

DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS



Bistrot Le Central SARL

Restaurant traditionnel · 6-10 salariés · Exemple

Version	1 · établie le 27 octobre 2026
Référentiel	Restaurant traditionnel, version 2026-10-26
Unités de travail	7
Risques évalués	55, dont 17 de niveau élevé ou critique
Actions planifiées	24
Signataire	_____ (employeur)

Document établi en application des articles L4121-1 à L4121-3 et R4121-1 à R4121-4 du Code du travail. Il est tenu à la disposition des salariés, du CSE, du service de santé au travail et de l'inspection du travail, et conservé 40 ans.

1. Cadre réglementaire et méthode

L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs (L4121-1). Il évalue les risques, y compris dans le choix des procédés, des équipements et dans l'aménagement des lieux de travail (L4121-3), et transcrit les résultats dans le document unique (R4121-1).

Mise à jour : au moins chaque année dans les entreprises d'au moins onze salariés, et dans tous les cas lors de toute décision d'aménagement important modifiant les conditions de santé et de sécurité, ou lorsqu'une information supplémentaire sur un risque est recueillie (R4121-2). **Conservation** : 40 ans à compter de son élaboration, dans ses versions successives (R4121-4).

Cotation des risques

Chaque risque est coté selon deux critères, notés de 1 à 4, dont le produit donne la criticité (1 à 16).

GRAVITÉ	1 bénin (sans arrêt) · 2 modéré (arrêt court) · 3 grave (arrêt long, séquelles) · 4 très grave (invalidité, décès)
FRÉQUENCE D'EXPOSITION	1 rare (quelques fois par an) · 2 occasionnelle (mensuelle) · 3 fréquente (hebdomadaire) · 4 permanente (quotidienne)
NIVEAU	1 à 4 faible 5 à 8 modéré 9 à 12 élevé 13 à 16 critique

L'évaluation s'appuie sur le référentiel métier établi à partir des publications de l'INRS et des recommandations de l'Assurance Maladie – Risques professionnels, ajusté par l'employeur aux situations réelles de l'établissement.

2. Présentation de l'entreprise

ACTIVITÉ	Restaurant traditionnel
EFFECTIF	6-10 salariés
RÉFÉRENT SÉCURITÉ	Non désigné
CSE	Non mis en place
SERVICE DE SANTÉ AU TRAVAIL	À renseigner
ACCIDENTS SUR 12 MOIS	Aucun accident ni presque-accident déclaré
CONVENTION COLLECTIVE	Hôtels, cafés, restaurants (HCR), IDCC 1979

Repère sectoriel : indice de fréquence des accidents du travail de 39 pour 1 000 salariés dans le secteur, contre 26.4 en moyenne nationale (CNAM, statistiques AT-MP 2024, code NAF 56.10A).

3. Unités de travail

UNITÉ DE TRAVAIL	DESCRIPTION	RISQUES
------------------	-------------	---------

Cuisine chaude	Postes de cuisson (fourneaux, fours, friteuse, grill, plaques) et dressage des plats chauds.	8
Cuisine froide / garde-manger	Préparation des entrées, salades, découpe des légumes, viandes et poissons crus.	7
Plonge	Lavage de la vaisselle, de la batterie de cuisine et nettoyage des locaux de production.	5
Salle	Service à table, mise en place, débarrassage et relation client.	8
Économat, réserves et chambres froides	Stockage des denrées sèches, chambres froides positives et négatives, gestion des stocks.	7
Bureaux et administration	Gestion administrative, caisse, commandes et travail sur écran.	6
Vestiaires et sanitaires	Vestiaires du personnel, douches, toilettes et locaux de pause.	6
Risques transversaux (toute l'entreprise)		8

4. Inventaire et évaluation des risques par unité de travail

Cuisine chaude

SITUATION DANGEREUSE	DOMMAGE	G x F	MESURES EXISTANTES	ACTIONS À PRÉVOIR
Thermique Contact avec les plaques, fours, poignées de poêles, plats sortant du four et salamandre pendant le coup de feu. INRS ED 880	Brûlures des mains et avant-bras	3 x 4 12 Élevé	- Gants anti-chaueur et maniques à disposition - Vestes de cuisine à manches longues en coton - Trousse de secours avec compresses hydrogel - Signalement verbal « chaud devant » lors des déplacements avec plats	Installer des poignées isolantes amovibles sur la batterie de cuisine
Coupure et mécanique Taille, découpe et parage des viandes, légumes et pains au couteau en cadence élevée pendant le service. INRS ED 880	Coupures des mains, section de tendons	3 x 4 12 Élevé	- Couteaux affûtés régulièrement - Planches à découper antidérapantes - Rangement des couteaux dans des barres ou étuis - Trousse de secours avec pansements étanches	Fournir des gants anti-coupure en maille pour le désossage

