



SÉCURITÉ & HYGIENE AU TRAVAIL : CONSEILS & OBLIGATIONS

Référence : BFC_FOR_SECURITE_HYGIENE_TRAVAIL

Thématique : Formation-Prévention Sécurité Hygiène alimentaire

Objectif

Soyez en conformité avec la réglementation.

Public

Chef d'entreprise, salarié.

Programme

- Principe de prévention, hygiène et sécurité au travail
- Organismes professionnels liés à la sécurité au travail.
- Responsabilités en entreprise sur la sécurité.
- Principaux risques professionnels.
- Démarches à réaliser :
 - identification des postes de travail dans mon entreprise
 - identification des risques dans mon entreprise
 - sensibilisation aux risques chimiques, physiques, sécurité incendie
 - vérifications périodiques à réaliser
 - habilitations, autorisations liées à la sécurité
 - formations obligatoires à la sécurité
 - rédaction du Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels (DUERP)
 - mise à jour du DUERP.

Formation complémentaire conseillée

SST

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Avoir des bases sur un tableur.

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

- Formateur spécialisé dans le domaine d'intervention et sélectionné par la CMA.
- Séance de formation en salle avec vidéoprojecteur.
- Effectif de 5 à 10 stagiaires.
- Guides sur les affichages obligatoires et les vérifications périodiques.

Suivi et évaluation de l'action de formation

Évaluation formative tout au long du stage - Feuille d'émargement - Attestation de stage.

Coût de la formation

Coût total pour 1 jour de formation : 210 euros comprenant les frais pédagogiques et les frais d'inscriptions



[voir les conditions générales de vente.](#)

Ces coûts peuvent être pris en charge par les financeurs de la formation. Des offres promotionnelles peuvent vous être proposées par nos services, sous certaines conditions.

Votre conseiller Chambre de métiers vous aide dans vos démarches et vous accompagne dans le montage du dossier de prise en charge de la formation.

Renseignez-vous en cliquant sur « Être rappelé » en bas de la fiche.

Réservez dès maintenant votre place

Attention, les places à nos formations sont limitées. Si cette formation vous intéresse, réservez votre place directement en ligne ci-dessous.

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation d'handicap.

Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Bourgogne Franche Comté

N°SIRET : 130 026 073 00010

N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39

(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Délivré par:

- 89 - Sens (Antenne) : 8 Impasse de l'Europe – ZA du Saule Fendu - 89100 MAILLOT

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Tout public - contact