



CATALOGUE 2024-2025

EXPERTISES **CONSEILS** FORMATIONS

N° de déclaration d'activité : 32620288662

Pour les personnes en situation de handicap ,



merci de contacter Madame N. LE CAM au  0622321128

Pour les personnes en situation de handicap ,

merci de contacter Madame N. LE CAM  au  0622321128



PREVENTION ET GESTION DES RISQUES

<u>INTITULE</u>	<u>DUREE (jours)</u>	<u>SECTEUR D'ACTIVITE</u>	<u>PUBLIC CONCERNE</u>	<u>PREREQUIS</u>	<u>TAILLE DU GROUPE (Maximum personnes)</u>
Cadre réglementaire de la prévention dans l'entreprise 	1	Tous	Tout public	/	10
Sensibilisation à la Démarche Qualité et à la Gestion des Risques 	2	Tous	Tout public	/	10
Sensibilisation à la Démarche Qualité et à la Gestion des Risques Secteur Bâtiment et Travaux Publics 	1	Secteur Bâtiment et Travaux Publics	Tout public	/	10
L'après COVID 19, la continuité ou la reprise d'activité 	1	Tous	Tout public	/	12
Évaluation des risques professionnels et le document unique 	3	Tous	Toute personne susceptible de travailler sur l'évaluation des risques professionnels et l'élaboration du Document Unique	/	10
Évaluation des risques professionnels : De l'ÉVRP au DU : De la préparation à la formalisation. 	3	Tous	Toute personne susceptible de travailler sur l'évaluation des risques professionnels et l'élaboration du Document Unique	/	10

CATALOGUE 2024-2025 – 09/01/2024

Pour les personnes en situation de handicap ,

merci de contacter Madame N. LE CAM  au  0622321128



<p>Élaborer votre Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels</p>	5	Tous	Toute personne susceptible de travailler sur l'évaluation des risques professionnels et l'élaboration du Document Unique	/	10
<p>Élaborer votre Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels</p>	11	Tous	Toute personne susceptible de travailler sur l'évaluation des risques professionnels et l'élaboration du Document Unique	/	10
<p>Élaborer votre Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels : A DISTANCE</p>	1	Tous	Toute personne susceptible de travailler sur l'évaluation des risques professionnels et l'élaboration du Document Unique	/	12
<p>Plan de Prévention</p>	2	Tous	Tout public	/	10
<p>Formation aux risques identifiés</p>	1	Tous	Tout public	/	10
<p>Se protéger du bruit</p>	1/ 2	Tous	Tout public	/	10
<p>La prévention des risques liés aux ambiances physiques : Le bruit</p>	1	Tous	Tout public	/	10
<p>La prévention des risques liés aux ambiances physiques : Les vibrations</p>	1	Tous	Tout public	/	10
<p>Travaux en hauteur et Port des EPI</p>	1	Tous	Tout public	Aptitude au travail en hauteur	4





<p>Prévenir le risque chimique</p>	1/ 2	Tous	Tout public	/	10
<p>Prévenir les risques liés à la charge mentale</p>	1	Tous	Tout public	/	10
<p>Prévenir les risques professionnels</p>	1	Tous	Tout public	/	10
<p>Prévenir les risques professionnels dans le secteur du bâtiment</p>	1	Secteur du bâtiment	Tout public	/	10
<p>Prévenir les risques dans le secteur professionnels</p>	2	Tous	Tout public	/	10
<p>Sensibilisation à la Culture Prévention : Appliquer la prévention des risques dans son travail</p>	½	Tous	Tout public	/	10
<p>Culture Prévention : Appliquer la prévention des risques dans son travail</p>	1	Tous	Tout public	/	10
<p>Analyse des accidents du travail : la méthode de l'arbre des causes</p>	1	Tous	Membre du CCST	/	10
<p>Analyse des accidents du travail par la méthode de l'arbre des causes</p>	2	Tous	Personne appelée à exercer de façon occasionnelle ou permanente la fonction d'auditeur interne ou membre du CCST	/	10



