

Prévention des risques liés (DUER)

Prérequis

- Néant

Objectifs pédagogiques

- Identifier les risques, savoir s'en protéger, comprendre le DUER

Public visé

Personnel concerné par les risques du DUER

Programme

La sécurité en milieu industriel :

- Les responsabilités et le contexte législatif
- La délégation de pouvoir
- Statistiques des accidents du travail
- Les principes généraux de prévention

Définitions :

- Accident, incident, presque accident, sécurité, prévention
- La mécanique de l'accident
- La maladie professionnelle

La prévention en entreprise

- Le document unique et l'évaluation du risque
- Plan de prévention, travaux dangereux, protocole de sécurité

Evocation des dangers et les risques évaluer sur le DUER de l'entreprise :

Suivant le cas :

- Le bruit
- Les agents chimiques dangereux
- Manutentions manuelles et mécaniques
- La circulation en entreprise et les autorisations de conduite
- Les énergies, les consignations, les habilitations
- Les travaux en hauteur
- Les ambiances de travail
- La circulation de plain-pied
- L'incendie et l'explosion

Prévention des risques liés (DUER)

Méthodes et supports pédagogiques

- Vidéo projection, exposé, étude de cas, analyse du DUER
- Livret stagiaire reprenant les différents modules théoriques abordés et/ou guides, textes et tout type de documents vus lors de la formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Spécialiste en prévention réalisant des missions d'inspection, d'audit, d'assistance et/ou de conseil dans le domaine concerné

Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	1 ^{er} décembre 2020	Cité de l'Agriculture - Orléans

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée pour faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	450,00€ HT (soit 540,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne

- Frais de restauration offert
- Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du stagiaire

Le +



- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.