

COURS SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL

MERCREDI 8 FEVRIER ET JEUDI 9 FEVRIER 2017
de 14h30 à 17h45

Ce cours se tient sur deux après-midi

CHF 190.-
(membre SCRHG)

CHF 330.-
(non membre SCRHG)

Nous vous rappelons que le suivi de ce cours est obligatoire
au regard de la loi en vigueur.

A l'issue de ce cours, vous obtenez un certificat nominatif en matière de sécurité au travail et protection de la santé dans l'hôtellerie et la restauration.

CONTENU DU COURS

Application de la directive MSST (Directive 6508 de la CFST sur l'appel à des Médecins du travail et autres Spécialistes de la Sécurité au Travail)

Mode d'emploi – évaluation interne – audit

Quelques informations principales et générales sur la directive MSST

- a) Planification annuelle
- b) Plan de formation
- c) Planification financière
- d) Evaluation des accidents et des maladies d'ordre professionnel
- e) Contrôle

Le Stress négatif et ses conséquences

Les symptômes importants d'un Burn Out

Qu'est-ce que le harcèlement sexuel ?

Harcèlement psychologique (mobbing) et ses conséquences pour les entreprises

Règlement type

Protéger tout membre de son personnel victime de harcèlement sexuel ou mobbing par un dispositif interne d'aide et de recours.

L'accident n'arrive pas par hasard !

Inventaire des dangers dans la restauration et l'hôtellerie

La directive MSST en questions... et en réponses

Des questions concrètes aux questions fréquemment posées par les entreprises au sujet de leurs obligations légales

Schéma – Système de gestion de la santé et de la sécurité au travail

Documents à remplir dans sa future entreprise (chaque entreprise est différente)

Principes directeurs et objectifs en matière de santé et sécurité au travail

Supports :

DVD – Les nouveaux collaborateurs

DVD – Harcèlement sexuel en entreprise

DVD – La main, outil de génie

DVD – La décision « concepts de sécurité »