



www.octafood.fr



@Octafood

Suite à cette formation vous aurez les compétences nécessaires pour conseiller et accompagner l'employeur dans la mise en œuvre de la démarche de prévention des risques professionnels.

## RISQUES PROFESSIONNELS DE SON ACTIVITÉ ET CONTRIBUTION À LA DÉMARCHE DE PRÉVENTION

### FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



**Durée :** 17,5h (évaluations incluses) - Soit 2,5 jours



**Tarif :** 1 200 € HT / journée\*

*\*Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 10 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis.  
~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.*



**Public concerné :** Responsable, référent ou collaborateur impliqué dans une démarche de prévention des risques professionnels (encadrement de proximité, membre du CSE-CSSCT, acteurs relais...).

Groupe de 10 stagiaires maximum.



#### Prérequis :

- Il est préférable d'avoir suivi l'autoformation en ligne « Acquérir les bases en prévention des risques professionnels » de l'INRS (gratuite).
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



#### Objectifs :

- Situer l'entreprise au regard de la prévention des risques
- Observer et analyser les situations de travail dans son entreprise
- Participer à la maîtrise du risque dans son entreprise
- Contribuer au recueil et à l'analyse des accidents de travail
- Proposer des mesures de prévention



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise
- Personnes en situation de handicap : nous contacter.*



#### Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :  
Mathilde CORBET  
06 33 27 56 07  
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :  
Antoine RAVEROT  
07 84 32 94 19  
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :  
Isabelle GAUDIN  
06 37 32 94 75  
jgaudin@octafood.fr



90 Route de Frans,  
69400 Villefranche/Saône  
04 28 39 03 00  
www.octafood.fr

16/01/2023



[www.octafood.fr](http://www.octafood.fr)



@Octafood

Suite à cette formation vous aurez les compétences nécessaires pour conseiller et accompagner l'employeur dans la mise en œuvre de la démarche de prévention des risques professionnels.

# RISQUES PROFESSIONNELS DE SON ACTIVITÉ ET CONTRIBUTION À LA DÉMARCHE DE PRÉVENTION

## FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



### Méthodes pédagogiques :

- Alternance de formation théorique, d'échanges et d'exercices pratiques. Etudes de cas et mise en situation dans les ateliers avec retour d'expériences.
- Utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo.



### Programme de formation :

#### Une partie « théorique »

- Démarche de prévention et les différents enjeux
- Risques de son métier : les différents risques, observation, outils et critères d'évaluation
- Analyse d'accident du travail : le recueil et l'organisation des faits pour construction de l'arbre des causes
- Recherche et hiérarchisation des mesures de prévention en prenant en compte les principes généraux de prévention
- Construction et suivi du plan d'actions

*Les stagiaires auront un support de formation*

#### Une partie « pratique »

- Mises en situation professionnelles
- Partage et retour d'expérience



Prise de contact projet :  
Mathilde CORBET  
06 33 27 56 07  
[mcorbet@octafood.fr](mailto:mcorbet@octafood.fr)



Prise de contact devis :  
Antoine RAVEROT  
07 84 32 94 19  
[araverot@octafood.fr](mailto:araverot@octafood.fr)



Formatrice - Conseil :  
Isabelle GAUDIN  
06 37 32 94 75  
[jgaudin@octafood.fr](mailto:jgaudin@octafood.fr)



90 Route de Frans,  
69400 Villefranche/Saône  
04 28 39 03 00  
[www.octafood.fr](http://www.octafood.fr)

16/01/2023