

Kademy

Formations Hygiène et Sécurité



Formation — DUERP —

Document Unique et élaboration du PAPRIACT

A votre rythme en
21 heures de formations.

Dédiée aux professionnels de la restauration et métiers de bouche

Profils des apprenants : Management : Managers, chefs de rang, cuisiniers, serveurs, plongeurs...
DUERP : Gérants, chefs de cuisine, responsables sécurité, toute personne impliquée dans la prévention des risques .

Prérequis : Aucun prérequis. Formation ouverte à tous niveaux d'expérience.

Modalités d'accès : Inscription via formulaire ou contact téléphonique.

Délais d'accès : Selon les disponibilités.

Formation ouverte **aux personnes en situation de handicap** (moyens de compensation à étudier avec la direction.

Objectifs pédagogiques : Acquérir les compétences clés en management d'équipe dans un contexte de restauration rapide. Renforcer le leadership individuel et collectif sur le terrain. Améliorer la communication interne et la gestion des situations de stress. Comprendre les obligations légales liées au DUERP et savoir l'appliquer dans son établissement. Identifier, évaluer et prévenir les risques professionnels en restauration. Élaborer et faire vivre un DUERP efficace et adapté à la réalité du terrain.

Organisation de la formation :

Équipe pédagogique : Le formateur a pour mission de concevoir et d'animer l'action de formation. A la fois expert du thème de votre formation et pédagogue expérimenté, il intervient depuis la préparation de la formation jusqu'à l'évaluation et au suivi de l'action. Tout au long de son action, il apporte aux stagiaires méthodologies et apports pratiques pour développer leurs compétences.

Le formateur choisi pour animer cette session de formation est **monsieur Thierry Habib MESSAN**.

Moyens et support pédagogiques : Alternance théorie / pratique (70% d'ateliers et cas concrets). Mises en situation, jeux de rôle, brainstormings collaboratifs. Supports fournis : diaporamas interactifs, grilles d'évaluation, modèles de DUERP, fiches méthode.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

Évaluation continue : mises en pratique, quizz et retours du formateur. QCM final + exercice de rédaction d'un DUERP. Engagement individuel d'une action concrète post-formation.



Formation DUERP

6 MANAGEMENT EN RESTAURATION

Assistance technique :

Contact : Thierry MESSAN.
Responsable de l'assistance technique.

Supports de contact :
Téléphone : +33 6 01 33 21 61
E-mail : mes.kademy@gmail.com

Délai de réponse : 24 à 48 heures
(jours ouvrés).

Demandez **votre devis** sur **Kademy.pro**



JOUR 1 - MANAGEMENT – COMPRENDRE ET EXPÉRIMENTER (7H)

- o Qu'est-ce que le management ? (1h30)
 - Posture, comportements, enjeux concrets.
- o Communication efficace & travail en équipe (1h30)
 - Feedbacks, écoute active, atelier de communication sous contrainte.
- o Styles de management (2h)
 - Directif, participatif, cas pratiques et auto-analyse.
- o Gestion du stress & des conflits (2h)
 - Mises en situation de crise (salle, cuisine, client).

JOUR 2 - LEADERSHIP, RESPONSABILISATION & COMMUNICATION MODERNE (7H)

- o Self-management & objectifs individuels (2h)
 - Atelier introspectif, plan d'action personnel.
- o Leadership informel & mindset (1h30)
 - Influence positive, atelier collaboratif.
- o Les nouveaux codes du management (1h30)
 - Management digital, WhatsApp, Slack, réunions flash.
- o Plan d'action collectif & suivi interne (2h)
 - Pacte d'équipe, suivi post-formation, débrief.

JOUR 3 - DUERP – SÉCURITÉ ET PRÉVENTION EN RESTAURATION (7H)

- o Introduction au DUERP & cadre légal (1h)
- o Identifier les risques spécifiques (2h)
 - Risques physiques, chimiques, psychosociaux, postures...
- o Hiérarchiser & analyser les risques (1h30)
 - Méthodes, cotations, outils d'analyse.
- o Rédiger un DUERP efficace (2h)
 - Atelier pratique sur un cas réel.
- o Suivi, mise à jour & plan d'action (0h30)
 - Actions correctives, outils de suivi, bonnes pratiques.



Scannez-moi



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

Demandez **votre devis** sur **Kademy.pro**

