

# Un salarié HORECA peut-il travailler seul en cuisine ?

## Réponse courte

**Oui, mais avec des obligations de sécurité renforcées.** Il n'existe pas d'interdiction absolue du travail isolé au Luxembourg. Toutefois, l'article L.312-1 du Code du travail impose à l'employeur une obligation générale de sécurité : il doit assurer la sécurité et protéger la santé des travailleurs dans tous les aspects liés au travail.

En cuisine, le travail isolé présente des risques spécifiques importants (brûlures, coupures, chutes sur sol glissant, malaise) qui imposent une évaluation des risques préalable et la mise en place de mesures de prévention adaptées. L'employeur doit notamment prévoir un moyen d'alerte fiable permettant au salarié seul d'appeler immédiatement à l'aide en cas d'accident. L'absence de toute mesure de sécurité pour un travailleur isolé en cuisine engage pleinement la responsabilité civile et pénale de l'employeur.

## Définition

Le **travail isolé** désigne toute situation dans laquelle un salarié exécute son travail hors de vue et hors de portée de voix d'autres personnes, sans possibilité de recours immédiat en cas d'accident. L'**obligation de sécurité** de l'employeur, prévue par l'article L.312-1, couvre la prévention des risques professionnels, l'information et la formation des salariés, ainsi que la mise en place d'une organisation adaptée.

L'[ITM](https://itm.public.lu/) (<https://itm.public.lu/>) peut contrôler le respect de ces obligations. L'**évaluation des risques** est un document obligatoire identifiant les dangers auxquels les salariés sont exposés et les mesures de prévention mises en œuvre.

## Questions fréquentes

### L'employeur HORECA doit-il organiser des contacts réguliers avec le salarié isolé ?

Oui, l'employeur doit prévoir un appel ou une visite toutes les heures au minimum. Cette vérification régulière permet de réagir rapidement en cas d'accident ou de malaise. L'absence de contact organisé constitue un manquement à l'obligation de sécurité.

### L'évaluation des risques est-elle obligatoire pour le travail isolé HORECA ?

Oui, l'évaluation des risques est obligatoire selon l'article L.312-2 du Code du travail. Elle doit identifier les dangers spécifiques du travail isolé en cuisine et figurer dans le document unique. Cette évaluation conditionne la légalité de l'organisation du travail isolé.

### Le médecin du travail peut-il évaluer l'aptitude au travail isolé HORECA ?

Oui, l'employeur doit consulter le médecin du travail sur l'aptitude au travail isolé du salarié. Cette consultation permet de vérifier que l'état de santé du salarié est compatible avec les contraintes spécifiques du travail isolé en cuisine professionnelle, notamment pour les postes à risque.

### Quelle responsabilité de l'employeur en cas d'accident d'un travailleur isolé HORECA ?

L'employeur engage pleinement sa responsabilité civile et pénale en cas d'accident sans mesures de sécurité préalables. Le salarié seul en cuisine sans dispositif d'alerte ni évaluation des risques expose l'employeur à des sanctions et à une condamnation à indemniser le préjudice.

## Quels dispositifs prévoir pour le travail isolé en cuisine HORECA ?

Un téléphone, un dispositif PTI (protection du travailleur isolé) ou autre moyen d'appel fiable doit être mis à disposition du salarié seul. Une formation aux gestes de premier secours, des contacts réguliers et un sol antidérapant complètent les mesures de prévention obligatoires.

## Un salarié HORECA peut-il travailler seul en cuisine ?

Oui, mais avec des obligations de sécurité renforcées. L'article L.312-1 du Code du travail impose à l'employeur une obligation générale de sécurité. Le travail isolé en cuisine présente des risques (brûlures, coupures, malaise) qui imposent une évaluation des risques et un dispositif d'alerte fiable.

## Conditions d'exercice

Le travail isolé en cuisine est possible sous réserve de mesures de sécurité proportionnées aux risques.

Critère	Exigence
<b>Évaluation des risques</b>	Obligatoire, doit identifier les dangers spécifiques du travail isolé en cuisine
<b>Dispositif d'alerte</b>	Téléphone, PTI (protection du travailleur isolé) ou autre moyen d'appel
<b>Formation</b>	Le salarié doit être formé aux gestes de premier secours
<b>Équipements de sécurité</b>	Extincteur, trousse de secours, sol antidérapant
<b>Vérification régulière</b>	L'employeur doit organiser des rondes ou contacts réguliers
<b>Interdiction de fait</b>	Si les risques sont trop élevés et non maîtrisables, le travail isolé doit être exclu

## Modalités pratiques

L'employeur HORECA doit adapter l'organisation du travail pour sécuriser le travail isolé en cuisine.

Point pratique	Détail
<b>Évaluation des risques</b>	Mettre à jour le document unique en incluant le scénario du travail isolé
<b>Dispositif PTI</b>	Équiper le salarié d'un boîtier d'alerte ou prévoir un téléphone accessible
<b>Horaires à risque</b>	Identifier les créneaux où le salarié est seul (préparation matinale, fermeture)
<b>Contact régulier</b>	Prévoir un appel ou une visite toutes les heures au minimum
<b>Accidents</b>	Déclarer tout accident du travail même en situation de travail isolé
<b>Service de santé</b>	Consulter le médecin du travail sur l'aptitude au travail isolé

## Pratiques et recommandations

**Evaluer** les risques spécifiques du travail isolé en cuisine avant de l'autoriser, en identifiant les dangers liés aux équipements de cuisson, aux couteaux, aux sols glissants et au risque de malaise, car cette évaluation conditionne la légalité de l'organisation.

**Equiper** le salarié isolé d'un moyen d'alerte fiable et accessible, car l'absence de dispositif permettant d'appeler à l'aide constitue un manquement grave à l'obligation de sécurité.

**Limiter** dans la mesure du possible les périodes de travail isolé en cuisine, en organisant les plannings pour assurer une présence minimale de deux personnes pendant les phases les plus risquées.

## Cadre juridique

Reference	Objet
Art. <u>L.312-1</u> du Code du travail	Obligation générale de sécurité de l'employeur
Art. <u>L.312-2</u> du Code du travail	Évaluation des risques professionnels
Art. <u>L.212-1</u> du Code du travail	Champ d'application du chapitre HORECA

Le travail isolé en cuisine n'est pas interdit mais exige une évaluation des risques et des mesures de prévention adaptées.

L'employeur qui fait travailler un salarié seul en cuisine sans dispositif d'alerte ni évaluation préalable engage sa responsabilité en cas d'accident.

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.