

# Positions et Ergonomie en Etablissement Collectif

## Objectif

- Prévenir les accidents du travail par des gestes adaptés
- Réduire les tensions musculaires au poste de travail

## Méthode

- Formation au sein de l'établissement
- Mise en situation réelle

## Moyen

- Support de formation individuel

## Durée

- 1 à 2 jours de formation

## Intervenant

- AG@P'pro  
Organisme de formation n° 72 33 05 519 30

## Programme

- **La Restauration Collective : « une activité à risque »**
  - Les influences exogènes sur les opérateurs.
  - Les conséquences anatomiques de ces facteurs
- **Les composantes de l'Ergonomie**
  - Définition
  - Principe d'étude des situations de travail
    - Méthodes (travaux neufs)
    - Moyens (maintenance)
    - Milieu (chef d'équipe, responsable production)
    - Main-d'œuvre (opérateurs, CHSCT)
    - Matières premières (palettisation, conditionnement températures)
  - Cas et Causes de dysfonctionnements
  - Recherche de solutions
  - Mise en œuvre et suivi des actions
- **Fiches de Bonnes Pratiques Santé et Sécurité**
  - La Réception
  - Le Stockage
  - La Production (chaude et froide)
  - Le Service
  - La Plonge et le Nettoyage