

QUALITÉ HYGIÈNE SÉCURITÉ ENVIRONNEMENT

PROGRAMMES DE FORMATIONS

- >> Sauveteur secouriste du travail
- >> Recyclage sauveteur secouriste du travail
- >> Prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP)
- >> Sécurité incendie
Évaluation (EPI)
- >> Devenir auditeur qualité interne
- >> Comprendre les exigences de la norme aéronautique EN 9100 version 2009
- >> Comprendre les exigences de la norme ISO 9001
- >> Comprendre les exigences de la norme environnementale ISO 14001
- >> Évaluation des risques professionnels et rédaction du document unique
- >> Atelier* : hygiène alimentaire en restauration

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

OBJECTIFS

Etre conscient du rôle capital du secourisme du travail dans la chaîne de sauvetage de l'entreprise.

Etre capable d'intervenir efficacement en cas d'accident ou de malaise et mettre en œuvre la chaîne de sauvetage jusqu'aux secours médicalisés.

VOUS ÊTES CONCERNÉS

Tout public

VOTRE INTERVENANT

Animateur agréé CRAMIF, spécialiste en Sécurité

NOTRE MÉTHODOLOGIE

Les apports théoriques sont illustrés par des moyens audiovisuels et des exercices pratiques de mise en situation

ATTENTION !

Un recyclage est obligatoire pour conserver la qualité de S.S.T dans l'Entreprise. Prévoir un délai de réalisation suffisant pour effectuer les démarches administratives nécessaires (réunion du jury, P.V d'ouverture de stage).

LE PROGRAMME

Les statistiques des accidents

Plan d'intervention INRS

- Protéger : soi-même, les autres, la victime, l'environnement
- Examiner la victime
- Alerter les secours externes ou internes avec la précision nécessaire
- Secourir la victime avec les moyens à disposition en attendant l'arrivée des secours médicalisés
- Le matériel d'intervention de première urgence

Les gestes d'urgence

- En cas d'hémorragies
- En cas de brûlures
- En cas de fractures
- En cas d'arrêt respiratoire ou/et d'arrêt cardiaque
- Position latérale de sécurité
- Les méthodes d'immobilisation
- La méthode Heimlich

Validation

- Examen devant un jury (Médecin du Travail, Contrôleur de la C.R.A.M ; Animateur de sécurité) donnant lieu à la délivrance de la carte de Sauveteur Secouriste du Travail.

Éligible
au DIF

DURÉE

2 jours
de 9h00 à 17h00

TARIF

Consulter le calendrier

SESSION 2010

Consulter le calendrier

RÉFÉRENCE

SE001

FORMATION

Qualité Hygiène Sécurité Environnement

RECYCLAGE SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

2010

OBJECTIFS

Permettre aux stagiaires de réactualiser leurs connaissances et de perfectionner leur comportement d'assistance en matière de secourisme.

Connaître les évolutions diverses intervenues depuis la formation initiale

VOUS ÊTES CONCERNÉS

Personnes titulaires du Certificat S.S.T (recyclage)

VOTRE INTERVENANT

Animateur agréé CRAMIF, spécialiste en Sécurité

NOTRE MÉTHODOLOGIE

Les apports théoriques sont illustrés par des moyens audiovisuels et des exercices pratiques de mise en situation.

ATTENTION !

Un recyclage est obligatoire pour conserver la qualité de S.S.T dans l'Entreprise. Prévoir un délai de réalisation suffisant pour effectuer les démarches administratives nécessaires (réunion du jury, P.V d'ouverture de stage).

LE PROGRAMME

Bilan de l'année écoulée

- Interventions réalisées dans l'année
- Analyse du déroulement

Rappel du plan d'intervention INRS

- Protéger
- Examiner
- Avertir , secourir

Mise en situation de chaque participant

- En cas d'hémorragies
- En cas de brûlures
- En cas de fractures
- En cas d'arrêt respiratoire ou / et d'arrêt cardiaque
- Position Latérale de Sécurité
- La méthode d'Heimlich

Développement d'un thème spécifique lié aux risques de l'entreprise

Validation

- Examen devant un jury (Médecin du Travail, Contrôleur de la C.R.A.M ; Animateur de sécurité) donnant lieu à la délivrance de la carte de Sauveteur Secouriste du Travail.

Éligible
au DIF

DURÉE

1 jour
de 9h00 à 17h00

TARIF

Consulter le calendrier

SESSION 2010

Consulter le calendrier

RÉFÉRENCE

SE002

PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS À L'ACTIVITÉ PHYSIQUE (PRAP)

2010

OBJECTIFS

Rendre les stagiaires conscients des risques générés par les manutentions manuelles.

