

Objectifs :

- Analyser dans son environnement de travail les risques d'accidents
- Connaître et appliquer des procédures de sécurité
- Identifier et utiliser un E.P.I
- Sensibiliser le personnel sur une attitude responsable

Participants :

Agent de restauration – Chef d'équipe

Niveau ou connaissances préalables requis:

Travailler et participer au service dans un établissement scolaire

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Exercices pratiques
Utilisation des expériences

Durée:

7 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:

- d'un questionnaire en début et en fin de formation
- Mise en situation des participants

SECURITE AU TRAVAIL ET ECOGESTES

Savoir analyser son environnement de travail

Identifier les risques d'accidents dans son environnement

Mettre en place des mesures préventives concernant :

Les chutes et glissades, les coupures, les machines à risque, les risques électriques, les brûlures, les règles de stockage

Utilisation des organes de sécurité sur les machines

Les règles d'utilisation des produits d'entretien :

La connaissance des symboles signalant un danger

Règles d'utilisation des produits d'entretien

L'utilisation des Equipements de Protection Individuel

La protection du dos :

Les facteurs majorant les risques en matière de port de charge

L'application des bons gestes et la définition d'une bonne posture

Les règles de port de charges lourdes

La sécurité au travail au service des écogestes

Définition du développement durable et des écogestes

L'utilisation raisonnée de l'eau

La maîtrise de l'énergie

L'utilisation raisonnée des produits d'entretien

La gestion des déchets