

TRAITEUR ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS



Prévenir les risques professionnels

Les activités de traiteur organisateur de réceptions exposent les salariés à des risques professionnels de diverses natures : chutes, douleurs au dos, coupures, stress. Voici des ressources pour mieux comprendre ces risques, mieux les prévenir et réaliser votre document unique d'évaluation.

Les principaux risques professionnels

Lombalgies, douleurs au dos

- Absence d'équipements d'aide à la manutention : diable, chariots, tables roulantes, etc.
- Zones de réception et de stockage inadaptées ou inaccessibles aux aides à la manutention
- Plans de travail inadaptés, non ajustables à la taille des salariés

Risques de chutes

- Sols de la cuisine glissants ou souillés
- Déplacements longs et fréquents dus à l'éloignement des différentes zones d'activité
- Dénivellations (marches, escaliers)

- Éclairage insuffisant
- Espaces de travail et de circulation encombrés
- Travail dans l'urgence

Coupures

- Couteaux mal entretenus (effilage) ou mal rangés
- Machines mal entretenues, sans équipement de protection
- Formation insuffisante du personnel à l'utilisation et à l'entretien des machines

Stress, pression temporelle

- Effectif de serveurs sous dimensionné par rapport au nombre de personnes à servir
- Manque de préparation et d'organisation
- Manque de communication entre les équipes
- Formation insuffisante du personnel

Les risques professionnels ne sont pas une fatalité. Certaines mesures de prévention permettent de protéger la santé et la sécurité des travailleurs.

Quelques exemples

Mettez en œuvre des mesures de prévention

- **Supprimez ou réduisez le danger**
Exemple : Utilisez des couteaux adaptés à l'utilisation prévue.
- **Mettez en place des mesures de protection collective**
Exemple : Choisissez un revêtement de sol antidérapant.
- **Utilisez des équipements de protection individuelle si les autres mesures ne suffisent pas à réduire les risques.**
Exemple : Fournissez et faites porter des gants anti-coupures lors des phases d'épluchage et de découpe : fournissez des chaussures de sécurité avec semelles antidérapantes..
- **Formez et informez les salariés sur les risques et leur prévention.**

Réduisez les risques de chutes

- Gardez les sols de cuisine propres, secs et dégagés.
- Choisissez un revêtement de sol antidérapant.
- Assurez une bonne évacuation des eaux de lavage.
- Fournissez et faites porter des chaussures antidérapantes

Prévenez les douleurs au dos

- Installez des plans de travail en nombre suffisant et ajustables en hauteur.
- Utilisez les aides à la manutention adaptées (diable, transpalette électrique, chariots à niveau constant, etc.).
- Positionnez le four à une hauteur qui facilite les manutentions de plats chauds.
- Organisez le stockage afin de limiter les déplacements avec ports de charge.

Prévenez les risques de blessure

- Utilisez des couteaux adaptés à l'utilisation prévue.
- Systématisez l'utilisation d'éplucheurs.
- Vérifiez le bon aiguisage des couteaux, formez les salariés.
- Fournissez et faites porter des gants anti-coupures lors des phases d'épluchage et de découpe.
- Adoptez un rangement rigoureux des couteaux et autres instruments à main tranchants (coutelières, porte couteaux, etc.).

Prévenez le risque de stress

- Équilibrez le nombre de serveurs et le nombre de couverts à servir.
- Listez toutes les tâches qui peuvent être préparées en amont et réfléchissez à la meilleure organisation possible.
- Définissez clairement les tâches de chacun.
- Confiez aux salariés des tâches en adéquation avec leurs compétences.