

## Annexe 2 : Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé

L'art. 4, al. 1, de l'ordonnance 5 du 28 septembre 2007 relative à la loi sur le travail (ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, OLT 5 ; RS 822.115) **interdit de manière générale d'employer des jeunes à des travaux dangereux**. Par travaux dangereux, on entend tous les travaux qui, de par leur nature ou les conditions dans lesquelles ils s'exercent, sont susceptibles de nuire à la santé, à la formation, à la sécurité des jeunes ou à leur développement physique et psychique. En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper des personnes en formation de plus de 15 ans, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux dangereux tels que définis à l'annexe de l'ordonnance sur la formation de spécialiste en hôtellerie CFC, sous réserve que les mesures d'accompagnement suivantes liées à la prévention soient respectées par l'entreprise:

Exceptions de l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux	
<b>3</b>	<p><b>Travaux qui surchargent les jeunes sur le plan physique</b></p> <p>a) Travaux qui excèdent objectivement les capacités physiques des jeunes. Le déplacement de charges, les postures pénibles et les mouvements défavorables en font partie.</p> <p>1) Manipulation manuelle de lourdes charges ou déplacement fréquent de charges. Hommes : plus de 15kg ; femmes : 11kg ; 3t par jour</p> <p>2) Mouvements répétitifs de levage et port de charges (2 heures par jour)</p> <p>3) Travaux d'une durée relativement longue ou répétitifs s'effectuant dans une position courbée, inclinée sur le côté ou en rotation</p> <p>4) Travaux d'une durée relativement longue ou répétitifs s'effectuant à hauteur d'épaule ou par-dessus</p> <p>5) Travaux d'une durée relativement longue ou répétitifs s'effectuant à genoux, en position accroupie ou couchée</p>
<b>4</b>	<p><b>Travaux exposant à des influences physiques dangereuses pour la santé</b></p> <p>Travaux exposant à des radiations non ionisantes</p>
<b>6</b>	<p><b>Travaux exposant à des produits chimiques nocifs</b></p> <p>a) Travaux avec des agents chimiques nocifs assortis d'une des phrases R<sup>1</sup> ou H<sup>2</sup> suivantes :</p> <p>1) Substances avec effets irréversibles très graves (R39 / H370)</p> <p>2) Substances pouvant entraîner une sensibilisation par inhalation (désignées par « S » dans la liste « Valeurs limites d'exposition aux postes de travail » ; R42 / H334)</p> <p>3) Substances pouvant entraîner une sensibilisation par contact avec la peau (désignées par « S » dans la liste « Valeurs limites d'exposition aux postes de travail » ; R43 / H317)</p>
<b>8a</b>	<p><b>Travaux avec des outils de travail ou animaux dangereux</b></p> <p>a) Travaux avec des outils de travail présentant des risques d'accidents dont on peut supposer que les jeunes, du fait de leur conscience insuffisante des risques ou de leur manque d'expérience ou de formation, ne peuvent ni les identifier ni les prévenir</p> <p>1) Outils, équipements, machines</p>
<b>8d</b>	<p><b>Travaux avec des outils de travail ou animaux dangereux</b></p> <p>d) Travaux impliquant des éléments qui comportent des surfaces dangereuses (coins, angles, pointes, arêtes vives, rugosité)</p>

<sup>1</sup> Cf. ordonnance sur les produits chimiques du 18 mai 2005 (AS 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805 1135, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 3857)

<sup>2</sup> Cf. termes du règlement (CE) N° 1272/2008 dans l'annexe 2, ch. 1 de l'ordonnance sur les produits chimiques du 5 juin 2015 (RS 813.11)

Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de spécialiste en hôtellerie

