

# Sécurité : Prévention des risques professionnels

## Compétences en Hôtellerie-Restauration

### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les participants devront être en mesure de :

- Etre en règle par rapport à l'évaluation des risques professionnels dans l'entreprise

### PUBLIC CONCERNE

Tout personnel travaillant en Hôtellerie & Restauration

### CONTENU

1. Identification des risques liés à l'activité professionnelle
  - Préparation de la démarche
  - Observation des situations de travail
  - Identification et mesure des risques
2. Hiérarchisation des risques
  - Définition des critères d'importance des risques
  - Classification des risques par priorité
  - Préparation de la mise en œuvre des solutions
3. Planification des actions préventives
  - Définition des priorités d'action de prévention
  - Elaboration d'un programme d'actions
  - Planification de la réévaluation des risques

### OUTILS / METHODES

Les méthodes d'animation développées privilégient les méthodes actives, inductives. C'est à dire qu'il sera proposé aux participants de partir de leur expérience, de leur situation professionnelle, de leurs représentations. Les participants deviennent personnes ressources en complément de la formatrice.

Au début du module, un recueil des besoins et attentes des participants est réalisé. Il est utilisé tout au long du module et est repris en fin de formation.

- Méthode active
- Analyse de pratique

### INTERVENANTS

SUR DEMANDE

### DUREE

Module de 7 heures en format groupe inter-entreprises ou en intra

### TARIF

Sur demande

### CALENDRIER

Nous contacter

### ENGAGEMENT

Mettez en application de façon concrète, dans l'entreprises, la réglementation en vigueur dans le domaine de l'évaluation des risques professionnels

### FINANCEMENT

Plan de formation de l'entreprise, auto-financement