

# Assurer la sécurité de tous en cuisine



Cette formation vous permettra de connaître et maîtriser les risques possibles dans une cuisine

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître la prévention des risques
- Apprendre les risques liés à l'électricité et au feu
- Savoir lire les symboles de sécurité et leur définition
- Maîtriser les premiers soins

## PROGRAMME

### La prévention des risques

- Le professionnalisme, la propreté, la lutte contre les habitudes, la connaissance des risques et le respect des consignes de sécurité.
- Les symboles et la sécurité : savoir les reconnaître et les définir.

### Les premiers soins

- Protection de la victime et des témoins, réaction adéquate avec la nature de l'accident.
- Les chutes et les glissades
- Règles et comportements à tenir en cuisine.

### Les risques liés à l'électricité

- Prévention, zone de danger et entretien du matériel et des locaux. Action à mener lors d'une électrocution.

### Les risques liés au feu

- Prévention des risques de brûlures, les risques d'incendie des corps gras, les gestes qui sauvent.
- L'armoire des premiers secours.
- Les gestes à faire en cas de coupure, chute ou brûlure.

Durée

14 HEURES

Tarif

700 €

Pré-requis

aucun

Profil du stagiaire

**Chef, gérant, toute personne travaillant en cuisine.**

Délai d'accès à la formation

**2 à 4 semaines selon financement**

Équipe pédagogique

**Formateur spécialisé**

Moyens pédagogiques et techniques

**-Salle dédiée à la formation**

**-Supports de formation**

**-Exposés théoriques**

**-Étude de cas concrets**

Évaluation de la formation

**-Feuilles de présence**

**-Questions orales ou écrites**

**-Mises en situation**

**-Questionnaires d'évaluation**

**-certificat de réalisation de la formation**



Mise à jour

**novembre 2023**



Taux de satisfaction de nos stagiaires (mai 2023 - novembre 2023)

**Données insuffisantes**