


Métiers de l'hôtellerie

Risques professionnels

	2 jours
2021	13.14 octobre
	Médecins Infirmier(e)s IPRP Assistants techniques
	930 € HT - Repas inclus
DPC action soumise à validation	

Référence : 19x009

La finalité de ce stage est d'être en capacité de proposer à chacune des entreprises concernées des mesures de prévention technique et organisationnelle, à travers les différents types d'organisation, catégories d'hébergement, et diversité des métiers.

R

Prérequis

Exercer en service de santé au travail.

Objectifs

- Identifier les différents types d'hôtellerie et d'hébergement, et les risques professionnels spécifiques de chacun des métiers.
- Aider les entreprises du secteur dans la construction d'une démarche de prévention des risques professionnels et de maintien en emploi.
- Développer et valoriser les actions en milieu de travail dans le cadre de la pluridisciplinarité.

Programme

- Identifier les différents types d'hôtellerie et restauration.
 - Les caractéristiques du secteur d'activité (évolution, branche professionnelle, statistiques AT/MP).
 - Les différentes organisations du secteur hôtellerie et hébergement.
 - Les catégories d'hébergement et les chaînes hôtelières.
 - L'hôtellerie traditionnelle et l'hôtellerie de prestige.
 - La diversité des métiers de l'hôtellerie et de l'hébergement, de la cuisine à la direction.
- Appréhender les facteurs de risques professionnels spécifiques aux métiers de l'hôtellerie et de l'hébergement.
 - Relations des travailleurs et travailleuses avec la clientèle, dans le cadre de leurs activités.
 - Ambiances physiques (bruit, vibrations, lumière, ambiance thermique, etc.)
 - Emploi de produits chimiques.
 - Agents biologiques, dont le COVID-19.
 - Contraintes posturales et manutentions manuelles.
 - Contraintes organisationnelles et relationnelles.
 - Autres risques.
 - Accidents du travail et maladies professionnelles.
- Proposer des mesures de prévention technique (collective et individuelle) et organisationnelle.
 - Aménagements des locaux et des chambres.
 - Mobiliers et matériels ergonomiques.
 - Gestion des produits d'entretien.
 - Prise en charge du personnel confronté à la violence externe (clients).

Modalités pédagogiques

- Pédagogie interactive et participative.
- Apports théoriques et exemples pratiques. Diaporama illustré avec de nombreuses photos de situations réelles de travail.
- Réflexion de groupe et mise en situation des stagiaires.
- Évaluation de la formation : QCM.

ANIMATION
Ingenieur sécurité
DÉROULEMENT
➢ 9h00-12h30 / 13h30-17h00
SUIVI ET ÉVALUATION
<ul style="list-style-type: none"> ➢ Supports de cours inclus. ➢ Tests de positionnement. ➢ Évaluation des acquis : autoévaluations, quiz, analyses de cas, etc. ➢ Évaluation à froid. ➢ Remise d'un certificat de réalisation.
 <p>afometra FORMATION EN SANTÉ AU TRAVAIL</p> <p>Organisme de formation certifié ISO 9001:2015, ODPC, datadocké</p>