

# PACK PRÉVENTION ET SÉCURITÉ DANS LES RESTAURANTS »»

Vos formations obligatoires et réglementaires pour votre entreprise. Le présent pack de formation regroupe quatre modules distincts : Sensibilisation aux gestes de premier secours (3h30), Sensibilisation gestes et postures, Réaliser ou mettre à jour le Document Unique, Manipulation des extincteurs – Feux simulés

## Objectif pédagogique :

Identifier et évaluer les risques professionnels majeurs liés à la restauration et comprendre le rôle du Document Unique, Maîtriser les actions essentielles en cas d'incendie et d'accident (premiers secours, évacuation, utilisation des extincteurs), Appliquer les principes d'une bonne ergonomie pour prévenir les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS).

## Programme détaillé

### Jour 1 Prévention des risques 3H30 :

Introduction aux risques professionnels : Importance de la sécurité et présentation des principaux risques spécifiques à la restauration (coupures, brûlures, chutes, produits chimiques, etc.), Rôle des Équipements de Protection Individuelle (EPI) et signalisation de sécurité, Les obligations légales et la responsabilité de chacun.

### Le Document Unique d'Évaluation des Risques (DUER) rédaction maison 3H30 :

Qu'est-ce que le DUER ? Son objectif et sa structure simplifiée : Méthode d'identification des dangers et d'évaluation des risques en restauration, Mise en place d'actions de prévention concrètes et leur suivi, Implication du personnel dans la démarche de prévention.

### Jour 2 : Sécurité au travail formateur, Module Incendie et Évacuation 3H30:

Causes et classification des feux en restauration, Atelier pratique : Utilisation des extincteurs, Consignes de sécurité, alerte et rôle des équipiers, Procédure d'évacuation du public et du personnel.

### Module Premiers Secours 1H30:

Les principes fondamentaux : protéger, alerter, secourir, Atelier pratique : Les gestes qui sauvent (hémorragie, PLS, RCP, brûlures, malaises), Conduite à tenir face aux accidents courants en restauration.

### Module Gestes et Postures 2H00:

Comprendre les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) : causes et prévention, Analyse et correction des postures de travail spécifiques (port de charges, travail en cuisine, service en salle), Conseils pratiques et exercices pour adopter des gestes ergonomiques et limiter les efforts répétitifs.

**DURÉE :** 2 jours – 14 heures

## Public concerné et pré-requis

Ce programme s'adresse à l'ensemble du personnel des établissements de restauration : employés de cuisine et de salle, personnel d'entretien, managers et responsables.

## Modalité de réalisation

Positionnement par une entreprise, par un gérant d'entreprise ou en direct si salarié(e) du particulier employeur.

## Délais & modalités d'accès

Au plus tard 7 jours avant la date de début de la formation

## Participants

Jusqu'à 8 personnes

## Méthodes pédagogiques

Apports théoriques, échanges, partage d'expérience, démonstrations par les formateurs dont au moins un est certifié SST,

Formation s'appuie sur l'illustration de nombreux risques (vidéo et photos) et à travers la résolution de cas pratiques spécifiques à l'établissement.

Exercices d'apprentissage en groupe, mises en situation de cas liés aux risques propres à l'établissement et à l'activité des participants.

Exercices pratiques sur feu réel, jeux de simulation dans la centre.

## Modalités évaluations et de suivi

Mises en situation, QCM sur les principales notions abordées en fin de stage, Appréciation en continu pendant les mises en situation, Mise en pratique complète et individuelle en fin de stage, Formulaire d'évaluation de la formation, Feuilles de présence, Attestation de réussite

## Support remis

Livret de formation, Fiches pratiques, Modèles de protocoles, Attestation de formation

## Accessibilité handicap

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (aménagement et accessibilité possible)