Chute Déplacements rapides sur sols rendus gras par les projections de cuisson et humides après lavage. INRS ED 6117	Entorses, fractures, traumatismes crâniens	3 × 4 12 Élevé	• Chaussures de sécurité antidérapantes fournies • Nettoyage immédiat des déversements • Sol carrelé avec siphons de sol • Caillebotis devant les fourneaux	• Remplacer le revêtement de sol par un carrelage antidérapant classé R12
Thermique Projection d'eau bouillante, de sauce ou de vapeur lors du transvasement des marmites, de l'ouverture des fours mixtes et des sauteuses. INRS ED 6007	Brûlures étendues, ébullitionnement	3 × 3 9 Élevé	• Ouverture des fours vapeur en se plaçant de côté • Marmites remplies aux deux tiers maximum • Chariots pour le déplacement des grands récipients • Tabliers de protection	—
Thermique Projections d'huile à 180 °C lors de l'immersion d'aliments humides, vidange ou filtration de la friteuse encore chaude. INRS ED 880	Brûlures profondes, lésions oculaires	3 × 3 9 Élevé	• Égouttage des aliments avant immersion • Vidange après refroidissement de l'huile • Bac de récupération d'huile usagée avec couvercle • Gants longs anti-chaleur	—
Thermique Travail prolongé devant les fourneaux dans une ambiance dépassant 30 °C, aggravée en été. INRS ED 6007	Déshydratation, malaise, coup de chaleur	2 × 4 8 Modéré	• Hotte d'extraction en fonctionnement pendant les cuissons • Eau fraîche à disposition en cuisine • Tenue de cuisine légère et respirante • Pausés courtes en zone fraîche	—
Manutention et TMS Station debout prolongée, bras levés devant les plans de travail trop bas ou trop hauts, port de marmites et de bacs gastro pleins. INRS ED 6161	Lombalgies, TMS des épaules et des poignets	2 × 4 8 Modéré	• Plans de travail à hauteur standard de 85 à 90 cm • Bacs gastro remplis partiellement • Chariots pour les déplacements de charges • Rotation sur les postes de cuisson	—
Incendie et explosion Surchauffe de l'huile en cas de défaillance du thermostat ou de friteuse laissée allumée sans surveillance. INRS ED 990	Feu de friteuse, brûlures graves, intoxication aux fumées	4 × 1 4 Faible	• Thermostat de sécurité sur la friteuse • Extincteur adapté aux feux de classe F à proximité • Couverture anti-feu accessible • Consigne d'interdiction d'eau sur un feu d'huile	—

Cuisine froide / garde-manger

SITUATION DANGEREUSE	DOMMAGE	G × F	MESURES EXISTANTES	ACTIONS À PRÉVOIR
----------------------	---------	-------	--------------------	-------------------

Coupure et mécanique Épluchage, émincé, filetage de poissons et taillage de légumes au couteau ou à la mandoline. INRS ED 880	Coupures profondes des doigts	3 × 4 12 Élevé	• Mandoline avec poussoir de protection • Couteaux affûtés et rangés dans un bloc • Gants anti-coupure disponibles • Planches à découper par famille d'aliments	• Rendre obligatoire le gant anti-coupure pour la mandoline et le désossage
Chute Sol mouillé par le lavage des légumes, l'égouttage des bacs et la condensation des chambres froides voisines. INRS ED 6117	Entorses, fractures	3 × 3 9 Élevé	• Chaussures antidérapantes • Raclette pour évacuer l'eau vers les siphons • Caillebotis devant les bacs de lavage	• Vérifier les pentes vers les siphons de sol
Coupure et mécanique Utilisation et nettoyage du trancheur à jambon, du robot coupe-légumes et du hachoir. INRS ED 6007	Amputation partielle des doigts, coupures graves	4 × 2 8 Modéré	• Protecteurs et chariot de maintien en place sur le trancheur • Débranchement avant nettoyage • Notice d'utilisation disponible • Usage réservé aux personnes formées	• Vérifier la conformité des protecteurs et des arrêts d'urgence
Manutention et TMS Gestes répétitifs d'épluchage, de découpe et de dressage sur de longues séquences de mise en place. INRS ED 6161	Tendinites du poignet, syndrome du canal carpien	2 × 4 8 Modéré	• Éplucheuse mécanique pour les grosses quantités • Rotation des tâches en mise en place • Couteaux et économiseurs ergonomiques	—
Thermique Travail prolongé en zone réfrigérée à 10-12 °C avec manipulation de produits froids et humides. INRS ED 6008	Refroidissement, douleurs articulaires, engourdissement des mains	2 × 3 6 Modéré	• Veste polaire ou gilet sous la veste de cuisine • Alternance avec des tâches en zone tempérée • Gants de protection contre le froid pour la manipulation de produits surgelés	—
Chimique Contact prolongé des mains humides avec les aliments (crustacés, farine, agrumes) et lavages fréquents. INRS, dossier Restauration	Dermatoses, eczéma de contact, allergies	2 × 3 6 Modéré	• Gants jetables en nitrile • Savon doux et crème protectrice • Séchage des mains au papier à usage unique	—
Biologique Manipulation de viandes, volailles, poissons et œufs crus avec risque de contamination croisée. INRS, dossier Restauration	Infections (salmonelle, hépatite A), gastro-entérites	2 × 3 6 Modéré	• Plan de maîtrise sanitaire (PMS) et HACCP • Lavage des mains au poste avec commande non manuelle • Planches et ustensiles codés par couleur • Vaccination hépatite A proposée	—

