

Formation à l'élaboration du document unique d'évaluation des risques professionnels

L'objectif général de la formation :

- Répondre à la législation en vigueur, décret n°2001-1016 du 5/11/2001
- Disposer d'un document unique complet et mis à jour
- Réduire les risques professionnels et réduire les accidents de travail

Durée, horaires, date de formation :

1 journée, 7 heures
Horaires : 9h00-12h30/ 13h30-17h
Rythme : en continu
En présentiel intra ou inter-entreprise.
Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné: gérant, responsable QHSE, responsable restauration...

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Réaliser son document unique

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle et réalisation de modèle de document unique.

Test de connaissances avant la formation – QCM formatifs – Échanges de groupe – Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents.

Programme de formation :

- Selon les possibilités, la formation est précédée d'un audit de l'établissement afin d'analyser les risques majeurs.

Le matin

1. Présentation et initiation à la démarche - durée : 1 heure

- Le contexte des accidents de travail
- La législation sur la prévention des risques professionnels
- Les intervenants du secteur
- Les documents et affichages obligatoires pour la prévention

Réaliser son document unique

2. Évaluation des risques professionnels

1.1. Identification des dangers : durée 3 heures

- Les dangers sont inventoriés selon les unités de travail définies
- Identification des unités de travail et rassemblement des données (fiches de poste, fiches de données de sécurité, compte rendu du CHSCT...)

Liste non exhaustive de risques, revue selon votre activité :

- Liés à la manutention physique
- Liés aux outils coupants ou divers objets
- Liés à la circulation dans l'entreprise
- Les glissades et chute de plain-pied
- La chute de hauteur
- Les brûlures
- L'incendie, l'explosion
- Le bruit
- Les ambiances thermiques
- Le stress
- Les irritations cutanées
- ...

L'après-midi

1.2. Hiérarchisation des risques selon :

Durée 1 heure

- La gravité du risque
- La fréquence d'exposition
- La durée d'exposition
- Le nombre de salariés concernés

1.3. Identification des actions de prévention

Durée 0,5 heure

- Les actions préventives collectives et / ou individuelles
- Les actions préventives existantes et à proposer
- Proposition d'actions préventives par risques professionnels

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en étude de risques professionnels (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité Sécurité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 8

Tarif : En inter : 390 euros/ net de taxe / pers. En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

3. Mise en œuvre du document unique

Durée 1,5 heure

- Rédaction du document unique
- Mise en place du plan d'actions
- Suivi et mise à jour d'un document unique

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : cette formation n'a pas été dispensée sur les 12 derniers mois

Nous contacter :

- par mail : contact@qhsa-formation.fr
- par téléphone : 06.62.86.64.55