système d'accès en hauteur sécurisé. Ranger les petits ustensiles dans des caisses.		Sensibiliser le personnel aux règles de rangement et à la prévention des risques de chutes d'objet.
10	Risques psychosociaux liés à des violences internes / harcèlement (stress, anxiété)	Organiser la répartition des tâches, les liens hiérarchiques, les horaires en fonction des ressources humaines disponibles et des contraintes. Adapter le travail aux capacités et aux ressources de chaque individu. Identifier les causes professionnelles des désaccords et agir pour y remédier.	Mettre en place des moments d'échange pour que les salariés puissent faire part de leurs difficultés dans un cadre apaisé.		Sensibiliser les salariés sur les dispositifs existants. Former l'encadrement et les salariés à la gestion des situations conflictuelles ou difficiles.
11	Risques chimiques (brûlures)	Remplacer les produits dangereux par des produits qui le sont moins (en demandant conseil aux revendeurs de produits de nettoyage). Éviter l'exposition des salariés aux produits purs (produits prêts à l'emploi, centrale de dilution automatique...). Formaliser le plan de nettoyage/désinfection (choix des produits, dosage, ordre des opérations, temps de pose...).	Conserver les produits dans leur emballage d'origine et organiser le stockage (armoire ventilée, fermée à clé). Stocker les produits dans un local de stockage ventilé.	Porter des gants et des lunettes de protection adaptés et respecter les règles d'hygiène professionnelle (bijoux retirés, ongles courts, tenue de travail dédiée).	Former les salariés à la prévention des risques chimiques. Informar les salariés sur les conduites à tenir en cas d'urgence ou d'incident (projection, renversement...).
12	Risques liés aux équipements (écrasement, coupures)	Choisir des machines sûres et conformes, comprenant des moyens de protection contre les éléments coupants. Assurer l'entretien régulier des machines et des équipements (à l'arrêt, énergies consignées) selon la notice d'instructions du fabricant.		Porter les EPI adaptés à l'utilisation de la machine, notamment lors des opérations de nettoyage.	Respecter la notice d'instructions (présence des carters fixes, fonctionnement des détecteurs de présence...). Informar sur la prévention des risques d'écrasement dans le compacteur.

Publications INRS

- > *Hôtellerie. Santé au travail : passez à l'action !* ED 6436
- > *Restauration traditionnelle. Santé au travail : passez à l'action !* ED 6410
- > *Réceptionniste en hôtellerie*, ED 6081.
- > *Femme de chambre et valet dans l'hôtellerie*, ED 991.
- > *Encadrant d'équipe d'étage. Gouvernant, gouvernante dans l'hôtellerie*, ED 6149.
- > *Lingère, linge et équipier dans l'hôtellerie*, ED 6033.
- > *La restauration professionnelle. Prévention des risques professionnels*, ED 880.
- > *La restauration collective. Aide au repérage des risques professionnels*, ED 6075.
- > Fiches « Solutions de prévention » :
 - *Prévenir les risques de brûlures dans les métiers de bouche et la restauration*, ED 6490.
 - *Fournir des chaussures antidérapantes au personnel de cuisine*, ED 6211.
 - *Sécuriser les escaliers en salle*, ED 6212.
 - *Sécuriser les escaliers d'accès aux réserves*, ED 6213.
 - *Supprimer l'essuyage manuel des verres*, ED 6214.
 - *Maintenir les couteaux aiguisés et en bon état*, ED 6215.
 - *Organiser le rangement des produits et matériels pour limiter les contraintes et efforts*, ED 6218.
 - *Fournir et faire porter des gants anticoupures (gants en fibres) pour la découpe et l'épluchage des légumes*, ED 6216.
 - *Prévenir les risques de coupures dans les métiers de bouche et la restauration*, ED 6501.
 - *Mettre des rehausseurs à disposition des plongeurs*, ED 6217.
 - *Prévenir les risques de violence dans les commerces et les services*, ED 6493.
 - *Prévenir les pratiques addictives dans le cadre professionnel*, ED 6500.

