

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.

Conditions d'exercice

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

Critère	Exigence
Évaluation des risques	Obligatoire, doit identifier les dangers spécifiques du travail isolé en cuisine
Dispositif d'alerte	Téléphone, PTI (protection du travailleur isolé) ou autre moyen d'appel
Formation	Le salarié doit être formé aux gestes de premier secours
Équipements de sécurité	Extincteur, trousse de secours, sol antidérapant
Vérification régulière	L'employeur doit organiser des rondes ou contacts réguliers
Interdiction de fait	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	Detail
Evaluation des risques	Mettre à jour le document unique en incluant le scénario du travail isolé
Dispositif PTI	Equiper le salarié d'un boîtier d'alerte ou prévoir un téléphone accessible
Horaires à risque	Identifier les créneaux où le salarié est seul (préparation matinale, fermeture)
Contact régulier	Prévoir un appel ou une visite toutes les heures au minimum
Accidents	Déclarer tout accident du travail même en situation de travail isolé
Service de santé	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	Evaluation 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.