|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | NOM Prénom : |  | | POSTE OCCUPE : |  | | DATE D'EMBAUCHE : | \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ | | ENTREPRISE : |  | | TYPE DE CONTRAT : |  | | TEMPS DE TRAVAIL/SEMAINE : |  | | |  |  | | --- | --- | |  |  | |  |  | | FICHE RENSEIGNEE PAR : |  | | FICHE ETABLIE LE : | \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_ | |  |  | |  |  | |

## Lieux de travail

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des lieux de travail** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| salle de restaurant |  | inadaptation des locaux, états des sols (glissants, encombrés, sur plusieurs niveaux…), éclairage inadapté, chauffage |
| terrasse de café restaurant |  |  |
| cuisine |  | espace de travail avec sol glissant, ambiance humide, eclairage localement insuffisant, espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux, espace de travail sousdimensionné, lumiere artificielle, fumee de cuisine, insuffisance d'aeration , ambiance thermique chaude interieure |
| cave en café-restaurant |  | eclairage localement insuffisant, insuffisance d'aeration , espace de travail avec circulation sur plusieurs niveaux |
| locaux exigus |  | espace de travail sousdimensionné, espace de travail inadapté à l'activité |
| autres : |  |  |

## **Organisation du travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques de l'organisation** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| horaires de travail : à préciser |  |  |
| multiplicité des tâches |  | nuisances liées à la simultanéité des tâches |
| temps partiel imposé |  | employeurs multiples |
| coactivité |  | coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu) |
| travail le week-end |  | horaire generant une perturbation de la vie sociale, nuisances liées au travail les dimanches et jours fériés |
| contact avec les clients |  | humeur des clients generant une charge mentale particuliere, travail imposant un contrôle permanent ou excessif des émotions |
| fluctuation saisonnière |  | rythme pouvant générer une perturbation de la vie familiale |
| dépendance fonctionnelle ou hiérarchique |  | objectifs divergents et logiques différentes avec la hiérarchie, faible latitude de decision dans l'organisation de son travail |
| travail au sein d'une équipe |  | contrainte relationnelle |
| coupure de travail > 3H |  |  |
| très tard le soir |  |  |
| repos < 48 H consécutives |  | repos hebdomadaire regulierement inferieur a 48 h |
| 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, |
| travail de nuit |  | travail de nuit >270h/an |
| autres : |  |  |

## **Tâches**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tâches** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| dresser les couverts |  | nuisances du serveur |
| accueillir les clients |  | humeur des clients generant une charge mentale particuliere |
| prendre les commandes |  |  |
| servir les plats et les vins commandés |  | travail sous contrainte de temps imposee, nuisances liées à la simultanéité des tâches, travail sous contrainte de temps imposee (travail a la chaine, cadence elevee, salaire au rendement,, contact avec des plats chauds, coactivite (plusieurs activites concomitantes dans un meme lieu), posture debout avec piétinement, 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, situation entrainant une charge mentale particuliere, fonction a forte responsabilite assumee humaine, financiere ou de securite, braquage, hold-up |
| autres : |  |  |

## **Outils et équipements**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des outils et équipements** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| carnet de commande (serveur) |  |  |
| linge de table |  |  |
| vaisselle, couverts |  | objets coupants |
| tire-bouchon/décapsuleur |  |  |
| plateau de service en brasserie |  |  |
| contrôleur de chèques ou de billets |  |  |
| tiroir-caisse |  |  |
| raclettes |  |  |
| aspirateur |  |  |
| chariot de nettoyage |  |  |
| torchons de service |  |  |
| monte-charge |  |  |
| balai |  |  |
| autres : |  |  |

## **Produits, matériaux et publics concernés**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des produits utilisés ou des publics concernés** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| eau froide |  | eau < 10° |
| déchets ménagers |  |  |
| denrées alimentaires (serveur) |  |  |
| clientèle +/- agressive |  | agression physique, manque de respect dans la communication verbale |
| clientèle exigeante |  |  |
| produits de nettoyage et désinfection en agroalimentaire |  | nettoyant desinfectant alimentaire |
| autres : |  |  |

## **Tenue de travail**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques des tenues de travail** | **Commentaires** | **Points particuliers à rechercher** |
| veste blanche |  |  |
| tablier |  |  |
| tenues de travail fournies |  |  |
| chaussures de ville |  |  |
| tenue civile |  |  |
| autres : |  |  |

|  |
| --- |
| SYNTHESE : |
| INFORMATIONS DONNEES /DOCUMENTS REMIS |

*Fiche d'entretien professionnel générée le 31/08/2025 issue de la FMP Serveur (restauration), consultable sur le site :*  
  
[*https://www.fmppresanse.fr*](https://www.fmppresanse.fr/)