

Métiers de l'hôtellerie

Risques professionnels



Médecins
Infirmier(e)s
IPRP
CPRP

À DISTANCE Réf. 19b009_D



7h
2 décembre



490 € HT

Etre en capacité de proposer à chacune des entreprises concernées des mesures de prévention à travers les différents types d'organisation, catégories d'hébergement et diversité des métiers.

Prérequis

Exercer en SPST.

Objectifs

- Identifier les différents types d'hôtellerie et d'hébergement, et les risques professionnels spécifiques de chacun des métiers.
- Aider les entreprises du secteur dans la construction d'une démarche de prévention des risques professionnels et de maintien en emploi.
- Développer et valoriser les AMT dans le cadre de la pluridisciplinarité.

Programme

- Identifier les différents types d'hôtellerie et restauration.
 - Les caractéristiques du secteur d'activité.
 - Les différentes organisations du secteur hôtellerie et hébergement.
 - Les catégories d'hébergement et les chaînes hôtelières.
 - L'hôtellerie traditionnelle et l'hôtellerie de prestige.
 - Métiers : de la cuisine à la direction.
- Appréhender les facteurs de risques professionnels spécifiques aux métiers de l'hôtellerie et de l'hébergement.
 - Relations des travailleurs et travailleuses avec la clientèle, dans le cadre de leurs activités.
 - Ambiances physiques (bruit, vibrations, lumière)
 - Emploi de produits chimiques.
 - Agents biologiques, dont la COVID-19.
 - Contraintes posturales et manutentions manuelles.
 - Contraintes organisationnelles et relationnelles.
- Proposer des mesures de prévention technique (collective et individuelle) et organisationnelle.
 - Aménagements des locaux et des chambres.
 - Mobiliers et matériels ergonomiques.
 - Gestion des produits d'entretien.
 - Prise en charge du personnel confronté à la violence externe (clients).
 - Rédiger une FE.

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