Plonge

SITUATION DANGEREUSE	DOMMAGE	G × F	MESURES EXISTANTES	ACTIONS À PRÉVOIR
----------------------	---------	-------	--------------------	-------------------

Chute Sol en permanence mouillé et gras au pied des bacs et du lave-vaisselle, encombré de bacs et de caisses. INRS ED 6117	Entorses, fractures, traumatismes	3 × 4 12 Élevé	• Bottes ou chaussures antidérapantes • Caillebotis devant les bacs • Siphons de sol et raclage régulier	• Supprimer l'encombrement au sol par des étagères de dépose
Coupure et mécanique Manipulation de verres cassés, de couteaux immergés dans les bacs et de vaisselle ébréchée. INRS ED 880	Coupures des mains, plaies infectées	3 × 4 12 Élevé	• Couteaux déposés dans un bac dédié et jamais dans l'eau • Gants de ménage épais • Bac à verre cassé identifié • Mise au rebut de la vaisselle ébréchée	• Installer une barre de dépose pour les couteaux en plonge
Chimique Manipulation des détergents et produits de rinçage alcalins, décapants pour fours et dégraissants concentrés. INRS, dossier Restauration	Brûlures chimiques, lésions oculaires, dermatoses	3 × 3 9 Élevé	• Doseurs automatiques raccordés au lave-vaisselle • Lunettes et gants pour les manipulations de bidons • FDS disponibles et étiquetage conservé	• Remplacer les produits corrosifs par des produits moins dangereux
Thermique Sortie des paniers du lave-vaisselle à capot avec eau de rinçage à 85 °C et vapeur à l'ouverture. INRS ED 880	Brûlures des mains et du visage	2 × 4 8 Modéré	• Temps d'attente avant ouverture du capot • Gants de ménage • Table de sortie pour laisser refroidir les paniers	—
Manutention et TMS Port des paniers chargés, des marmites et des bacs gastro lourds, station debout penchée au-dessus des bacs. INRS ED 6161	Lombalgies, TMS des épaules	2 × 4 8 Modéré	• Bacs de plonge à hauteur de 85-90 cm • Chariots de transport des paniers • Rangement des pièces lourdes à hauteur de hanche	—

Salle

SITUATION DANGEREUSE	DOMMAGE	G × F	MESURES EXISTANTES	ACTIONS À PRÉVOIR
Chute Déplacements rapides entre cuisine et salle avec plateaux, sols glissants près du passe, marches et tapis. INRS ED 6117	Entorses, fractures, coupures par vaisselle brisée	3 × 3 9 Élevé	• Chaussures fermées antidérapantes • Nettoyage immédiat des liquides renversés • Marches signalées par un nez de marche contrasté	• Poser un revêtement antidérapant au passage cuisine-salle
Psychosocial Pression temporelle pendant le coup de feu, exigences des clients, tensions avec la cuisine, pourboires et amplitude horaire. INRS ED 6349	Stress chronique, épuisement, turn-over	3 × 3 9 Élevé	• Briefing d'avant service • Répartition des rangs selon l'affluence • Soutien du responsable de salle en cas de conflit	• Mettre en place un point d'équipe hebdomadaire sur l'organisation

