




**HYGIENE
PREVENTION
SERVICES**

 hps68.fr

 contact@hps68.fr

 06 63 78 08 53



CATALOGUE 2025

Prestations de services & Formations

Hygiène alimentaire et prévention des risques professionnels



SOMMAIRE



PRESTATIONS DE SERVICES

Hygiène alimentaire

Référence	Intitulé de la prestation	Page
PREST-HYG-001	Création de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)	4
PREST-HYG-002	Mise à jour de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)	5
PREST-HYG-003	Création de votre démarche HACCP	6
PREST-HYG-004	Mise à jour de votre démarche HACCP	7
PREST-HYG-005	Audit hygiène et sécurité sanitaire des productions	8
PREST-HYG-006	Création de documents qualité	9
PREST-HYG-007	Plan de sanitation	10
PREST-HYG-008	Coaching hygiène et sécurité sanitaire	11

Prévention des risques professionnels

Référence	Intitulé de la prestation	Page
PREST-PREV-001	Création de votre Document Unique (DUERP)	12
PREST-PREV-002	Mise à jour de votre Document Unique (DUERP)	13
PREST-PREV-003	Audit santé et sécurité	14
PREST-PREV-004	Accompagnement création et mise à jour DUERP	15
PREST-PREV-005	Exercice d'évacuation ou de confinement	16

FORMATIONS

Hygiène alimentaire

Référence	Intitulé de la formation	Page
FOR-HYG-001	Formation spécifique en hygiène alimentaire	18
FOR-HYG-002	BPH et maîtrise du risque sanitaire (mise à niveau hygiène alimentaire)	19
FOR-HYG-003	Réaliser ou mettre à jour son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)	20
FOR-HYG-004	Microbiologie alimentaire	21
FOR-HYG-005	Étiquetage des denrées alimentaires et maîtrise du risque allergène	22
FOR-HYG-006	Nettoyage et désinfection	23
FOR-HYG-007	Sciences liées à l'alimentation	24
FOR-HYG-008	Analyse sensorielle	25
FOR-HYG-009	Formations personnalisées	26
FOR-HYG-010	Cours/soutien en sciences appliquées et en PSE	27
FOR-HYG-011	Formation en techniques professionnelles culinaires	28

Prévention des risques professionnels

Référence	Intitulé de la formation	Page
FOR-PREV-001	Réaliser ou mettre à jour son Document Unique (DUERP)	29
FOR-PREV-002	Formation initiale Sauveteur Secouriste du Travail (SST)	30
FOR-PREV-003	MAC Sauveteur Secouriste du Travail (recyclage SST)	31
FOR-PREV-004	Formation aux gestes de premiers secours	32
FOR-PREV-005	Initiation ou mise à jour gestes de premiers de secours	33
FOR-PREV-006	Formation Massage cardiaque (RCP) + Défibrillateur	34
FOR-PREV-007	Formation initiale PRAP-IBC	35
FOR-PREV-008	MAC PRAP-IBC	36
FOR-PREV-009	Initiation aux gestes et postures	37
FOR-PREV-010	Formation aux gestes et postures	38
FOR-PREV-011	Le confort dans les établissements d'hôtellerie-restauration	39
FOR-PREV-012	Comprendre et prévenir les Risques Psycho-Sociaux (RPS)	40
FOR-PREV-013	Gestion du stress	41
FOR-PREV-014	Prévention du risque chimique	42
FOR-PREV-015	Coaching et formation en ergonomie et sécurité professionnelle	43
FOR-PREV-016	La communication professionnelle	44
FOR-PREV-017	Formation d'équipier d'évacuation (guide-file / serre-file)	45
FOR-PREV-018	Manipulation d'extincteurs sur bac à feu	46




HPS

**HYGIENE
PREVENTION
SERVICES**

 [hps68.fr](https://www.hps68.fr)

 contact@hps68.fr

 06 63 78 08 53

NOS SERVICES

Hygiène Prévention Services vous propose de créer pour votre entreprise de la documentation complète, adaptée et applicable facilement. Les deux domaines de compétences de la société HPS sont l'hygiène alimentaire et la prévention des risques professionnels.





Création de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)



Objectifs

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est obligatoire pour tous les établissements manipulant des denrées alimentaires, même ceux non soumis à agrément. Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques, chimiques et allergènes.

Notre prestation fournira à votre établissement un PMS complet et adapté à votre structure, vous permettant ainsi de garantir une sécurité sanitaire de vos productions.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Créer et mettre en application un PMS adapté et applicable à votre établissement ;
- ⇒ Créer et instaurer des procédures internes pour vérifier l'efficacité de votre PMS au quotidien.



Public visé

Public :

- Restauration collective et commerciale ;
- Grande et moyenne distribution ;
- Drive ;
- Épicerie traditionnelle ou vrac ;
- Artisan (boucher, boulanger, pâtissier...).



Méthodes utilisées

- ⇒ Création d'une documentation entièrement personnalisée et adaptée aux besoins et objectifs de votre établissement ;
- ⇒ Intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles et prise en compte de vos documents existants ;
- ⇒ Vérification de l'efficacité du PMS sur site avant remise finale des documents ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la mise en place du PMS dans votre établissement afin de sensibiliser votre personnel.



Offre proposée

Durée : A définir en fonction de la taille de votre structure

Tarif : 1 500 à 2 500 €





Mise à jour de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)



Objectifs

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est obligatoire pour tous les établissements manipulant des denrées alimentaires, même ceux non soumis à agrément. Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques, chimiques et allergènes.

Cette prestation permettra à votre établissement d'avoir un PMS mis à jour, complet et adapté à votre structure, vous permettant ainsi de garantir une sécurité sanitaire de vos productions.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Mettre à jour les différents volets du PMS de votre établissement ;
- ⇒ Mettre à jour vos procédures internes liées à votre PMS.



Public visé

Public :

- Restauration collective et commerciale ;
- Grande et moyenne distribution ;
- Drive ;
- Épicerie traditionnelle ou vrac ;
- Artisan (boucher, boulanger, pâtissier...).



Méthodes utilisées

- ⇒ Mise à jour de votre documentation (adaptation et personnalisation aux besoins et objectifs de votre établissement) ;
- ⇒ Intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles par la prise en compte de vos documents existants ;
- ⇒ Vérification de l'efficacité du PMS sur site avant remise finale des documents ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la mise à jour du PMS dans votre établissement afin de sensibiliser votre personnel.



Offre proposée

Durée : A définir en fonction de la taille de votre structure

Tarif : 1 000 à 2 000 €





Création de votre démarche HACCP



Objectifs

La démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points = analyse des dangers et la maîtrise des points critiques) est une méthode utilisée dans le secteur agroalimentaire qui permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les risques liés aux denrées alimentaires.

Notre prestation fournira à votre établissement un dossier HACCP complet et adapté à votre structure, vous permettant ainsi de garantir une sécurité sanitaire de vos productions.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Créer et mettre en application une démarche HACCP adaptée et applicable à votre établissement.



Public visé

Public :

- Restauration collective et commerciale ;
- Grande et moyenne distribution ;
- Drive ;
- Épicerie traditionnelle ou vrac ;
- Artisan (boucher, boulanger, pâtissier...).



Méthodes utilisées

- ⇒ Une étude HACCP entièrement personnalisée et propre à votre établissement ;
- ⇒ L'intégration de vos contraintes et la prise en compte de vos documents existants ;
- ⇒ Des solutions opérationnelles et des outils performants ;
- ⇒ Vérification de l'efficacité du dossier HACCP sur site avant remise finale des documents ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la mise en place du dossier HACCP dans votre établissement afin de sensibiliser votre personnel.



Offre proposée

Durée : A définir en fonction de la taille de votre structure

Tarif : 1 000 à 2 000 €





Mise à jour de votre démarche HACCP



Objectifs

La démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points = analyse des dangers et la maîtrise des points critiques) est une méthode utilisée dans le secteur agroalimentaire qui permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les risques liés aux denrées alimentaires.

Cette prestation permettra à votre établissement d'avoir une étude HACCP mise à jour, complète et adaptée à votre structure, vous permettant ainsi de garantir une sécurité sanitaire de vos productions.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Mettre à jour les différents volets de votre dossier HACCP de votre établissement.



Public visé

Public :

- Restauration collective et commerciale ;
- Grande et moyenne distribution ;
- Drive ;
- Épicerie traditionnelle ou vrac ;
- Artisan (boucher, boulanger, pâtissier...).



Méthodes utilisées

- ⇒ Mise à jour de votre documentation (adaptation et personnalisation aux besoins et objectifs de votre établissement) ;
- ⇒ Intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles par la prise en compte de vos documents existants ;
- ⇒ Vérification de l'efficacité du dossier HACCP sur site avant remise finale des documents ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la mise en place du dossier HACCP dans votre établissement afin de sensibiliser votre personnel.



