

4. SERVICE EN SALLE

QU'OBSERVER ?

QUE FAIRE ?

RISQUE SANTÉ

Manutentions, postures

PISTES D'AMÉLIORATION

- Le personnel porte-t-il des charges lourdes (superposition de plats et de vaisselle) ?
- La circulation est-elle difficile ?

- Organiser le service en salle en tenant compte de la manutention de charges lourdes. Prévoir des dessertes à roulettes, des tables d'appoint, des chariots.
- Ménager des espaces suffisants pour circuler entre les tables.
- Dégager les zones de passage.

RISQUE SANTÉ

Glissades, chutes

PISTES D'AMÉLIORATION

- Le sol est-il en bon état ?
- La circulation est-elle difficile ?
- Existe-t-il des dénivelés, marches, escaliers, un plan incliné ? des obstacles ?
- Y a-t-il des collisions entre le personnel ?

- Effectuer les réparations le plus rapidement possible.
- Ménager des espaces suffisants pour circuler entre les tables.
- Dégager les zones de passage.
- Supprimer ou, en cas d'impossibilité, signaler les dénivelés.
- Instaurer un sens de circulation, prévoir un hublot dans les portes.

17

RISQUE SANTÉ

Fatigue physique

PISTES D'AMÉLIORATION

- Combien de repas sont servis ?
- Le serveur porte-t-il des charges lourdes ?

- Adapter le nombre de serveurs au nombre de couverts.
- Avoir des moyens de manutention (dessertes, tables d'appoint, chariots).

RISQUE SANTÉ

Stress

PISTES D'AMÉLIORATION

- Le serveur fait-il d'incessants va-et-vient en cuisine ?
- Fait-il des erreurs fréquentes ?
- A-t-il des trous de mémoire pour les commandes ?
- Le serveur arrive-t-il à faire face au « coup de feu » ?

- Prévoir des zones de passage des plats cuisine-salle.
- Bien définir les modalités d'identification des plats.
- Organiser et coordonner le service en salle et la cuisine en prenant en compte le « coup de feu » (nombre de serveurs, accès à la cuisine ou au passe-plat, zone attribuée à chaque serveur, rôle de chacun, etc.).

