

Le Document Unique Évaluation et Maîtrise des Risques Professionnels

Objectifs :

Connaître les enjeux liés aux risques professionnels afin de les prévenir et de se conformer à la réglementation en vigueur et ainsi de constituer le Document Unique exigé par la réglementation.

Personnes concernées :

Tout responsable d'établissement recevant du public.

Pré requis :

Notions générales en hôtellerie restauration.

Méthode Pédagogique :

Active et participative, basée sur un apport théorique avec la présentation de cas concrets.

Etude de cas.

Diagnostic sur site.

Matériel Pédagogique :

Remise d'un support de formation et d'un rapport de diagnostic des risques professionnels liés à l'activité de l'hôtellerie restauration.

Évaluation :

Exercices pratiques

Questionnaire

Remise d'une attestation de stage

Programme :

Ce stage se déroule idéalement sur votre site.

Contexte réglementaire :

- Structure administrative de la prévention
- Les intervenants de la sécurité
- L'Arbre des causes
- Cadre juridique, obligations et sanctions

Les Risques Professionnels

- Les types de risques liés à la sécurité et à la santé des travailleurs
- Identification des risques liés au Unités de travail
- Inventaires et détection des risques
- Évaluation et classement des risques
- Maîtrise des risques
- Actions de prévention et de protection

Constitution du Document Unique

- Méthode, forme et contenu
- Risques machines de base

Risques Hygiène Alimentaire :

- Risques microbiologiques
- Les bases HACCP
- Le plan de nettoyage



Durée : 2 jours
(14 heures)