Manutention et TMS Port de plateaux chargés à bout de bras, débarrassage des tables, transport des piles d'assiettes sur plusieurs kilomètres par service. INRS ED 6161	TMS des épaules et des poignets, lombalgies	2 × 4 8 Modéré	• Plateaux antidérapants de taille adaptée • Chariots de débarrassage ou guéridons • Dépose intermédiaire des plateaux sur des consoles	• Limiter le poids des plateaux par consigne (deux mains, charge raisonnable)
Manutention et TMS Station debout et marche continue sur 8 à 10 heures par jour sans possibilité de s'asseoir. INRS ED 6161	Troubles veineux, douleurs lombaires et plantaires	2 × 4 8 Modéré	• Chaussures confortables à semelle amortissante • Pause assise entre les services • Rotation des rangs	—
Thermique Transport de plats et assiettes brûlants depuis le passe, service de plats flambés ou en cocotte. INRS ED 880	Brûlures des mains et avant-bras	2 × 3 6 Modéré	• Liteaux de service • Annonce « assiette chaude » au passe • Dessous-de-plat pour les cocottes	—
Coupure et mécanique Ramassage de verres et d'assiettes cassés, débarrassage de couteaux à viande, ouverture de bouteilles. INRS ED 880	Coupures des mains	2 × 3 6 Modéré	• Pelle et balayette dédiées • Gants pour le ramassage des débris • Poubelle spécifique pour le verre cassé	—
Bruit Niveau sonore élevé en salle pleine avec musique d'ambiance, conversations et bruits de vaisselle. INRS, dossier Restauration	Fatigue auditive, stress, difficultés de communication	2 × 3 6 Modéré	• Musique d'ambiance à volume modéré • Nappes et sets limitant les chocs de vaisselle • Disposition des tables espacée	—
Chimique Nettoyage des tables, sols et vitres avec des sprays et détergents en fin de service. INRS, dossier Restauration	Irritations cutanées et respiratoires	1 × 3 3 Faible	• Produits dilués et étiquetés • Gants pour le nettoyage • Aération de la salle pendant le nettoyage	—

Économat, réserves et chambres froides

SITUATION DANGEREUSE	DOMMAGE	G × F	MESURES EXISTANTES	ACTIONS À PRÉVOIR
Thermique Entrées répétées en chambre froide négative à -18 °C pour le rangement et le déstockage, parfois prolongées lors des inventaires. INRS ED 6008	Hypothermie, engelures, enfermement	3 × 3 9 Élevé	• Veste et gants contre le froid à l'entrée • Dispositif d'ouverture de l'intérieur et alarme • Rangement organisé limitant le temps de présence	• Vérifier mensuellement le dispositif d'ouverture intérieure et l'alarme

Manutention et TMS Port de cartons de 10 à 25 kg, de sacs de farine ou de pommes de terre, de packs de boissons vers des étagères hautes ou basses. INRS ED 6161	Lombalgies, hernies, TMS des épaules	3 × 3 9 Élevé	• Diable et chariot de transport • Produits lourds stockés à hauteur de hanche • Conditionnements limités à 15 kg à la commande	• Réorganiser les rayonnages pour les charges lourdes entre 60 et 120 cm
Chute Sol glacé ou humide par la condensation dans les chambres froides, encombrement par des cartons au sol. INRS ED 6008	Entorses, fractures	3 × 3 9 Élevé	• Chaussures antidérapantes • Rien stocké au sol, utilisation de rayonnages • Dégivrage régulier des évaporateurs	• Vérifier l'étanchéité des joints de porte pour limiter la condensation
Chute Accès aux étagères hautes en montant sur des caisses, des chaises ou des escabeaux instables. INRS, dossier Restauration	Chute de hauteur, fractures, traumatisme crânien	3 × 2 6 Modéré	• Escabeau conforme disponible dans la réserve • Interdiction d'utiliser des caisses ou chaises • Produits fréquemment utilisés à hauteur accessible	—
Chute Chute de cartons, bocaux ou bouteilles mal empilés ou stockés sur des rayonnages surchargés. INRS, dossier Restauration	Traumatismes, coupures par bris de verre	2 × 2 4 Faible	• Rayonnages fixés au mur • Charges lourdes en bas • Rangement sans débord	—
Biologique Contact avec des denrées avariées, moisissures et nuisibles dans les réserves sèches. INRS, dossier Restauration	Infections, allergies respiratoires	2 × 2 4 Faible	• Rotation des stocks (premier entré, premier sorti) • Contrat de dératisation et désinsectisation • Nettoyage régulier des réserves	—
Chimique Fuite de fluide frigorigène ou d'ammoniac sur les groupes froids installés dans ou à proximité des chambres froides. INRS ED 6008	Intoxication, asphyxie, gelures	3 × 1 3 Faible	• Contrôle d'étanchéité annuel par une entreprise agréée • Groupes froids accessibles et ventilés • Consigne d'évacuation en cas d'odeur anormale	—