Autres publications

- > *Socle de prévention en restauration*, Recommandation R 493.
- > *Locaux réfrigérés : entrepôts frigorifiques, salles et chambres froides, conteneurs frigorifiques. Prévention du risque d'enfermement*, Recommandation R 513.
- > *Bien choisir les revêtements de sol lors de la conception/rénovation/extension des locaux de fabrication de produits alimentaires*, Recommandation R 462.

Vidéos INRS

- > *Santé et sécurité dans les métiers de la restauration*, DV 1575.
- > *Le regard d'une femme de chambre sur son travail*, DV 0319.
- > *Un matin comme les autres – des risques professionnels en hôtellerie*, Anim-067.
- > *Avant 13 heures – des risques professionnels en hôtellerie*, Anim-068.
- > *Des outils de travail en hôtellerie – des risques professionnels en hôtellerie*, Anim-069.
- > *Organisation et équipements en hôtellerie – des risques professionnels en hôtellerie*, Anim-070.
- > *Sur le terrain – Monsieur Mouette, bar-restaurant*, Anim-310.

Pages web

- > www.inrs.fr/metiers/commerce-service/hotel
- > www.inrs.fr/metiers/commerce-service/restaurants
- > www.ameli.fr/paris/entreprise/sante-travail/votre-secteur/commerces-services/cafes-hotels-restaurants/restauration-traditionnelle-hotellerie

Toutes les publications de l'INRS sont téléchargeables sur ■

www.inrs.fr

Pour commander les publications de l'INRS au format papier ■

Les entreprises du régime général de la Sécurité sociale peuvent se procurer les publications de l'INRS à titre gratuit auprès des services prévention des Carsat/Cramif/CGSS.

Retrouvez leurs coordonnées sur www.inrs.fr/reseau-am

L'INRS propose un service de commande en ligne pour les publications et affiches, payant au-delà de deux documents par commande.

Les entreprises hors régime général de la Sécurité sociale peuvent acheter directement les publications auprès de l'INRS en s'adressant au service diffusion par mail à service.diffusion@inrs.fr

« TutoPrév' Accueil Hôtellerie-Restauration » fait partie d'une collection intitulée « TutoPrév' », centrée sur une approche des risques professionnels par les situations de travail. Cette collection est déclinée par secteur d'activité ou par métier.

Deux outils complètent « TutoPrév' Accueil Hôtellerie-Restauration » :

« TutoPrév' Interactif » permet de vérifier, au travers de quiz, les connaissances en matière de santé et de sécurité au travail ; de proposer, en cas de lacunes, des actions d'information, de formation ou d'accompagnement. Il s'appuie sur les planches illustrant des situations de travail caractéristiques du secteur d'activité présentes dans TutoPrév' Accueil.



« TutoPrév' Pédagogie Hôtellerie-Restauration » est destiné aux enseignants et vise à accompagner la formation des élèves qui préparent des diplômes professionnels de l'Éducation nationale en lycée professionnel ou en CFA (centre de formation d'apprentis). À vocation pédagogique, il comprend des rappels méthodologiques des principales notions de santé et de sécurité au travail, ainsi que la présentation des principaux risques du secteur d'activité ou du métier. Il comporte également un support d'observation basé sur des questionnaires. L'objectif est de guider l'élève dans le repérage des dangers liés aux situations de travail pour qu'il puisse proposer des mesures de prévention des risques professionnels.

Avec la participation de :

- > la Carsat Nord-Est
- > la Cram Île-de-France



Institut national de recherche et de sécurité
pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles
65, boulevard Richard-Lenoir 75011 Paris • Tél. 01 40 44 30 00 • info@inrs.fr

Édition INRS ED 4467

2^e édition • janvier 2026 • 3 000 ex. • ISBN 978-2-7389-3018-7

L'INRS est financé par la Sécurité sociale - Assurance maladie/Risques professionnels

www.inrs.fr

