



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
8 rue Montesquieu – 1er 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

Marie DE GRAEVE – 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)