Bureaux et administration

SITUATION DANGEREUSE	DOMMAGE	G × F	MESURES EXISTANTES	ACTIONS À PRÉVOIR
Psychosocial Charge administrative accumulée en dehors des heures de service, trésorerie tendue, gestion des plannings et des absences. INRS ED 6349	Stress chronique, épuisement du dirigeant et des responsables	3 × 3 9 Élevé	• Expert-comptable pour la paie et les déclarations • Logiciel de planning • Temps administratif planifié	• Déléguer une partie des tâches administratives

Organisation du travail Tâches administratives réalisées pendant la coupure ou après la fermeture, allongeant l'amplitude journalière. INRS, dossier Restauration	Fatigue, dette de sommeil, erreurs	2 × 3 6 Modéré	- Plages administratives fixées dans le planning - Outils numériques pour les commandes - Respect du repos quotidien de 11 heures	Suivre les temps de travail réels des responsables
Psychosocial Comptage de la caisse et transport des espèces à la banque, souvent seul et à heure fixe. INRS ED 6349	Agression, vol à main armée, choc psychologique	4 × 1 4 Faible	- Paie par carte encouragée - Coffre-fort scellé - Comptage hors de la vue des clients	Varier les horaires et les trajets de dépôt en banque
Chute Bureau exigu encombré de cartons d'archives, câbles au sol et tiroirs ouverts. INRS ED 6117	Entorses, contusions	2 × 2 4 Faible	- Rangement régulier - Câbles regroupés - Éclairage suffisant	—
Électrique Multiprises en cascade, chargeurs et appareils bureautiques branchés sur des prises anciennes. INRS, dossier Restauration	Électrification, départ de feu	4 × 1 4 Faible	- Prises conformes avec terre - Matériel en bon état - Vérification visuelle régulière	—
Manutention et TMS Travail prolongé sur écran pour la gestion, les commandes et la comptabilité sur un poste improvisé. INRS, dossier Restauration	Fatigue visuelle, cervicalgies, TMS des poignets	1 × 3 3 Faible	- Siège réglable - Écran à hauteur des yeux - Pauses régulières	—

Vestiaires et sanitaires

SITUATION DANGEREUSE	DOMMAGE	G × F	MESURES EXISTANTES	ACTIONS À PRÉVOIR
Chimique Nettoyage des toilettes et douches avec des détartrants acides et de l'eau de Javel dans un local peu ventilé. INRS, dossier Restauration	Irritation respiratoire, brûlures chimiques, émanations toxiques par mélange	3 × 2 6 Modéré	- Gants et lunettes pour le nettoyage - Produits stockés dans leur emballage d'origine - Interdiction de mélanger Javel et détartrant	Choisir des produits de nettoyage moins corrosifs
Organisation du travail Absence de local de pause ou de restauration du personnel, pauses prises debout en cuisine ou dans le vestiaire. INRS, dossier Restauration	Récupération insuffisante, fatigue, tensions	2 × 3 6 Modéré	- Repas du personnel pris en salle avant le service - Vestiaire équipé de sièges	Aménager un espace de pause avec sièges et point d'eau
Chute Sol mouillé dans les douches et devant les lavabos, chaussures de cuisine grasses dans le vestiaire. INRS ED 6117	Entorses, fractures	2 × 2 4 Faible	- Tapis antidérapant de douche - Nettoyage quotidien - Bancs pour le changement de chaussures	Poser un revêtement antidérapant dans les douches

Biologique Partage de vestiaires et sanitaires exigus, tenues de travail souillées rangées avec les vêtements de ville. INRS, dossier Restauration	Transmission d'infections, mycoses, contamination des tenues	2 × 2 4 Faible	• Armoires individuelles à double compartiment • Nettoyage quotidien des sanitaires • Tenues de travail entretenues par l'employeur	—
Biologique Douches peu utilisées avec eau stagnante dans les réseaux d'eau chaude. INRS, dossier Restauration	Légionellose	3 × 1 3 Faible	• Eau chaude maintenue à plus de 50 °C au point de puisage • Purge hebdomadaire des douches peu utilisées • Détartrage des pommeaux	—
Thermique Eau chaude sanitaire distribuée à température élevée aux douches et lavabos sans mitigeur thermostatique. INRS, dossier Restauration	Brûlures	2 × 1 2 Faible	• Mitigeurs sur les points d'eau • Température de distribution limitée	—

