

## Professions et lieux de travail

### Serveur/serveuse - Généralités

#### Sur cette page

[Quelles sont les principales fonctions d'une personne qui travaille dans un restaurant, un café ou qui occupe un emploi semblable consistant à servir des aliments au public?](#)

[Quels sont les principaux risques pour la santé et la sécurité des serveurs et des serveuses?](#)

[Quelles sont les mesures de prévention à adopter par les serveurs ou les serveuses?](#)

[Quelles sont les méthodes de travail sécuritaires?](#)

---

### Quelles sont les principales fonctions d'une personne qui travaille dans un restaurant, un café ou qui occupe un emploi semblable consistant à servir des aliments au public?

Voici certaines des principales fonctions des serveurs/serveuses travaillant dans des restaurants, bars, cafés, restaurants rapides, cafétérias, camions de cuisine de rue et autres endroits servant des aliments à des clients :

- Accueillir les clients.
- Informer les clients sur les repas, y compris les ingrédients, afin de répondre aux questions liées aux besoins ou aux restrictions alimentaires, etc.
- Fournir les renseignements nécessaires à ceux qui préparent les aliments.
- Assurer l'hygiène alimentaire et la propreté des cuisines.
- Transporter et servir des boissons et des repas.
- Préparer les factures et traiter les paiements.
- Travailler avec des ordinateurs et d'autres appareils électroniques.
- Rester conscient des agissements des clients sur les lieux (rester à l'affût des problèmes ou des vols potentiels).

Consultez également le profil professionnel de [cuisinier](#), car d'autres risques peuvent exister pour la santé et la sécurité si le serveur ou la serveuse passe du temps dans la cuisine ou dans l'aire de cuisson.

---

## Quels sont les principaux risques pour la santé et la sécurité des serveurs et des serveuses?

- [Hygiène alimentaire et dans la cuisine](#).
- [Rester debout](#) ou marcher pendant de longues heures.
- [Soulever](#) ou transporter des plateaux lourds.
- Risque de brûlure par de la vaisselle, des repas ou des boissons brûlantes.
- [Tâches manuelles répétitives](#) ou travail dans des [positions inconfortables](#).
- Risque de blessure au dos en [poussant, en tirant](#) ou en [soulevant](#) des objets.
- Blessures causées par des [objets tranchants, des couteaux, des ciseaux, des lames, des couteaux à lame rétractable](#), etc.
- Exposition à divers [produits chimiques](#) (peintures, solvants, [pesticides](#), [parfums](#) ou [produits de nettoyage](#)).
- [Qualité de l'air intérieur](#)
- [Blessures par glissade, trébuchement ou chute](#)
- Risque d'[attaque violente](#).
- [Travail en solitaire](#)
- [Manutention d'argent comptant](#)
- [Intimidation](#)
- [Stress](#)
- Incendie ou autres urgences.
- Fatigue ou autres effets du [travail par quarts](#) ou des [journées de travail prolongées](#) sur la santé.
- Exposition à des virus courants comme le [rhume](#) et la [grippe saisonnière](#).

---

## Quelles sont les mesures de prévention à adopter par les serveurs ou les serveuses?

- [Se laver les mains](#) souvent.

- Apprendre les techniques sécuritaires de [levage](#).
  - Apprendre les mesures de [sécurité incendie](#) et les procédures d'évacuation d'urgence, y compris la façon d'aider les clients lors de l'évacuation.
  - Apprendre à nettoyer l'équipement et les outils de façon appropriée.
  - Éviter les positions inconfortables et prendre des pauses fréquentes.
  - Porter des [chaussures](#) adaptées et d'autres équipements de protection individuelle, au besoin.
  - S'assurer qu'aucune zone de travail n'est encombrée.
  - Établir de bonnes pratiques d'[entretien ménager](#).
  - Apprendre les procédures de manipulation et d'entreposage sécuritaires avant de travailler avec des [produits dangereux](#).
  - Savoir réagir aux [situations négatives ou violentes](#).
  - Ne pas dépasser la capacité des étagères lors de l'entreposage des aliments ou des fournitures.
  - Ne pas bloquer les sorties d'incendie et les extincteurs.
  - Connaître l'emplacement de la trousse de [premiers soins](#) et les coordonnées des premiers intervenants.
  - Savoir comment [signaler des dangers](#).
- 

## Quelles sont les méthodes de travail sécuritaires?

- Adopter des pratiques de [levage](#) sécuritaires.
- Trouver des moyens de réduire au minimum les [troubles musculo-squelettiques](#) au travail.
- Inspecter l'aire de travail avant chaque quart de travail.
- Faire preuve de prudence lors de l'utilisation de couteaux et d'autres équipements tranchants.
- Respecter les règles de sécurité de l'entreprise.
- S'informer et se former sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail ([SIMDUT](#)). Respecter les [étiquettes](#) et lire les fiches de données de sécurité ([FDS](#)) de tout produit dangereux utilisé et suivre les mesures de sécurité recommandées.
- Savoir comment [signaler des dangers et des accidents évités de justesse](#).

- Respecter de bonnes procédures d'[entretien ménager](#).
  - Recourir au [lavage des mains](#) pour réduire le risque d'infections courantes.
- 

Date de la première publication de la fiche d'information : 2018-02-14

Date de la dernière modification de la fiche d'information : 2018-02-14

## **Avertissement**

Bien que le CCHST s'efforce d'assurer l'exactitude, la mise à jour et l'exhaustivité de l'information, il ne peut garantir, déclarer ou promettre que les renseignements fournis sont valables, exacts ou à jour. Le CCHST ne saurait être tenu responsable d'une perte ou d'une revendication quelconque pouvant découler directement ou indirectement de l'utilisation de cette information.