

Grande distribution

Risques professionnels



Infirmier(e)s
IPRP
Assistants techniques

DPC INF (soumis à validation)

EN PRÉSENTIEL Réf. 18b013



14 h
4.5 novembre



930 € HT - Repas inclus

ANIMATION

Ergonome

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.


afometra
 FORMATION EN SANTÉ AU TRAVAIL
 ISO 9001:2015
 Labellisation PMR

Cette formation à destination de non-médecins a pour objectifs le repérage et l'identification des risques professionnels dans les entreprises de la grande distribution, du supermarché à l'hypermarché, en passant par les drives.

Prérequis

- Exercer en SPST.
- Connaître le dispositif de prévention français, les notions de sinistralité.
- Posséder des notions de base sur l'évaluation des risques professionnels, sur les troubles musculosquelettiques la manutention manuelle et les RPS.

Objectifs

- Identifier les types de structures et appréhender les données socio-professionnelles de ce secteur.
- Repérer les risques professionnels des métiers du secteur et leurs déterminants.
- Faciliter la rédaction d'une fiche d'entreprise.
- Conseiller l'entreprise dans la mise en œuvre d'un plan de prévention.

Programme

- Décrire le secteur de la grande distribution en France.
 - › Spécificités des hypermarchés et supermarchés.
 - › Les fédérations d'appartenance : conséquences en termes de politique de santé sécurité.
 - › Données socio-économiques.
- Détailler les indicateurs de sinistralité : données accidents du travail/ maladies professionnelles ou à caractère professionnel ; données médico-sociales, Evrest.
- Identifier dans chacun des secteurs : l'organisation du travail, les activités, les risques spécifiques et les mesures de prévention envisageables.
 - › Réception camions et déchargements.
 - › Rayons : liquides, fruits et légumes, produits grande consommation, « métiers de bouche » (boulangerie, boucherie, charcuterie, poissonnerie).
 - › Postes d'encaissement.
 - › Drives.
 - › Traitement des déchets.

Modalités pédagogiques

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