

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

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