

Gestes et postures en restauration

Compétences en Hôtellerie-Restauration

CONTEXTE

L'OPCA Fafih accompagne ses adhérents en leur proposant des actions de formation collectives destinées à accroître leur compétitivité en développant les compétences de leurs salariés. Cette offre est accessible aux entreprises adhérentes du Fafih à jour de leurs contributions. Ces formations sont financées sur les fonds mutualisés du secteur, avec une participation pour les entreprises de 50 salariés et plus. Notre organisme de formation a été sélectionné en tant que partenaire du Fafih pour l'organisation d'actions collectives en 2015. Présentation des stages de l'organisme

Intégrer son activité professionnelle dans son équilibre de vie ; identifier les comportements à risques et les règles d'hygiène de vie permettant de préserver son capital santé.

OBJECTIFS

Etudier et prévenir les risques d'apparition de maladies professionnelles et d'accidents du travail dans le secteur de la restauration. Etudier et appliquer les principes d'ergonomie sur les postes de travail. Former les stagiaires à une gestuelle optimale et réflexe. Permettre aux stagiaires d'améliorer leur poste de travail.

PUBLIC CONCERNE

Tout personnel travaillant en Restauration de collectivité

CONTENU

Introduction sur les troubles musculo-squelettiques (TMS) et état des lieux des pathologies

Notions d'anatomie et biomécanique
Recherche des facteurs de risques
Manutention de charges - Environnement encombré - Effort physique requis - Activité - Rythme de travail, stress - Plans de travail - Sols - Déplacement - Station debout, assise - Gestes répétés - Environnement thermique
Pathologies du travail spécifiques aux métiers de la restauration
Améliorations
Etude du poste de travail et aménagement du poste de travail (ergonomie, environnement...) ;
Organisation, tenue et posture à adopter
Simulations
Mise en situation aux gestes corrects lors du service, de la cuisine et de l'entretien.

OUTILS / METHODES

Individualisation des apports.
Evaluation individuelle des acquis tout au long de la formation.
Alternance de travaux en groupes, en sous-groupes, en binômes et en individuel avec des supports variés.
Les situations concrètes de travail fournissent le socle à partir duquel sont déclinés les différents scénarios pédagogiques dans une approche contextualisée.
Le partage d'expériences est un des socles de cette action

VALIDATION

Attestation de formation

INTERVENANTS

Masseur-Kinésithérapeute, intervenant auprès de salariés en entreprises



Gestes et postures en restauration

Compétences en Hôtellerie-Restauration

Professionnel, praticien du domaine
Formateur d'adultes
Intervenant depuis 6 ans en entreprise auprès des
salariés de l'Hôtellerie-Restauration

DUREE

1 jour

TARIF

Sur demande

CALENDRIER

- SUR DEMANDE

CONTACT

Dominique Grelié
02 28 44 32 29
Procédure d'inscription :
Trouvez un stage et inscrivez vos salariés en ligne
à partir de la page suivante :
<http://www.fafih.com/moteur-recherche>

ENGAGEMENT

Vous allez pouvoir identifier et prévenir les
risques d'apparition de maladies professionnelles
et d'accidents du travail dans le secteur de la
restauration.

FINANCEMENT

Plan de formation de l'entreprise,
auto-financement



CAP FORMATION

6 rue Benoît Frachon - 44800 SAINT-HERBLAIN / Tel : 02 28 44 32 14 / Fax : 02 28 44 32 39

capformation@capformation.net / www.capformation.net

Code NAF : 8559 A - SIRET : 493 588 222 000 56

Association Loi 1901 - enregistrée sous le numéro 52 44 05 195 44 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

