

Document unique d'évaluation des risques professionnels

Restaurant Le Petit Exemple · SIREN 123456789 · Moins de 11 salariés · 12 rue de l'Exemple, 75011 Paris
Secteur : Restaurant · Version 3 · établie le 10 octobre 2026

1. Unités de travail (activités) et risques évalués

Pour chaque activité : les risques retenus, leur gravité et leur fréquence telles qu'évaluées par l'employeur, la maîtrise constatée au vu des mesures en place, et le niveau de risque résiduel qui en découle.

Cuisine

Risque et situation	Gravité	Fréquence	Maîtrise	Niveau	Mesures en place
Brûlures Plaques, fours, friteuses, vapeur, transport de liquides chauds	Grave	Parfois	bonne	À surveiller	Friteuses à couvercle et filtration intégrée, poignées isolées, chariots pour les contenants chauds ; Pas de transport de bacs chauds en zone de passage, vidange de l'huile une fois refroidie ; Accueil en cuisine : zones chaudes, premiers gestes en cas de brûlure (refroidir à l'eau 15 minutes)
Coupures Couteaux, mandoline, ouvre-boîtes, verre cassé	Sérieux	Rarement	bonne	Faible	Couteaux affûtés rangés sur barre aimantée, poussoir pour la mandoline, planche stable ; Gant anti-coupure pour la découpe intensive et l'écaillage ; Démonstration des gestes de découpe et d'affûtage
Happement, coupure grave, amputation Trancheuse, batteur, hachoir, robot-coupe	Sérieux	Parfois	partielle	À surveiller	Nettoyage machine arrêtée et débranchée, protecteurs jamais retirés, entretien suivi ; Gant anti-coupure pour le démontage et le nettoyage des lames
Incendie, explosion Gaz, huile de friture, hotte et conduits encrassés	Grave	Parfois	bonne	À surveiller	Hotte et conduits nettoyés régulièrement, extincteur pour feux d'huile (classe F) et couverture anti-feu près de la friteuse, coupure gaz accessible ; Contrôle des flexibles gaz, consigne : ne jamais jeter d'eau sur une friteuse en feu

Malaise, coup de chaleur, déshydratation Chaleur du piano et des fours, cuisine peu ventilée en été	Sérieux	Rarement	bonne	Faible	Hotte efficace avec apport d'air neuf, eau fraîche à disposition ; Pauses hors de la cuisine, préparations à froid avancées le matin en période de canicule ; Information sur les signes du coup de chaleur
--	---------	----------	-------	--------	---

Cuisine et plonge

Risque et situation	Gravité	Fréquence	Maîtrise	Niveau	Mesures en place
Glissade, chute Sols gras ou mouillés, déplacements rapides pendant le coup de feu	Sérieux	Parfois	bonne	Faible	Sol antidérapant, siphons de sol, caillebotis à la plonge ; Chaussures de cuisine antidérapantes ; Accueil sécurité en cuisine pour chaque nouvel arrivant

Plonge et entretien

Risque et situation	Gravité	Fréquence	Maîtrise	Niveau	Mesures en place
Brûlures chimiques, eczéma, irritation respiratoire Détergents, dégraissants pour four, désinfectants, produits de lave-vaisselle	Grave	Parfois	partielle	Prioritaire	Aucun mélange (javel et acide), produits gardés dans leur emballage d'origine, FDS accessibles ; Gants longs, lunettes pour le décapage du four
Intoxication au monoxyde de carbone Chauffe-eau ou chaudière gaz dans un local peu ventilé, appareil de cuisson à combustion	Sérieux	Rarement	bonne	Faible	Appareils à gaz entretenus chaque année, ventilations jamais obstruées, détecteur de monoxyde de carbone ; Entretien annuel tracé, maux de tête collectifs traités comme un signal d'alerte

Réserve et chambres froides

Risque et situation	Gravité	Fréquence	Maîtrise	Niveau	Mesures en place
Exposition au froid, enfermement Entrées répétées en chambre froide, risque d'enfermement, bacs lourds	Sérieux	Parfois	bonne	Faible	Ouverture de la porte depuis l'intérieur, éclairage de secours et alarme dans la chambre froide, étagères à hauteur ; Séjours courts en chambre froide, porte jamais bloquée de l'extérieur ; Consigne enfermement : comment ouvrir de l'intérieur, qui prévenir