Les rendre capables d'effectuer les manutentions selon les règles d'économie de l'effort, d'organiser leur travail et de choisir le mode opératoire optimum en matière de transport de charges

VOUS ÊTES CONCERNÉS

Toute personne devant effectuer des manutentions ou des manipulations.

VOTRE INTERVENANT

Animateur spécialisé Gestes et Postures

NOTRE MÉTHODOLOGIE

Tous les points abordés sont dispensés de manière concrète et vivante par nos formateurs utilisant la technique de la pédagogie interactive. Les apports théoriques sont complétés par des illustrations audiovisuelles et par des exercices pratiques progressifs.

LE PROGRAMME

Notions de risques, d'incidents, d'accidents

Statistiques d'accidents liés aux manipulations et manutentions

Rappel anatomique

- Squelette
- Colonne vertébrale, vertèbres, disque vertébral
- Activité musculaire et articulaire

Dangers encourus

- Lumbagos
- Sciatiques
- Hernies discales

Notions ergonomiques de base

- La recherche des appuis
- La superposition des centres de gravité
- Le respect des courbures naturelles de la colonne vertébrale
- L'action des membres inférieurs

Les principes d'économie d'effort

Aides à la manutention

Exercices pratiques réalisés seul, en équipe avec commandement

Éligible
au DIF

DURÉE

1 jour
de 9h00 à 17h00

TARIF

Consulter le calendrier

SESSION 2010

Consulter le calendrier

RÉFÉRENCE

SE004

SECURITÉ INCENDIE - ÉVACUATION (ÉQUIPIER DE PREMIÈRE INTERVENTION)

OBJECTIFS

Permettre aux stagiaires de développer un état d'esprit prévention et de s'initier aux différentes techniques de lutte contre les débuts d'incendie.

De définir le rôle des équipiers de sécurité, mais surtout de créer une sensibilisation à la prévention dans l'entreprise.

D'apporter les connaissances de base sur les moyens d'alarme et d'alerte des secours dans l'entreprise, sur les moyens de lutte contre l'incendie et sur les attitudes à observer lors d'une évacuation de locaux.

VOUS ÊTES CONCERNÉS

- Tout salarié désigné par le Chef d'Etablissement ou sur la proposition des membres du C H S C T, mais par convention l'ensemble des salariés doivent être associés à la prévention, à l'organisation et à l'entraînement des équipes de secours.

- Stage de formation validé par la Caisse Régionale d'Assurance Maladie

VOTRE INTERVENANT

Animateur agréé spécialiste en Sécurité Incendie

NOTRE MÉTHODOLOGIE

Visite de l'établissement avec recherche des risques. Constitution des équipes et définition des rôles de chacun. Mise en situation par exercices pratiques sur feux réels.

Tous les points abordés sont dispensés de manière concrète et vivante par nos formateurs utilisant la technique de la pédagogie interactive. Les apports théoriques sont complétés par des illustrations audiovisuelles et par des exercices pratiques progressifs.

Documentations I N R S et C R A M remise aux stagiaires

LE PROGRAMME

- Eléments de statistiques sur la fréquence des incendies dans les locaux industriels et commerciaux ainsi que dans les locaux à usage domestique.

- Coût financier et impact économique pour l'entreprise et les répercussions socio-économique sur l'emploi.

- Notions de chimie pour une meilleure compréhension du processus de combustion par oxydation du comburant sur le combustible.

- Rôle de l'oxygène dans l'activation et la propagation des incendies.

- Les facteurs de propagation et ses modes de propagation.

- Les conséquences physiologiques sur l'homme de l'inhalation des fumées et des gaz de combustion.

- Les conséquences physiques sur les bâtiments de l'élévation de la température et sur la résistance des matériaux de construction.

- Les moyens d'alerte et d'alarme dans l'entreprise et le déroulement de l'intervention de secours.

- Les moyens d'extinction fixes et portatifs dans l'entreprise.

- Les équipes d'intervention et d'évacuation dans l'entreprise.

- Les consignes et procédures d'évacuation, de sauvetage.

- Le comportement psychologique de l'évacué.

- La prévention de l'incendie par suppression des causes.

