

Titre	Durée	Public concerné	Pré-requis	Objectifs	Méthodes mobilisées – Méthodes d'évaluation	Modalités et délais d'accès	Tarifs
Evaluation des risques professionnels	07h00 (1 jour)	Employés ou encadrement des entreprises de l'alimentaire	Maitrise de la langue française Avoir des connaissances de base en sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître les exigences réglementaires relatives à la prévention des risques professionnels • Connaître les classes de dangers existants en milieu professionnel • Savoir identifier les événements dangereux spécifiques à leurs activités • Savoir identifier, évaluer et hiérarchiser les risques • Savoir élaborer un plan d'action faisant suite à l'évaluation des risques 	<u>Méthodes :</u> - Visite de tous les ateliers de travail et recherche des dangers potentiels -Travaux dirigés : réalisation de l'évaluation des risques d'un atelier de travail; construction du plan d'action associé <u>Outils :</u> papier – crayon – ordinateur - quizz <u>Evaluation :</u> en début et en fin de session (quizz)	Envoyer un mail depuis l'espace « contact » du site internet <u>Délai de réponse :</u> 7 jours ouvrés <u>Délai d'accès :</u> 45 à 60 jours	<u>Tarif probable :</u> 800€ TTC (hors déplacement) Tarif précis sur devis

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

- Les sessions se déroulant dans les locaux de l'entreprise cliente, il conviendra de vérifier **au préalable avec celle-ci**, si les locaux de formation permettent un accès aisé aux personnes à mobilité réduite
- Sessions accessibles aux personnes souffrant de maladies chroniques ou de déficits sensoriels

COORDONNEES DE L'ORGANISME DE FORMATION : QCH - 27, rue du château d'eau – 33600 PESSAC – www.qch.fr – qch33@free.fr – 06.16.43.17.11 ou cliquer sur l'onglet « **contact** » du site internet