

# INITIATION A LA PREVENTION DES RISQUES

## PROFESSIONNELS – SECTEUR DE LA RESTAURATION

**PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS**



**Nathalie VAN CELST**  
AMN CONSEIL ET FORMATION



**FORMATION**  
INITIATION A LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS DANS LE SECTEUR DE LA  
RESTAURATION

*(Durée : 1 jour (07 heures))*

**Public**

Public du secteur de la restauration

**Prérequis**

Aucun

**Objectifs**

- Acquérir les connaissances minimales permettant d'appréhender l'existence des risques potentiels dans son activité professionnelle

**Contenu**

**Le contexte dans le secteur de la restauration**

- Les accidents de travail et maladies professionnelles
- Les enjeux

**Les risques professionnels majeurs du secteur de la restauration**

- Définition
- Mécanisme d'apparition du dommage

**Les spécificités et risques du secteur de la restauration**

- Le risque lié à l'activité physique (TMS)
- Le risque de chute
- Les RPS
- Le risque lié aux ambiances thermiques
- Le risque biologique
- Le risque chimique

**Les autres risques**

**Les propositions de moyen de prévention**

- Prévention collective
- Prévention individuelle
- Mesures humaines, organisationnelles, techniques

**Faire remonter l'information**

---

**AMN Conseil et Formation**  
**19 rue Copernic - 13200 ARLES**

N°SIRET : 879 741 387 00028 - APE : 8559A

Déclaration d'activité enregistrée sous le N° : 93 13 18 129 13 auprès de la DIRECCTE PACA

Enregistrée DPC sous le N° : 99BB

04.90.43.96.88 - [www.amn-conseil-formation.fr](http://www.amn-conseil-formation.fr)



### **Méthodes et outils**

La formation propose des échanges interactifs, des cas concrets, des études de cas, des analyses de pratiques.

### **Mode de validation**

Évaluation formative tout au long de la formation.

A l'issue de la formation, nous délivrons au participant une attestation de formation.

### **Modalités de la formation**

Face à face pédagogique : 1 jour, soit 7 heures

Effectif : jusqu'à 10 stagiaires

### **Intervenant**

L'encadrement de la formation est assuré par un formateur IPRP, expert en prévention des risques professionnels

---

**AMN Conseil et Formation**

**19 rue Copernic - 13200 ARLES**

N°SIRET : 879 741 387 00028 - APE : 8559A

Déclaration d'activité enregistrée sous le N° : 93 13 18 129 13 auprès de la DIRECCTE PACA

Enregistrée DPC sous le N° : 99BB

04.90.43.96.88 - [www.amn-conseil-formation.fr](http://www.amn-conseil-formation.fr)



V1 – 12.2023

**PROGRAMME DE FORMATION**  
**INITIATION A LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION**

<b>JOUR 1</b>	
9h00 – 12h30	<p>Ouverture de la formation Présentation du formateur, des stagiaires, recueil des attentes Objectifs de la formation</p> <p><b>Le contexte dans le secteur de la restauration</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les accidents de travail et maladies professionnelles</li><li>• Les enjeux</li></ul> <p><b>Les risques professionnels du secteur de la restauration</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Définition</li><li>• Mécanisme d'apparition du dommage</li></ul>
13h30 – 17h00	<p><b>Les spécificités et risques du secteur de la restauration</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le risque lié à l'activité physique (TMS)</li><li>• Le risque de chute</li><li>• Les RPS</li><li>• Le risque lié aux ambiances thermiques</li><li>• Le risque biologique</li><li>• Le risque chimique</li></ul> <p><b>Les autres risques</b></p> <p><b>Les propositions de moyen de prévention</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Prévention collective</li><li>• Prévention individuelle</li><li>• Mesures humaines, organisationnelles, techniques</li></ul> <p><b>Faire remonter l'information</b></p> <p><b>Bilan de fin de formation</b></p>