

Les salariés du catering sont-ils obligés de porter les équipements de protection individuelle ?

Réponse courte

Oui, les salariés du secteur de la restauration collective ont l'obligation de porter les **équipements de protection individuelle** (EPI) ainsi que la **tenue vestimentaire appropriée**, conformément à l'article 10 de la CCT Catering 2024-2027. Cette obligation s'inscrit dans le cadre de la politique de formation et de sécurité définie par la convention collective, au même titre que l'interdiction de l'alcool sur le lieu de travail, et constitue une condition essentielle de l'exercice de l'activité.

Le non-respect de cette obligation peut justifier des mesures disciplinaires de la part de l'employeur, pouvant aller jusqu'au licenciement en cas de manquement grave ou répété. L'employeur est quant à lui tenu de fournir les EPI et la tenue de travail à ses frais, conformément à l'article L.312-1 du Code du travail relatif à l'**obligation de sécurité**. La charge financière de ces équipements ne peut être imputée au salarié.

Définition

Les **équipements de protection individuelle** (EPI) sont les dispositifs ou moyens portés par le salarié pour le protéger contre un ou plusieurs risques professionnels. Dans le secteur du catering, l'article 10 de la CCT Catering 2024-2027 impose leur port ainsi que celui d'une tenue vestimentaire appropriée. Ces obligations couvrent notamment les chaussures de sécurité, les gants, les tabliers, les charlottes et tout équipement adapté aux risques de la restauration collective.

Conditions d'exercice

L'obligation de port des EPI est encadrée par les règles suivantes.

Condition	Détail
Obligation du salarié	Porter les EPI et la tenue vestimentaire appropriée
Fourniture	À la charge de l'employeur
Type d'EPI	Chaussures de sécurité, gants, tablier, charlotte, etc.
Moment	Pendant toute la durée du travail
Sanction	Mesure disciplinaire en cas de non-respect
Formation	L'employeur doit former les salariés à l'utilisation des EPI

Modalités pratiques

L'employeur doit organiser la mise à disposition et le renouvellement des EPI.

Étape	Détail
Fourniture initiale	Remettre les EPI dès l'embauche, avant la prise de poste
Formation	Former le salarié à l'utilisation correcte des équipements
Renouvellement	Remplacer les EPI usés ou défectueux à la charge de l'employeur
Contrôle	Vérifier régulièrement le port effectif des EPI sur le lieu de travail
Registre	Consigner la remise des EPI dans un registre signé par le salarié
Hygiène	Assurer l'entretien des tenues de travail (nettoyage)

Pratiques et recommandations

Remettre les EPI et la tenue de travail dès le premier jour, avec une formation pratique sur leur utilisation correcte et les risques couverts.

Contrôler régulièrement le port des EPI en cuisine et en salle, en particulier lors des services où les risques de brûlure, de glissade ou de coupure sont élevés.

Documenter chaque remise d'EPI par une fiche signée par le salarié, pour disposer d'une preuve en cas de contestation disciplinaire.

Sanctionner proportionnellement les manquements au port des EPI, en commençant par un avertissement écrit avant d'envisager des mesures plus lourdes.

Cadre juridique

Référence	Objet
Art. 10 CCT Catering 2024-2027	Obligation de porter les EPI et la tenue appropriée
Art. L.312-1 du Code du travail	Obligation de sécurité de l'employeur
Art. L.312-3 du Code du travail	Mesures de prévention des risques professionnels
RGD du 4 juin 2024	Déclaration d'obligation générale de la CCT Catering

L'obligation de port des EPI est une obligation conventionnelle et légale qui s'impose tant au salarié qu'à l'employeur. Le salarié doit porter les équipements fournis, et l'employeur doit les fournir gratuitement. Le non-respect expose les deux parties à des sanctions, y compris de la part de l'ITM.

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.