

Programme de formation ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET DOCUMENT UNIQUE

Modalités de déroulement

Durée :
8 heures réparties sur 1 jour

Lieu :
En entreprise

Tarif :
400.00 €

Prérequis

Aucun

Matériel requis

Aucun

Objectifs de la formation

- Comprendre et répondre aux obligations en matière d'évaluation des risques professionnels
- Identifier et évaluer les risques professionnels
- Réaliser et mettre à jour le document unique
- Mettre en place des actions préventives et correctives

Profil des stagiaires

- Chef d'entreprises
- Employé du secteur de la poissonnerie

Modalités techniques

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap et une attention particulière est portée à chaque stagiaire.

Contenu de la formation

Contexte réglementaire

- Le contexte des accidents de travail
- Comprendre la législation en vigueur

Identifier et évaluer les risques professionnels

- Identifier les risques professionnels
- Analyser et classer les risques professionnels
- Mettre en place des actions de prévention

Le document unique

- Comment rédiger et organiser son document unique ?
- Quand et pourquoi mettre à jour son document unique ?
- Mise en place d'un plan d'actions

Dispositif de suivi d'exécution et d'évaluation de la formation

- Feuilles de présence individuelles par 1/2 journée de formation signées
- Questionnaire de positionnement à l'entrée en formation
- Vérification des acquis par la réalisation du questionnaire d'évaluation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction à chaud
- Évaluation de la formation à froid (J+6 mois)
- Bilan de fin de formation

Moyens pédagogiques

- Mise à disposition des ressources nécessaires pour suivre et s'appropriier la formation.
- Lors des formations, l'accent est mis sur l'interactivité, intégrant ainsi la possibilité d'accroître ses compétences individuelles.

Équipe pédagogique

M. Emmanuel LE COZ :

- Formateur confirmé Évaluation des risques professionnels et document unique pour les professionnels du secteur de la poissonnerie
- Connaissance approfondie du domaine de la poissonnerie avec une expérience de 25 ans en qualité de professionnel de la poissonnerie

Modalités d'accès

- Téléchargement et transmission du bulletin d'inscription
- Contact : Tiphaine LEBRETON - 09 81 44 44 43 - secretariat@poissonniers.com