Salle et réserve

Risque et situation	Gravité	Fréquence	Maîtrise	Niveau	Mesures en place
Lombalgies, TMS, douleurs aux jambes Port de plateaux, de fûts et de packs, escalier de cave, station debout prolongée	Grave	Parfois	bonne	À surveiller	Diable monte-escalier, glissière à fûts, charges lourdes rangées à hauteur de taille, plateaux légers ; Chaussures confortables et antidérapantes ; Formation à la prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)

Salle, bar et comptoir

Risque et situation	Gravité	Fréquence	Maîtrise	Niveau	Mesures en place
Agression, menaces Service tardif, clients alcoolisés, encaissement et fermeture le soir	Sérieux	Rarement	bonne	Faible	Fermeture à deux, fonds déposés en journée, direction qui soutient le refus de servir une personne ivre ; Gestion des clients agressifs, conduite à tenir après un incident
Stress, épuisement, conflits Coups de feu, horaires coupés, soirées et week-ends, clientèle exigeante	Sérieux	Parfois	partielle	À surveiller	Plannings connus au moins deux semaines à l'avance, coupures réellement libres, effectif ajusté aux pics

2. Impact différencié de l'exposition selon le sexe (L. 4121-3)

L'évaluation tient compte de l'impact différencié de l'exposition aux risques selon le sexe (port de charges, postures, organisation du travail, agissements sexistes).

Observations de l'employeur :

3. Liste des actions de prévention (L. 4121-3-1)

Actions retenues par l'employeur à la suite de l'évaluation, par niveau de risque décroissant, avec le responsable et l'échéance qu'il fixe.

Action	Risque visé (activité)	Niveau	Qui	Quand
Doseurs automatiques, produits les moins dangereux choisis à partir des fiches de données de sécurité (FDS), lave-vaisselle à capot technique	Brûlures chimiques, eczéma, irritation respiratoire (Plonge et entretien)	Prioritaire		
Lecture des pictogrammes, conduite à tenir en cas de projection formation	Brûlures chimiques, eczéma, irritation respiratoire (Plonge et entretien)	Prioritaire		

Manchettes et gants anti-chaueur, tablier, chaussures fermées équipement (EPI)	Brûlures (Cuisine)	À surveiller
Machines marquées CE avec protecteurs et arrêt d'urgence en place, poussoir pour la trancheuse technique	Happement, coupure grave, amputation (Cuisine)	À surveiller
Autorisation d'utiliser chaque machine après démonstration ; travaux réglementés pour les apprentis mineurs formation	Happement, coupure grave, amputation (Cuisine)	À surveiller
Manipulation de l'extincteur et de la couverture anti-feu, évacuation formation	Incendie, explosion (Cuisine)	À surveiller
Livraisons réceptionnées à deux et déposées au plus près, pauses assises organisation	Lombalgies, TMS, douleurs aux jambes (Salle et réserve)	À surveiller
Échanges réguliers en équipe sur les difficultés du service formation	Stress, épuisement, conflits (Salle, bar et comptoir)	À surveiller
Découpe à plat, aucun couteau laissé dans la plonge, ramassage du verre à la pelle organisation	Coupures (Cuisine)	Faible
Tenue légère et respirante équipement (EPI)	Malaise, coup de chaleur, déshydratation (Cuisine)	Faible
Nettoyage des projections au fur et à mesure, circulation organisée en cuisine organisation	Glissade, chute (Cuisine et plonge)	Faible
Signes de l'intoxication et conduite à tenir : aérer, évacuer, appeler le 15 ou le 18 formation	Intoxication au monoxyde de carbone (Plonge et entretien)	Faible
Veste et gants contre le froid près de l'entrée équipement (EPI)	Exposition au froid, enfermement (Réserve et chambres froides)	Faible
Comptoir dégagé, caisse à l'abri des regards, éclairage des abords, vidéoprotection technique	Agression, menaces (Salle, bar et comptoir)	Faible

4. Traçabilité des expositions (R. 4121-1-1)

Le cas échéant, données collectives utiles à la traçabilité des expositions et proportion de salariés exposés aux facteurs de risques professionnels au-delà des seuils réglementaires (C2P) :
