Serveur (restauration)

Aide document unique / fiche d'entreprise

Si ce document peut présenter une aide importante dans la rédaction du Document Unique ou de la Fiche d'Entreprise, **il ne faut pas oublier les points suivants :**

- Quels sont **les risques des autres métiers** de l'entreprise ?
- Les dangers notés correspondent-ils aux risques réels après **évaluation dans l'entreprise concernée ?**

CARACTÉRISTIQUES MÉDICO-PROFESSIONNELLES

Lieux de travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
salle de restaurant	bruit de fond	effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)
		réduire le bruit de fond
	espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux	entretenir les escaliers
		entretenir les sols
		privilégier les sols anti-dérapants
		signaler les dénivelés
terrasse de café restaurant		
cuisine	espace de travail avec sol glissant	nettoyer régulièrement les sols
		installer des sols anti-dérapants
	ambiance humide	adapter l'aération et la ventilation
		prévoir une ventilation générale des locaux

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	eclairage localement insuffisant	concevoir un éclairage adapté
		assurer la maintenance de l'éclairage
	espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux	entretenir les escaliers
		entretenir les sols
		privilégier les sols anti-dérapants
		signaler les dénivelés
	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
	lumiere artificielle	choisir des lampes sans risque photobiologique
		concevoir un éclairage adapté
		assurer la maintenance de l'éclairage
	fumee de cuisine	
	insuffisance d'aeration	adapter l'aération et la ventilation
	ambiance thermique chaude interieure	
		isoler thermiquement les locaux
		organiser le travail en ambiance chaude
		limiter les durées d'exposition à la chaleur
		porter des vêtements de travail adaptés à la chaleur
		mettre à disposition de l'eau réfrigérée
		informer les salariés (fortes chaleurs)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
		aérer et ventiler les locaux
		mettre en place la CAT face au coup de chaleur
cave en café-restaurant	eclairage localement insuffisant	concevoir un éclairage adapté
		assurer la maintenance de l'éclairage
	insuffisance d'aeration	adapter l'aération et la ventilation
	espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux	entretenir les escaliers
		entretenir les sols
		privilégier les sols anti-dérapants
		signaler les dénivelés
locaux exigus	espace de travail sousdimensionné	optimiser le rangement
	espace de travail inadapté à l'activité	

Organisation du travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
multiplicité des tâches	nuisances liées à la simultanéité des tâches	
		planifier le travail
		veiller à la gestion des volumes de travail
temps partiel imposé	employeurs multiples	
		veiller à la gestion des volumes de travail
coactivité	coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice
travail le week-end	horaire generant une perturbation de la vie sociale	
	nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés	limiter le nombre de jours fériés travaillés par les salariés
contact avec les clients	humeur des clients generant une charge mentale particuliere	
		former à la CAT face à des personnes différentes
		former à la CAT face à des personnalités difficiles
		former à la CAT face à une personne agressive
	travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions	
fluctuation saisonnière	rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale	séparer lieux de vie et lieux de travail
dépendance fonctionnelle ou hiérarchique	objectifs divergents et logiques différentes avec la hiérarchie	informer sur le rôle des divers interlocuteurs
		améliorer la communication et l'organisation
	faible latitude de decision dans l'organisation de son travail	
travail au sein d'une équipe	contrainte relationnelle	
		faciliter la communication

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
coupure de travail > 3H		
très tard le soir		
repos < 48 H consécutives	repos hebdomadaire regulierement inferieur a 48 h	privilégier les horaires favorisant la récupération
horaire en extra		
mode de rémunération du serveur		
délais à respecter	travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail
travail de nuit	travail de nuit >270h/an	
		limiter les organisations en horaires atypiques
		privilégier le volontariat
		respecter les temps de repos (travail de nuit)
		informer sur la chronobiologie
		conseiller en hygiène de vie en cas de travail en horaires décalés

Tâches

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
dresser les couverts	nuisances du serveur	
accueillir les clients	humeur des clients generant une charge mentale particuliere	
		former à la CAT face à des personnes différentes
		former à la CAT face à des personnalités difficiles
		former à la CAT face à une personne agressive
prendre les commandes		
servir les plats et les vins commandés	travail sous contrainte de temps imposee	planifier le travail
	nuisances liées à la simultanéité des tâches	
		planifier le travail
		veiller à la gestion des volumes de travail
	travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail
	contrainte relationnelle	
		faciliter la communication
	bruit de fond	effectuer le traitement acoustique des locaux à la conception (plafonds, murs, postes)
		réduire le bruit de fond
	contact avec des plats chauds	protéger mains et avant-bras
		mettre en place la CAT devant une brûlure
	coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu)	établir un plan de prévention entre entreprise intervenante et utilisatrice

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
	posture debout avec piétinement	conseils de prévention - insuffisance veineuse
	posture debout avec marche	
desservir les couverts utilisés		
remettre la note (addition)		
débarrasser la table		
nettoyer la salle de restaurant		
aider à la manutention des caisses de boisson		
encaisser	manipulation d'argent et de valeurs	relever périodiquement des fonds
	situation entrainant une charge mentale particuliere	former à la CAT face à une personne agressive
		former à la CAT face à des personnes différentes
		former à la CAT face à des personnalités difficiles
	fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite	
	braquage, hold-up	

Outils et équipements

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
carnet de commande (serveur)		
linge de table		
vaisselle, couverts	objets coupants	mettre à disposition une trousse d'urgence
		former SST
		porter des gants adaptés
tire-bouchon/décapsuleur		
plateau de service en brasserie		
contrôleur de chèques ou de billets	travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,	veiller à la gestion des volumes de travail
	contrainte relationnelle	
		faciliter la communication
	situation entrainant une charge mentale particuliere	former à la CAT face à une personne agressive
		former à la CAT face à des personnes différentes
		former à la CAT face à des personnalités difficiles
tiroir-caisse		
raclettes		
aspirateur		
chariot de nettoyage		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
torchons de service		
monte-charge		
balai		

Produits, matériaux et publics concernés

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
eau froide	eau < 10°	porter des gants
		conseils de prévention - protection cutanée
déchets ménagers		
denrées alimentaires (serveur)		
clientèle +/- agressive	agression physique	former à la CAT face à des personnalités difficiles
		former à la CAT face à une personne agressive
	manque de respect dans la communication verbale	former à la CAT face à des personnalités difficiles
		former à la CAT face à une personne agressive
clientèle exigeante		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire	nettoyant desinfectant alimentaire	
		porter des EPI
		entretenir les EPI
		informer sur l'allergie
		conseils de prévention - protection cutanée
		porter des gants
		adapter l'aération et la ventilation

Tenues de travail

Les informations contenues dans la base de données FMP le sont à titre indicatif et devront être validées par une démarche d'évaluation des risques.
Chaque utilisateur reste responsable de la mise en application (et des conséquences éventuelles) de ces données.
Chaque FMP présente une liste de **dangers à priori**. **C'est vous** qui devriez ensuite évaluer les risques, **entreprise par entreprise**, poste par poste.

Caractéristiques ☐ Nuisances ☐ Préventions ☐

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELLES	NUISANCES ET CONTRAINTES À RECHERCHER	PRÉVENTIONS
veste blanche		
tablier		
tenues de travail fournies		
chaussures de ville		
tenue civile		

Aide documents uniques / Fiche d'entreprise issue de la **FMP Serveur (restauration)** consultable sur **https://www.fmppresanse.fr**