

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?

Les tâches des serveurs, des serveuses, des hôtes, des commis de salle et autres membres du personnel de restauration et d'accueil varient en fonction du lieu de travail.

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.
- Prendre les commandes et les transmettre au personnel de cuisine et de bar.
- Fournir les renseignements nécessaires à ceux qui préparent les aliments.
- Assurer l'hygiène alimentaire et la propreté des cuisines.
- Transporter et servir de la nourriture, des boissons et des repas aux clients.
- Préparer les factures et traiter les paiements.
- Travailler avec des ordinateurs et d'autres appareils électroniques.

- Nettoyer les tables ou la cuisine.
- 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?

Les environnements de travail tels que les restaurants, les hôtels et les bars, où l'on sert de la nourriture et des boissons, présentent un ensemble unique de risques.

Les principaux problèmes de santé et de sécurité pour les serveurs sont les suivants :

- [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](#), 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](#)).
- Exposition au [bruit](#).
- [Qualité de l'air intérieur](#)
- [Blessures par glissade, trébuchement ou chute](#)
- Traiter avec des clients difficiles ou potentiellement violents [violents](#).
- [Travail en solitaire](#)
- [Manutention d'argent comptant](#)
- [Intimidation](#)
- [Stress](#)
- Incendie ou autres urgences.

- [Fatigue](#) ou autres effets du [travail par quart](#) ou des [journées de travail prolongées](#) sur la santé.
 - Exposition à des virus courants comme le [rhume](#) et la [grippe saisonnière](#) et le [coronavirus](#).
-

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

- [Mettre en place de bonnes pratiques d'hygiène](#).
- [Se laver les mains](#) souvent avec de l'eau et du savon, en particulier avant de manger, de boire ou de fumer, après être allé aux toilettes, ainsi qu'au début et à la fin de la journée.
- Éviter de se toucher les yeux, le nez ou la bouche avec des mains sales.
- 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 avec des semelles antidérapantes.
- Porter un équipement de protection individuelle et des vêtements adaptés à la tâche à accomplir.
- 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](#) et des produits chimiques de consommation.
- Savoir réagir aux [situations négatives ou violentes](#).
- Apprendre et respecter la politique et les procédures de l'organisation en matière de prévention de la violence et du harcèlement.
- 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.
- Garder une trousse ou une boîte de secours à portée de main.
- Connaître l'emplacement de la trousse de [premiers soins](#) et les coordonnées des premiers intervenants.

- Savoir comment [signaler des dangers](#).
 - Participer à la formation et à l'éducation sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail ([SIMDUT](#)).
 - Suivre les [étiquettes](#) et lire la fiche de données de sécurité ([FDS](#)) de tout produit dangereux que vous utilisez et suivre les précautions de sécurité recommandées.
-

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.
 - Travailler en toute sécurité avec des produits chimiques conformément aux pratiques recommandées.
 - Choisir l'équipement de protection individuelle approprié. L'utiliser, l'entretenir et le stocker conformément aux recommandations du fabricant.
 - Garder un téléphone portable ou tout autre moyen alternatif pour contacter une personne désignée quand on travaille seul.
 - 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 : 2025-12-18

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.