Travaux dangereux (sur la base des compétences opérationnelles)	Danger(s)	Dérogation	Thèmes de prévention pour la formation / l'instruction, l'encadrement et la surveillance	Mesures d'accompagnement par les professionnels <sup>3</sup> en entreprise						
				Formation / instruction des personnes en formation			Encadrement des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CIE	Appui de l'EP		Permanente	Fréquentement	Occasionnelle
<b>Charges lourdes</b>  <i>PF objectif général : 3 ;5 ;6 ;7 ;8</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Déplacement manuel de charges lourdes</li> <li>Risque de chute</li> <li>Lésions dorsales</li> </ul>	3a) 1)2)3)4) 5)	- Techniques de levage et de transport. - Utiliser des outils appropriés pour les objets lourds. - En cas de dépassement du seuil (3a), une détermination des dangers selon SUVA 88190 doit être effectuée. - Utiliser des aides à la montée sécurisées. - Echelles avec sigle GS et appui sûr. <i>Outils :</i> Commentaire de l'ordonnance 3 relative à la loi sur le travail, art. 25 « Charges / jeunes » Liste de contrôle SUVA 44018.D « Soulever et porter correctement une charge » Liste de contrôle CFST 6801 « Personnel de salle », 6804 « Personnel d'étage et de chambre », 6805 « Lingerie » Solutions par branche CFST « Manuel Sécurité au travail » ou concept de sécurité au travail propre à l'entreprise avec normes opérationnelles.	1 <sup>er</sup> semestre	1 <sup>er</sup> semestre	3 <sup>ème</sup> semestre	Former les personnes en formation avant l'entrée en fonction à l'aide des listes de contrôle (PERCO, PàS etc.).  Démonstration et utilisation pratique : - Objets lourds. - Outils appropriés (Echelles avec sigle GS / utilisation de chariots).	1 <sup>ère</sup> année d'apprentissage	2 <sup>ème</sup> année d'apprentissage 3 <sup>ème</sup> année d'apprentissage	
<b>Manipuler et nettoyer avec des produits chimiques</b>  <i>PF objectif général : 2 ;3 ;5 ;6 ;7 ;8</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brûlure chimique</li> <li>Inhalation de vapeurs dangereuses</li> <li>Ingestion</li> <li>Brûlure</li> <li>Agents chimiques nocifs</li> </ul>	6a 1)2)3)	- Lieu de stockage / Accès aux fiches de données de sécurité. - Manipulation de produits dangereux. - Symboles GHS. - Mesures de premiers secours. - Port correct de vêtements adéquats et d'EPI (masque de protection, lunettes de protection, gants, tablier, chaussures de protection adéquates). <i>Outils :</i> fiches de données de sécurité. Plan de nettoyage.	1 <sup>er</sup> semestre	1 <sup>er</sup> semestre	2 <sup>ème</sup> semestre	Démonstration et utilisation pratique.  <b>Accès aux stocks et utilisation de produits dangereux seulement après une formation réussie.</b>  Mettre personnellement à disposition des personnes en formation des équipements de protection et veiller à leur utilisation.	1 <sup>ère</sup> année d'apprentissage 2 <sup>ème</sup> année d'apprentissage		3 <sup>ème</sup> année d'apprentissage

<sup>3</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de spécialiste en hôtellerie