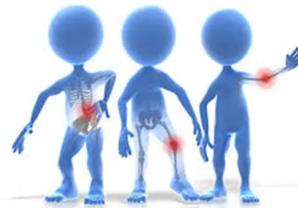
<p>Analyser un accident du travail ou une maladie professionnelle</p>	3	Tous	Encadrements de proximité, membres de CCSCT, acteurs ou relais identifiés de prévention en entreprise.	/	10
<p>Référent en Santé Sécurité ou Personne désignée compétente en Santé Sécurité</p>	3	Tous	Tout public	/	10

SST SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

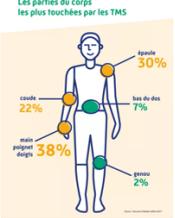


INTITULE	DUREE (jours)	SECTEUR D'ACTIVITE	PUBLIC CONCERNE	PREREQUIS	TAILLE DU GROUPE (Maximum personnes)
<p>Sauveteur Secouriste du Travail SST</p> <p>Formation initial</p>	2	Tous	Tout public	/	4 à 10
<p>Maintien et Actualisation des connaissances Sauveteur Secouriste du Travail MAC SST</p>	1	Tous	Tout public	Être SST Carte ForPrev de moins de 2 ans	4 à 10
Secourisme et Prévention Secteur Petite Enfance	1	Secteur Petite Enfance	Tout public	/	10
Petit Secouriste	1/2	Scolaire	CM1 CM2 6ième	/	10





PREVENTION DES RISQUES LIES A L'ACTIVITE PHYSIQUE

<u>INTITULE</u>	<u>DUREE (jours)</u>	<u>SECTEUR D'ACTIVITE</u>	<u>PUBLIC CONCERNE</u>	<u>PREREQUIS</u>	<u>TAILLE DU GROUPE (Maximum personnes)</u>
Gestes et Postures : Manutentionner et manipuler sans se blesser 	1	Tous	Tout public	/	10
Initier, piloter et manager son projet de prévention des Troubles Musculo Squelettiques 	1	Tous	Chef d'entreprise, d'établissement ou son délégué	/	10
PRAP Prévention des Risques liés à l'Activité Physique 	1	Tous	Tout public	/	10
Prévention des Risques liés à l'Activité Physique Industrie Bâtiment Commerce PRAP-IBC	2	Industrie-Bâtiment Commerce	Tout-public	/	10
Maintien et Actualisation des Connaissances Prévention des Risques liés à l'Activité Physique Industrie Bâtiment Commerce MAC-PRAP-IBC	1	Industrie-Bâtiment Commerce	Tout-public	/	10
Prévention des Risques liés à l'Activité Physique Sanitaire et Social PRAP-2S	2	Sanitaire et Social	Tout-public	/	10
Maintien et Actualisation des Connaissances Prévention des Risques liés à l'Activité Physique Sanitaire et Social MAC-PRAP-2S	1	Sanitaire et Social	Tout-public	/	10

HACCP



HYGIENE ALIMENTAIRE

<u>INTITULE</u>	<u>DUREE (jours)</u>	<u>SECTEUR D'ACTIVITE</u>	<u>PUBLIC CONCERNE</u>	<u>PREREQUIS</u>	<u>TAILLE DU GROUPE (Maximum personnes)</u>
Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire 	1	Tous	Toute personne manipulant des denrées alimentaires	/	12
Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et HACCP 	2	Tous	Toute personne manipulant des denrées alimentaires	/	12
Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et HACCP : Recyclage 	1	Tous	Toute personne manipulant des denrées alimentaires	Attestation de formation HACCP de moins de 2 ans	12
Hygiène alimentaire en Restauration commerciale 	3	Restauration commerciale	Toute personne manipulant des denrées alimentaires	/	12
Paquet Hygiène en Restauration commerciale 	2	Restauration commerciale	Toute personne manipulant des denrées alimentaires	/	12
PMS Plan de Maitrise Sanitaire 	2	Restauration commerciale	Toute personne manipulant des denrées alimentaires	/	12
Traçabilité en Agro-alimentaire 	2	Agro-alimentaire	Tout public	/	12



