

Un accident en cuisine est-il automatiquement un accident du travail ?

Réponse courte

Dans le secteur HORECA, un accident en cuisine **n'est pas automatiquement** un accident du travail — ce qui ne diffère pas du droit commun, car la qualification d'accident du travail obéit aux mêmes critères pour tous les secteurs. Pour être qualifié d'accident du travail au sens du Code de la sécurité sociale (art. 92), l'accident doit être survenu **par le fait du travail ou à l'occasion du travail**.

En cuisine, une brûlure, une coupure ou une chute liée à l'activité professionnelle sera qualifiée d'accident du travail. En revanche, un malaise sans lien avec l'activité ou un accident survenu pendant une pause personnelle pourrait ne pas l'être. L'employeur doit déclarer l'accident à l'**AAA** (Association d'assurance accident) dans les **8 jours**. Les obligations de sécurité de l'employeur s'appliquent intégralement en l'absence de CCT sectorielle.

Définition

L'**accident du travail** est un événement soudain survenu par le fait ou à l'occasion du travail et causant une lésion corporelle. En cuisine HORECA, les risques spécifiques (brûlures, coupures, chutes sur sols glissants, projections d'huile) sont fréquents et relèvent généralement de cette qualification dès lors qu'ils surviennent pendant l'exécution des tâches professionnelles.

La qualification relève du Code de la sécurité sociale et non du Code du travail, mais l'employeur a des obligations de prévention (art. L.312-1 et suivants du Code du travail).

Questions fréquentes

Dans quel délai déclarer un accident du travail HORECA ?

L'employeur doit déclarer l'accident à l'Association d'assurance accident (AAA) dans les 8 jours suivant l'événement. La déclaration doit être faite même en cas de doute sur la qualification, car l'AAA statue elle-même sur celle-ci.

L'accident de trajet est-il assimilé à un accident du travail HORECA ?

Oui, l'accident de trajet domicile-travail est assimilé à un accident du travail sous conditions spécifiques. Cette assimilation relève du Code de la sécurité sociale et s'applique aux salariés HORECA comme aux autres secteurs économiques luxembourgeois.

L'ITM doit-elle être informée d'un accident en cuisine ?

Oui, l'Inspection du travail et des mines (ITM) doit être informée en cas d'accident grave, conformément à sa mission de contrôle (art. L.611-1 du Code du travail). L'accident doit aussi être consigné dans le registre des accidents.

Quelles obligations de prévention incombent à l'employeur HORECA ?

L'employeur doit assurer la sécurité des salariés selon l'article L.312-1 du Code du travail, évaluer les risques professionnels (art. L.312-2) et mettre en place des mesures de prévention (art. L.312-3) adaptées aux spécificités de la cuisine professionnelle.

Quels sont les accidents typiques de la cuisine HORECA ?

Les accidents fréquents en cuisine sont les brûlures, coupures, chutes sur sols glissants et projections d'huile. Survenus pendant l'exécution des tâches professionnelles, ils relèvent généralement de la qualification d'accident du travail au sens du Code de la sécurité sociale.

Un accident en cuisine est-il automatiquement un accident du travail ?

Non, l'accident en cuisine n'est pas automatiquement qualifié d'accident du travail. Selon l'article 92 du Code de la sécurité sociale, il doit être survenu par le fait du travail ou à l'occasion du travail pour être qualifié comme tel.

Conditions d'exercice

La qualification d'accident du travail en cuisine dépend de plusieurs critères cumulatifs.

Critère	Détail
Fait soudain	Événement identifiable dans le temps (coupure, brûlure, chute)
Lien avec le travail	Survenu par le fait ou à l'occasion de l'activité professionnelle
Lésion corporelle	Dommage physique constaté médicalement
Lieu de travail	En cuisine, en salle, en réserve — tout lieu de l'établissement
Temps de travail	Pendant les heures de travail ou les déplacements professionnels
Trajet	L'accident de trajet domicile-travail est assimilé (conditions spécifiques)
Exclusion	Accident sans lien professionnel (acte personnel, imprudence délibérée grave)

Modalités pratiques

La gestion d'un accident en cuisine impose des obligations immédiates à l'employeur.

Étape	Détail
Premiers secours	Assurer les soins immédiats au salarié blessé
Constat	Documenter les circonstances (lieu, heure, témoins, causes)
Déclaration AAA	Déclarer l'accident à l'Association d'assurance accident dans les 8 jours
Certificat médical	Obtenir un certificat médical initial décrivant les lésions
Information ITM	Informers l'Inspection du travail et des mines en cas d'accident grave
Registre	Consigner l'accident dans le registre des accidents de l'entreprise
Prévention	Analyser les causes et mettre en place des mesures correctives

Pratiques et recommandations

Former le personnel de cuisine aux risques spécifiques (manipulation de couteaux, friteuses, sols glissants) et aux gestes de premiers secours pour limiter la gravité des accidents.

Documenter systématiquement tout accident, même bénin, en consignnant les circonstances précises, car le lien avec le travail devra être prouvé en cas de contestation par l'AAA.

Déclarer l'accident dans le délai de 8 jours même en cas de doute sur la qualification, car l'AAA statue sur la qualification et le retard de déclaration peut pénaliser le salarié. L'[ITM](<https://itm.public.lu/>) doit être informée en cas d'accident grave.

Mettre en place un protocole d'urgence affiché en cuisine, avec les numéros de contact (SAMU, médecin du travail, AAA) et la procédure de déclaration.

Analyser chaque accident pour identifier les causes et adapter l'organisation du travail, les équipements de protection et la formation du personnel.

Cadre juridique

Référence	Objet
Art. 92 du Code de la sécurité sociale	Définition de l'accident du travail
Art. <u>L.312-1</u> du Code du travail	Obligations de l'employeur en matière de sécurité
Art. <u>L.312-2</u> du Code du travail	Évaluation des risques professionnels
Art. <u>L.312-3</u> du Code du travail	Mesures de prévention
Art. <u>L.611-1</u> du Code du travail	Mission de l'Inspection du travail et des mines

En cuisine HORECA, la plupart des accidents (brûlures, coupures, chutes) sont liés à l'activité professionnelle et seront qualifiés d'accidents du travail. Le doute profite généralement au salarié, mais l'employeur doit documenter rigoureusement les circonstances pour faciliter la décision de l'AAA.

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.