

FORMATION CHR : HYGIÈNE - SÉCURITÉ - QUALITÉ - DROIT

L'évaluation des risques professionnels en milieu CHR

RST.35

PUBLIC CONCERNÉ

- Délégués du personnel
- Membres du CHSCT
- Chefs de service (maître d'hôtel, gouvernante, chef de réception)
- Personnel hôtelier

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposé théorique
- Étude de cas pratiques

FORMATION INTRA

Prix HT par Jour : 1090€
Durée conseillée : 1 jour
Participants : 8

FORMATION INTER

Prix HT par session : Nous contacter au
0164210994

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Sensibiliser le personnel aux risques professionnels
- Donner aux participants la méthodologie et les outils adaptés à leur métier pour évaluer et prévenir ces risques

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis nécessaire

PROGRAMME

- Pourquoi le personnel est concerné par l'évaluation des risques professionnels

Questions – réponses

Par qui, quand et comment

A quoi va servir l'évaluation des risques professionnels

- Explication des « Fiches de bonne pratique santé et sécurité » en restauration traditionnelle et hôtellerie

Méthodologie de l'évaluation

Les questions qu'il faut se poser

CENTRE NATIONAL DE LA FORMATION - CONSEIL EN ENTREPRISE CNF - CE
38 RUE DES MATHURINS PARIS - AGENCE DE MARNE LA VALLEE : 01.64.21.09.94
Internet : www.cnfce.com E-mail : info@cnfce.com - FAX : 01.64.72.03.69