

Métiers de la restauration

Risques professionnels



Médecins
Infirmier(e)s
IPRP
CPRP

EN PRÉSENTIEL Réf. 18b012



14 h
30 novembre
et 1^{er} décembre



930 € HT - Repas inclus

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 en matière de prévention.

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.

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