

Professions et lieux de travail

Serveur d'aliments et de boissons

Sur cette page

[Que fait un serveur d'aliments et de boissons?](#)

[Quels sont les principaux risques pour la santé et la sécurité des serveurs d'aliments et de boissons?](#)

[Quelles sont les mesures de prévention que les serveurs d'aliments et de boissons doivent connaître?](#)

[Quelles sont les principales marches à suivre en matière de santé et sécurité que les serveurs d'aliments et de boissons doivent connaître?](#)

Que fait un serveur d'aliments et de boissons?

Les tâches du serveur d'aliments et de boissons, de l'hôtesse, du commis débarrasseur et d'autres personnes qui accueillent les clients ou manipulent des aliments varient d'un endroit à un autre. Les principales tâches de ces travailleurs sont les suivantes :

- Accueillir les clients.
- Prendre les commandes et les transmettre au personnel de la cuisine et du bar.
- Tenir compte des besoins alimentaires particuliers des clients, s'il y a lieu.
- Transporter et servir les aliments et les boissons commandés.
- Déterminer le mode de paiement et préparer les factures.
- Utiliser des ordinateurs et d'autres appareils électroniques.
- Nettoyer les tables ou la cuisine.

Quels sont les principaux risques pour la santé et la sécurité des serveurs d'aliments et de boissons?

Les environnements de travail où l'on sert des aliments et des boissons, comme les restaurants, les hôtels et les bars, présentent des risques particuliers.

Les principaux risques et les situations comportant des risques pour la santé et la sécurité des serveurs d'aliments et de boissons sont les suivants :

- Exposition à des produits de nettoyage et autres produits chimiques.
- Blessures musculosquelettiques causées par le fait de [rester debout](#) ou de marcher pendant de longues périodes, de travailler dans des [postures contraignantes](#) ou d'exécuter des [tâches manuelles répétitives](#).
- [Levage](#) ou transport de plateaux ou d'autres objets lourds.
- Risque de brûlures causées par de la vaisselle, des boissons ou des repas chauds.
- Exposition au [bruit](#).
- [Chutes, trébuchements et glissades](#).
- [Stress](#).
- Rapports avec des clients difficiles ou potentiellement [violents](#).
- [Intimidation](#)
- Longues heures de travail ou [journées de travail prolongées](#).
- [Travail en isolement](#) ou [manipulation de l'argent](#).
- Blessures causées par la manipulation de verre brisé.
- Incendie ou autres situations d'urgence.
- [Travail en rotation](#).
- Exposition à des virus courants comme les virus du [rhume](#) et de la [grippe](#) saisonnière.

Quelles sont les mesures de prévention que les serveurs d'aliments et de boissons doivent connaître?

- Connaître les techniques sécuritaires de [levage](#). Utiliser des chariots et des chariots à main, dans la mesure du possible.
- Prendre des pauses fréquentes
- Suivre des [bonnes pratiques d'hygiène](#).
- Se [laver les mains](#) avant de manger, de boire ou de fumer ou après être allé à la toilette, et au début et à la fin de chaque période de travail.
- Porter de l'[équipement de protection individuelle](#) et des vêtements appropriés à la tâche.
- Porter des chaussures de sécurité à semelles antidérapantes.
- Apprendre à utiliser l'équipement et les outils de façon sécuritaire.

- Apprendre à gérer le [stress au travail](#).
- Suivre les procédures de [bonne tenue des locaux](#) de travail.
- Apprendre à composer avec les clients violents et d'autres situations.
- Prendre connaissance de la politique et des procédures de l'organisation en matière de prévention de la violence et du harcèlement, et s'y conformer.
- Conserver une trousse de premiers soins à portée de la main.
- Participer aux séances d'information et de formation sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail ([SIMDUT](#)). Respecter les [étiquettes](#), lire les fiches de données de sécurité ([FDS](#)) des produits dangereux utilisés et suivre les mesures de sécurité recommandées.

Quelles sont les principales marches à suivre en matière de santé et sécurité que les serveurs d'aliments et de boissons doivent connaître?

- Utiliser les techniques sécuritaires de [levage](#).
- Respecter les règles de sécurité de l'entreprise.
- Connaître la procédure à suivre pour [signaler les risques](#) ou un accident évité de justesse.
- Suivre les méthodes d'[entretien appropriées](#).
- Utiliser les produits chimiques de façon sécuritaire, conformément aux modes d'emploi recommandés.
- Utiliser l'[équipement de protection individuelle](#) (ÉPI) approprié à la tâche. L'entretenir et le ranger selon les recommandations du fabricant.
- Avoir avec soi un téléphone cellulaire ou un autre moyen permettant de communiquer avec une personne désignée lorsque l'on travaille seul.
- Recourir au [lavage des mains](#) pour réduire le risque d'infections courantes.

Date de la dernière modification de la fiche d'information : 2021-04-28

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.