

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](#), 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](#) et le [coronavirus](#).

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

- [Se laver les mains](#) souvent avec de l'eau et du savon.
 - 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 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](#) et des produits chimiques de consommation.
 - 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 : 2025-02-06

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.