Offre proposée

Durée : A définir en fonction de la taille de votre structure

Tarif : 750 € à 1 500 €





Audit hygiène et sécurité sanitaire des productions



Objectifs

La réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire impose aux professionnels des métiers de bouche de mettre en œuvre les moyens nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

L'audit hygiène est un des outils incontournables pour garantir la maîtrise de la qualité sanitaire.

Notre prestation d'audit hygiène vous aide à assurer au sein de votre établissement une hygiène irréprochable et une parfaite maîtrise de la qualité sanitaire de vos produits.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Faire le point sur le respect des critères réglementaires en sécurité sanitaire des aliments ;
- ⇒ Vérifier l'application et la pertinence du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).



Public visé

Public :

- Restauration collective et commerciale ;
- Grande et moyenne distribution ;
- Drive ;
- Epicerie traditionnelle ou vrac ;
- Artisan (boucher, boulanger, pâtissier...).



Méthodes utilisées

- ⇒ Évaluation entièrement personnalisée et adaptée à votre établissement (grilles modulables) ;
- ⇒ Réalisation des audits de manière inopinée ou concertée, selon votre objectif ;
- ⇒ Réalisation d'un rapport complet et détaillé qui synthétisera les remarques de l'auditeur et les propositions d'amélioration de votre système qualité ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite aux résultats de l'audit afin de sensibiliser votre personnel sur les points clés de votre établissement.



Offre proposée

Durée : De 30 minutes à 2 heures (en fonction de votre structure)

Tarif : 150 € à 400 € (compte-rendu complet inclus)





Création de documents qualité



Objectifs

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est obligatoire pour tous les établissements manipulant des denrées alimentaires, même ceux non soumis à agrément. De nombreux documents qualité liés à celui-ci vous permettent et suivent et de garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques, chimiques et allergènes.

Notre prestation fournira à votre établissement des documents adaptés à votre structure, vous permettant ainsi de garantir une sécurité sanitaire de vos productions.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Créer et mettre en application un PMS adapté et applicable à votre établissement ;
- ⇒ Créer et instaurer des procédures internes pour vérifier l'efficacité de votre PMS au quotidien.



Public visé

Public :

- Restauration collective et commerciale ;
- Grande et moyenne distribution ;
- Drive ;
- Épicerie traditionnelle ou vrac ;
- Artisan (boucher, boulanger, pâtissier...).



Méthodes utilisées

- ⇒ Création d'une documentation entièrement personnalisée et adaptée aux besoins et objectifs de votre établissement ;
- ⇒ Intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles et prise en compte de vos documents existants ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la mise en place du PMS dans votre établissement afin de sensibiliser votre personnel.



Offre proposée

Durée : A définir en fonction du type de document

Tarif : 10 à 50 €





Plan de sanitation



Objectifs

Les entreprises de production et transformation alimentaire, les entreprises agroalimentaires, les établissements recevant du public avec restauration ont l'obligation de mettre en place un programme de prévention contre les nuisibles.

Le plan de sanitation indique les actions préventives mises en place dans la lutte contre les nuisibles que sont les rongeurs, les insectes. Cette procédure d'hygiène répond à des textes réglementaires (Paquet Hygiène notamment) et est primordiale dans le cadre d'une demande d'agrément.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Protéger son établissement contre l'invasion de nuisibles (rongeurs, insectes) ;
- ⇒ Garantir un niveau d'hygiène élevé pour les clients/consommateurs.

* *Entreprise partenaire :*



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises, quelque soit la nature de leurs activités ;
- ⇒ Les associations ;
- ⇒ Les établissements scolaires.



Méthodes utilisées

- ⇒ Étude du site (*entreprise partenaire**) ;
- ⇒ Mise en place d'appâts, de désinsectiseurs, pièges à phéromones... (*entreprise partenaire**) ;
- ⇒ Mise en place d'un plan de positionnement des postes dans tout l'établissement sur site avec signalisation ;
- ⇒ Visites annuelles pour vérification des postes, remplacement des postes manquants (*entreprise partenaire**) ;
- ⇒ Mise à jour du plan de sanitation.



Offre proposée

Durée : Forfait

Tarif : Inclus dans la prestation de notre partenaire*





Coaching en hygiène et sécurité sanitaire



Objectifs

Cette prestation permettra de faire vérifier l'application des règles générales d'hygiène réglementaires et de faire acquérir au personnel les bonnes pratiques d'hygiène afin de garantir la sécurité sanitaire de vos productions.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Protéger les clients de votre établissement grâce à l'acquisition de connaissances ainsi que d'actions préventives et correctives nécessaires pour organiser et gérer vos activités dans des conditions d'hygiène conformes ;
- ⇒ Sécuriser votre établissement en matière d'hygiène.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées destinées à une consommation (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Observation des opérateurs en action sur leur lieu de travail ;
- ⇒ Explication et rappel des règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire ;
- ⇒ Mise en place de corrections et de pistes d'amélioration ;
- ⇒ Rédaction d'un rapport d'intervention à destination de la direction de l'établissement ou du groupe ;
- ⇒ Suivi possible par la suite ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la réalisation de cette action dans votre établissement.



Offre proposée

Durée : A définir en fonction de vos besoins

Tarif : 60 € / heure





Création de votre Document Unique (DUERP)



Objectifs

Le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) est obligatoire depuis 2001. Il permet au chef d'entreprise de mettre en place une politique de prévention. Il s'agit de définir et d'évaluer les risques et dangers des salariés dans toutes les situations de travail. Des actions doivent ensuite être imaginées pour diminuer voire éliminer le risque quand c'est possible.

Notre prestation fournira à votre établissement un DUERP complet et adapté à votre structure.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Fournir à votre établissement un Document Unique (DUERP) complet avec une évaluation des risques professionnels spécifique à votre établissement ;
- ⇒ Aider votre société à mettre en place une politique de prévention efficace ;
- ⇒ Proposer un plan d'action pour améliorer la santé et la sécurité au travail de vos salariés.



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises ayant au moins 1 salarié, quelque soit la nature de leurs activités.



Méthodes utilisées

- ⇒ Création d'une documentation entièrement personnalisée et adaptée aux besoins et objectifs de votre établissement ;
- ⇒ Intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles et prise en compte de vos documents existants ;
- ⇒ Vérification de l'efficacité du DUERP sur site avant remise finale des documents ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la mise en place du DUERP dans votre établissement afin de sensibiliser votre personnel.



Offre proposée

Durée : A définir en fonction de la taille de votre structure

Tarif : 1 500 à 4 000 €





Mise à jour de votre Document Unique (DUERP)



Objectifs

Le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) est obligatoire depuis 2001. Il permet au chef d'entreprise de mettre en place une politique de prévention. Il s'agit de définir et d'évaluer les risques et dangers des salariés dans toutes les situations de travail. Des actions doivent ensuite être imaginées pour diminuer voire éliminer le risque quand c'est possible.

Cette prestation permettra à votre établissement d'avoir un DUERP mis à jour, complet et adapté à votre structure.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Mettre à jour les différents volets du DUERP de votre établissement ;
- ⇒ Aider votre société à mettre en place une politique de prévention efficace ;
- ⇒ Proposer un plan d'action pour améliorer la santé et la sécurité au travail de vos salariés.



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises ayant au moins 1 salarié, quelque soit la nature de leurs activités.



Méthodes utilisées

- ⇒ Mise à jour de votre documentation (adaptation et personnalisation aux besoins et objectifs de votre établissement) ;
- ⇒ Intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles par la prise en compte de vos documents existants ;
- ⇒ Vérification de l'efficacité du DUERP sur site avant remise finale des documents ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la mise à jour du DUERP dans votre établissement afin de sensibiliser votre personnel.



Offre proposée

Durée : A définir en fonction de la taille de votre structure

Tarif : 1 000 à 2 000 €





Audit santé et sécurité



Objectifs

L'audit Santé & Sécurité au Travail permet de faire un point précis sur la situation de votre société et de mesurer les écarts au regard des exigences réglementaires. Un moment opportun, ouvert à l'analyse et à la réflexion, pour redynamiser votre politique de prévention, améliorer les conditions de travail et préserver la santé et sécurité de vos employés. Procéder à l'évaluation des risques professionnels constitue une étape essentielle et indispensable pour la pérennité de votre entreprise. Il s'agit là d'un véritable enjeu économique et social.

