

***Formation Prévention des risques professionnels (document unique)***

**LES OBJECTIFS**

A l'issue de la formation, les participants devront être en mesure de :  
Être en règle par rapport à l'évaluation des risques professionnels dans l'entreprise

**PUBLIC**

Tout personnel de l'hôtellerie-restauration  
« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

**PRE-REQUIS**

Aucun prérequis

**LIEU DU STAGE**

FORMATION PLUS MEDITERRANEE OU ENTREPRISE

**DELAIS D'ACCES**

48 Heures

Contact : Caroline BAAS

[contact@formationplus.org](mailto:contact@formationplus.org)

**TARIF**

Tarif selon devis

**FORMATEUR**

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

**DURÉE DE LA FORMATION**

14 heures (par journée de 7h ou en demi-journée de 3h30)

## **MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Exposés théoriques et cas pratiques basés sur les données concrètes de l'entreprise

## **SUIVI ET ÉVALUATION**

Évaluation en cours de formation

Attestation de fin de formation

### **Programme de la formation :**

#### **Module 1 : Identification des risques liés à l'activité professionnelle**

Préparation de la démarche

Observation des situations de travail

Identification et mesure des risques

#### **Module 2 : Hiérarchisation des risques**

Définition des critères d'importance des risques

Classification des risques par priorité

Préparation de la mise en œuvre des solutions

#### **Module 3 : Planification des actions préventives**

Définition des priorités d'action de prévention

Élaboration d'un programme d'actions

Planification de la réévaluation des risques