



**cmsm**

la santé au travail



## *Risques professionnels dans l'hôtellerie*

### **Public**

Managers dans le secteur de l'hôtellerie

### **Prérequis**

Aucun

### **Objectifs**

- Savoir identifier les dangers et les situations de travail dangereuses
- Connaître les principes généraux de prévention
- Connaître les acteurs de la prévention

### **Intervenants**

Intervenant en Hygiène-Sécurité, Ergonome, Psychologue du travail, Infirmier

### **Méthodes pédagogiques**

Exposé participatif, étude de cas

### **Lieu**

CMSM  
336 rue Saint Honoré - 2ème étage  
75001 PARIS

OU, sur demande, en intra-entreprise (modalités à définir avec l'intervenant)

### **Durée**

3 h 00

### **Nombre de participants**

Minimum : 6  
Maximum : 12

### **Tarif**

Compris dans la cotisation annuelle

### **Contact**

Terry HAVENEL - 01 42 61 56 18  
sessionsinfo@cmsm.fr

### **Programme**

- **Notions de base en prévention des risques**
- **Enjeux de la prévention**
- **Acteurs de la prévention**
- **Risques prépondérants en hôtellerie et exemples de mesures de prévention :**
  - Risques liés à l'activité physique
  - Risques psycho-sociaux
  - Risques liés aux horaires atypiques de travail
  - Risques chimiques
  - Risques de chute
  - Risques infectieux

*La participation à cette session peut être suivie d'un accompagnement personnalisé in situ.*

*(Modalités à définir avec les intervenants)*