



J'APPLIQUE LA RÉGLEMENTATION

COMPÉTITIVITÉ

**DOCUMENT UNIQUE
D'ÉVALUATION DES RISQUES
PROFESSIONNELS -
RESTAURATION**

#Obligation #Sécuritéatravail



www.ouestnormandie.cci.fr



**CCI OUEST
NORMANDIE**

1^{ER} RÉSEAU BUSINESS

© AdobeStock

Vous êtes restaurateur et vous avez au moins un salarié ?

Vous avez l'obligation de réaliser ce document unique (selon le décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001).

Le but est d'identifier et d'évaluer les risques auxquels sont exposés vos salariés dans votre entreprise, de mettre en place des actions de prévention efficaces pour éviter les accidents du travail et blessures.

VOS OBJECTIFS

- Être conforme à la législation du travail.
- Diminuer le nombre d'accidents du travail.
- Réduire l'absentéisme et ses conséquences sur la bonne organisation de votre entreprise.
- Rendre votre entreprise plus attractive en montrant votre implication pour améliorer les conditions de travail de l'équipe.

NOTRE PROPOSITION

- Vous informer sur les risques de vos métiers.
- Vous aider à réaliser votre document unique d'évaluation des risques professionnels grâce à :
 - un inventaire des risques identifiés dans votre entreprise,
 - des propositions d'actions à mettre en place.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Club Sécurité

PUBLIC

Restaurateurs traditionnels
ayant au moins un salarié

TARIF

Sur la base de 425 € HT la 1/2
journée

DURÉE

2h30 en entreprise

INTERVENANTS

Conseillers CCI

DUER-restauration_ON_2021_V1

CONTACT

Carole Le Coutour
carole.lecoutour@normandie.cci.fr
02 33 23 32 00