

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