Notre prestation d'audit santé et sécurité vous aide à assurer au sein de votre établissement le respect des règles d'ergonomie et de sécurité afin de limiter les accidents du travail et les maladies professionnelles.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Faire le point sur le respect des critères réglementaires en matière d'ergonomie et de sécurité professionnelle ;
- ⇒ Vérifier l'application et la pertinence du Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP).



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises ayant au moins 1 salarié, quel que soit la nature de leurs activités.



Méthodes utilisées

- ⇒ Évaluation entièrement personnalisée et adaptée à votre établissement (grilles modulables) ;
- ⇒ Réalisation des audits de manière inopinée ou concertée, selon votre objectif ;
- ⇒ Réalisation d'un rapport complet et détaillé qui synthétisera les remarques de l'auditeur et les propositions d'amélioration de votre système qualité ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite aux résultats de l'audit afin de sensibiliser votre personnel sur les points clés de votre établissement.



Offre proposée

Durée : De 30 minutes à 2 heures (en fonction de votre structure)

Tarif : 150 € à 400 € (compte-rendu complet inclus)





Accompagnement création ou mise à jour de votre DUERP



Objectifs

Le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) est obligatoire depuis 2001. Il permet au chef d'entreprise de mettre en place une politique de prévention. Il s'agit de définir et d'évaluer les risques et dangers des salariés dans toutes les situations de travail. Des actions doivent ensuite être imaginées pour diminuer voire éliminer le risque quand c'est possible.

Notre prestation aidera à votre établissement à créer ou mettre à jour votre DUERP. Ainsi, ce dernier sera complet et adapté à votre établissement grâce à des outils simples et efficaces.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Aider votre établissement à avoir un Document Unique (DUERP) complet avec une évaluation des risques professionnels spécifique à votre établissement ;
- ⇒ Aider votre société à mettre en place une politique de prévention efficace ;
- ⇒ Proposer un plan d'action pour améliorer la santé et la sécurité au travail de vos salariés.



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises ayant au moins 1 salarié, quelque soit la nature de leurs activités.



Méthodes utilisées

- ⇒ Formation rapide en début de prestation ;
- ⇒ Outils de travail fournis et inclus dans le service ;
- ⇒ Aide à l'utilisation du document d'évaluation des risques professionnels ;
- ⇒ Assistance pour la création ou la mise à jour de votre DUERP adapté aux besoins et objectifs de votre établissement ;
- ⇒ Intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles et prise en compte de vos documents existants ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la mise en place du DUERP dans votre établissement afin de sensibiliser votre personnel.



Offre proposée

Durée : A définir en fonction de la taille de votre structure

Tarif : 500 à 2 000 €





Exercice d'évacuation ou de confinement



Objectifs

Dans le cadre de la prévention des risques, le Code du travail (article L4121-1) stipule que les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour préserver la sécurité et la santé de leurs salariés.

Parmi ces mesures, la formation à l'évacuation est obligatoire. Notre prestation permettra de préparer vos salariés à acquérir les bons réflexes.

Les exercices d'évacuation doivent avoir lieu au moins tous les six mois pour permettre à l'ensemble du personnel de reconnaître les caractéristiques du signal sonore d'alarme générale et de se servir des moyens du premier secours de manière effective. Toutes les entreprises sont concernées par cette obligation, quelle que soit leur taille.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Vérifier la clarté des consignes de sécurité ;
- ⇒ Déterminer les points d'amélioration.



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises, quelque soit la nature de leurs activités ;
- ⇒ Les associations ;
- ⇒ Les établissements scolaires



Méthodes utilisées

- ⇒ Mises en situations réalistes, avec fumée, victimes, simulation d'attaque terroriste... ;
- ⇒ Évaluation entièrement personnalisée et adaptée à votre établissement ;
- ⇒ Bilan oral complet avec l'ensemble des acteurs de l'exercice (points positifs et axes d'amélioration) ;
- ⇒ Rédaction d'un rapport écrit complet suite à l'intervention ;
- ⇒ Accompagnement possible pour la mise en place et le suivi de plans d'action ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite aux résultats de l'exercice afin de sensibiliser votre personnel.



Offre proposée

Durée : 2 heures

Tarif : 250 € (compte-rendu inclus)






HPS

**HYGIENE
PREVENTION
SERVICES**

 hps68.fr

 contact@hps68.fr

 06 63 78 08 53

NOS FORMATIONS

Hygiène Prévention Services vous propose des formations sur mesure, avec l'utilisation de méthodes pédagogiques et de supports variés. La société HPS propose de nombreuses formations liées à l'hygiène alimentaire et la prévention des risques professionnels.





Formation spécifique en hygiène alimentaire (selon les principes HACCP)



Objectifs

La formation spécifique en hygiène alimentaire, obligatoire pour les entreprises de la filière agroalimentaire et les établissements de restauration, assure aux consommateurs que la qualité de la nourriture servie et l'hygiène de vos aliments sont au rendez-vous.

Cette formation vous permettra d'assurer la gestion de la qualité de vos préparations, d'identifier les éventuels risques (chimiques, physiques, biologiques et allergènes) et de garantir la sécurité sanitaire de vos aliments.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Protéger les clients de votre établissement grâce à l'acquisition de connaissances nécessaires pour organiser et gérer vos activités dans des conditions d'hygiène conformes ;
- ⇒ Sécuriser votre établissement en matière d'hygiène.



Contenu de la formation

- ⇒ La réglementation relative à l'hygiène en restauration ;
- ⇒ Les dangers liés à l'alimentation ;
- ⇒ Les règles fondamentales de l'hygiène alimentaire ;
- ⇒ Principes et mise en place de l'HACCP ;
- ⇒ Étude de cas d'une démarche HACCP.



* Entreprise partenaire :



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, échanges d'expériences professionnelles, travaux dirigés, animation en groupes de travail...) ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en début et en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 2 jours (14 heures)

Tarif : Nous consulter (possible prise en charge intégrale grâce à notre partenaire*)





Bonnes Pratiques d'Hygiène et maîtrise du risque sanitaire *(mise à niveau hygiène alimentaire)*



Objectifs

La formation spécifique en hygiène alimentaire, obligatoire pour les entreprises de la filière agroalimentaire et les établissements de restauration, assure aux consommateurs que la qualité de la nourriture servie et l'hygiène de vos aliments sont au rendez-vous.

Cette formation permettra au personnel de votre société de rappeler et de renforcer leurs connaissances en hygiène alimentaire. Il est conseillé d'effectuer cette mise à niveau une fois par an.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Rappeler ou renforcer les connaissances acquises en formation spécifique en hygiène alimentaire.
- ⇒ Mettre en œuvre la démarche HACCP ou en améliorer son fonctionnement.



Contenu de la formation

- ⇒ La réglementation relative à l'hygiène en restauration (Paquet Hygiène, textes français) ;
- ⇒ Notions de microbiologie alimentaire ;
- ⇒ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) ;
- ⇒ Principes et mise en place de l'HACCP.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

- ⇒ Avoir effectué une formation spécifique en hygiène alimentaire et/ou avoir un diplôme justifiant de connaissances en hygiène alimentaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos...)
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Prise en compte de vos documents existants ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en début et en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 500 €





Réaliser ou mettre à jour son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)



Objectifs

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est obligatoire pour tous les établissements manipulant des denrées alimentaires, même ceux non soumis à agrément. Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques, chimiques et allergènes.

Cette formation, très concrète, vous donnera des clés pour construire et mettre en application votre PMS.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Apprendre à construire et mettre en application un PMS adapté et applicable à votre établissement ;
- ⇒ Apprendre à créer et instaurer des procédures internes pour vérifier l'efficacité de votre PMS.



Contenu de la formation

- ⇒ La réglementation relative à l'hygiène en restauration (Paquet Hygiène, textes français) ;
- ⇒ Généralités sur le Plan de Maîtrise Sanitaire ;
- ⇒ Formation à l'élaboration de documents (diagrammes de fabrication, analyse des dangers, procédures...) ;
- ⇒ Formation à la rédaction de documents relatifs aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et aux procédures HACCP ;
- ⇒ Formation à la mise en application sur le terrain et à l'auto-évaluation du fonctionnement du PMS ;
- ⇒ Préparation aux contrôles des services officiels.



Public visé

Public :

- Responsable de restauration / production ;
- Responsable qualité ;
- Référent(e) hygiène ;
- Diététicien(ne) ;
- Artisan (boulangier, boucher, traiteur...)
- Toute personne impliquée dans une démarche de management de la sécurité des aliments.

Pré-requis :

- ⇒ Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments.