Risques transversaux (toute l'entreprise)

SITUATION DANGEREUSE	DOMMAGE	G × F	MESURES EXISTANTES	ACTIONS À PRÉVOIR
Psychosocial Rythme intense pendant les coups de feu, horaires coupés, amplitude élevée, travail les week-ends et jours fériés, management sous tension. INRS ED 6349	Stress chronique, épuisement professionnel, troubles du sommeil, turn-over	3 × 3 9 Élevé	• Planning communiqué à l'avance • Deux jours de repos consécutifs quand c'est possible • Entretiens réguliers avec les salariés • Effectif adapté à l'affluence prévue	• Réaliser un diagnostic RPS avec le service de prévention et de santé au travail
Routier Trajets domicile-travail tard le soir ou très tôt le matin, en fatigue, parfois après consommation d'alcool en fin de service. INRS, dossier Restauration	Accident de la route, décès	4 × 2 8 Modéré	• Horaires de fin de service connus pour organiser le retour • Interdiction de consommation d'alcool pendant le service • Information sur les transports en commun	• Organiser le covoiturage ou une participation aux frais de taxi pour les fins de service tardives
Organisation du travail Présence d'une seule personne à l'ouverture, pendant la mise en place ou à la fermeture, sans possibilité d'alerte rapide en cas de malaise ou d'accident. INRS, dossier Restauration	Aggravation d'un accident faute de secours, agression	3 × 2 6 Modéré	• Téléphone portable chargé sur soi • Horaires d'ouverture et de fermeture connus d'un tiers • Sauveteur secouriste du travail dans l'équipe	• Organiser la fermeture à deux personnes minimum
Thermique Épisodes de fortes chaleurs cumulés avec la chaleur des cuissons et le rythme intense du service. INRS, dossier Restauration	Déshydratation, coup de chaleur, malaise	3 × 2 6 Modéré	• Eau fraîche à volonté pour le personnel • Ventilation et extraction renforcées • Aération des locaux la nuit	—

Biologique Exposition aux virus et bactéries par contact avec les clients, les denrées crues, les déchets et le partage des locaux. INRS, dossier Restauration	Infections saisonnières, gastro-entérites, hépatite A	2 × 3 6 Modéré	• Lave-mains à commande non manuelle avec savon et papier • Plan de maîtrise sanitaire • Tenues de travail propres chaque jour • Éviction des personnes malades des postes alimentaires	—
Psychosocial Clients mécontents, alcoolisés ou agressifs, refus de paiement, incivilités répétées envers le personnel de salle et de caisse. INRS ED 6349	Agression verbale ou physique, choc psychologique, arrêt de travail	3 × 2 6 Modéré	• Soutien du responsable en cas de conflit • Consigne de ne jamais poursuivre un client hors de l'établissement • Numéros d'urgence affichés	—
Incendie et explosion Flammes nues, huiles et graisses, installations gaz, textiles et stocks d'emballages dans un établissement recevant du public. INRS ED 990	Incendie, brûlures, intoxication aux fumées, décès	4 × 1 4 Faible	• Extincteurs vérifiés annuellement et adaptés (CO2, poudre, classe F) • Issues de secours dégagées et balisées • Registre de sécurité tenu à jour • Consignes de sécurité incendie affichées	—
Électrique Appareils électriques en environnement humide et gras, câbles abîmés, prises surchargées, interventions sans habilitation. INRS, dossier Restauration	Électrification, électrocution, incendie	4 × 1 4 Faible	• Vérification périodique des installations électriques • Prises et appareils protégés contre les projections d'eau • Matériel réparé par des professionnels	—

5. Synthèse des risques prioritaires

#	UNITÉ	RISQUE	CRITICITÉ	NIVEAU
1	Cuisine chaude	Contact avec les plaques, fours, poignées de poêles, plats sortant du four et salamandre pendant le coup de feu.	12/16	Élevé
2	Cuisine chaude	Taille, découpe et parage des viandes, légumes et pains au couteau en cadence élevée pendant le service.	12/16	Élevé
3	Cuisine chaude	Déplacements rapides sur sols rendus gras par les projections de cuisson et humides après lavage.	12/16	Élevé
4	Cuisine froide / garde-manger	Épluchage, émincé, filetage de poissons et taillage de légumes au couteau ou à la mandoline.	12/16	Élevé
5	Plonge	Sol en permanence mouillé et gras au pied des bacs et du lave-vaisselle, encombré de bacs et de caisses.	12/16	Élevé
6	Plonge	Manipulation de verres cassés, de couteaux immergés dans les bacs et de vaisselle ébréchée.	12/16	Élevé

