

Catalogue de formation

DOMAINES	THEMES	Pages
Risques professionnels	Elaborer et Conduire un projet de prévention	P2
	Méthodologie et conduite de projets de prévention : les bases	P3
	Analyser et prévenir les risques liés aux organisations du travail, aux facteurs de production et aux Ressources Humaines	P4
	Former les membres du CHSCT, CHS	P5
	Cerner le cadre règlementaire de la prevention des risques professionnels dans la fonction publique territoriale	P6
	Initiation des membres du CHS(Comité d'Hygiène et Sécurité)	P7
	Perfectionnement des membres du CHS	P8
	Accompagner l'évaluation des risques professionnels et Elaborer le Document Unique	P9
Sécurité Sanitaire des Aliments	Maîtriser les Toxi-infections alimentaires et la gestion de crise	P10
	Conduire une démarche qualité en restauration collective	P11
	Hygiène alimentaire - Système HACCP- « Paquet-Hygiène »	P12
	« Paquet-Hygiène »-Légionellose	P13
	RESTAURATION RAPIDE: L'équipier : un poste clef	P14
	Le manager en restauration rapide	P15
Qualité	Initiation aux outils et méthodes Qualité	P16
	Conduire une démarche qualité	P17
	Conduire une démarche qualité en établissement de santé	P18
	L'intérêt des Normes	P19
	L'AUDIT QUALITE	P20
	Les Catégories de coûts de Non-Qualité	P21
	Evaluer les coûts de Non Qualité	P22
Langues	Accueil de clients Anglophones (débutants)	P23
Bulletin d'inscription		P24

Toutes nos formations comportent une dimension Développement Durable