Méthodes utilisées

- ⇒ Approche entièrement personnalisée et adaptée à votre établissement (intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles, prise en compte de vos documents existants) ;
- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, échanges d'expériences professionnelles, travaux dirigés, animation en groupes de travail...) ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en début et en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 2 jours (14 heures)

Tarif : 1 000 €





Microbiologie alimentaire



Objectifs

Les dispositions réglementaires du Paquet Hygiène imposent aux opérateurs du secteur alimentaire l'obligation de mettre en place, sous leur responsabilité, un plan de maîtrise sanitaire (PMS). Il est notamment nécessaire de réaliser une analyse des dangers et de mettre en œuvre des moyens de prévention pour garantir la maîtrise des dangers identifiés.

Plus de 90 % des dangers relevés dans le secteur alimentaire sont d'origine (micro)biologique. Un plan d'autocontrôles doit être intégré dans le PMS, incluant des analyses microbiologiques destinées à valider, surveiller et vérifier l'efficacité du dispositif préventif de maîtrise mis en place.

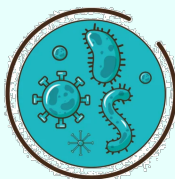
Cette formation vous permettra de posséder les bases nécessaires en microbiologie et comprendre l'intérêt des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).

Objectif opérationnel : Acquérir des connaissances de base en microbiologie afin d'assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.



Contenu de la formation

- ⇒ Les principales familles de micro-organismes présentes dans les denrées alimentaires ;
- ⇒ Les contaminations possibles, le développement et la reproduction des micro-organismes sur et dans les aliments (altérations, intoxications alimentaires...);
- ⇒ Les techniques de conservation des aliments et leur impact sur la prolifération microbienne ;
- ⇒ L'interprétation d'un bulletin d'analyse microbiologique.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en début de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 400 €





Etiquetage des denrées alimentaires et maîtrise du risque allergène



Objectifs

Les règles de l'étiquetage et d'information vont évoluer avec le nouveau règlement européen INCO n° 1169/2011.

La fréquence des allergies alimentaires et leurs conséquences sur la santé ont amené les pouvoirs publics à instaurer des mesures d'information du consommateur.

Cette formation vous donnera les clés pour identifier les obligations en matière d'étiquetage et d'information aux consommateurs.

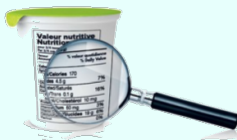
Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation INCO ;
- ⇒ Connaître les allergènes et les risques qui y sont liés ;
- ⇒ Mettre en œuvre un étiquetage et affichage sur les allergènes conformes ;
- ⇒ Repérer les mentions obligatoires et volontaires (facultatives) des étiquettes alimentaires ;
- ⇒ Mettre en place les principes de prévention.



Contenu de la formation

- ⇒ Le règlement européen n°1169/2011 ou loi INCO ;
- ⇒ L'information des consommateurs ;
- ⇒ Les mentions obligatoires, volontaires et les logos qualité ;
- ⇒ Les allégations nutritionnelles et de santé ;
- ⇒ L'allergie alimentaire et l'intolérance alimentaire ;
- ⇒ Les allergènes soumis à déclaration ;
- ⇒ Gestion du risque allergène sur site ;
- ⇒ Analyse de la conformité de votre étiquetage et des informations données à vos clients.



Public visé

Public :

- Responsables et assistants qualité ;
- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire pour cette formation.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, travaux dirigés, animation en groupes de travail...) ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 400 €





Nettoyage et désinfection



Objectifs

Un plan de nettoyage et de désinfection est indispensable dans la cuisine de votre restaurant, cuisine ou laboratoire. Il doit être réalisé selon les principes de la méthode HACCP.

Cette formation vous permettra d'acquérir les notions théoriques essentielles pour réaliser l'entretien de vos locaux et ainsi garantir au quotidien l'hygiène générale de votre établissement.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Connaître les principes généraux de l'entretien professionnel des locaux ;
- ⇒ Mettre en œuvre un plan de nettoyage et de désinfection (PND) complet et adapté à votre établissement ;
- ⇒ Savoir vérifier l'efficacité du plan de nettoyage et de désinfection.



Contenu de la formation

- ⇒ Les facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage ;
- ⇒ Les produits utilisés en entretien des locaux (TD : lecture d'étiquette d'un produit d'entretien des locaux) ;
- ⇒ Les matériaux utilisés en hôtellerie-restauration ;
- ⇒ L'eau et son utilisation en restauration ;
- ⇒ Bionettoyage et protection de l'environnement ;
- ⇒ La gestion des déchets et la lutte contre les nuisibles ;
- ⇒ Elaboration (pistes) et/ou étude critique de votre plan de nettoyage et de désinfection (PND).



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, travaux dirigés, animation en groupes de travail...) ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 400 €





Sciences liées à l'alimentation

Objectifs

Cette formation vous permettra d'acquérir les notions scientifiques de base liées à l'alimentation et ainsi comprendre les principes généraux de l'équilibre alimentaire.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Recueillir des informations sur les besoins physiologiques et nutritionnels de l'organisme afin d'expliquer les processus de digestion et de perception sensorielle ;
- ⇒ Concevoir un menu équilibré répondant aux besoins nutritionnels de l'organisme en respectant les recommandations officielles afin de prévenir les pathologies liées au déséquilibre alimentaire.

Contenu de la formation

- ⇒ Les besoins nutritionnels et les constituants alimentaires ;
- ⇒ La digestion et l'absorption intestinale ;
- ⇒ La perception sensorielle et l'analyse sensorielle ;
- ⇒ L'équilibre alimentaire
- ⇒ La conception et l'analyse d'un menu équilibré ;
- ⇒ Les nouvelles tendances alimentaires ;
- ⇒ Les conséquences d'une alimentation déséquilibrée ;
- ⇒ Les pathologies alimentaires et les régimes alimentaires.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.

Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, ateliers pratiques, animation en groupes de travail...)
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.

Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 500 €





Analyse sensorielle



Objectifs

L'analyse sensorielle est un ensemble de méthodes permettant de mesurer les perceptions sensorielles. On parle aussi de sensométrie ou métrologie sensorielle. Elle est fondée sur 3 niveaux métrologiques : percevoir, identifier, discerner. À l'aide de descripteurs, elle s'attache à avoir un point de vue objectif sur le ressenti. Cependant, elle ne se limite pas à une réaction physiologique, mais prend en compte l'expérience de la personne, son vécu, son humeur...

Cette formation vous permettra d'acquérir les notions de base liées à la perception sensorielle afin de mettre en œuvre des ateliers d'analyse sensorielle pour améliorer la qualité gustative de vos productions.

Objectif opérationnel : Apprendre les bases de l'analyse sensorielle et à les utiliser dans son métier.



Contenu de la formation

- ⇒ Etude des organes des sens et du mécanisme de la perception sensorielle ;
- ⇒ L'analyse sensorielle et ses grands principes (définition, produits, codage, plans de présentation, sujets...) ;
- ⇒ Les principaux tests d'analyse sensorielle (descriptif, discriminatif, triangulaire, hédonique...)
- ⇒ Mise en situation d'analyse sensorielle (dégustation de différents chocolats) ;
- ⇒ Mesure des performances du panel et étude statistique.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective, de restauration commerciale, toute entreprise agro-alimentaire... souhaitant utiliser l'analyse sensorielle en interne pour améliorer la qualité gustative de ses productions ;
- Tout public.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, atelier d'analyse sensorielle...)
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1/2 journée (4 heures)

Tarif : 350 €





Formations personnalisées



Objectifs

Ces formations courtes et personnalisables permettent de cibler un thème particulier lié à l'hygiène alimentaire afin de vous conformer aux règles générales d'hygiène alimentaire.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Protéger les clients de votre établissement grâce à l'acquisition de connaissances nécessaires pour organiser et gérer vos activités dans des conditions d'hygiène conformes ;
- ⇒ Sécuriser votre établissement en matière d'hygiène.



Formations réalisables par HPS

- ⇒ **L'hygiène et la sécurité professionnelle** (*tenu professionnelle, lavage des mains, marche en avant, sécurité...*) ;
- ⇒ **La réception des aliments** (*contrôles, déconditionnement, règles de stockage...*) ;
- ⇒ **Les opérations préliminaires en cuisine** (*décontamination des végétaux, décongélation, enregistrement des températures...*) ;
- ⇒ **Le nettoyage et la désinfection** (*produits utilisés et règles d'utilisation, gestion des déchets, lutte contre les nuisibles...*) ;
- ⇒ **La préparation et la production** (*remise et maintien en température, refroidissement rapide, gestion des restes...*) ;
- ⇒ **La réglementation liée à l'hygiène alimentaire** (*Paquet Hygiène, HACCP...*) ;
- ⇒ **Les intoxications alimentaires** (*MIA(C) et TIA(C), gestion des suspicions d'intoxication alimentaire...*) ;
- ⇒ **Le système qualité en restauration** (*traçabilité, étiquetage, information des consommateurs, contrôle officiel...*) ;

Toute autre formation à définir selon vos besoins.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, ateliers pratiques, animation en groupes de travail...) ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 à 3 heures (à définir en fonction de la formule choisie)

Tarif : 75 € / heure





Cours / soutien en sciences appliquées et en PSE



Objectifs

Ces formations, à destination essentiellement des lycées professionnels et/ou des UFA, permettent de cibler un thème particulier ou un point de programme de sciences appliquées et/ou en PSE (Prévention Santé Environnement) afin de préparer vos élèves/apprentis aux épreuves de CAP, Baccalauréat Professionnel, Mention Complémentaire...

