UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

7 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

GESTES ET POSTURES ADAPTES AU PERSONNEL HOTELIER

PUBLIC : Tout salarié des métiers de l'hôtellerie : Personnel d'étage, agents de maintenance, lingères, personnels de restauration, et plus largement tout salarié du secteur hôtelier amené à effectuer des gestes répétitifs ou de manutention dans le cadre de son activité.

PRE REQUIS : Aucun

PRESENTIEL

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Identifier les différents risques liés à l'activité physique et adopter les bons gestes et postures.
- Organiser son travail pour assurer sa sécurité et diminuer les contraintes.
- Maîtriser les techniques spécifiques liées aux métiers de l'hôtellerie et améliorer ses conditions de travail.
- Comprendre le mécanisme d'apparition des dommages corporels.
- Repérer les acteurs internes et externes de la prévention en entreprise.
- Proposer des actions de prévention adaptées à leur poste

MÉTHODE :

Alternance d'apports théoriques, d'ateliers pratiques, de cas concrets, de jeux de rôles

Méthode active et participative

En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATION

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

7 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

COMPRENDRE LES ACCIDENTS DE TRAVAIL EN HOTELLERIE

- Identifier les risques professionnels liés aux gestes et postures en hôtellerie.

IDENTIFIER ET REPERER LES RISQUES DANS L'ETABLISSEMENT

- Repérer les postures et gestes à risque
- Analyser les causes des accidents
- Identifier les facteurs aggravants liés à l'organisation et à l'environnement

AGIR POUR PREVENIR : GESTES, POSTURES ET MANUTENTION

- Adopter les bonnes pratiques de manutention manuelle
- Réaliser les gestes et postures adaptés aux tâches spécifiques de l'hôtellerie
- Appliquer les principes d'ergonomie et d'économie d'effort

ORGANISATION ET COMMUNICATION POUR UNE PREVENTION DURABLE

- Organiser le travail pour réduire les risques physiques
- Promouvoir la culture de prévention au sein de l'équipe
- Améliorer la communication interne autour de la sécurité

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en ergonomie