



Maîtriser les gestes et postures en hôtellerie

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Diminuer les risques d'accidents et de maladies professionnels liés aux activités physiques en hôtellerie.

Programme

I - Se situer en tant qu'acteur de prévention

Comprendre l'intérêt de la prévention :

- Connaître les acteurs de la prévention
- Identifier la nature et l'importance des AT (Accidents du Travail) et des MP (Maladies Professionnelles)
- Estimation pour l'entreprise et le personnel des préjudices humains et économiques

II - Principes de base de la manutention : limiter les risques liés à la manutention manuelle en appliquant les principes de base de sécurité physique et d'économie d'efforts.

Connaître les risques de son métier :

- Définitions de base
- Identifier les risques, les dommages, les moyens de prévention existant
- Identifier l'activité au travail, repérer les contraintes

Connaître le fonctionnement du corps humain :

- Description et fonctionnement des articulations, des muscles...
- Identifier les dommages qui affectent la colonne vertébrale, les membres supérieurs

III-Participer à la maîtrise du risque dans son entreprise

- Cas pratiques adaptés aux activités en hôtellerie : housage déhousage des couettes, réfection des lits, nettoyages des salles de bain, des chambres...
- Proposition de solutions, adaptations

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie: salarié, dirigeant, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

360 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation très opérationnelle avec mises en situation dans les chambres d'hôtels

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Être capable de se situer en tant qu'acteur de prévention. Être capable d'observer et d'analyser sa situation de travail en s'appuyant sur le fonctionnement du corps humain. Être capable de participer à la maîtrise du risque dans son hôtel.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Apports théoriques en salle de cours. Nombreux exercices pratiques

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 08/01/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts



JEGO Maud

maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



CCI FORMATION
BRETAGNE