

# PREVENTION DES TMS DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE

PREVENTION DES TMS



Nathalie VAN CELST  
AMN CONSEIL ET FORMATION



**FORMATION**  
**PREVENTION DES TMS DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE**

*(Durée : 1 jour (07 heures))*

**Public**

Public du secteur de l'hôtellerie

**Prérequis**

Aucun.

**Objectifs**

- Étudier et prévenir les risques d'apparition des TMS
- Étudier et appliquer les principes d'ergonomie adaptés au secteur de l'hôtellerie
- Améliorer les conditions et la qualité de vie du travail

**Contenu**

**Etudier et prévenir les risques d'apparition des TMS**

- Définition des TMS
- Les notions de base d'anatomie/physiologie
- Les atteintes de l'appareil locomoteur et ses conséquences

**Etudier et appliquer les principes d'ergonomie adaptés au secteur de l'hôtellerie**

- Les principes d'ergonomie
- Les principes de sécurité physique et d'économie d'effort

**Améliorer les conditions et la qualité de vie au travail**

- La notion de situation de travail
- Description des sollicitations du corps dans son activité
- Les déterminants de cette activité
- L'élaboration et la communication des pistes d'amélioration

**Le secteur de l'hôtellerie**

- Les recommandations
- En pratique

**Méthodes et outils**

La formation propose des échanges interactifs, une assimilation des techniques de travail dans le cadre d'une formation en situation de travail

---

**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)



### **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 PRAP certifié INRS

<b>PROGRAMME DE FORMATION PREVENTION DES TMS DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION</b>
---

<b>JOUR 1</b>	
9h00 – 12h30	Ouverture de la formation Présentation du formateur, des stagiaires, recueil des attentes Objectifs de la formation <b>Etudier et prévenir les risques d'apparition des TMS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Définition des TMS</li><li>• Les notions de base d'anatomie/physiologie</li><li>• Les atteintes de l'appareil locomoteur et ses conséquences</li></ul> <b>Etudier et appliquer les principes d'ergonomie adaptés au secteur de l'hôtellerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les principes d'ergonomie</li><li>• Les principes de sécurité physique et d'économie d'effort</li></ul>
13h30 – 17h00	<b>Améliorer les conditions et la qualité de vie au travail</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La notion de situation de travail</li><li>• Description des sollicitations du corps dans son activité</li><li>• Les déterminants de cette activité</li><li>• L'élaboration et la communication des pistes d'amélioration</li></ul> <b>Le secteur de l'hôtellerie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Les recommandations</li><li>• En pratique</li></ul> <b>Bilan de fin de formation</b>