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre aux référentiels et programmes de l'Éducation Nationale ;
- ⇒ Préparer vos élèves aux épreuves des diplômes préparés par ces derniers.



Formations réalisables par HPS

- ⇒ Sciences appliquées en CAP PSR, HCR, pâtissier, boucher, boulanger... (hygiène du personnel et des locaux, microbiologie alimentaire, entretien des locaux, intoxications alimentaires...) ;
 - ⇒ Sciences appliquées en Baccalauréat Professionnel Cuisine, CSR... (contamination des aliments, microbiologie appliquée, entretien des locaux, transformations physico-chimiques des aliments, équilibre alimentaire, qualité sanitaire des aliments...);
 - ⇒ Sciences appliquées en Mention Complémentaire des métiers de la bouche ;
 - ⇒ Prévention Santé Environnement en CAP et Baccalauréat Professionnel toute discipline (préservation de son capital santé, protection de l'environnement, prévention en milieu professionnel) ;
 - ⇒ Formations diplômantes reconnues par l'INRS :
 - Formation SST
 - Formation PRAP-IBC
- Toute autre formation à définir selon vos besoins.



Public visé

Public :

- ⇒ Les lycées professionnels et/ou. UFA souhaitant former leurs élèves/apprentis en sciences appliquées et/ou en PSE (Prévention Santé Environnement).
- ⇒ Les parents d'élèves souhaitant proposer des cours de soutien scolaire à leur(s) enfant(s).
- ⇒ Élèves/apprentis souhaitant approfondir des points de programme de sciences appliquées et/ou PSE.
- ⇒ Groupe de 30 personnes maximum.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, ateliers pratiques, animation en groupes de travail...) ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation.



Offre proposée

Durée chaque session de formation : 1 à 4 heures (à définir en fonction de la formule choisie)

Tarif : 35 € / heure





Formation en techniques professionnelles culinaires



Objectifs

Cette formation vous permettra de maîtriser les techniques de base de production culinaire tout en respectant les règles élémentaires d'hygiène alimentaire.

Nous vous donnerons les clés du monde professionnel de la restauration : organisation, méthode, rigueur...

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Connaître les techniques de base de la cuisine ;
- ⇒ Protéger les clients de votre établissement grâce à l'acquisition de connaissances nécessaires pour organiser et gérer vos activités dans des conditions d'hygiène conformes ;
- ⇒ Faire preuve de savoir-faire et d'imagination ;
- ⇒ Sécuriser votre établissement en matière d'hygiène.



Contenu de la formation

Les points suivants seront développés selon vos besoins :

- ⇒ La réception et le stockage des denrées alimentaires ;
- ⇒ Les opérations préliminaires en cuisine (décontamination, épluchage, taillage....) ;
- ⇒ La cuisson des aliments ;
- ⇒ Assemblage, dressage et portionnage ;
- ⇒ La réglementation relative à l'hygiène en restauration ;
- ⇒ L'entretien de l'atelier de production.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées alimentaires destinées à une consommation immédiate (sur place ou à emporter) ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, échanges d'expériences professionnelles, expérimentations, animation en groupes de travail...) ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en début et en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Tarif : 70 € / heure + prix des denrées alimentaires





Réaliser ou mettre à jour son Document Unique (DUERP)



Objectifs

Le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) est obligatoire depuis 2001. Il permet au chef d'entreprise de mettre en place une politique de prévention. Il s'agit de définir et d'évaluer les risques et dangers des salariés dans toutes les situations de travail. Des actions doivent ensuite être imaginées pour diminuer voire éliminer le risque quand c'est possible.

Cette formation, très concrète, vous donnera des clés pour construire et mettre en application votre DUERP.

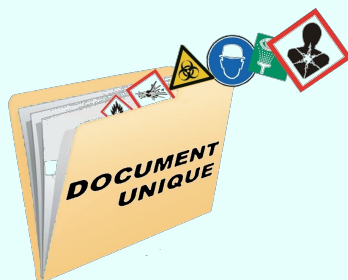
Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Acquérir les principes généraux de prévention des risques professionnels ;
- ⇒ Apprendre à construire et mettre en application un DUERP adapté et applicable à votre établissement.



Contenu de la formation

- ⇒ La réglementation relative à la prévention ;
- ⇒ La prévention des risques professionnels ;
- ⇒ L'identification des risques ;
- ⇒ La classification des risques ;
- ⇒ L'évaluation des risques ;
- ⇒ La transcription des risques dans le document unique (DUERP).



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises ayant au moins 1 salarié, quelque soit la nature de leurs activités.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Approche entièrement personnalisée et adaptée à votre établissement (intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles, prise en compte de vos documents existants) ;
- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, échanges d'expériences professionnelles, travaux dirigés, animation en groupes de travail...) ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en début et en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 2 jours (14 heures)

Tarif : 1 000 €





Formation initiale Sauveteur Secouriste du Travail (SST)



Objectifs

La formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST) est obligatoire pour les entreprises et la durée de validité du certificat est valable 24 mois.

Cette formation vous permettra d'acquérir les bons réflexes pour apporter les premiers secours à une personne en cas d'urgence sur le lieu de travail dans l'attente de l'arrivée des secours spécialisés.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Situer le cadre juridique de son intervention ;
- ⇒ Situer le rôle du SST dans l'organisation de la prévention de l'entreprise ;
- ⇒ Réaliser une protection adaptée ;
- ⇒ Examiner la (les) victime(s) pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat attendu ;
- ⇒ Faire alerter ou alerter les secours ;
- ⇒ Secourir la (les) victime(s) de manière appropriée.



Contenu de la formation

- ⇒ Le SST, un acteur de prévention ;
- ⇒ La protection ;
- ⇒ L'examen ;
- ⇒ L'alerte et l'information ;
- ⇒ Les gestes de premier secours.



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises, associations ou autre structure souhaitant avoir du personnel formé SST ;
- ⇒ Tous les membres du personnel souhaitant devenir Sauveteur Secouriste du Travail.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, démonstrations en temps réel, démonstrations commentées, mises en situations d'accidents simulés...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Intervenant qualifié aux compétences techniques et pédagogiques actualisées ;
- ⇒ Évaluation des connaissances théoriques et pratiques tout au long de la formation ;
- ⇒ Evaluation certificative en fin de formation ;
- ⇒ Validation par un certificat officiel SST reconnu par l'INRS.



* Entreprise partenaire :



(DID Sécurité – Sausheim-Alsace)



Offre proposée

Durée de la formation : 2 jours (14 heures)

Tarif : Nous consulter (possible prise en charge intégrale grâce à notre partenaire*)





Maintien et Actualisation des Compétences Sauveteur Secouriste du Travail (MAC SST)



Objectifs

Le Sauveteur Secouriste du Travail (SST) est un salarié de l'entreprise. Son rôle est de porter les premiers secours à toute victime d'un accident du travail ou d'un malaise, mais aussi d'être acteur de la prévention dans son entreprise. Pour cela, il doit être formé sur une journée tous les 2 ans.

Cette formation vous permettra de maintenir et d'actualiser vos compétences de SST définies dans le dernier référentiel national de l'INRS.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Situer le cadre juridique de son intervention ;
- ⇒ Situer le rôle du SST dans l'organisation de la prévention de l'entreprise ;
- ⇒ Réaliser une protection adaptée ;
- ⇒ Examiner la (les) victime(s) pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat attendu ;
- ⇒ Faire alerter ou alerter les secours ;
- ⇒ Secourir la (les) victime(s) de manière appropriée.



Contenu de la formation

- ⇒ Le SST, un acteur de prévention ;
- ⇒ La protection ;
- ⇒ L'examen ;
- ⇒ L'alerte et l'information ;
- ⇒ Les gestes de premier secours.



Public visé

Public :

- ⇒ Tout Sauveteur Secouriste du Travail (SST) certifié souhaitant poursuivre sa mission au sein de l'entreprise.

