
Compétences de base en Prévention des Risques Professionnels

Prérequis

- 3 ans d'expériences professionnelles en entreprises.

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les connaissances et outils de premier niveau pour agir sur les risques professionnels.

Public visé

Encadrement, techniciens, référent sécurité de l'entreprise, préalable aux formations moniteurs SST, TMS, RPS, ...

Programme

Enjeux :

Prévenir la santé de vos salariés
Réduire la survenance d'accident du travail
Réduire l'occurrence des maladies professionnelles

Contexte :

Obligations de l'employeur : Article L4121-1 et suite du code du travail
Obligations de moyens pour atteindre la maîtrise des risques professionnels

Compétences visées :

Savoir identifier et évaluer les risques professionnels
Appréhender les enjeux santé-sécurité au travail
Mettre en œuvre une méthode d'analyse des causes d'un accident
Animer une démarche de prévention

Contenu :

Positionner son entreprise au regard de la prévention des risques professionnels :

- Les objectifs généraux de la prévention
- Connaître les textes de base
- La situation de l'entreprise par rapport à son secteur d'activité
- Les acteurs internes et externes de la prévention

Evaluer les risques dans les situations de travail

- Les composantes d'une situation de travail liées au risque
- L'outil d'identification des risques

Analyser les causes d'un accident du travail

- Identifier les causes selon la modélisation technique/organisation/management-comportement

Compétences de base en Prévention des Risques Professionnels

Utiliser les résultats des évaluations et analyses pour définir des actions de prévention et de protection

Les mesures de prévention des risques professionnels : proposition, hiérarchisation, mise en œuvre, suivi

Evaluation des acquis

Méthodes et supports pédagogiques

- Alterne la transmission de connaissances et des exercices d'application en groupe de travail
- Travail sur un cas spécifique de votre entreprise entre les 2 sessions, présenté au début de la 2^{ème} session
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence
- Évaluation des compétences acquises : QCM, Cas pratiques, Quiz

L'intervenant

Formateur Ariskan

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h (13h30 à 17h)	18 mai 2021 26 mai 2021	En distanciel 

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

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

Le +

- Un groupe de 8 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.

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : action de formation.

