

# 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).

## Conditions d'exercice

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

Critère	Détail
<b>Fait soudain</b>	Événement identifiable dans le temps (coupure, brûlure, chute)
<b>Lien avec le travail</b>	Survenu par le fait ou à l'occasion de l'activité professionnelle
<b>Lésion corporelle</b>	Domage physique constaté médicalement
<b>Lieu de travail</b>	En cuisine, en salle, en réserve — tout lieu de l'établissement
<b>Temps de travail</b>	Pendant les heures de travail ou les déplacements professionnels
<b>Trajet</b>	L'accident de trajet domicile-travail est assimilé (conditions spécifiques)
<b>Exclusion</b>	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
<b>Premiers secours</b>	Assurer les soins immédiats au salarié blessé
<b>Constat</b>	Documenter les circonstances (lieu, heure, témoins, causes)
<b>Déclaration AAA</b>	Déclarer l'accident à l'Association d'assurance accident dans les 8 jours
<b>Certificat médical</b>	Obtenir un certificat médical initial décrivant les lésions
<b>Information <u>ITM</u></b>	Informier l'Inspection du travail et des mines en cas d'accident grave
<b>Registre</b>	Consigner l'accident dans le registre des accidents de l'entreprise
<b>Prévention</b>	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 consignant 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
<b>Art. 92 du Code de la sécurité sociale</b>	Définition de l'accident du travail
<b>Art. <u>L.312-1</u> du Code du travail</b>	Obligations de l'employeur en matière de sécurité
<b>Art. <u>L.312-2</u> du Code du travail</b>	Évaluation des risques professionnels
<b>Art. <u>L.312-3</u> du Code du travail</b>	Mesures de prévention
<b>Art. <u>L.611-1</u> du Code du travail</b>	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.