

FORMATION PROFESSIONNELLE DU PERSONNEL



LA LISTE DES 11 OPCOS

afDas

Atlas

OPCO EP
Opérateur de compétences
des Entrepreneurs de Proximité

AKTO
L'humain au cœur des services

OCAPIAT

OPCO 2i
COMPÉTENCES
INDUSTRIES

l'opcommerce
Opérateur de compétences

Constructys
Votre partenaire compétences

OPCO Mobilités

OPCO SANTÉ

uniformation
Votre partenaire compétences et formation
dans les métiers de l'industrie et des services



V02 - Module **2-1** – LES RISQUES PROFESSIONNELS **EN ENTREPRISE**

Dernière mise à jour : 10/08/2023

➤ **Public visé :**

Le personnel intervenant dans la manipulation, la transformation et le service des denrées alimentaires (cuisinier, boulanger, pâtissier, boucher, charcutier, abattoir, atelier de découpe, vendeuse...)

➤ **Prérequis :**

Expérimenté ou débutant
Savoir lire, écrire et parler couramment le Français.

➤ **Type de stage :**

Formation en intra-entreprise.

➤ **Objectifs pédagogiques :**

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les situations à risque à son poste de travail
- Acquérir des notions sur le document unique d'évaluation des risques professionnels, sur les risques professionnels et sur les équipements de protection individuels
- Connaître les bonnes pratiques en matière de risques professionnels et les exigences en termes de port des EPI.

➤ **Modalités de déroulement :**

Formation en présentiel

➤ **Durée de la formation :**

14 heures :

Module 1 : Formation pratique de 7H00

Module 2: Formation théorique de 6H30

Évaluation: 00H30

➤ **Nombre de participants :**

5 minimum, 25 stagiaires maximum

➤ **Tarifs :**

Entre 175 et 350€ en fonction du nombre de participants.

➤ **Délai d'accès à la formation :**

En fonction du calendrier des sessions.

Module 2 : Programme de la formation théorique :

A- La démarche d'évaluation des risques professionnels: Le document unique

- Rappel des principes généraux d'évaluation des risques professionnels.
- Comment conduire en interne une démarche d'évaluation des risques.
- Rôle et fonctionnement du comité de pilotage.
- Modalités pratiques d'évaluation des risques
- Hiérarchisation et classement des risques. recherche de mesures préventives
- Principaux intervenants internes et externes en matière de présentions des risques dans les établissements d'abattage.

B- Les risques professionnels en entreprise

- Définition et caractéristiques des risques professionnels : accident du travail, maladie professionnelle, accident du trajet
- Connaissances générales sur les risques professionnels dans les établissements d'abattage : les principaux accidents du travail et maladies professionnelles en abattoir d'animaux de boucherie, causes et principes généraux de prévention
- Principales consignes de prévention des risques dans les établissements d'abattage : utilisation des outils tranchants, chutes et glissades, manipulations et manutentions manuelles
- Connaissances générales sur les risques biologiques
- Développement des affections périarticulaires (troubles musculo squelettiques) dans les métiers de la transformation des viandes. Moyens de prévention: la démarche du couteau qui coupe.
- Les équipements de protection individuels et collectifs.

➤ **Qualité du ou des formateurs**

La formation sera assurée par Mr Derewiany Laurent ou Mme Sibrac Laetitia.

Occasionnellement, un formateur expérimenté en évaluation des risques professionnels pourra être sollicité pour animer la formation.

➤ **Moyens et méthodes pédagogiques :**

La formation se déroulera en production ainsi que dans une salle munie d'un vidéo projecteur, d'un tableau annexe.

Chaque stagiaire aura un support pédagogique reprenant les éléments principaux de la formation.

La méthode pédagogique consistera en une alternance d'apports théorique et d'exercices pratique.

➤ **Modalités d'évaluation des acquis-**

Évaluation en début, en cours et en fin de formation.

- Évaluation à l'entrée en formation (Grille de positionnement)
- Exercices pratique avec mise en situation évaluée par le formateur pendant la formation.
- Les connaissances acquises lors de la formation seront évaluées en fin de formation à l'aide d'un QCM.

➤ **Sanction de la formation**

A l'issu de la formation, le stagiaire recevra une attestation de fin de stage.

➤ **Accessibilité :**

VEHA CONSEIL étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.