

## 1. Public cible et prérequis

**Public:** Chefs d'entreprise, directeurs, gérants, responsables, chefs cuisiniers

**Prérequis :** Ce stage s'adresse à des professionnels de la restauration, à des créateurs ou repreneurs d'entreprise

## 2. Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser la réglementation et la méthodologie relative à l'Évaluation des Risques Professionnels (EVRP)
- Réaliser une EvRPet transposer les résultats de l'évaluation dans le Document Unique (D.U)

## 3. Contenu pédagogique (2 jours)

- Accueil et présentation
- Evaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. Positionnement et attentes des stagiaires

### 3.1 Le cadre réglementaire

### 3.2 La démarche d'évaluation Les enjeux et présentation de la méthode

- L'identification des dangers et l'analyse des risques
- La classification des risques
- Les propositions de mesures de prévention

### 3.3 La réalisation de Document Unique (D.U)

- La forme
- Les modalités de réalisation
- Le contenu
- Le suivi et la mise à jour
- Cas concret dans le secteur CHR

## 4. Modalités techniques et pédagogiques

### 4.1 Les modalités pédagogiques

- Exposé théorique
- Échanges d'expériences
- Cas pratiques et corrigés

#### 4.2 Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

#### 4.3 Le matériel utilisé

- Supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard.
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

#### 4.4 Les documents remis aux participants

- Copie du support pédagogique

*Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes.*

*La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.*

### 5. Profil du formateur

La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

### 6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (cas pratiques, jeux de rôle)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

### 7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Voxia et le responsable de la formation

### 8. Sanction de la formation

Un certificat de réalisation et d'assiduité sera remis à chaque stagiaire en fin de formation.

VOXIA

Organisme de formation déclaré auprès de la Préfecture des Bouches-du-Rhône - NDA 93 13 12030 13 - SIRET 484 571 138 00052  
81 route des 3 Lucs – 13012 Marseille - 04.88.60.2019 – delphine@welcomechef.fr

## 9. Durée de la formation et modalités d'organisation

**Durée** : 2 jours (12 heures)

**Horaires** : Selon convention

**Modalité de la formation** : Présentiel

**Type de formation** : En intra ou en Inter-entreprises

**Lieu de la formation** : Au sein de vos locaux

**Nombre de participants minimum et maximum** : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

**Tarif** : Selon modalités - Nous contacter

**Délai d'accès à la formation** : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

**Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap** : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.