

# Métiers de la restauration

## Risques professionnels



Médecins  
Infirmier(e)s  
IPRP  
Assistants techniques

EN PRÉSENTIEL Réf. 18b012

14 h  
30 septembre  
et 1<sup>er</sup> octobre

€ 930 € HT - Repas inclus

### ANIMATION

Ingénieur sécurité

### DÉROULEMENT

› 9h00-12h30 / 13h30-17h00

### SUIVI ET ÉVALUATION

- › Supports de cours inclus.
- › Tests de positionnement.
- › Évaluation des acquis : autoévaluations, quiz, analyses de cas, etc.
- › Évaluation à froid.

  
FORMATION EN SANTÉ AU TRAVAIL  
ISO 9001:2015  
Labellisation PMR

***Cette formation à destination des différents acteurs des services de prévention et de santé au travail a pour objectifs d'appréhender les risques professionnels spécifiques des métiers de la restauration, ainsi que la démarche de prévention et les conseils à prodiguer dans le but de la préservation de la santé des travailleurs.***

### Prérequis

Exercer en SPST.

### Objectifs

- Identifier les différents types de restauration.
- Repérer les risques professionnels spécifiques aux métiers de la restauration.
- Procurer des conseils aux entreprises du secteur de la restauration dans le cadre d'une démarche de prévention des risques professionnels et de maintien en emploi.
- Développer et valoriser les actions en milieu de travail dans le cadre de la pluridisciplinarité.

### Programme

- Identifier les différents types de restauration.
  - › La restauration traditionnelle.
  - › La restauration collective.
  - › La restauration rapide.
- Décrire les caractéristiques du secteur d'activité.
- Lister les métiers de la restauration.
- Identifier les risques professionnels des métiers de la restauration.
  - › Les risques liés aux ambiances physiques.
  - › Les risques de troubles musculosquelettiques.
  - › Les risques psychosociaux.
  - › Les autres risques.
- Indiquer les mesures de prévention technique (collective et individuelle) et organisationnelle.

### Modalités pédagogiques

- Alternance de méthodes affirmatives, interrogatives et expérientielles.
- Étude de cas.
- Partage de pratique et mise en situation.
- Évaluation par quiz.