

Grande distribution

Risques professionnels

 **Infirmier(e)s**
IPRP
CPRP (ex ATST)

DPC INF (soumis à validation)

EN PRÉSENTIEL Réf. 18b013

 **14 h**
6.7 novembre

 **930 € HT - Repas inclus**

ANIMATION
Ergonome
DÉROULEMENT
> 9h00-12h30 / 13h30-17h00
SUIVI ET ÉVALUATION
<ul style="list-style-type: none"> > Supports de cours inclus. > Tests de positionnement. > Évaluation des acquis : autoévaluations, quiz, analyses de cas, etc. > Évaluation à froid.
 <small>FORMATION EN SANTÉ AU TRAVAIL</small> 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 socioprofessionnelles 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.