QUALITE ET OUTILS DE LA QUALITE

INTITULE	DUREE (jours)	SECTEUR D'ACTIVITE	PUBLIC CONCERNE	PREREQUIS	TAILLE DU GROUPE (Maximum personnes)
Réaliser un audit organisationnel 	2	Tous	Encadrement	/	12
Formation pratique à l'audit interne 	2	Tous	Personne appelée à exercer de façon occasionnelle ou permanente la fonction d'auditeur interne	/	12
Gestion de projet : Les fondamentaux 	2	Tous	Toute personne susceptible de gérer des projets	/	12
Système documentaire pour capitaliser vos savoir-faire 	2	Tous	Encadrement	/	12
Construire la cartographie de vos processus pour faciliter le pilotage de vos activités 	2	Tous	Encadrement	/	12
Mettre en place votre système documentaire pour répondre au référentiel national qualité- QUALIOP1	2 à 4 jours	Organismes de formation	Tout public	/	10
Résolution de problèmes 	2	Tous	Toute personne amenée à animer ou à participer à l'amélioration continue	/	12
Le Mind Mapping ou la Carte Mentale 	1	Tous	Tout public	/	12

CATALOGUE 2024-2025 – 09/01/2024

Pour les personnes en situation de handicap ,

merci de contacter Madame N. LE CAM  au  0622321128



ENVIRONNEMENT

<u>INTITULE</u>	<u>DUREE (jours)</u>	<u>SECTEUR D'ACTIVITE</u>	<u>PUBLIC CONCERNE</u>	<u>PREREQUIS</u>	<u>TAILLE DU GROUPE (Maximum personnes)</u>
Gestion des ressources naturelles et Développement Durable 	1	Tous	Tout public	/	12
Gestion des déchets 	1	Tous	Tout public	/	12
RSE Responsabilité Sociétale et Environnementale 	1	Tous	Tout public	/	12



RESSOURCES HUMAINES

<u>INTITULE</u>	<u>DUREE (jours)</u>	<u>SECTEUR D'ACTIVITE</u>	<u>PUBLIC CONCERNE</u>	<u>PREREQUIS</u>	<u>TAILLE DU GROUPE (Maximum personnes)</u>
Établir une fiche de poste 	1	Tous	Tout public	/	12

CATALOGUE 2024-2025 – 09/01/2024

Pour les personnes en situation de handicap ,

merci de contacter Madame N. LE CAM  au  0622321128



<p>Entretien annuel d'évaluation et entretien professionnel : Préparer et conduire efficacement ses entretiens RH</p> 	2	Tous	Tout public	/	4 à 10
<p>Santé – Équilibre de vie</p>	1	Tous	Tout public	/	12
<p>Mode de vie : Gestion de l'alimentation, Travail posté, Travail de nuit, Grand déplacement</p> 	2	Tous	Tout public	/	12
<p>Alimentation et Santé</p>	1	Tous	Tout public	/	12
<p>Prévention des comportements à risques et conduites addictives</p> 	1	Tous	Tout public	/	12
<p>Sexualité et Prévention</p>	1	Tous	Tout public	/	12
<p>Environnement économique et protection des consommateurs</p>	1	Tous	Tout public	/	12
<p>Rédiger en Facile A Lire et A Comprendre FALC</p> 	2	Tous (Handicap, Social, Tourisme, Culture,)	Tout public	/	12
<p>CSE et CSSCT</p> 	5	Tous	Tout public	/	10
<p>RPS Risques Psycho-Sociaux</p> 	1	Tous	Tout public	/	10



ESMS ETABLISSEMENTS SOCIAUX ET MEDICO SOCIAUX

<u>INTITULE</u>	<u>DUREE (jours)</u>	<u>SECTEUR D'ACTIVITE</u>	<u>PUBLIC CONCERNE</u>	<u>PREREQUIS</u>	<u>TAILLE DU GROUPE (Maximum personnes)</u>
<p>La loi 2002-2 rénovant l'action sociale : les outils de la mise en œuvre</p> 	1	Médico-Social	Tout public	/	12
<p>Évaluation interne des Établissements et services médico-sociaux</p> 	Selon les modalités choisies de 9 à 18 jours	Médico-Social	Tout public	/	12
<p>Les Recommandations de Bonnes Pratiques Professionnelles</p> 	2	Social Et Médico-Social	Tout public	/	12
<p>Rédiger en Facile A Lire et A Comprendre FALC</p> 	2	Tous (Handicap, Social, Tourisme, Culture,)	Tout public	/	12