

PROGRAMME SECURITE EN ENTREPRISE



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Cette formation vise à renforcer la prévention des risques professionnels, la sécurité et la santé au travail, ainsi que la sûreté et la sécurité incendie au sein de l'entreprise, conformément aux obligations de l'employeur en matière de santé et sécurité au travail.

PUBLIC VISÉ :

- Responsables d'établissement, encadrants, personnel d'exploitation et tout salarié ayant un rôle dans la prévention des risques, la sûreté ou la sécurité incendie.

PRÉ- REQUIS :

- Aucun prérequis spécifique, formation ouverte à tous publics.

MODALITES DE LA FORMATION

DUREE : 14 heures.

FORMAT:

- Inter / intra-entreprise. En présentiel et/ou en distanciel (selon la demande de l'entreprise).

METHODES PEDAGOGIQUES :

- Exposés interactifs (diaporamas, supports PowerPoint).
- Vidéos illustrant des situations de travail réelles.
- Études de cas issues du contexte des participants.
- Mises en situation et exercices pratiques (situations de conflit, alerte incendie, repérage de risques, construction d'éléments du DUERP).

EFFECTIF : jusqu'à 12 stagiaires maximum (à renseigner selon votre choix organisationnel).

COUT DE LA FORMATION : 700 € HT / stagiaire.

MODALITES D'ACCES : après validation de l'inscription, l'entrée en formation se fait sous 1 mois maximum, sous réserve de disponibilité.

PROFIL DES FORMATEURS :

Consultant en sécurité des entreprises, intervenant dans le domaine de la prévention des risques professionnels, de la sûreté et de la sécurité incendie.

REFERENTE HANDICAP :

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Notre référente handicap, **Mme Stéphanie RAKOTOMALALA**, est disponible pour étudier les besoins d'aménagement et les possibilités d'accès à la formation.

Contact : 03 72 39 11 82 – stephanie.rakotomalala@qualiformations.fr

MODALITES D'EVALUATION :

- QCM de 20 questions en fin de formation pour évaluer les connaissances et compétences acquises.
- Exercices d'application et mises en situation tout au long de la formation (prévention des risques, sûreté, incendie).
- Accompagnement à l'élaboration ou à la mise à jour d'éléments du (DUERP).

DOCUMENTS REMIS AU STAGIAIRE :

- Livret stagiaire.
- Supports pédagogiques.
- Attestation individuelle de formation.

CONTENU DE LA FORMATION

I. Prévention des risques professionnels

1. Le chef d'entreprise et les responsabilités

- Rôle et obligations de l'employeur en matière de santé et sécurité au travail.
- Droits d'alerte et de retrait des salariés en cas de danger grave et imminent.
- Responsabilité des salariés dans l'application des consignes de sécurité.

2. Les documents obligatoires

- Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) : principe, mise à jour, exploitation.
- Registre du personnel.
- Plan de prévention et protocole de sécurité pour les interventions extérieures.
- Registre de sécurité.
- Exemple de documentation pour les produits dangereux (fiches de données de sécurité, étiquetage).

3. Les causes d'accidents

- Types d'accidents du travail et de situations dangereuses.
- Conduites à tenir en cas d'accident.
- Déclaration et suivi des accidents.
- Analyse et enquête après accident pour identifier les causes et définir des actions de prévention.

4. La prévention des dangers

- Principes généraux de prévention.
- Signalisation de sécurité (panneaux, pictogrammes).
- Repérage des dangers sur les postes de travail.
- Règles relatives à l'interdiction de fumer et aux zones concernées.

5. Les équipements de protection individuelle (EPI)

- Typologie des EPI (gants, protections auditives, chaussures de sécurité, lunettes, etc.).
- Utilisation, limites et entretien des EPI.
- Principaux types de risques couverts (mécaniques, chimiques, bruit, chutes, etc.).

6. L'hygiène au sein de l'entreprise

- Exigences relatives aux vestiaires, toilettes, douches.
- Niveaux de bruit, températures, qualité de l'environnement de travail.
- Accès à l'eau potable.
- Rappels sur l'hygiène en lien avec les denrées alimentaires (nettoyage, températures, dates limites, conservation, chaîne du froid) lorsque pertinent pour l'activité.

II. Sûreté en entreprise

1. Accueil et information

- Organisation de l'accueil (public, visiteurs, prestataires).
- Transmission des consignes de sûreté.

2. Sensibilisation à la sécurité et à la sûreté

- Intégration de la sûreté dans la culture sécurité de l'entreprise.

3. Définition de la sûreté

- Distinction sécurité / sûreté.

4. Cadre légal

- Rappels sur les textes encadrant la protection des biens et des personnes (sans entrer dans le détail juridique).

5. Les actes de malveillance

- Typologie des actes de malveillance : vols, dégradations, intrusions, agressions, fraudes par moyens de paiement.
- Lutte contre la vente ou la consommation d'alcool aux mineurs et contre l'ivresse manifeste lorsque l'activité y est exposée.

6. Réagir face aux actes de malveillance

- Équipements de sûreté et dispositifs de protection (vidéosurveillance, contrôle d'accès, alarmes, etc.).
- Gestion d'un conflit, attitude professionnelle, techniques de communication et de désescalade.
- Notions de base sur la phase de négociation en situation sensible.

7. Impact sur l'entreprise

- Conséquences humaines, organisationnelles, financières et d'image.
- Mises en situation et retours d'expérience.

III. Prévention de la sécurité incendie

1. Obligations réglementaires

- Rappels du cadre réglementaire en matière de sécurité incendie dans les entreprises.
- Signalétique permanente de sécurité et d'évacuation.
- Consignes de sécurité incendie et affichage.

2. Comprendre le feu

- Classes de feu.
- Notion de développement rapide du feu (règle des 3 minutes).
- Causes et conséquences d'un incendie.

3. Moyens de secours

- Les différents types d'extincteurs et autres moyens de secours.
- Conditions d'implantation et de maintenance.

4. Moyens de détection, alarme et alerte

- Dispositifs d'alarme incendie.
- Transmission de l'alerte et chaîne d'appel.

5. Règles d'évacuation

- Plan d'évacuation et cheminements.
- Reconnaissance du signal sonore.
- Rôle des guides et serre-files.
- Prise en compte des personnes à mobilité réduite.
- Point de rassemblement.

6. Risques spécifiques de l'établissement

- Identification des locaux à risques.
- Présence de produits combustibles.
- Mobilisation des secours extérieurs (pompiers, services d'urgence).