7	Cuisine chaude	Projection d'eau bouillante, de sauce ou de vapeur lors du transvasement des marmites, de l'ouverture des fours mixtes et des sauteuses.	9/16	Élevé
8	Cuisine chaude	Projections d'huile à 180 °C lors de l'immersion d'aliments humides, vidange ou filtration de la friteuse encore chaude.	9/16	Élevé
9	Cuisine froide / garde-manger	Sol mouillé par le lavage des légumes, l'égouttage des bacs et la condensation des chambres froides voisines.	9/16	Élevé
10	Plonge	Manipulation des détergents et produits de rinçage alcalins, décapants pour fours et dégraissants concentrés.	9/16	Élevé

FAMILLE DE RISQUES	RISQUES ÉVALUÉS
Thermique	10
Chute	9
Manutention et TMS	7
Coupure et mécanique	5
Chimique	5
Biologique	5
Psychosocial	5
Organisation du travail	3
Incendie et explosion	2
Électrique	2
Bruit	1
Routier	1

6. Plan d'actions de prévention

Responsable par défaut : Le dirigeant · échéance par défaut : avril 2027. À ajuster action par action dans la version Excel.

PRIORITÉ	ACTION	UNITÉ	RISQUE VISÉ	RESPONSABLE	ÉCHÉANCE	STATUT
1	Installer des poignées isolantes amovibles sur la batterie de cuisine	Cuisine chaude	Contact avec les plaques, fours, poignées de poêles, plats sortant du four et salamandre pendant le coup de feu.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
1	Fournir des gants anti-coupure en maille pour le désossage	Cuisine chaude	Taille, découpe et parage des viandes, légumes et pains au couteau en cadence élevée pendant le service.	Le dirigeant	avril 2027	À faire

1	Remplacer le revêtement de sol par un carrelage antidérapant classé R12	Cuisine chaude	Déplacements rapides sur sols rendus gras par les projections de cuisson et humides après lavage.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
1	Rendre obligatoire le gant anti-coupure pour la mandoline et le désossage	Cuisine froide / garde-manger	Épluchage, émincé, filetage de poissons et taillage de légumes au couteau ou à la mandoline.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
1	Supprimer l'encombrement au sol par des étagères de dépose	Plonge	Sol en permanence mouillé et gras au pied des bacs et du lave-vaisselle, encombré de bacs et de caisses.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
1	Installer une barre de dépose pour les couteaux en plonge	Plonge	Manipulation de verres cassés, de couteaux immergés dans les bacs et de vaisselle ébréchée.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
1	Vérifier les pentes vers les siphons de sol	Cuisine froide / garde-manger	Sol mouillé par le lavage des légumes, l'égouttage des bacs et la condensation des chambres froides voisines.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
1	Remplacer les produits corrosifs par des produits moins dangereux	Plonge	Manipulation des détergents et produits de rinçage alcalins, décapants pour fours et dégraissants concentrés.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
1	Poser un revêtement antidérapant au passage cuisine-salle	Salle	Déplacements rapides entre cuisine et salle avec plateaux, sols glissants près du passe, marches et tapis.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
1	Mettre en place un point d'équipe hebdomadaire sur l'organisation	Salle	Pression temporelle pendant le coup de feu, exigences des clients, tensions avec la cuisine, pourboires et amplitude horaire.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
1	Vérifier mensuellement le dispositif d'ouverture intérieure et l'alarme	Économat, réserves et chambres froides	Entrées répétées en chambre froide négative à -18 °C pour le rangement et le déstockage, parfois prolongées lors des inventaires.	Le dirigeant	avril 2027	À faire

