

Savoir manager la prévention des risques professionnels en entreprise

Contexte

Votre entreprise a réfléchi sur les mesures de prévention des risques pour l'ensemble des salariés de l'entreprise. Vous rencontrez des difficultés à faire passer les messages de prévention des risques comme le port des tabliers et gants de protection. Il est temps de sensibiliser les salariés aux mesures prises par l'entreprise pour votre sécurité et leur santé.

Objectifs de la formation

Être sensibiliser et informer sur la notion de danger et de prévention des risques professionnels dans son travail et son entreprise

Objectifs pédagogiques

Connaitre les risques pour la santé et la sécurité du personnel travaillant dans les métiers de bouche
Connaitre les mesures de prévention des risques professionnels prises par l'entreprise décrites dans le document unique de prévention de l'entreprise.

Moyen d'encadrement

Emmanuelle Resche, Ingénieur Microbiologiste, formatrice consultante indépendante.
Rédactrice du document unique avec la CNAMTS pour l'organisation professionnelle des charcutiers traiteurs

Public

Chef d'entreprise, salariés du laboratoire, de livraison, du service traiteur et de la boutique

Pour le public en situation d'handicap, nous contacter au 0663089412 ou eresche@crealiformation.com

Pré requis

Comprendre la langue française

Durée

En distanciel de 4 à 7h de formation

En présentiel sur 1 à 2 jours (7h à 14h) : temps déterminé en fonction des activités de l'entreprise et du nombre de salariés)

Coût

En distanciel : sur devis dans la limite de 100€ / h

En présentiel : sur devis dans la limite de 420€ par jour et par personne

Lieu et dates de formation

Formation en intra-entreprise ou en inter-entreprise avec la possibilité d'organiser cette formation en tout ou partie en distanciel - Dates à déterminer

Contenu de la formation

Connaitre les conséquences économiques et sociales des accidents du travail et des maladies professionnelles : questionnaires sur les chiffres

- Quelques exemples concrets
- Le nombre d'accidents et de maladies professionnelles dans la profession
- Les coûts direct et indirect des accidents pour l'entreprise

Connaitre les risques liés au métier et à l'activité exercée (chutes, coupures, manutention... : exercices d'identification, d'évaluation de la fréquence d'exposition et aux conséquences pour sa santé et son activités professionnelles

Connaitre les risques liés aux conditions de travail (ambiance, température, bruit, éclairage...) : exercices d'identification, d'évaluation de la fréquence d'exposition et aux conséquences pour sa santé et son activités professionnelle

Connaitre et savoir appliquer des mesures prises par l'entreprise par rapport aux risques identifiés :

- Les équipements de protection individuelle et collective : chaussure de sécurité, gants et tabliers de protection, lunette, casque....
- Les procédures mises en place : nettoyage en hauteur, manutentions et port des charges, entretien des couteaux et du matériel...

- Les formations complémentaires en interne ou par un organisme extérieur : utilisation des extincteurs, aux gestes de premiers secours, aux gestes et postures, aux couteaux qui coupent...

Connaitre les moyens d'information mis à disposition :

- Les outils de prévention de l'entreprise : le document unique de l'entreprise, le livret d'accueil, les affichages, la formation
- Les acteurs en interne : identification des personnes responsables
- Les acteurs de prévention : la médecine du travail, les agents de la CRAM...

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation action : par des questionnaires et des exercices pratiques

Livret d'accueil remis aux apprenants

Rédaction du DU lors d'exercices.

Modalité de Suivi

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation d'assiduité par stagiaire

Modalité d'évaluation des résultats

Quiz sur les connaissances abordées pendant la formation

Evaluation de satisfaction des stagiaires

Acquis de la formation : Attestation de suivi de formation