Éligible
au DIF

DURÉE

1 jour
de 9h00 à 17h00

TARIF

Consulter le calendrier

SESSION 2010

Consulter le calendrier

RÉFÉRENCE

SE006



FORMATION

Qualité Hygiène Sécurité Environnement

DEVENIR AUDITEUR QUALITÉ INTERNE

2010

OBJECTIFS

Maîtriser la méthodologie et la pratique de l'Audit Qualité Interne. Les participants seront en mesure de réaliser les audits internes dans leur entreprise.

VOUS ÊTES CONCERNÉS

Vous souhaitez devenir auditeur qualité interne ?
Vous connaissez la norme ISO 9001.

VOTRE INTERVENANT

Notre formateur, conseiller en Qualité, a l'expérience de nombreux accompagnements individuels d'entreprises jusqu'à l'obtention de la certification ISO 9001.

NOTRE APPROCHE

Formation théorique et exhaustive, elle est complétée de mises en situation et d'exercices pratiques.

POUR ALLER PLUS LOIN

Le support de cours sera remis à chaque participant. La CCI Seine-et-Marne reste à votre disposition pour mettre en oeuvre différentes prestations de formation et d'accompagnement Qualité - Sécurité - Environnement.

LE PROGRAMME

Exigences globales de la norme ISO 9001

Définitions et principes s'appliquant à l'auditeur et à l'audit

Etablissement et surveillance du programme d'audit

Préparation de l'audit :

- Déclenchement de l'audit : objectifs, champs et critères d'audit
- Etablissement du premier contact avec l'audité
- Réalisation de la revue des documents
- Préparation du plan d'audit et d'un guide d'audit

Réalisation de l'audit :

- Conduite de réunion d'ouverture
- Communication pendant l'audit : questions et attitudes qui facilitent la communication
- Recueil et vérification des informations
- Elaboration des constats d'audit
- Préparation des conclusions d'audit
- Conduite de la réunion de clôture

Préparation du rapport d'audit

Diffusion du rapport

Suivi d'audit

Compétence et évaluation des auditeurs

- Qualités personnelles
- Connaissances et aptitudes nécessaires
- Maintien et amélioration de la compétence

Éligible
au DIF

DURÉE

2 jours
de 9h00 à 17h30

TARIF

Consulter le calendrier

SESSION 2010

Consulter le calendrier

RÉFÉRENCE

QSE 02

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Sylvie Nallet - sylvie.nallet@seineetmarne.cci.fr - Tél. : 01 74 60 51 80
Plan d'accès sur www.seineetmarne.cci.fr

FORMATION

Qualité Hygiène Sécurité Environnement

COMPRENDRE LES EXIGENCES DE LA NORME AÉRONAUTIQUE XP prEN 9100 VERSION 2009

2010

OBJECTIFS

Maîtriser le référentiel XP prEN 9100 version 2009 afin de pouvoir le mettre en oeuvre dans son entreprise.

VOUS ÊTES CONCERNÉS

Toute personne connaissant déjà la norme ISO 9001.

VOTRE INTERVENANT

Consultant qualité spécialisé pour le secteur aéronautique.

NOTRE APPROCHE

Exposé détaillé incluant des exemples pratiques de mise en application.

POUR ALLER PLUS LOIN

Le support de cours sera remis à chaque participant.

LE PROGRAMME

Présentation des normes

- XPprEN 9100
- EN 9110
- EN 9120

Base de données OASIS

Principales évolutions par rapport à la version 2003

- Nouvelles orientations de l'IAQG
- Gestion de projet,...

Lecture paragraphe par paragraphe de la norme en 9100 :

- Conservation des documents et enregistrements
- Gestion de la configuration
- Evaluation des risques
- Relations avec les fournisseurs (maîtrise des enregistrements non-conformités, évolution produits/processus, accès aux sites, ...)
- Essais de validation de la conception
- Revue du 1er article
- Maîtrise des caractéristiques clés, équipements de production, et paramètres de fabrication
- Documentation séquentielle de production

Éligible
au DIF

DURÉE

2 jours
de 9h00 à 17h30

TARIF

Consulter le calendrier

SESSION 2010

Consulter le calendrier

RÉFÉRENCE

QSE 03

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Sylvie Nallet - sylvie.nallet@seineetmarne.cci.fr - Tél. : 01 74 60 51 80
Plan d'accès sur www.seineetmarne.cci.fr

COMPRENDRE LES EXIGENCES DE LA NORME ISO 9001

2010

OBJECTIFS

Bien comprendre les exigences de la norme ISO 9001.

VOUS ÊTES CONCERNÉS

Toute personne souhaitant s'initier aux exigences de l'ISO 9001, en une durée réduite.

