

# 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.).

## Questions fréquentes

### Dans quel délai signaler une défectuosité dans le catering ?

Le signalement doit être effectué sans délai dès la constatation du défaut. La forme peut être orale puis confirmée par écrit, l'objectif étant l'alerte immédiate pour permettre la mise hors service du matériel et organiser sa réparation avant qu'un accident ne survienne.

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

Oui. Le salarié 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 la politique de sécurité du secteur et vise à prévenir les accidents liés aux équipements défectueux.

### Quelle est la responsabilité d'un salarié du catering qui n'a pas signalé un défaut ?

Un salarié continuant à utiliser un matériel défectueux sans l'avoir signalé pourrait engager sa responsabilité et s'exposer à des sanctions disciplinaires en cas d'accident. Le non-signalement peut constituer une faute, l'obligation de sécurité étant partagée entre le salarié et l'employeur.

### Quelle obligation de l'employeur du catering après un signalement ?

L'employeur 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. Il évalue la gravité du défaut, met le matériel hors service en cas de danger immédiat et organise sa réparation.

## Quels matériels sont concernés par l'obligation de signalement dans le catering ?

Tous les équipements de travail sont concernés : équipements de cuisine professionnelle (fours, trancheurs, friteuses), matériel de service en salle, véhicules de livraison. Le secteur impose des risques élevés liés à la manipulation d'outils tranchants et brûlants nécessitant une vigilance particulière.

## Conditions d'exercice

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

Condition	Détail
<b>Obligation</b>	Signaler toute défectuosité du matériel
<b>Délai</b>	Sans délai, dès la constatation
<b>Matériel concerné</b>	Tout équipement de travail (cuisine, service, livraison)
<b>Destinataire</b>	L'employeur ou le responsable hiérarchique direct
<b>Forme</b>	Tout moyen (oral puis confirmation écrite recommandée)
<b>Conséquence du défaut</b>	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 défectuosités.

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

## Pratiques et recommandations

**Mettre** à disposition un registre ou un formulaire simple de signalement des défectuosités, 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.