

---

## *SSCT des Membres du CSE : entreprises -300 salariés*

---

### **Prérequis**

---

- Expérience professionnelle d'au moins 6 mois.

### **Objectifs pédagogiques**

---

- Développer les aptitudes à déceler et mesurer les risques professionnels, et les capacités d'analyse des conditions de travail ;
- Initier aux méthodes et procédés à mettre en œuvre pour prévenir les risques professionnels et améliorer les conditions de travail.

### **Public visé**

---

Membres de la CSSCT, Membres titulaires du CSE, Membres suppléants du CSE

### **Programme**

---

#### **Enjeux :**

Le comité social et économique a pour mission de promouvoir l'amélioration de la santé, la sécurité et des conditions de travail dans l'entreprise et de réaliser des enquêtes en matière d'accidents du travail ou maladie.

#### **Contexte :**

L'article L.2315-18 du Code du travail prévoit que les membres du CSE ou de la CSSCT doivent bénéficier de la formation nécessaire à l'exercice de leurs missions en matière de santé, sécurité et conditions de travail.

#### **Contenu :**

- Les enjeux de la Santé Sécurité au Travail (SST)
- Assimiler les exigences de la réglementation
- Identifier les attributions du CSE
- Communiquer avec les salariés
- Les réunions du CSE
- Situer son environnement et son rôle en tant qu'acteur de SST
- Maîtriser les notions de risques et de dangers
- Assimiler les grandes familles de risques
- Rôle des différents acteurs
- Les accidents du travail
- Prendre en compte les exigences de résultats, d'organisation de l'entreprise pour évaluer les risques
- Assimiler les objectifs du CSE et les compétences attendues
- Être capable de préparer un ordre du jour et de rendre compte
- Connaître la méthodologie d'une inspection et d'une évaluation in situ

## SSCT des Membres du CSE : entreprises -300 salariés

- Réaliser une visite in situ de l'entreprise ou d'un chantier
- Savoir tirer les conclusions de la visite et en faire une synthèse
- Savoir exploiter et analyser les documents de prévention
- Comprendre les facteurs humains organisationnels de la sécurité

### Méthodes et supports pédagogiques

- Progression à l'aide d'exemples, de mise en situation
- Support vidéo
- 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  |
|--|---|---|
| 6 sessions de 3h30 soit 21h<br>(13h30 à 17h) | 23 novembre 2021<br>25 novembre 2021<br>30 novembre 2021<br>2 décembre 2021<br>7 décembre 2021<br>9 décembre 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     | 1 650,00€ HT (soit 1 980,00€ TTC) / personne / 6 sessions |
| Tarif non adhérent AREA | 1 950,00€ HT (soit 2 340,00€ TTC) / personne / 6 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.

