Association de Formation des Poissonniers de France

CENTRE DE FORMATION DÉDIÉ AUX PROFESSIONNELS DU COMMERCE DU POISSON, DES COQUILLAGES, DES CRUSTACÉS ET DES PRODUITS TRAITEURS DE LA MER

Programme de formation *version à jour juillet 2024

ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET DOCUMENT UNIQUE

taux de satisfaction 9.3/10 – calculé sur la base des formations réalisées au 1^{er} semestre 2024

Modalités de déroulement

Durée:

4 heures réparties sur 1 jour

Lieu:

Présentiel - en entreprise

Tarif:

240.00€

Objectifs de la formation

- Comprendre et répondre aux obligations en matière d'évaluation des risques professionnels
- Identifier et évaluer les risques professionnels
- Réaliser et mettre à jour le document unique
- Mettre en place des actions préventives et correctives

Profil des stagiaires et prérequis

Employés de la branche poissonnerie

Matériel requis

Aucun

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

Le document unique

- Comment rédiger et organiser son document unique ?
- Quand et pourquoi mettre à jour son document unique ?
- Mise en place d'un plan d'actions



Association de Formation des Poissonniers de France



Association de Formation des Poissonniers de France

E CENTRE DE FORMATION DÉDIÉ AUX PROFESSIONNELS DU COMMERCE DU POISSON, DES COQUILLAGES, DES CRUSTACÉS ET DES PRODUITS TRAITEURS DE LA MER

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



Association de Formation des Poissonniers de France