Programme de formation

ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET DOCUMENT UNIQUE

taux de satisfaction 9.2/10 – calculé sur la base des formations réalisées en 2024

Modalités de déroulement

Durée :
4 heures réparties sur 1 jour

Lieu :
Présentiel - en entreprise

Tarif :
240.00 €

Matériel requis

Aucun

Objectifs de la formation

A la fin de la formation, le stagiaire est capable de :

- Comprendre et répondre aux obligations en matière d'évaluation des risques professionnels
- Identifier et évaluer les risques professionnels
- Mettre en place des actions préventives et correctives

Prérequis

Occuper un poste de la branche poissonnerie

Modalités techniques

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap et une attention particulière est portée à chaque stagiaire.

Contenu de la formation

Contexte réglementaire

- Le contexte des accidents de travail
- Comprendre la législation en vigueur

Identifier et évaluer les risques professionnels

- Identifier les risques professionnels
- Analyser et classer les risques professionnels
- Mettre en place des actions de prévention
- Mise en place d'un plan d'actions

Dispositif de suivi d'exécution et d'évaluation de la formation

- Feuilles de présence individuelles par ½ journée de formation signées
- Questionnaire de positionnement à l'entrée en formation
- Vérification des acquis par la réalisation du questionnaire d'évaluation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction à chaud
- Évaluation de la formation à froid (J+6 mois)
- Bilan de fin de formation

Moyens pédagogiques

- Mise à disposition des ressources nécessaires pour suivre et s'approprier la formation.
- Lors des formations, l'accent est mis sur l'interactivité, intégrant ainsi la possibilité d'accroître ses compétences individuelles.

Équipe pédagogique

M. Emmanuel LE COZ :

- Formateur confirmé Évaluation des risques professionnels et document unique pour les professionnels du secteur de la poissonnerie
- Connaissance approfondie du domaine de la poissonnerie avec une expérience de 25 ans en qualité de professionnel de la poissonnerie

Modalités d'accès

- Téléchargement et transmission du bulletin d'inscription
- Contact : Tiphaine LEBRETON - 09 81 44 44 43 - secretariat@poissonniers.com

**version à jour janvier 2025*