



Vous êtes **SERVEUR** **BARMAN** Vous préparez les petits déjeuners

Risques liés à la manutention

Exemples de situations dangereuses

- Approvisionnement du bar (barman)
- Dressage / débarrassage
- Poids des assiettes / des plateaux lors du service
- Distance à parcourir entre l'office et la salle



Conseils de prévention

- Répartir les charges
- Diminuer le nombre d'assiettes à porter en même temps
- Porter à deux mains autant que possible, garder les coudes près du corps
- Utiliser les moyens de manutention (chariot/desserte....)

Contraintes posturales - chutes

Exemples de situations dangereuses

- Station debout prolongée/Piétinement
- Déplacements importants
- Sol glissant ou en mauvais état
- Montées/descente de marches/escaliers
- Encombrement (dans les allées, peu de place entre les tables ...)



Conseils de prévention

- Porter des chaussures confortables avec 2-3 cm de talon, semelle antiglisse, si besoin chaussettes de contention
- Opter pour une bonne organisation limitant les déplacements
- Ne pas courir
- Nettoyer rapidement les salissures, signaler les zones glissantes
- Repérer les obstacles pour les éviter

Risques liés au contact avec la clientèle

Exemples de situations dangereuses

- Exigences des clients
- Agression verbale / physique
- Barrage de la langue

Conseils de prévention

- Garder son calme en toute circonstance
- Faire appel au responsable en cas de conflit
- Faire part des difficultés rencontrées aux collègues, au responsable
- Formation à la gestion du stress

Risques liés aux incidents de service

Exemples de situations dangereuses

- Elimination de vaisselle ébréchée, cassée
- Manipulation d'outils coupants en desservant
- Contact avec surface ou liquide brûlant(e) (Assiette, sauce ...)

Conseils de prévention

- Ne pas évacuer les débris à mains nues : utiliser une pelle et balayette
- Prévoir un bac pour les outils coupants
- Utiliser un liteau ou gants anti-chaleur

Risques liés à la pression du travail

Exemples de situations dangereuses

- Gestion des « coups de feu »
- Horaires décalés / Amplitudes horaires importantes

Conseils de prévention

- Organiser son travail
- Prendre connaissance des procédures propres à l'établissement
- Avoir une bonne hygiène de vie

