

ATTENTION AUX ACCIDENTS

Coupures - Brûlures

- Rangez spécifiquement les couteaux
- Utilisez une poubelle spécifique (bris de verre)
- Séparez les déchets (déchets coupants)
- Respectez les consignes d'utilisation des appareils (percolateur)



Incendie

- Connaissez l'emplacement et l'utilisation des arrêts d'urgence, des extincteurs et de la couverture anti-feux
- Veillez au dégagement des issues de secours



SURVEILLEZ VOTRE ÉTAT DE SANTÉ

- Soyez à jour de vos vaccinations: Diphtérie Tétanos Polio
- Nettoyez, désinfectez, protégez toute plaie
- Connaissez l'emplacement de la trousse de secours
- Buvez de l'eau régulièrement



RÉGLEMENTATION DES VISITES MÉDICALES

- A l'embauche
- Périodiquement (tous les ans au maximum pour les jeunes apprentis : - 18 ans)
- Après chaque arrêt de travail d'au moins 30 jours (pour les accidents de travail, pour maladie, maternité)
- Après une absence pour cause de maladie professionnelle
- A la demande du salarié et de l'employeur

Votre médecin du travail et votre infirmière en santé travail vous conseillent dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité et des conditions de travail.

- 04 68 35 73 80
- www.polesantetravail66.fr
- 1-3 rue Ibn Sinaï - Avicenne - 66330 Cabestany

... Votre métier de serveur de restaurant s'organise autour de 3 grandes fonctions, effectuer le service en salle de restaurant depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état de la salle...

RISQUE DE CHUTES, TRAUMATISMES ET FRACTURES

- Le sol est glissant, gras, inadapté et/ou détérioré
- Les zones de circulation sont encombrées
- Les locaux sont exigus
- Les escaliers sont dangereux, mal éclairés



CONSEILS DE PREVENTION

- Nettoyez et séchez les sols régulièrement
- Maintenez le sol en bon état et l'accessibilité des passages et des postes de travail
- Eclairiez correctement les locaux
- Utilisez la rampe dans les escaliers
- Portez des chaussures de travail antidérapantes et fermées

RISQUE DE TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES

- Les déplacements
- Le port de charges lourdes
- Les postures contraignantes



CONSEILS DE PREVENTION

- Portez des chaussures confortables, stables, antidérapantes et fermées
- Limitez la charge des plateaux
- Utilisez les moyens de manutention mis à votre disposition (dessertes roulantes et diables)

NE NÉGLIGEZ PAS LA CHARGE MENTALE

- Vous subissez des remarques négatives de la clientèle
- Vous devez réagir en temps réel à tout incident ou dysfonctionnement
- Vous devez veiller à la synchronisation des opérations entre la cuisine et la salle afin d'assurer la fluidité du service
- Vous veillez au bien-être du client



RISQUE CHIMIQUE

CORROSIF



NOCIF / IRRITANT



POUR UNE MEILLEURE GESTION DU « COUP DE FEU »

CONSEILS DE PREVENTION

- Organisez votre travail pour une bonne gestion du « coup de feu »
- Travaillez et échangez en équipe en appliquant la hiérarchie interne
- Anticipez les conflits avec les collègues et la clientèle
- Adoptez en toutes circonstances un comportement courtois

CONSEILS DE PREVENTION

- Ne mélangez pas les produits : les produits obtenus par mélange peuvent être très toxiques
- Respectez les consignes d'utilisation et de stockage
- Ne transvasez pas les produits dans des récipients non étiquetés
- Mettez les Equipements de Protection Individuelle adaptés: gants, masque, lunettes...
- Ayez le bon réflexe de lire les étiquettes

