

Kademy

Formations Hygiène et Sécurité



Formation — DUERP —

Document Unique et élaboration du PAPRIACT

A votre rythme en
14 heures de formations.

Dédiée aux professionnels de la restauration et métiers de bouche



Objectifs de la formation

- K** Comprendre les exigences réglementaires liées à l'évaluation des risques professionnels.
- K** Maîtriser les étapes de création, de mise à jour et d'exploitation du DUERP.
- K** Appliquer une méthode structurée d'identification et d'analyse des risques.
- K** Impliquer les acteurs internes dans une démarche de prévention active.
- K** Élaborer un programme annuel de prévention (PAPRI Pact) efficace et adapté.
- K** S'approprier les outils de suivi et d'amélioration continue.

Formation DUERP

En intra (dans l'établissement)
ou inter (en salle)

Scannez-moi



<https://kademy.pro/formations/duerp/>

JOUR 1 – Enjeux et réglementation

Enjeux du DUERP et obligations légales (loi 2021-1018, décret 2022), Identification des dangers et évaluation des risques : Recensement des situations à risque, notion de criticité et hiérarchisation, rôles des acteurs de la prévention (employeur, CSSCT, salariés...), intégration de la coactivité et des entreprises extérieures. Bases réglementaires en santé / sécurité au travail

JOUR 2 – Méthodologie DUERP et plan d'action

Structure du DUERP, Analyse des risques, Mise à jour annuelle ou contextuelle, définir un plan de prévention réaliste : Élaboration du PAPRI Pact (Programme Annuel de Prévention), suivi et traçabilité, étude de cas, mise en situation, outils et modèles fournis (DUERP, PAPRI Pact).

Demandez **vos** devis sur **Kademy.pro**