

INITIATION A LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS – SECTEUR DE L'HOTELLERIE

PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS



Nathalie VAN CELST
AMN CONSEIL ET FORMATION



FORMATION

INITIATION A LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE

(Durée : 1 jour (07 heures))

Public

Public du secteur de l'hôtellerie

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 l'hôtellerie

- Les accidents de travail et maladies professionnelles
- Les enjeux

Les risques professionnels majeurs du secteur de l'hôtellerie

- Définition
- Mécanisme d'apparition du dommage

Les spécificités et risques du secteur de l'hôtellerie

- Le risque lié à l'activité physique (TMS)
- Le risque de chute
- Les RPS
- 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

Méthodes et outils

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

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



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

PROGRAMME DE FORMATION INITIATION A LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE

JOUR 1	
9h00 – 12h30	<p>Ouverture de la formation Présentation du formateur, des stagiaires, recueil des attentes Objectifs de la formation</p> <p>Le contexte dans le secteur de l'hôtellerie</p> <ul style="list-style-type: none">• Les accidents de travail et maladies professionnelles• Les enjeux <p>Les risques professionnels du secteur de l'hôtellerie</p> <ul style="list-style-type: none">• Définition• Mécanisme d'apparition du dommage
13h30 – 17h00	<p>Les spécificités et risques du secteur de l'hôtellerie</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>Les autres risques</p> <p>Les propositions de moyen de prévention</p> <ul style="list-style-type: none">• Prévention collective• Prévention individuelle• Mesures humaines, organisationnelles, techniques <p>Faire remonter l'information</p> <p>Bilan de fin de formation</p>