1	Réorganiser les rayonnages pour les charges lourdes entre 60 et 120 cm	Économat, réserves et chambres froides	Port de cartons de 10 à 25 kg, de sacs de farine ou de pommes de terre, de packs de boissons vers des étagères hautes ou basses.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
1	Vérifier l'étanchéité des joints de porte pour limiter la condensation	Économat, réserves et chambres froides	Sol glacé ou humide par la condensation dans les chambres froides, encombrement par des cartons au sol.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
1	Déléguer une partie des tâches administratives	Bureaux et administration	Charge administrative accumulée en dehors des heures de service, trésorerie tendue, gestion des plannings et des absences.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
1	Réaliser un diagnostic RPS avec le service de prévention et de santé au travail	Toute l'entreprise	Rythme intense pendant les coups de feu, horaires coupés, amplitude élevée, travail les week-ends et jours fériés, management sous tension.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
2	Vérifier la conformité des protecteurs et des arrêts d'urgence	Cuisine froide / garde-manger	Utilisation et nettoyage du trancheur à jambon, du robot coupe-légumes et du hachoir.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
2	Limiter le poids des plateaux par consigne (deux mains, charge raisonnable)	Salle	Port de plateaux chargés à bout de bras, débarrassage des tables, transport des piles d'assiettes sur plusieurs kilomètres par service.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
2	Organiser le covoiturage ou une participation aux frais de taxi pour les fins de service tardives	Toute l'entreprise	Trajets domicile-travail tard le soir ou très tôt le matin, en fatigue, parfois après consommation d'alcool en fin de service.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
2	Suivre les temps de travail réels des responsables	Bureaux et administration	Tâches administratives réalisées pendant la coupure ou après la fermeture, allongeant l'amplitude journalière.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
2	Choisir des produits de nettoyage moins corrosifs	Vestiaires et sanitaires	Nettoyage des toilettes et douches avec des détartrants acides et de l'eau de Javel dans un local peu ventilé.	Le dirigeant	avril 2027	À faire

2	Aménager un espace de pause avec sièges et point d'eau	Vestiaires et sanitaires	Absence de local de pause ou de restauration du personnel, pauses prises debout en cuisine ou dans le vestiaire.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
2	Organiser la fermeture à deux personnes minimum	Toute l'entreprise	Présence d'une seule personne à l'ouverture, pendant la mise en place ou à la fermeture, sans possibilité d'alerte rapide en cas de malaise ou d'accident.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
3	Varier les horaires et les trajets de dépôt en banque	Bureaux et administration	Comptage de la caisse et transport des espèces à la banque, souvent seul et à heure fixe.	Le dirigeant	avril 2027	À faire
3	Poser un revêtement antidérapant dans les douches	Vestiaires et sanitaires	Sol mouillé dans les douches et devant les lavabos, chaussures de cuisine grasses dans le vestiaire.	Le dirigeant	avril 2027	À faire

7. Mise à jour, consultation et conservation

VERSION	DATE	MOTIF	SIGNATAIRE
1	27 octobre 2026	Élaboration initiale	

Prochaine mise à jour prévue : octobre 2027, et à chaque aménagement important, accident ou information nouvelle sur un risque.

Mise à disposition : le document est consultable par les salariés sur simple demande auprès de l'employeur, par le CSE s'il existe, par le service de santé au travail et par l'inspection du travail. Les modalités d'accès sont affichées dans l'établissement.

Affichages obligatoires du secteur : Consignes de sécurité incendie et plan d'évacuation ; Coordonnées du service de prévention et de santé au travail, de l'inspection du travail et des secours d'urgence ; Horaires collectifs de travail et planning des repos ; Convention collective HCR applicable et modalités de consultation ; Modalités d'accès au DUERP ; Interdiction de fumer et de vapoter ; Affichage des licences de débit de boissons et de la protection des mineurs contre l'alcool ; Affichage de la répression de l'ivresse publique ; Affichage de l'origine des viandes bovines et des allergènes ; Consigne de lavage des mains aux lave-mains ; Textes relatifs à l'égalité professionnelle, au harcèlement moral et sexuel et à la lutte contre les discriminations ; Numéro du défenseur des droits et procédures d'alerte.

Formations à tenir à jour : HACCP (1 personne formée par établissement) ; Permis d'exploitation pour la licence de débit de boissons ; Sauveteur secouriste du travail (SST), au moins un dans l'établissement ; Formation à la sécurité incendie et au maniement des extincteurs ; Formation à la sécurité au poste pour

chaque nouvel embauché, intérimaire ou extra ; Habilitation électrique pour toute intervention sur les installations.

8. Sources et références

- Code du travail : articles L4121-1 à L4121-5, R4121-1 à R4121-4, R4741-1.
- INRS ED 6007
- INRS ED 6008
- INRS ED 6117
- INRS ED 6161
- INRS ED 6349
- INRS ED 880
- INRS ED 990
- INRS, dossier Restauration
- CNAM, statistiques AT-MP 2024, code NAF 56.10A

Ce document a été établi à partir des déclarations de l'employeur et d'un référentiel métier. Il ne se substitue pas à l'intervention d'un préventeur et doit être adapté à toute situation particulière de l'établissement.

APERÇU