VOTRE INTERVENANT

Un formateur, conseiller en qualité, avec une expérience en entreprise et comme consultant.

NOTRE APPROCHE

Cette formation permet de mêler la connaissance théorique indispensable avec des exercices. La restitution et l'échange après l'exercice pratique vous permettent de vous situer dans le stage et dans la progression sur l'acquisition de vos connaissances.

POUR ALLER PLUS LOIN

Le support de cours sera remis à chaque participant.

LE PROGRAMME

Présentation de la famille des normes ISO 9000

Présentation des 8 principes de management de la qualité :

- Orientation Client,
- Leadership,
- Implication du personnel,
- Approche processus,
- Management par approche système,
- Amélioration continue,
- Approche factuelle pour la prise de décision,
- Relations mutuellement bénéfiques avec les fournisseurs.

Lecture paragraphe par paragraphe de la norme ISO 9001

- Domaine d'application
- Références normatives
- Termes et définitions
- Système de management de la qualité
- Responsabilité de la Direction
- Management des ressources
- Réalisation du produit
- Mesure, analyse et amélioration

Présentation du processus de certification et conseils pour réussir son audit de certification

Présentation des outils de la Qualité : PDCA, 5S, feuilles de relevés, diagramme d'ISHIKAWA, brainstorming, 5 pourquoi, CQCOQP, AMDEC, gestion de projet et de problème,...

Les qualités personnelles d'un bon qualiticien

Éligible
au DIF

DURÉE

2 jours
de 9h00 à 17h30

TARIF

Consulter le calendrier

SESSION 2010

Consulter le calendrier

RÉFÉRENCE

QSE 05

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Sylvie Nallet - sylvie.nallet@seineetmarne.cci.fr - Tél. : 01 74 60 51 80
Plan d'accès sur www.seineetmarne.cci.fr



FORMATION

Qualité Hygiène Sécurité Environnement

COMPRENDRE LES EXIGENCES DE LA NORME ENVIRONNEMENTALE ISO 14001

2010

OBJECTIFS

Identifier les exigences de la norme ISO 14001 comprendre la démarche, tirer profit des retours d'expérience d'entreprises certifiées

VOUS ÊTES CONCERNÉS

Ingénieurs et responsables environnement d'entreprise, de bureaux d'étude, de collectivités locales. Agents des organismes et administrations de contrôle, auditeurs internes

VOTRE INTERVENANT

Notre formateur, après un parcours en entreprise, exerce depuis plusieurs années son expertise en environnement et sécurité auprès de ses entreprises clientes. Son expérience vous permettra de le solliciter sur des cas réels et des histoires vécues.

NOTRE APPROCHE

Essentiellement interactive, cette formation permet de mêler la connaissance théorique indispensable avec des exercices sur des cas réels ou simulés. La restitution et l'échange après l'exercice pratique vous permettent de vous situer dans le stage et dans la progression sur l'acquisition de vos connaissances

POUR ALLER PLUS LOIN

Le support de cours est remis à chaque participant. La fiche d'appréciation de la formation en fin de stage permet à nos chargés de mission environnement d'échanger avec vous sur les suites à y donner en accompagnement collectif ou individuel, ou en organisation de stages ou conférences sur des thèmes connexes.

LE PROGRAMME

- Principes et logiques de la norme ISO 14001
- Identification des aspects environnementaux et prise en compte de l'environnement
- Hiérarchisation des aspects environnementaux et détermination des aspects environnementaux significatifs
- Exercice relatif aux aspects environnementaux et restitution
- Gestion des exigences (réglementaires et autres)
- Objectifs, cibles et programme
- Restitution de l'exercice et échange
- Explication des autres exigences de la norme ISO 14001
- Démarche de mise en place d'un SME et apport de la qualité
- Audit d'un SME
- Environnement et stratégie
- Revue de direction
- Rôles, responsabilités
- Bilan et évaluation du stage

Éligible
au DIF

DURÉE

2 jours
de 9h00 à 17h30

TARIF

Consulter le calendrier

SESSION 2010

Consulter le calendrier

RÉFÉRENCE

QSE 06

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Sylvie Nallet - sylvie.nallet@seineetmarne.cci.fr - Tél. : 01 74 60 51 80
Plan d'accès sur www.seineetmarne.cci.fr

ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET RÉDACTION DU DOCUMENT UNIQUE

OBJECTIFS

Le décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001 a rendu obligatoire la formalisation de l'évaluation des risques pour la sécurité et la santé des salariés dans un document unique.

