



**HYGIA-FORM**  
Hygiène et formations en restauration

## **LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL**

### **Objectifs de la formation :**

- Connaître la réglementation liée à la sécurité au travail, les différentes obligations
- S'entraîner au respect des règles de sécurité à partir d'observations et d'utilisation de matériel
- Créer les documents ou affichages liés à la sécurité

**Durée :** 1 jour sur site en intra / 1 jour en inter

### **Public :**

- Responsables d'établissement (hôtels, restaurants)
- Responsables d'équipes ou chefs de services

### **Prérequis :**

- Première expérience en restauration, cuisine ou hôtellerie

### **Méthodes pédagogiques :**

- Apports théoriques du formateur
- Méthode pédagogique active (rédaction de documents à partir d'observation de situations ou études de cas) Utilisation de matériel et démonstrations
- Travail de groupe / Echanges stagiaires, formateur

## **Programme de la formation**

### **1 / Réglementation applicable**

- Décret n° 2001-1016 du 5 novembre 2001 portant sur la création du document unique en entreprise
- Responsabilités

### **2 / Les principes de base de la sécurité en entreprise**

- 6 points essentiels à prendre en compte en matière de sécurité

### **3 / Hygiène, sécurité / Définitions**

- Hygiène au travail
- Sécurité en entreprise
- Conditions de travail en entreprise

#### **4 / Principaux risques liés au travail en restauration**

- Objectifs du document unique
- Contenu du document (constats, observations, plan d'action)
- Evaluer les principaux risques

#### **5 / Application des règles de sécurité dans l'entreprise**

- Visite des locaux / Définir les unités de travail
- Observation des risques / Identification des équipements existants
- Principaux risques observés en restauration (source INRS)
- Moyens de prévention à mettre en place (matériel de protection, EPI)
- Affichages liés à la sécurité (consignes de sécurité du matériel, fiches de données sécurité...)

Evaluation individuelle en fin de journée sous forme de questionnaire sur les acquis de la formation (partie théorique, partie rédaction du document, partie documents liés à la sécurité)

**Tarif de la formation :** Voir sur la partie informations pratiques le tableau des tarifs des formations proposées

**Personne en Situation de Handicap :** Nous contacter pour toute information nécessaire afin que nous puissions vous proposer l'accompagnement adéquat.