Pré-requis :

- ⇒ Être titulaire du certificat de sauveteur secouriste du travail (SST). Le certificat précédent doit être présenté obligatoirement avant le début de la session de formation.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, démonstrations en temps réel, démonstrations commentées, mises en situations d'accidents simulés...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Intervenant qualifié aux compétences techniques et pédagogiques actualisées ;
- ⇒ Évaluation des connaissances théoriques et pratiques tout au long de la formation ;
- ⇒ Evaluation certificative en fin de formation ;
- ⇒ Validation par un certificat officiel SST reconnu par l'INRS.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : Nous consulter (possible prise en charge intégrale grâce à notre partenaire*)



* Entreprise partenaire :



(DID Sécurité – Sausheim-Alsace)





Formation aux gestes de premiers secours



Objectifs

La formation aux gestes de premiers secours est une initiation vous permettant d'adopter les bons comportements au quotidien lors de toute situation d'urgence.

Cette formation vous permettra d'acquérir les bons réflexes pour apporter les premiers secours à une personne en cas d'urgence dans l'attente de l'arrivée des secours spécialisés.

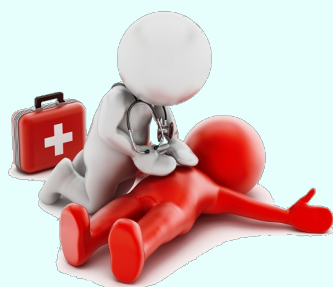
Objectifs opérationnels :

- ⇒ Réaliser une protection adaptée ;
- ⇒ Examiner la (les) victime(s) pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat attendu ;
- ⇒ Faire alerter ou alerter les secours ;
- ⇒ Secourir la (les) victime(s) de manière appropriée.



Contenu de la formation

- ⇒ La protection ;
- ⇒ L'examen ;
- ⇒ L'alerte et l'information ;
- ⇒ Les principaux gestes de premier secours.



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises, associations ou autre structure souhaitant se former aux gestes qui sauvent ;

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, démonstrations en temps réel, démonstrations commentées, mises en situations d'accidents simulés...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Intervenant qualifié aux compétences techniques et pédagogiques actualisées ;
- ⇒ Évaluation des connaissances théoriques et pratiques tout au long de la formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 500 €





Initiation ou mise à jour Gestes de premiers secours



Objectifs

Cette initiation ou mise à jour aux gestes de premiers secours vous permettra d'adopter les bons comportements au quotidien lors de toute situation d'urgence.

Cette formation vous permettra d'acquérir les bons réflexes pour apporter les premiers secours à une personne en cas d'urgence dans l'attente de l'arrivée des secours spécialisés.

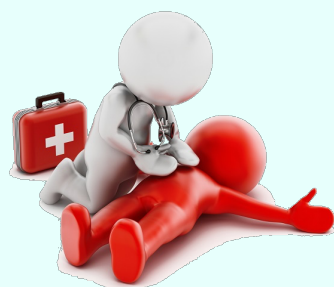
Objectifs opérationnels :

- ⇒ Réaliser une protection adaptée ;
- ⇒ Examiner la (les) victime(s) pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat attendu ;
- ⇒ Faire alerter ou alerter les secours ;
- ⇒ Secourir la (les) victime(s) de manière appropriée.



Contenu de la formation

- ⇒ La protection ;
- ⇒ L'examen ;
- ⇒ L'alerte et l'information ;
- ⇒ Les principaux gestes de premier secours.



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises, associations ou autre structure souhaitant se former aux gestes qui sauvent ;

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, démonstrations en temps réel, démonstrations commentées, mises en situations d'accidents simulés...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Intervenant qualifié aux compétences techniques et pédagogiques actualisées ;
- ⇒ Évaluation des connaissances théoriques et pratiques tout au long de la formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1/2 journée (4 heures)

Tarif : 300 €





Massage cardiaque (RCP) et défibrillateur (DAE-DSA)



Objectifs

Chaque année, les arrêts cardiaques tuent 100 fois plus de personnes que les incendies. Pourtant, il est plus commun de trouver des extincteurs qu'un défibrillateur à proximité immédiate. Les arrêts cardiaques représentent 50 000 victimes par an en France, et le taux de survie est de moins de 5 % ! Si on prodigue les gestes de premiers secours en utilisant un défibrillateur dans les 4 premières minutes, on peut multiplier par dix les chances de survie.

Cette formation vous permettra de vous initier à l'utilisation d'un défibrillateur et les gestes de secours à effectuer en cas d'arrêt cardiaque.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Savoir faire un appel correct des secours et respecter les consignes de l'entreprise ;
- ⇒ Reconnaître l'arrêt cardio-respiratoire (ACR) sur une victime et mettre en œuvre le défibrillateur (DAE ou DSA).



Contenu de la formation

- ⇒ La chaîne de survie ;
- ⇒ La prise en charge de l'arrêt cardiaque ;
- ⇒ Le message d'alerte aux secours spécialisés ;
- ⇒ L'arrêt cardio-respiratoire (ACR) ;
- ⇒ Le défibrillateur automatisé externe (DAE) ;
- ⇒ Le défibrillateur semi automatique (DSA) ;
- ⇒ Exercices sur matériel pédagogique.



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises, associations ou autre structure souhaitant former son personnel ;
- ⇒ Toute personne pouvant être amenée à mettre en œuvre un défibrillateur et alerter les secours.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, démonstrations en temps réel, démonstrations commentées, mises en situations d'accidents simulés...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Intervenant qualifié aux compétences techniques et pédagogiques actualisées ;
- ⇒ Évaluation des connaissances théoriques et pratiques tout au long de la formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (2 heures)

Tarif : 200 €





Formation initiale Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP-IBC)



Objectifs

L'activité physique représente l'une des principales causes d'accidents du travail et de maladies professionnelles.

Notre formation PRAP-IBC vous permettra d'acquérir les compétences permettant d'être acteur de prévention professionnelle et personnelle. La durée de validité du certificat PRAP-IBC est valable 24 mois.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Se situer en tant qu'acteur de la prévention des risques liés à l'activité physique dans son entreprise ;
- ⇒ Observer et analyser sa situation de travail en s'appuyant sur le fonctionnement du corps humain, afin d'identifier les différentes atteintes à la santé susceptibles d'être encourues ;
- ⇒ Participer à la maîtrise du risque dans son entreprise et à sa prévention.



Contenu de la formation

- ⇒ Les enjeux de la démarche PRAP ;
- ⇒ Les accidents du travail et les maladies professionnelles ;
- ⇒ Anatomie et physiologie de l'appareil locomoteur ;
- ⇒ La prévention des risques liés à l'activité physique ;
- ⇒ Ateliers de situations de travail simulées ;
- ⇒ Analyse de phases de travail à risque dans son activité professionnelle.



Public visé

Public :

- ⇒ Les lycées professionnels souhaitant avoir des élèves et/ou du personnel formé PRAP-IBC.
- ⇒ Les UFA souhaitant avoir des apprentis et/ou du personnel formé PRAP-IBC.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, ateliers de mise en situations professionnelles simulées, utilisation de supports vidéo...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Intervenant qualifié aux compétences techniques et pédagogiques actualisées ;
- ⇒ Évaluation des connaissances tout au long de la formation ;
- ⇒ Evaluation certificative en fin de formation ;
- ⇒ Validation par un certificat officiel PRAP-IBC reconnu par l'INRS.



Offre proposée

Durée de la formation : 2 jours (14 heures)

Tarif : 1 000 €





Maintien et Actualisation des Compétences PRAP (MAC PRAP-IBC)



Objectifs

L'activité physique représente l'une des principales causes d'accidents du travail et de maladies professionnelles.

Notre formation PRAP-IBC vous permettra de maintenir et d'actualiser vos compétences de PRAP-IBC définies dans le dernier référentiel national de l'INRS. La durée de validité du certificat PRAP-IBC est valable 24 mois.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Se situer en tant qu'acteur de la prévention des risques liés à l'activité physique dans son entreprise ;
- ⇒ Observer et analyser sa situation de travail en s'appuyant sur le fonctionnement du corps humain, afin d'identifier les différentes atteintes à la santé susceptibles d'être encourues ;
- ⇒ Participer à la maîtrise du risque dans son entreprise et à sa prévention.



Contenu de la formation

- ⇒ Les enjeux de la démarche PRAP ;
- ⇒ Les accidents du travail et les maladies professionnelles ;
- ⇒ Anatomie et physiologie de l'appareil locomoteur ;
- ⇒ La prévention des risques liés à l'activité physique ;
- ⇒ Ateliers de situations de travail simulées ;
- ⇒ Analyse de phases de travail à risque dans son activité professionnelle.