En cas de défaut de formalisation de ce document, ce décret prévoit une contravention. En cas d'accident du travail ou de maladie professionnelle, la responsabilité civile de l'employeur peut être engagée si la faute inexcusable est reconnue.

L'élaboration du document unique doit améliorer la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles, ainsi que les conditions de travail.

VOUS ÊTES CONCERNÉS

Encadrement, Ressources humaines, responsables ou chargés de sécurité, de production

VOTRE INTERVENANT

Notre formateur, après un parcours en entreprise, exerce depuis plusieurs années son expertise en environnement et sécurité auprès de ses entreprises clientes. Son expérience vous permettra de solliciter sur des cas réels et des histoires vécues

NOTRE APPROCHE

Formation intensive comprenant de nombreux exemples concrets et exercices pour s'approprier démarche et outils.

POUR ALLER PLUS LOIN

Le support de cours est remis à chaque participant.

LE PROGRAMME

Contexte réglementaire

- 4ème Partie du Code du Travail relative à la Santé et à la Sécurité du Travail : Principes généraux.
- Rôle des différents organismes compétents : Médecine du Travail, CRAM, INRS, ARACT, Inspection du Travail, OPPBTP, ...
- Documents pouvant contribuer à l'évaluation des risques : Fiche entreprise, liste des postes de travail à risques particuliers, fiches de données de sécurité, plan de mise en conformité machines, plan de prévention, ...
- Directive 89/391/CEE du 12 juin 1989 : 9 principes de prévention.
- Entreprises et organismes concernés par le décret n°2001-1016 du 5 novembre 2001.

Elaboration du document unique

- Préparation de la démarche : Choix des acteurs externes, constitution du groupe de travail, ...
- Différence entre risque et danger. Définition des unités de travail.
- Analyse des méthodes de travail.
- Méthode d'évaluation des risques et formalisation du document unique.

Exploitation du document unique

- Mise à disposition du document unique (décret n° 2008-1347 du 17 décembre 2008, ...).
- Définition et mise en oeuvre du plan d'actions.
- Prise en considération de l'évaluation des risques dans le management de l'entreprise.
- Conditions et périodicité de mise à jour du document unique.

Éligible
au DIF

DURÉE

1 jour
de 9h00 à 17h30

TARIF

300 € net/stagiaire

SESSION 2010

29 juin
à Emerainville

RÉFÉRENCE

QSE 09

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Ludovic FRO - ludovic.fro@seineetmarne.cci.fr - Tél. : 01 74 60 51 95
Plan d'accès sur www.seineetmarne.cci.fr



FORMATION

Qualité Hygiène Sécurité Environnement

ATELIER : HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

2010

OBJECTIFS

Connaître et se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur : Règlement (CE) N° 852 / 2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004. Le présent règlement établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires fondées sur les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des Risques - Points Critiques pour leur Maîtrise), associés à la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène..

VOTRE INTERVENANT

Un Formateur, conseiller en qualité, avec une expérience en entreprise et comme consultant.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Sylvie Nallet - sylvie.nallet@seineetmarne.cci.fr
Tél. : 01 74 60 51 80
Plan d'accès sur www.seineetmarne.cci.fr

LE PROGRAMME

Cette formation permet de répondre à des exigences du règlement : « les exploitants du secteur alimentaire » doivent veiller à ce que les manutentionnaires des denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'ins-tructions et/ou formations en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité professionnelle.

- 1- Le contexte réglementaire
- 2- L'hygiène et les microbes
- 3- L'HACCP

4- Les bonnes pratiques d'hygiène :

- Hygiène du personnel
 - Environnement de travail : nettoyage et désinfection, maîtrise du froid, lutte contre les nuisibles...
 - Matières premières : rangement des denrées alimentaires, gestion des stocks et des matières premières...
 - Fabrication : organisation du travail...
- Questions - réponses

DURÉE

1 jour de 9h00 à 17h30

TARIF

Consulter le calendrier

SESSION 2010

Consulter le calendrier

RÉFÉRENCE

QSE 10

BULLETIN D'INSCRIPTION

à retourner à la CCI Seine-et-Marne au plus tard la semaine précédant le jour de l'atelier

Date souhaitée :

Nom et prénom du participant :

Fonction :

E-mail :

Entreprise :

Nom du restaurant :

Adresse :

Ville :

Code postal :

Tél. :

Fax :

E-mail :

Code NAF :

SIRET :

Ci-joint un chèque de 170 €/TTC à l'ordre de CCI Seine-et-Marne

Date et signature