

Les risques professionnels

Public concerné :

Agents amenés à travailler sur les problématiques des risques professionnels.

Prérequis :

Aucun.

Durée :

14 heures (2 jours).

Nombre de stagiaire :

De 6 à 15 personnes.

Objectifs :

- Sensibiliser aux risques présents dans son environnement professionnel,
- Comprendre la réglementation et les obligations en matière de santé et de sécurité,
- Analyser l'impact des conditions de travail et les risques qui en découlent,
- Développer l'aptitude à déceler, mesurer et prévenir les risques professionnels.

A l'issue de la formation :

Le stagiaire sera capable de :

- Déceler les risques présents dans son environnement professionnel,
- Mettre en place les mesures préventives,
- Rédiger le document unique.

Contenu :

- Les risques liés au travail (définition, conséquences, etc.),
- Le cadre réglementaire et juridique (code du travail, accords nationaux, sanctions, etc.),
- La nature des conditions de travail et leurs impacts sur la santé et la sécurité (horaires, etc.),
- Description des risques présents dans son environnement de travail (physique, chimique, etc.),
- Prévention et évaluation des risques professionnels (identification, classement, etc.),
- Le document unique (les étapes de conception, etc.).

Méthode pédagogique :

Apports théoriques, partage d'expérience, démonstration par le formateur, mise en situation, pratique de cas, évaluation des connaissances et attestation de fin de formation.

Documentation :

Chaque stagiaire reçoit 1 documentation aide-mémoire.

Réglementation :

Article L. 4121-1 du Code du Travail : « L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs. Ces mesures comprennent :

1° Des actions de prévention des risques professionnels,

2° Des actions d'information et de formation,

3° La mise en place d'une organisation et de moyens adaptés,

L'employeur veille à l'adaptation de ces mesures pour tenir compte du changement des circonstances et tendre à l'amélioration des situations existantes. »

NOS FORMATIONS



Sécurité
alimentaire



Risques
chimiques



Hygiène et propreté
des locaux



Prévention et sécurité
au travail



Utilisation du matériel
de nettoyage