

Gestes et Postures dans le secteur de la restauration

Référence :
SEC120

Catégories :
SECURITE

Sous-catégories: Sécurité générale

LANGUE(S) :



FR DE

DURÉE :

2 HEURE(S)

ORGANISME DE FORMATION :

BPFC

OBJECTIFS

Etre capable de détecter les risques d'atteintes à sa santé en rapport avec son activité physique.

Etre capable de proposer des améliorations de sa situation de travail.

Personnes concernées:

Salarié actif dans le secteur de la restauration.

CONTENU

Théorie : 1h

- Utilisation des connaissances de l'anatomie humaine pour identifier les risques liés à l'activité physique - Notions d'anatomie et de physiologie
- Identifier les éléments déterminants des gestes et postures de travail - Notions d'ergonomie du poste de travail debout
- Appliquer les principes de base de sécurité physique en fonction de la situation de travail
- Principes de base (évaluation de l'action à mener, plier les jambes, dos droit, s'approcher de la charge...)
- Proposition d'améliorations susceptibles d'éviter ou de réduire les risques identifiés
- Observation et analyse d'une situation de travail, aménagement du poste de travail, adaptation des outils

Pratique : 1h

- Principes de base de l'utilisation de la mécanique humaine et application sur les postes de travail en cuisine (préparation de plats et plonge).

PÉDAGOGIE

Exposés théoriques (en salle avec vidéoprojection et films)

PRÉREQUIS

Aucun

Cette formation est disponible en formule intra-entreprise