

PREVENIR LES RISQUES AU TRAVAIL EN RESTAURATION RAPIDE ET SECURISER VOS OBLIGATIONS LEGALES

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 720 € HT /pers INTRA : à partir de 3 200 € HT/ groupe
Public visé	Toute personne amenée à encadrer une équipe et à contribuer à la prévention des risques professionnels dans la restauration rapide.	Pré-requis	Maîtrise de la langue française Exercice de fonctions managériales en restauration rapide
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input type="checkbox"/> présentiel <input type="checkbox"/> distanciel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, vous serez apte à identifier les principaux risques professionnels liés à l'activité en restauration rapide, qu'ils soient physiques ou psychosociaux, et à comprendre le cadre légal qui organise leur prévention.

Vous serez capable d'appliquer et faire appliquer les gestes et postures adaptés pour réduire les risques de TMS, repérer les signaux de risques psychosociaux (RPS), et contribuer à la mise à jour du document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) dans votre établissement.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Comprendre les risques en restauration rapide (3h30 – 1 séquence)

- Identifier les principaux risques professionnels : physiques (TMS), psychosociaux (RPS) et organisationnels (cadences, horaires décalés)
- Comprendre leurs conséquences sur la santé, la sécurité et la performance collective
- Situer les responsabilités légales et le rôle du management dans la prévention

2- Prévenir les troubles musculosquelettiques (3h30 – 2 séquences)

- Identifier les gestes, postures et contraintes caractéristiques des postes de travail
- S'approprier les bons gestes et postures pour atténuer la fatigue et limiter les sollicitations
- Intégrer et relayer ces pratiques auprès de ses collaborateurs afin de réduire les accidents

3- Prévenir les risques psychosociaux (3h30 – 2 séquences)

- Repérer les signaux d'alerte individuels et collectifs (fatigue, stress, isolement, mal-être, absentéisme)
- Communiquer efficacement au quotidien pour réduire les facteurs de stress au sein des équipes et renforcer le bien-être au travail
- Contribuer à la mise en place d'un environnement de travail serein et collaboratif pour limiter les risques psychosociaux

4- S'approprier le DUERP comme outil de prévention (3h30 – 1 séquence)

- Comprendre le rôle et le contenu du document unique d'évaluation des risques professionnels
- Définir sa contribution en tant que manager à la mise à jour, au suivi et à la traçabilité des actions
- Relier les actions de prévention TMS/RPS au plan d'action de l'établissement

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (3h30) Panorama des risques en restauration rapide** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux notamment liés à la prévention des risques en restauration rapide. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur établissement et leur expérience afin d'apporter collectivement des éléments d'information sur les pratiques actuelles en la matière. Le formateur synthétise l'ensemble et rappelle les objectifs. La séquence se poursuit par l'étude de cas concrets, illustrant la diversité des risques en restauration rapide. Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- **Séquence 2 (1h30) Facteurs de risque TMS** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence introduit la notion d'identification des gestes, postures et contraintes liés aux postes de travail. Les stagiaires analysent des situations typiques en restauration rapide : port de charges lourdes, station debout prolongée, gestes répétitifs, cadence soutenue. Le formateur guide un travail individuel ou en sous-groupes pour lister et classer les facteurs de risque rencontrés dans leur quotidien. Cette production sert de base à un échange collectif sur les leviers de prévention, incluant aussi l'organisation du travail (pause, rotation, horaires). Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3 (2h) Gestes et postures adaptés** [présentiel ou distanciel] : Le formateur présente aux stagiaires les bons gestes et postures, ainsi que les techniques d'économie gestuelle et d'aménagement de poste. Les stagiaires s'exercent lors d'ateliers pratiques inspirés de leur quotidien professionnel et découvrent des exercices de soulagement musculaire et des mouvements de prévention pour limiter les contraintes physiques. Les échanges collectifs favorisent le partage de bonnes pratiques. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants, notamment sur l'importance de maintenir dans la durée des gestes protecteurs et de les relayer auprès de leurs équipes. Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un quiz ou une grille d'évaluation intermédiaire.
- **Séquence 4 (1h30) Signaux d'alerte psychosociaux** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur introduit ensuite la thématique des risques psychosociaux en précisant leurs principales manifestations et leur impact dans la restauration rapide. Les stagiaires sont amenés à identifier les sources de stress et les premiers signaux d'alerte individuels (fatigue, irritabilité, isolement) et collectifs (absentéisme, turnover, tensions persistantes). Le formateur met en perspective les conséquences physiques et psychiques du stress avec les contraintes propres au secteur (cadence soutenue, interruptions fréquentes, contact client permanent). Des outils pratiques sont transmis pour faciliter le repérage et le dialogue autour de ces situations sensibles. Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- **Séquence 5 (2h) Communication et prévention des risques psychosociaux** [présentiel ou distanciel] : Le formateur propose une série d'exercices permettant aux stagiaires individuellement ou en sous-groupes d'analyser des situations de stress et d'expérimenter des postures de communication adaptées. Les participants s'exercent à des techniques de communication (écoute active, reformulation, assertivité) pour désamorcer l'escalade du stress, renforcer le bien-être au travail et contribuer à un climat collectif apaisé. L'accent est mis sur le rôle du manager dans la prévention des RPS au quotidien et sur ses marges de manœuvre pour soutenir ses équipes. Des outils pratiques sont transmis (check-lists de bonnes pratiques, grilles d'auto-observation, supports d'aide à la communication). Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 6 (3h30) DUERP et plan d'action** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur introduit le rôle et le contenu du document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) et rappelle les obligations légales qui en découlent pour l'employeur et les managers. Les stagiaires travaillent en sous-groupes sur des mises en situation visant à relier les risques identifiés (TMS et RPS) à la mise à jour du DUERP et à la construction d'un plan d'action priorisé. L'accent est ensuite porté sur la posture managériale : comment contribuer à la prévention au quotidien, repérer et faire remonter les signaux, et impliquer l'équipe dans une démarche de prévention collective. Des outils pratiques sont transmis (trame simplifiée de DUERP, exemples de plan d'action, fiches repères). Le formateur conclut sur l'importance de la traçabilité et les comportements professionnels qui favorisent la conformité réglementaire et l'amélioration durable des conditions de travail. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel et distanciel synchrone, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages. \$

METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives. En distanciel, chaque séquence intègre au moins une activité pédagogique interactive (quiz, étude de cas, mise en situation, forum collaboratif) d'une durée moyenne d'environ 15 minutes, afin de garantir l'implication active des participants et la consolidation des acquis à distance.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.
L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.
- **En distanciel, conditions techniques requises** : Chaque participant doit disposer d'un ordinateur connecté à Internet (connexion stable pour le visionnage de vidéos et l'accès à une plateforme en ligne), d'un micro et d'une caméra fonctionnels pour participer aux classes virtuelles, d'une adresse mail active, et d'une aisance suffisante dans l'utilisation des outils numériques de base (navigation web, visioconférence, téléchargement de documents).

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

