

Mettre en place une démarche de prévention des risques professionnels

Objectifs pédagogiques

- Appréhender les risques principaux en restauration
- Connaître les fondements de la démarche d'évaluation des risques
- Identifier les indicateurs santé et sécurité de l'entreprise
- Exploiter un outil d'analyse
- Formaliser un plan d'action

Contenu du programme

1. Les risques professionnels en restauration

- Les statistiques nationales
- Les indicateurs santé et sécurité en restauration
- Les glissades, les coupures, les manutentions manuelles

2. La démarche de prévention

- Principes méthodologiques
- Organisation
- Evaluation
- Action

3. L'organisation de la démarche

- Détermination des unités de travail
- Identification des réseaux d'information

4. L'analyse de l'activité

- La notion de risque
- Analyse du travail réel
- Les outils d'évaluation

5. Les mesures de prévention

- Les principes généraux de prévention
- La hiérarchisation des risques
- Le plan d'action pour la réduction des risques

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques sous forme d'exposés
- Mise en situation au sein de l'établissement
- Supports pédagogiques fournis
- Attestation individuelle à l'issue de la formation
- L'évaluation de la formation sera effectuée par le stagiaire, sur la base d'un bilan formalisé par une feuille d'appréciation.

1 jour (7 heures)

Lieu du stage:

ASFOREST
4 rue de Gramont
75002 Paris

Participants:

Responsables

Pour les formations en Intra:

Nous consulter

01 42 96 09 27

