

Hauteur & Sécurité

FORMATION • CONSEIL • TRAVAIL EN HAUTEUR

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

MAINTIEN ET ACTUALISATION DES COMPÉTENCES

Contenu détaillé de formation



9 place du Baoumas - 12100 CREISSELS
05 65 69 62 64 - contact@hauteur-securite.fr
www.formation-hauteur-securite.fr

Centre de Formation déclaré sous le N°76 12 00809 12 auprès de la préfecture de la Région Midi-Pyrénées

N° SIRET 80238586400029 / Code APE 8559A - Contrat Assurance RC Pro MMA Millau n°12535

Mise à jour 07/11/2023

Hauteur & Sécurité en quelques mots...

Notre centre de formation, créé en 2010 et figure historique du milieu, est une Société Coopérative de Production, inscrite dans le tissu de l'économie sociale et solidaire. Nous transmettons nos valeurs au travers de la formation professionnelle continue pour adultes. Nous axons notre priorité sur la qualité de nos services, en s'inscrivant dans une démarche d'amélioration continue via nos différents agréments et adhésions: centre agréé de formation au CQP Cordiste et Technicien Cordiste par France Travaux sur Cordes, membre du Syndicat Français pour la Formation en Hauteur, agrément INRS.



Le MAC Sauveteur Secouriste du Travail

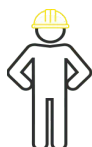


L'objectif général de cette action est d'offrir la possibilité aux intervenants de maintenir et actualiser leurs compétences de Sauveteur Secouriste du Travail
Cette action est en adéquation avec les attentes de l'INRS qui demande que l'animation et évaluation des modules MAC SST soient adaptées aux spécificités des métiers et de leurs risques spécifiques.



Prérequis

Etre à jour de son diplôme de Sauveteur Secouriste du Travail initial



Public

Tout salarié peut devenir sauveteur secouriste du travail



Lieux de formation

La formation se déroule sur l'un de nos deux sites de **Creissels (12)** ou de **Lannemezan (65)**.



Les formateurs

Tous nos formateurs et formatrices sont des professionnels expérimentés et diplômés.



Durée et effectifs

Durée globale:

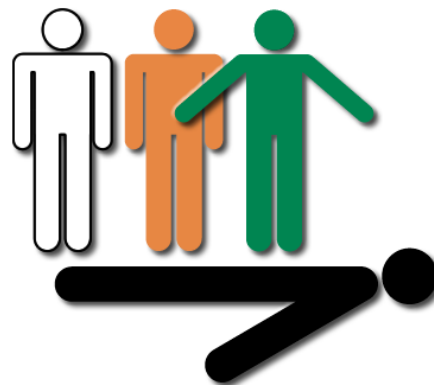
1 jour, 7heures 9h-12h / 13h-17h

Groupe de 10 stagiaires maximum



Accessibilité

Personnes en situation de handicap : demander notre référent au 05 65 69 62 64 (en lien avec CAP EMPLOI) pour adapter la formation au regard de la problématique (handicap moteur, sensoriel, mental, cognitif et psychique)



Objectifs

- Maintenir le SST en capacité d'intervenir efficacement dans une situation d'accident
- Poursuivre sa démarche de prévention dans l'entreprise
- Poursuivre sa participation à l'évaluation des risques professionnels
- Réaliser une protection adaptée et examiner la victime
 - Alerter et faire alerter
 - Secourir la victime de manière appropriée

Modalités d'évaluation

- Évaluations formatives
- Un certificat de Sauveteur Secouriste du Travail sera délivré au candidat ayant participé à l'ensemble de la formation et ayant satisfait aux tests pédagogiques

Contenu détaillé des différents modules

- Connaître le rôle de secouriste et préventeur
- Rechercher les dangers persistants puis protéger et prévenir
- Examiner la ou les victimes
- Faire alerter ou alerter
- Faire alerter et informer
- Secourir
- Connaître les risques spécifiques à l'entreprise

Méthodes pédagogiques

- Exposé didactique avec supports audio-visuels,
- Travaux pratiques et démonstrations,
- Exploitation individuelle et démonstration de chacun,
- Un fascicule de cours spécifique est remis en début de formation
- Cours en salles pour les apports théoriques
- Cas concrets



Les moyens matériels

- Films, présentations et livrets de formation individuels.
- Utilisation du matériel suivant pour la partie théorique : ordinateur portable et vidéo projecteur.
- Mise en situation sur matériel d'entraînement

Coûts pédagogiques

Les frais pédagogiques comprennent :

- Les modules théorie et pratique par un formateur diplômé et expérimenté.
- La mise à disposition des EPI et du matériel collectif.
- La fourniture des supports de cours pédagogiques.
- L'assurance Responsabilité Civile Professionnelle de l'organisme de formation (contrat MMA Millau N°113 976 338)

Ils ne comprennent pas:

La nourriture (cuisine en autogestion sur place), l'hébergement et le transport des stagiaires