Programme de Formation

Sécurité en Industrie Agroalimentaire Lamballe

Organisation

Durée : 1 heure
Mode d'organisation : Mixte

Accessibilité :

Pour toute personne en situation de handicap, nous contacter afin que nous puissions étudier, ensemble, les possibilités d'aménagement.

Référente handicap du Cfma : Cécile LEYRIT
cecile.leyrit@cfma.school

Nombre de participants : Groupe de 0 à 0 personnes.

Contenu pédagogique

Objectifs pédagogiques

- Connaître les règles de sécurité en entreprise pour se protéger et protéger les autres,
- Identifier les règles d'utilisation des machines et des outils,
- Identifier les risques et utiliser les Équipements de Protection Individuels (EPI) adaptés à son poste de travail,
- Connaître les conduites à tenir en cas d'incendie, de fuite d'ammoniac et d'accident de travail.

Programme détaillé de la formation

1/ Circulation dans l'enceinte de l'entreprise
- Limite de vitesse
- Les règles de priorité
- Le code d'accès personnel
- L'utilisation des miroirs

2/ Prévention des risques de chutes
- Lavage des bottes/chaussures
- Nettoyage des sols
- Déplacements dans l'usine et dans les escaliers

3/ Les manutentions manuelles
- Manipulation des rolls/chariots
- Les postures du dos (bonne et mauvaise position)
- Capital santé

4/ Matériels de manutention
- Consignes de prévention
- Usage interdit
- Conditions d'utilisation de chariots élévateurs à conducteur porté

5/ Le travail au couteau
- Les EPI (le tablier de protection, le gant de protection main, le gant de protection épaulière)
- La coutelière
- L'affileur

6/ Consignes de sécurité : utilisation des machines
- Armoires électriques
- Pictogrammes de dangers

7/ Le bruit

8/ Utilisation de produits chimiques
- Contact avec l'organisme

- Pictogrammes de dangers
- Les EPI et la manipulation de produits chimiques

9/ Consignes en cas d'évacuation

10/ Consignes en cas d'incendie/de fuite d'ammoniac

- Alerter, Éteindre, Suivre les consignes
- Classes de feu et extincteurs

11/ Conduite à tenir en cas d'accident de travail

- Protéger, Alerter, Secourir
- Reconnaître le SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

Public concerné par la formation

Toute personne ayant une nouvelle prise de poste en industrie agro-alimentaire.

Prérequis nécessaires pour participer à la formation

Pas de prérequis.

Lieux et dates de formation

Consultable sur notre site : https://www.cfma.school/

Modalités d'accès à la formation

- Être intérimaire et inscription via les agences intérimaires.
- Délais suivant la planification à la carte.

Moyens d'encadrement

Formateur en hygiène et sécurité.

Moyens pédagogiques et techniques

- Salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Casques de réalité virtuelle

Modalités de suivi pédagogique

- Apports théoriques à partir d'exemples terrain (support de présentation, vidéos, photos, ...)
- Mises en situation en immersion virtuelle,
- Echange entre participants.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Questionnement oral de début de formation
- Evaluation des connaissances en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction à chaud

Livrables à l'issue de la formation

- Livret d'accueil remis aux apprenants.

Formalisation à l'issue de la formation

- Certificat de réalisation
- Attestation de fin de formation remise à l'apprenant

Coût de la formation

Prix public: 45,00 € HT/pers
Pour tout devis personnalisé ou formation en intra : Tarif sur demande, nous consulter.

Indicateurs de performance (Moyenne des 12 derniers mois)

Taux de réussite : 100 %
Taux de satisfaction : 91 % (Moyenne du taux de satisfaction attribuée par les apprenants)

Les conditions générales de vente sont consultables sur notre site internet et adressées sur demande.

www.cfma.school