Public visé

Public :

- ⇒ Tout acteur de Prévention des Risques Liés à l'Activité Physique (PRAP-IBC) certifié (uniquement pour les lycées professionnels et les UFA).

Pré-requis :

- ⇒ Être titulaire du certificat d'acteur de prévention des risques liés à l'activité physique à jour ou non. Se munir de sa carte de PRAP-IBC le jour de la formation.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, ateliers de mise en situations professionnelles simulées, utilisation de supports vidéo...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Intervenant qualifié aux compétences techniques et pédagogiques actualisées ;
- ⇒ Évaluation des connaissances tout au long de la formation ;
- ⇒ Evaluation certificative en fin de formation ;
- ⇒ Validation par un certificat officiel PRAP-IBC reconnu par l'INRS.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 500 €





Initiation aux gestes et postures



Objectifs

Les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) sont des maladies touchant les articulations, les muscles et les tendons. L'activité professionnelle peut jouer un rôle dans leur apparition, leur durée ou leur aggravation. Pour les entreprises, cela représente un enjeu économique important. En France, les TMS représentent 87 % des maladies professionnelles et 20 % des accidents du travail.

Afin de respecter les obligations de l'employeur en termes de santé, bien-être et sécurité au travail, nous vous proposons une formation de sensibilisation aux bonnes pratiques ergonomiques. Une formation modulable en fonction de votre activité professionnelle et pouvant être précédée ou suivie d'une observation des salariés en condition de travail.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Maîtriser les principes de sécurité physique et les gestes essentiels d'économie d'effort ;
- ⇒ Appliquer les notions d'ergonomie en effectuant ses tâches en entreprise ou en déplacement ;
- ⇒ Comprendre les gestes à adopter face aux situations de manutention susceptibles de nuire à sa santé.



Contenu de la formation

- ⇒ Les accidents du travail et les maladies professionnelles ;
- ⇒ Anatomie et physiologie de l'appareil locomoteur ;
- ⇒ Exercices pratiques.



Public visé

Public :

- ⇒ Cette formation est ouverte à tous les publics :
 - Salariés amenés à répéter des gestes répétitifs ;
 - Salariés itinérants, travaillant debout ou assis de manière prolongée ;
 - Employés de manutention ;
 - Employés ayant un terrain favorable aux TMS (troubles musculo-squelettique).

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, ateliers pratiques...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1/2 journée (4 heures)

Tarif : 350 €





Formation aux gestes et postures



Objectifs

Les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) sont des maladies touchant les articulations, les muscles et les tendons. L'activité professionnelle peut jouer un rôle dans leur apparition, leur durée ou leur aggravation. Pour les entreprises, cela représente un enjeu économique important. En France, les TMS représentent 87 % des maladies professionnelles et 20 % des accidents du travail.

Afin de respecter les obligations de l'employeur en termes de santé, bien-être et sécurité au travail, nous vous proposons une formation complète aux bonnes pratiques ergonomiques. Une formation modulable en fonction de votre activité professionnelle et pouvant être précédée ou suivie d'une observation des salariés en condition de travail.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Maîtriser les principes de sécurité physique et les gestes essentiels d'économie d'effort ;
- ⇒ Appliquer les notions d'ergonomie en effectuant ses tâches en entreprise ou en déplacement ;
- ⇒ Comprendre les gestes à adopter face aux situations de manutention susceptibles de nuire à sa santé.



Contenu de la formation

- ⇒ Réglementation ;
- ⇒ La prévention des risques liés à l'activité physique ;
- ⇒ Le mécanisme de l'accident ;
- ⇒ Anatomie et physiologie de l'appareil locomoteur ;
- ⇒ Les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) ;
- ⇒ La prévention des risques liés à l'activité physique ;
- ⇒ Exercices pratiques et analyse d'une situation de travail.



Public visé

Public :

- ⇒ Cette formation est ouverte à tous les publics :
 - Salariés amenés à répéter des gestes répétitifs ;
 - Salariés itinérants, travaillant debout ou assis de manière prolongée ;
 - Employés de manutention ;
 - Employés ayant un terrain favorable aux TMS (troubles musculo-squelettique).

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, ateliers pratiques...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (8 heures)

Tarif : 600 €





Le confort dans les établissements d'hôtellerie-restauration



Objectifs

Cette formation permettra à votre société de caractériser les paramètres de confort des convives et du personnel à mettre en œuvre dans les établissements d'hôtellerie-restauration.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Justifier la maîtrise des températures d'un local professionnel ;
- ⇒ Comprendre les principes de production de froid (ventilation, climatisation, réfrigération) afin de justifier le renouvellement d'air et la maîtrise de l'hygrométrie d'un local professionnel ;
- ⇒ Comparer les caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles pour justifier le choix d'un éclairage adapté ;
- ⇒ Identifier les sources de bruit et en déduire des mesures de prévention.



Contenu de la formation

- ⇒ Le chauffage des locaux ;
- ⇒ La ventilation et la climatisation ;
- ⇒ La production de froid mécanique ;
- ⇒ L'éclairage des locaux ;
- ⇒ Le bruit.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire.

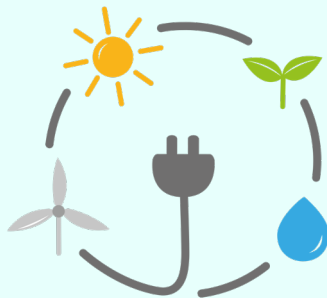
Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, ateliers pratiques, animation en groupes de travail...) ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 400 €





Comprendre et prévenir les Risques Psycho-Sociaux



Objectifs

Troubles de la concentration, du sommeil, irritabilité, nervosité, fatigue, palpitations... Voici quelques symptômes liés aux RPS. Le phénomène n'épargne aucun secteur d'activité. Indépendamment des effets sur la santé, ils ont un impact sur le fonctionnement des entreprises (*absentéisme, turnover, ambiance de travail...*). Il est possible de les prévenir.

Cette formation permettra à l'ensemble du personnel de votre société de comprendre les facteurs de risques et les conséquences des RPS pour mieux les prévenir (*notamment dans votre DUERP*).

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Identifier les RPS et leurs impacts sur la santé ;
- ⇒ Appréhender le cadre réglementaire des RPS ;
- ⇒ Maîtriser le rôle des instances face aux RPS ;
- ⇒ Comprendre et être acteur d'une démarche de prévention.



Contenu de la formation

- ⇒ **Généralités sur les risques psycho-sociaux** : harcèlement, stress, violences... ; impacts sur la santé ; gestion du stress ;
- ⇒ **Enjeux et responsabilités** : humains, économiques et juridiques ; obligations réglementaires générales et spécifiques ;
- ⇒ **Le CSE et les RPS** : rôle de l'instance et des référents harcèlement ; les outils de l'instance ; point sur CSSCT ;
- ⇒ **RPS et démarche de prévention** : l'évaluation des RPS (diagnostic RPS), les différents niveaux de mesures de prévention ; le plan d'action et son suivi.



Public visé

Public :

- ⇒ Cette formation est ouverte à tous les publics :
 - Membres élus au CSE et/ou de la CSSCT ;
 - Salariés amenés à réaliser des tâches stressantes ou travaillant dans des conditions de stress ;
 - Employés ayant un terrain favorable aux RPS.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Apports d'outils concrets et de stratégies facile à mettre en œuvre rapidement au quotidien ;
- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (animation en groupes de travail, apports de connaissances, utilisation de supports vidéos...) ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 400 €





Gestion du stress



Objectifs

Le stress envahi notre vie quotidienne au niveau professionnel comme personnel. La gestion du stress est difficile. Il est donc nécessaire d'apprendre à relativiser afin de trouver des moments de relaxation et de détente.

Cette formation permettra à l'ensemble du personnel de votre société/association d'apprendre à gérer son stress mais également ses émotions.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Se familiariser avec la gestion du stress ;
- ⇒ Maîtriser les outils capables de contrer le stress ;
- ⇒ Trouver un comportement durable pour éviter le stress ;
- ⇒ Comprendre la cohérence cardiaque.



Contenu de la formation

- ⇒ Le stress et les sources de stress ;
- ⇒ Les symptômes du stress ;
- ⇒ La neutralisation des sources stressantes ;
- ⇒ Les techniques de relaxation et d'ancrage positif ;
- ⇒ Les méthodes de gestion émotionnelle ;
- ⇒ Les modifications comportementales et la mise en place de nouvelles habitudes ;
- ⇒ La résistance au stress ;
- ⇒ La cohérence cardiaque.