<p><b>Travaux avec liquides et vapeurs chauds</b>  <i>PF objectif général : 8</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brûlure chimique</li> <li>• Brûlure</li> <li>• Inhalation de vapeurs dangereuses</li> </ul>	4b	<p>- Manipulation d'ustensiles chauds, également vides (poêles).                      - Tourner la tête en ouvrant le combi-steamer / le lave-vaisselle.  <i>Outils :</i>                      Solutions par branche CFST « Manuel Sécurité au travail » ou concept de sécurité au travail propre à l'entreprise.</p>	1 <sup>er</sup> semestre	1 <sup>er</sup> semestre	1 <sup>er</sup> semestre	Démonstration et utilisation pratique.	1 <sup>ère</sup> année d'apprentissage	2 <sup>ème</sup> année d'apprentissage	3 <sup>ème</sup> année d'apprentissage
<p><b>Travaux avec des appareils et des machines électriques / Dépannage</b>  <i>PF objectif général : 2 ;3 ;6 ;8</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Court-circuit</li> <li>• Contusion</li> <li>• Brûlure</li> <li>• Risque de coupure</li> </ul>	8a 1) 8d	<p>- Formation sur la préparation, l'utilisation et le nettoyage des appareils et des machines.                      - Proposer plusieurs formations pour les trancheuses spéciales.                      - Protéger l'appareil contre tout redémarrage en cas de maintenance et de dépannage.  <i>Outils :</i>                      Instructions d'utilisation des appareils et des machines.</p>	1 <sup>er</sup> semestre	1 <sup>er</sup> semestre	2 <sup>ème</sup> semestre	Démonstration et utilisation pratique.	1 <sup>ère</sup> année d'apprentissage	2 <sup>ème</sup> année d'apprentissage	3 <sup>ème</sup> année d'apprentissage
<p><b>Manipulation de matériaux inflammables</b>  <i>PF objectif général:3;4;5</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brûlure</li> </ul>	8a	<p>- Risque d'incendie avec des bougies.                      - Cendrier avec contenu chaud.  <i>Outils :</i>                      Solutions par branche CFST « Manuel Sécurité au travail » ou concept de sécurité au travail propre à l'entreprise.</p>	1 <sup>er</sup> semestre	1 <sup>ère</sup> semestre	2 <sup>ème</sup> semestre	Démonstration et utilisation pratique.	1 <sup>ère</sup> année d'apprentissage	2 <sup>ème</sup> année d'apprentissage	3 <sup>ème</sup> année d'apprentissage
<p><b>Travaux avec couteaux</b>  <i>PF objectif général : 4 ;6 ;</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risque de coupure et de piqûre</li> </ul>	8a 1)	<p>- Veiller à la protection antidérapante des planches à découper.                      - Choix du bon couteau.                      - Utiliser des couteaux aiguisés.                      - Nettoyage des couteaux.  <i>Outils :</i>                      Normes opérationnelles.                      Liste de contrôle CFST 6803 « Couteaux de cuisine »</p>	1 <sup>er</sup> semestre	1 <sup>er</sup> semestre	1 <sup>er</sup> semestre	Démonstration et utilisation pratique : - Technique de coupe. - Ne pas plonger les couteaux et les objets pointus (p. ex. fourchette à viande, etc.) dans l'évier avec du liquide vaisselle.	1 <sup>ère</sup> année d'apprentissage	2 <sup>ème</sup> année d'apprentissage	3 <sup>ème</sup> année d'apprentissage
<p><b>Manipulation de la vaisselle et du verre brisés</b>  <i>PF objectif général : 2 ;3</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risque de coupure et de piqûre</li> </ul>	8a 1) 8d	<p>Vaisselle et verre brisés :                      - Toujours nettoyer avec des outils.                      - Eliminer séparément.</p>	1 <sup>er</sup> semestre	1 <sup>er</sup> semestre	1 <sup>er</sup> semestre	Démonstration et utilisation pratique.	1 <sup>ère</sup> année d'apprentissage	2 <sup>ème</sup> année d'apprentissage	3 <sup>ème</sup> année d'apprentissage

Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de spécialiste en hôtellerie

<p><b>Manipulation des déchets dans le domaine de l'hôtellerie</b>  <i>PF objectif général : 5 ;6</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risque de coupure et de piqûre</li> <li>• Risque d'infection</li> </ul>	<p>8a 1) 8d</p>	<p>- Veiller particulièrement aux risques liés aux seringues et aux débris lors de la manipulation des déchets  <i>Outils :</i>                  Normes opérationnelles.                  Liste de contrôle CFST 6804 « Personnel d'étage et de chambre »</p>	<p>1<sup>er</sup> se- mestre</p>	<p>1<sup>er</sup> se- mestre</p>	<p>1<sup>er</sup> se- mestre</p>	<p>Démonstration et utilisation pratique.</p>	<p>1<sup>ère</sup> année d'appr entis- sage</p>	<p>2<sup>ème</sup> année d'appr entis- sage 3<sup>ème</sup> année d'appr entis- sage</p>	
---	--	---------------------	---	--	--	--	---	---	--	--

**Les personnes en formation et les formateurs trouveront des renseignements complémentaires sur tous les objectifs évaluateurs mentionnés dans le guide méthodique.**

**Glossaire :**

PF *Plan de formation*

EPI Equipements de protection individuelle

Symboles GHS « **G**lobally **H**armonized **S**ystem » ; Signes / symboles des produits dangereux, p. ex. :



Les présentes mesures d'accompagnement ont été élaborées en collaboration avec un / une spécialiste de la sécurité au travail et entrent en vigueur le 1. septembre 2016

Weggis 11. août 2016

Hotel & Gastro *formation*

Le président / la présidente

Le directeur / la directrice

Willy Benz, président de Hotel & Gastro *formation*

Max Züst, directeur de Hotel & Gastro *formation*

Les présentes mesures d'accompagnement ont été approuvées le 15. juillet 2016 par le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) conformément à l'article 4, al. 4, OLT 5, avec l'accord du Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO).

Berne, 23. août 2016

Secrétariat d'Etat à la formation,  
à la recherche et à l'innovation

Jean-Pascal Lüthi  
Chef de la division Formation professionnelle initiale et maturités