

DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Conformément à l'article R.4121-1 du Code du travail

Établissement :	Le Bistrot du Port
Adresse :	12 Quai de la Mediterranee
Ville :	Marseille
Activité :	Restauration — Code NAF 5610A
Effectif :	20 salariés
Responsable de l'évaluation :	Jean-Michel Fabre
Date de création :	20/09/2026
Date de mise à jour :	20/09/2026
Prochaine révision :	___/___/2027

ÉCHELLE DE COTATION

Probabilité (P) :	1 = Peu probable		2 = Probable		3 = Très probable
Gravité (G) :	1 = Bénin		2 = Sérieux		3 = Grave
Criticité (C) :	C = P × G 1-3 = Acceptable 4-5 = À surveiller 6-9 = Prioritaire				

Risque	Description	Exposés	P	G	C	Mesures de prévention	Resp.	Délai
Brûlures	Four, plaques, friteuse, liquid	Cuisiniers	2	3	6	EPI (gants, manches), formation, signalétique		
Coupures	Couteaux, mandoline, boîtes de	Cuisiniers	3	2	6	Gants anti-coupure, formation, couteaux entretenus		
Chutes plain-pied	Sols glissants (graisse, eau)	Personnel cuisine	2	2	4	Chaussures antidérapantes, nettoyage régulier		
Port de charges	Caisses, marmites, sacs	Cuisiniers	3	2	6	Formation gestes et postures, aide mécanique		
Stress / surcharge	Coup de feu, horaires décalés	Encadrement	2	2	4	Planning adapté, pauses obligatoires		
Risque chimique	Produits de nettoyage/désinfect	Plongeur	2	2	4	EPI, fiches de sécurité, stockage séparé		
Risque électrique	Équipements défectueux	Tout le personnel	1	3	3	Contrôle annuel, maintenance préventive		
Incendie	Huile, gaz, équipements	Tout le personnel	1	3	3	Extincteur, formation évacuation		

DUER — UNITÉ DE TRAVAIL : SALLE

Risque	Description	Exposés	P	G	C	Mesures de prévention	Resp.	Délai
Chutes plain-pied	Sol glissant, obstacles, escal	Serveurs	2	2	4	Chaussures adaptées, éclairage, rangement		
TMS	Port de plateaux, postures cont	Serveurs	3	2	6	Formation gestes, rotation des tâches, pauses		
Agression / stress	Clients agressifs, rythme inten	Tout le personnel	1	2	2	Formation gestion conflits, mot de passe Angela		
Risque routier	Déplacements, livraisons	Manager	1	3	3	Formation sécurité routière		
Bruit	Musique, ambiance, vaisselle	Serveurs	2	1	2	Limitation décibels, pauses en zone calme		
Brûlures	Plats chauds, café, soupe	Serveurs	2	2	4	Plateaux adaptés, signalisation plats chauds		

DUER — UNITÉ DE TRAVAIL : BAR

Risque	Description	Exposés	P	G	C	Mesures de prévention	Resp.	Délai
Coupures	Verres cassés, bouteilles, shak	Barman	2	2	4	Formation, EPI, poubelle verre dédiée		
Chutes plain-pied	Sol glissant (liquides renversé	Barman	2	2	4	Tapis antidérapants, nettoyage immédiat		
Risque alcool	Proximité permanente avec l'alc	Barman	1	2	2	Sensibilisation, procédure refus de service		
TMS	Station debout prolongée, geste	Barman	2	2	4	Tapis de confort, rotation, pauses		
Bruit	Musique, ambiance nocturne	Barman	2	1	2	Limitation volume, protections auditives		

DUER — PLAN D'ACTION PRIORITAIRE

Actions pour les risques de criticité ≥ 6

Action	Unité	Responsable	Délai	Coût	Réalisé
Achat gants anti-coupure pour la cuisine	Cuisine		1 mois	50 €	■
Formation gestes et postures — tout le personnel	Tous		3 mois	300 €	■
Mise en place chaussures antidérapantes obligatoires	Tous		1 mois	150 €	■
Formation HACCP / hygiène annuelle	Cuisine		6 mois	200 €	■
Contrôle électrique annuel des équipements	Cuisine		12 mois	250 €	■
Affichage numéros d'urgence + mot de passe Angela	Salle		Immédiat	0 €	■

DUER — SIGNATURE ET MISE À JOUR

Le Bistrot du Port

Le présent Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels a été établi après consultation des représentants du personnel (ou des salariés en l'absence de représentants).

Conformément à l'article R.4121-2 du Code du travail, ce document est mis à jour :

- Au moins une fois par an
- Lors de toute décision d'aménagement modifiant les conditions de travail
- Lorsqu'une information nouvelle concernant un risque est recueillie

Ce document est tenu à la disposition :

- Des salariés et anciens salariés
- De l'inspection du travail
- Du médecin du travail
- Des agents de la CARSAT

ENGAGEMENT

Je soussigné(e) Jean-Michel Fabre, gérant(e) de Le Bistrot du Port, certifie avoir réalisé l'évaluation des risques professionnels de mon établissement et m'engage à mettre en œuvre les mesures de prévention identifiées.

Fait à Marseille, le ____/____/____

Signature : _____

Date de prochaine révision obligatoire : ____/____/2027