Public visé

Public :

- ⇒ Cette formation est ouverte à tous les publics :
 - Salariés amenés à réaliser des tâches stressantes ;
 - Salariés travaillant dans des conditions de travail stressantes ;
 - Employés ayant un terrain favorable au stress.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Apports d'outils concrets et de stratégies facile à mettre en œuvre rapidement au quotidien ;
- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (nombreux ateliers pratiques et animation en groupes de travail, apports de connaissances, utilisation de supports vidéos...)
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1 jour (7 heures)

Tarif : 400 €





Prévention du risque chimique



Objectifs

Omniprésents sur les lieux de travail, les produits chimiques passent parfois encore inaperçus. Pourtant de nombreux produits chimiques peuvent avoir des effets sur l'homme et son environnement. Repérer les produits, les mélanges ou les procédés chimiques dangereux et connaître leurs effets, constituent une première étape avant la mise en œuvre des moyens de prévention adaptés.

Cette formation permettra à votre société d'acquérir les bases en prévention du risque chimique.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Identifier les risques liés aux agents chimiques pour la sécurité et la santé des travailleurs ;
- ⇒ Reconnaître les moyens de protection et les règles de base de la prévention.



Contenu de la formation

- ⇒ La réglementation liées aux produits chimiques ;
- ⇒ Les accidents du travail et les maladies professionnelles ;
- ⇒ Terminologie ;
- ⇒ Différents agents chimiques dangereux (toxicité, agressivité, inflammabilité...);
- ⇒ Identification des agents chimiques ;
- ⇒ Mesures de prévention du risque chimique ;
- ⇒ Règles de stockage et de manipulation, suivi médical ;
- ⇒ Conduite d'urgence.



Public visé

Public :

- ⇒ Toute personne ayant à manipuler, utiliser ou stocker des agents chimiques dangereux ;
- ⇒ Toute personne souhaitant acquérir des connaissances de base sur les produits chimiques.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, animation par groupes de travail...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1/2 journée (4 heures)

Tarif : 300 €





Coaching et formation en ergonomie et sécurité professionnelle



Objectifs

Cette formation permettra de faire acquérir au personnel les règles d'ergonomie et de sécurité tout en vérifiant leur application afin de limiter les accidents du travail et les maladies professionnelles.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Protéger le personnel de votre établissement grâce à l'acquisition de connaissances ainsi que d'actions préventives et correctives nécessaires pour organiser et gérer vos activités dans le respect des règles d'ergonomie et de sécurité ;
- ⇒ Prévenir les accidents du travail et les maladies professionnelles.



Contenu de la formation

- ⇒ La réglementation relative à la sécurité professionnelle de manière succincte ;
- ⇒ Notions d'ergonomie (prévention des TMS, règles d'économie d'effort, gestes et postures...);
- ⇒ L'analyse de son activité de manière objective ;
- ⇒ La mise en place d'un plan d'action efficace et réalisable avec un calendrier de suivi.



Public visé

Public :

- ⇒ Cette formation est ouverte à tous les publics :
 - Salariés amenés à répéter des gestes répétitifs ;
 - Salariés itinérants, travaillant debout ou assis de manière prolongée ;
 - Employés de manutention ;
 - Employés ayant un terrain favorable aux TMS (troubles musculo-squelettique).

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Etude du(des) poste(s) de travail en amont (fiche de poste, photos, vidéos...);
- ⇒ Observation des opérateurs en action sur leur lieu de travail ;
- ⇒ Explication et rappel des règles générales d'ergonomie et de sécurité ;
- ⇒ Mise en place de corrections et de pistes d'amélioration ;
- ⇒ Rédaction d'un rapport d'intervention à destination de la direction de l'établissement ou du groupe ;
- ⇒ Suivi possible par la suite ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la réalisation de cette action dans votre établissement.



Offre proposée

Durée de la formation : A définir en fonction de vos besoins

Tarif : 60 € / heure





La communication professionnelle



Objectifs

La communication professionnelle est importante pour garantir des relations saines et pérennes au sein de vos équipes mais également avec vos fournisseurs et vos clients.

Cette formation permettra à l'ensemble du personnel de votre société/association d'accueillir, informer et conseiller les clients en utilisant un langage adapté au monde professionnel.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Citer les règles usuelles de savoir-être dans le langage et le comportement professionnel.
- ⇒ Distinguer les différents registres de langages ;
- ⇒ Justifier l'intérêt du travail en équipe et les attitudes favorisant les relations professionnelles ;
- ⇒ Identifier les attitudes et les facteurs favorisant la communication ;
- ⇒ Repérer les freins à la communication.



Contenu de la formation

- ⇒ Nature et forme de la communication ;
- ⇒ Les différentes situations de communication ;
- ⇒ Les obstacles à la communication ;
- ⇒ Les attitudes et techniques favorisant une bonne communication.



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises, associations ou autre structure souhaitant travailler sur les compétences psychosociales liées à la communication professionnelle.

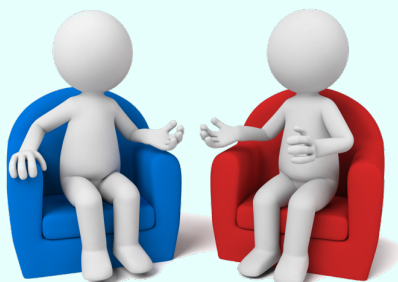
Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Apports d'outils concrets et de stratégies facile à mettre en œuvre rapidement au quotidien ;
- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (nombreux ateliers pratiques et animation en groupes de travail, apports de connaissances, utilisation de supports audios...)
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1/2 journée (4 heures)

Tarif : 300 €





Formation équipier d'évacuation (Guide-file / Serre-file)



Objectifs

La réglementation impose à chaque établissement recevant du public (ERP) ou des travailleurs l'obligation d'installer des plans d'évacuation et de former des équipiers d'évacuation (guide-files et serre-files).

Le guide-file dirige les personnes vers les différentes issues de secours et les accompagne au point de rassemblement. Le serre-file, lui, veille, lors de l'évacuation, qu'aucune personne ne reste dans la zone ou à l'étage dont il a la charge.

Cette formation permettra aux futurs équipiers d'évacuation de votre société de connaître la conduite à tenir pour évacuer les locaux en cas de nécessité.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Organiser et diriger une évacuation ;
- ⇒ Mettre en œuvre les consignes et procédures de l'établissement.



Contenu de la formation

- ⇒ Les causes de l'évacuation ;
- ⇒ L'organisation de sécurité de l'établissement ;
- ⇒ Alarme, alerte, point de regroupement, zone de mise en sécurité (refuge), point de rassemblement
- ⇒ Les fumées ;
- ⇒ Les moyens matériels de prévention et d'intervention ;
- ⇒ Rôles et missions des personnels d'évacuation ;
- ⇒ Exercices pratiques.



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises, quelque soit la nature de leurs activités ;
- ⇒ Les établissements recevant du public (ERP).

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos, ateliers pratiques...);
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 1/2 journée (4 heures)

Tarif : 350 €





Manipulation d'extincteurs sur bac à feu



Objectifs

La sécurité incendie est bien trop souvent sous-estimée dans l'environnement professionnel. Pourtant, ce risque peut causer des blessures, des dégâts physiques et matériels mais aussi de lourdes pertes financières. Selon le Code du Travail (articles R 4227-28 et R4227-39), la formation sur le maniement d'extincteurs est un impératif légal de l'employeur.

Cette formation permettra à votre personnel de mettre en œuvre une extinction en maîtrisant le maniement d'un extincteur approprié au type de feu.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Réagir en cas de départ de feu ;
- ⇒ Maîtriser les consignes d'urgence et
- ⇒ Alerter et prévenir les secours ;
- ⇒ Protéger les personnes, les biens et limiter les conséquences d'un sinistre lié à un incendie ;
- ⇒ Connaître les outils d'extinction.



Contenu de la formation

- ⇒ Le cadre réglementaire ;
- ⇒ Les causes d'incendie ;
- ⇒ Le triangle du feu et les classes de feux ;
- ⇒ La propagation ;
- ⇒ Les moyens d'extinction et la protection ;
- ⇒ Les consignes d'incendie (alarme et alerte) ;
- ⇒ Manipulation d'extincteurs sur bac à feu écologique.



Public visé

Public :

- ⇒ Toutes les entreprises, quelque soit la nature de leurs activités ;
- ⇒ Les établissements recevant du public (ERP).

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, utilisation de supports vidéos...)
- ⇒ Atelier de manipulation d'extincteurs à l'aide d'un simulateur de flammes (bac à feu) écologique ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Partage de supports sur demande à l'ensemble des participants à la formation ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation ;
- ⇒ Inscription de la formation au registre de sécurité de l'entreprise.



Offre proposée

Durée de la formation : 1/2 journée (2 ou 4 heures)

Tarif :

- 300 € pour 2 heures (consommables inclus)
- 500 € pour 4 heures (consommables inclus)

