

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

Juin 2024



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2023 - juin 2024)

Données insuffisantes