

HYGIENE ET SECURITE

Prévention des risques professionnels en restauration traditionnelle

Objectifs : Appliquer les mesures des différents risques et leurs causes et mettre en place la prévention.	Personnes concernées :
PROGRAMME	
<u>Pourquoi cette formation ?</u> Une exigence réglementaire pour gérer la sécurité dans l'entreprise. L'employeur est tenu, en vertu de l'obligation générale de sécurité qui lui incombe, d'évaluer les risques éventuels et de prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé des salariés de son entreprise. A cette fin, en application des articles L. 4121-1 à 3 et R. 4121-1 et 2 du Code du travail, il doit élaborer et tenir à jour un document unique d'évaluation des risques qui recense l'ensemble des risques pour la santé et la sécurité du personnel dans l'entreprise. <u>La restauration traditionnelle une activité à risques</u> ✚ Découverte des fiches de bonnes pratiques santé et sécurité au travail dans la restauration traditionnelle <u>Exemples :</u> ❖ La réception des matières premières - Risques de chutes ; risques TMS ; Charges lourdes, etc. ❖ Le stockage - Pénibilité ; poids des conditionnements, etc. ❖ Production froide et chaude - Risques de brûlures, de coupures, électriques, etc. ❖ Service en salle - Risques de chute, charges lourdes sur les bras (vaisselles), etc. ❖ Plonge et nettoyage - Risques de TMS, de brûlures chimiques (produits d'entretien), etc. ✚ La prévention ❖ Un enjeu économique et social ❖ Les accidents, les types d'accidents ❖ Les types de blessures ✚ Tous les acteurs sont concernés ❖ Les obligations du restaurateur ❖ Les obligations des salariés ✚ L'analyse a priori des risques ✚ Observations des risques et solutions à mettre en place	Employeurs, cadres, gérants salariés, responsables de restaurant. Pré requis : Connaissance minimum de l'environnement. DELIVRABLES Le Formateur Consultant Professionnel de la restauration, hygiène et risques Pédagogie  Par vidéo projecteur et visionnage d'un film, nombreuses fiches personnalisées 2 jours 1 050 € Réf : HR145

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France