

# 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.

## 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
<b>Cuisine</b>	Veste de cuisine, pantalon, tablier, toque ou calot, chaussures de sécurité antidérapantes
<b>Salle/service</b>	Tenue de service définie par l'établissement, chaussures fermées
<b>Réception</b>	Tenue professionnelle selon le standing de l'établissement
<b>Étages</b>	Tenue de travail, chaussures confortables et fermées
<b>Plonge</b>	Tablier imperméable, gants, chaussures antidérapantes
<b>Bar</b>	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
<b>Fourniture gratuite</b>	L'employeur fournit l'ensemble des tenues de travail
<b>Nombre de jeux</b>	Minimum 3 à 5 jeux de tenues par salarié selon la fréquence de lavage
<b>Lavage</b>	L'employeur prend en charge le lavage professionnel ou verse une indemnité
<b>Vestiaires</b>	Des vestiaires conformes sont mis à disposition du personnel
<b>Remplacement</b>	Remplacement rapide en cas d'usure ou de détérioration
<b>Hygiène alimentaire</b>	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.