

Quelles règles vestimentaires s'appliquent dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie au Luxembourg ?

Réponse courte

Le secteur de la **restauration et de l'hôtellerie** (HORECA) au Luxembourg impose des règles vestimentaires spécifiques liées à l'**hygiène alimentaire**, à la sécurité et à l'image de service. Les salariés manipulant des denrées alimentaires doivent porter une tenue de travail propre, un couvre-chef et des chaussures antidérapantes. Ces exigences découlent de la réglementation européenne sur la sécurité alimentaire et des règles sectorielles luxembourgeoises.

L'employeur est tenu de fournir gratuitement les **tenues de travail** et d'en assurer l'entretien. Le non-respect des normes d'hygiène vestimentaire expose l'établissement à des sanctions lors des contrôles de la **Direction de la santé** et de l'OSQCA. Les exigences varient selon le poste : cuisine, salle, réception ou étages.

Définition

Les **règles vestimentaires HORECA** désignent l'ensemble des exigences de tenue applicables aux salariés du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés, imposées par la réglementation sur l'hygiène alimentaire, la sécurité au travail et les usages professionnels du secteur.

Ces règles poursuivent un double objectif : garantir la **sécurité alimentaire** en évitant la contamination des denrées par les vêtements ou les cheveux, et projeter une **image professionnelle** conforme aux standards du secteur de l'accueil. Des obligations similaires existent dans le secteur de la santé et dans le secteur de la construction.

Questions fréquentes

Faut-il former les salariés aux règles d'hygiène vestimentaire ?

Oui, l'employeur doit former chaque salarié aux bonnes pratiques d'hygiène vestimentaire dès l'embauche, en insistant sur le lavage des mains après le changement de tenue et l'interdiction de porter la tenue de travail en dehors de l'établissement pour éviter la contamination.

L'employeur doit-il fournir et entretenir les tenues HORECA ?

Oui, l'employeur fournit l'ensemble des tenues de travail (minimum 3 à 5 jeux par salarié) et prend en charge le lavage professionnel ou verse une indemnité d'entretien. Des vestiaires conformes doivent être mis à disposition du personnel pour le changement quotidien.

Les conventions collectives HORECA prévoient-elles des dispositions spécifiques ?

Oui, les conventions collectives du secteur HORECA peuvent prévoir des dispositions spécifiques sur la fourniture et l'entretien des tenues. Ces dispositions s'imposent à l'employeur et complètent les obligations générales du Code du travail luxembourgeois et des règlements sanitaires européens.

Quelles règles vestimentaires s'appliquent dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie au Luxembourg ?

Le secteur HORECA impose des règles spécifiques liées à l'hygiène alimentaire, à la sécurité et à l'image de service. Les salariés manipulant des denrées doivent porter une tenue propre, un couvre-chef et des chaussures antidérapantes, conformément à la réglementation européenne.

Quelles tenues sont exigées en cuisine ?

Les tenues exigées en cuisine sont : veste de cuisine, pantalon, tablier, toque ou calot, et chaussures de sécurité antidérapantes. Ces exigences découlent du règlement (CE) 852/2004 sur l'hygiène des denrées alimentaires. La cuisine est l'environnement le plus exigeant en matière d'hygiène vestimentaire.

Quels contrôles sont effectués dans le secteur HORECA ?

L'OSQCA et la Direction de la santé effectuent des contrôles sanitaires inopinés. Le non-respect des normes d'hygiène vestimentaire peut entraîner la fermeture administrative de l'établissement en cas de manquement grave. L'ITM peut également mettre en demeure l'employeur ne fournissant pas les tenues conformes.

Conditions d'exercice

Les exigences vestimentaires dans le secteur HORECA varient selon le poste occupé et le niveau de contact avec les denrées alimentaires.

Poste	Exigences vestimentaires
Cuisine	Veste de cuisine, pantalon, tablier, toque ou calot, chaussures de sécurité antidérapantes
Salle/service	Tenue de service définie par l'établissement, chaussures fermées
Réception	Tenue professionnelle selon le standing de l'établissement
Étages	Tenue de travail, chaussures confortables et fermées
Plonge	Tablier imperméable, gants, chaussures antidérapantes
Bar	Tenue de service, chaussures fermées antidérapantes

Modalités pratiques

L'organisation des tenues dans le secteur HORECA nécessite une gestion logistique adaptée aux contraintes du métier.

Modalité	Contenu
Fourniture gratuite	L'employeur fournit l'ensemble des tenues de travail
Nombre de jeux	Minimum 3 à 5 jeux de tenues par salarié selon la fréquence de lavage
Lavage	L'employeur prend en charge le lavage professionnel ou verse une indemnité
Vestiaires	Des vestiaires conformes sont mis à disposition du personnel
Remplacement	Remplacement rapide en cas d'usure ou de détérioration
Hygiène alimentaire	Formation obligatoire aux bonnes pratiques d'hygiène vestimentaire

Pratiques et recommandations

Fournir des tenues de travail en nombre suffisant pour permettre un changement quotidien, en particulier en cuisine où les salissures sont fréquentes et le risque de contamination alimentaire élevé.

Former chaque salarié aux bonnes pratiques d'hygiène vestimentaire dès l'embauche, en insistant sur le lavage des mains après le changement de tenue et l'interdiction de porter la tenue de travail en dehors de l'établissement.

Contrôler régulièrement l'état des tenues et le respect des règles d'hygiène vestimentaire, en particulier avant les services, car les manquements peuvent entraîner des sanctions lors des contrôles sanitaires.

Adapter les tenues aux conditions de travail spécifiques, en fournissant des vêtements respirants pour les postes en cuisine exposés à la chaleur et des vêtements chauds pour les postes en chambre froide.

Cadre juridique

Référence	Objet
Art. <u>L.312-1</u>	Obligation générale de sécurité et de santé au travail
Art. <u>L.312-2</u>	Fourniture des équipements de protection
Art. <u>L.261-1</u>	Règlement intérieur et obligations des salariés
Art. <u>L.121-1</u>	Pouvoir de direction de l'employeur
Règlement (CE) 852/2004	Hygiène des denrées alimentaires
Règlement OSQCA	Contrôle officiel de la sécurité alimentaire au Luxembourg

Le non-respect des normes d'hygiène vestimentaire dans le secteur HORECA peut entraîner la fermeture administrative de l'établissement en cas de manquement grave constaté lors d'un contrôle sanitaire. L'employeur qui ne fournit pas les tenues de travail conformes s'expose à des amendes et à une mise en demeure de l'ITM. Les conventions collectives du secteur HORECA peuvent prévoir des dispositions spécifiques sur la fourniture et l'entretien des tenues.

Les contenus sont rédigés et mis à jour régulièrement à partir de sources officielles. Leur usage ne remplace pas une consultation juridique et doit être validé par un professionnel du droit.