

Le salarié du catering doit-il signaler les défauts du matériel ?

Réponse courte

Oui, le salarié du secteur de la restauration collective a l'obligation de **signaler toute défectuosité du matériel** à son employeur, conformément à l'article 10 de la CCT Catering 2024-2027. Cette obligation s'inscrit dans le cadre de la politique de sécurité du secteur, aux côtés du port obligatoire des EPI, et vise à prévenir les accidents liés à l'utilisation d'équipements défectueux en cuisine ou en salle de service.

Le signalement doit être effectué **sans délai** dès la constatation du défaut. L'employeur, de son côté, est tenu de prendre les mesures correctives nécessaires en vertu de son **obligation de sécurité** prévue par l'article L.312-1 du Code du travail. Un salarié qui continuerait à utiliser un matériel défectueux sans l'avoir signalé pourrait engager sa responsabilité et s'exposer à des sanctions disciplinaires en cas d'accident.

Définition

L'**obligation de signalement des défauts** est un devoir conventionnel prévu par l'article 10 de la CCT Catering 2024-2027 imposant au salarié de porter à la connaissance de son employeur tout dysfonctionnement ou défaut constaté sur le matériel de travail. Dans le secteur du catering, cette obligation est particulièrement importante compte tenu des risques liés aux équipements de cuisine professionnelle (fours, trancheurs, friteuses, etc.).

Conditions d'exercice

L'obligation de signalement est encadrée par les règles suivantes.

Condition	Détail
Obligation	Signaler toute défectuosité du matériel
Délai	Sans délai, dès la constatation
Matériel concerné	Tout équipement de travail (cuisine, service, livraison)
Destinataire	L'employeur ou le responsable hiérarchique direct
Forme	Tout moyen (oral puis confirmation écrite recommandée)
Conséquence du défaut	Responsabilité du salarié en cas d'accident non signalé

Modalités pratiques

L'employeur doit mettre en place un système de signalement et de suivi des défauts.

Étape	Détail
Signalement	Le salarié informe immédiatement son responsable de la défektivité
Consignation	Inscription dans un registre ou un outil de signalement dédié
Évaluation	Le responsable évalue la gravité du défaut et le risque associé
Mise hors service	Si danger immédiat, retrait du matériel en attendant la réparation
Réparation	Intervention du service technique ou d'un prestataire externe
Suivi	Confirmation de la remise en service après réparation

Pratiques et recommandations

Mettre à disposition un registre ou un formulaire simple de signalement des défauts, accessible à tous les salariés en cuisine et en salle.

Former les salariés à la détection des défauts les plus courants sur les équipements de cuisine (câbles endommagés, lames usées, joints défectueux) lors de leur intégration.

Réagir rapidement à chaque signalement pour démontrer que l'entreprise prend au sérieux la sécurité et encourager les salariés à continuer de signaler les anomalies.

Conserver un historique des signalements et des interventions correctives pour disposer d'une traçabilité complète en cas de contrôle de l'ITM ou d'accident du travail.

Cadre juridique

Référence	Objet
Art. 10 CCT Catering 2024-2027	Obligation de signaler les défauts du matériel
Art. <u>L.312-1</u> du Code du travail	Obligation de sécurité de l'employeur
Art. <u>L.312-3</u> du Code du travail	Prévention des risques professionnels
RGD du 4 juin 2024	Déclaration d'obligation générale de la CCT Catering

L'obligation de signalement est partagée : le salarié doit signaler et l'employeur doit corriger. Le non-signalement par le salarié peut constituer une faute en cas d'accident. L'ITM peut contrôler la conformité des équipements et sanctionner les manquements à l'obligation de sécurité.

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.