

[QUALITÉ SÉCURITÉ]



sommaire

- 46** - Sauveteur Secouriste du Travail
- Sauveteur Secouriste du Travail/Recyclage
- 47** - Incendie : équipier de première intervention
- Evacuation - Serre file
- Prévention des risques incendie/Spécial hôtellerie
- 48** - Hygiène alimentaire en restauration
- Hygiène alimentaire à destination
des commerces alimentaires
- Auditeur interne
- 49** - Déployer une démarche Qualité Sécurité
Environnement (QSE) dans votre entreprise

Sauveteur Secouriste du Travail

OBJECTIFS

- Le Sauveteur Secouriste du Travail (SST) membre du personnel volontaire ou désigné doit être capable de porter secours en cas d'accident à toute victime d'un accident du travail dans l'attente de l'arrivée des secours spécialisés

PUBLIC

Salariés d'entreprises, professions libérales, industries, commerçants, restaurateurs

PROGRAMME

Le Sauvetage Secourisme du Travail

- Les accidents du Travail dans la profession
- Le rôle et les limites du sauveteur secouriste du travail
- La conduite à tenir en cas d'accident
- L'intérêt de la prévention des risques professionnels

La recherche des sources de risques et les risques persistants pour protéger

- Les risques : électriques, d'écrasement, de machine, d'incendie, d'explosion, atmosphère confinée, ambiance toxique...

Rechercher les sources de risques et les risques sans s'exposer

Supprimer ou isoler le(s) risque(s) persistant(s) ou soustraire la victime aux risques

Examiner la victime

- Reconnaître la présence d'un ou plusieurs risque(s) indiquant que la vie de la victime est menacée
- Associer aux signes décelés les résultats à atteindre, après avoir défini l'ordre de priorité
- Faire alerter ou alerter

Effectuer l'action appropriée à l'état de la victime pour atteindre les résultats déduits de l'examen de celle-ci

- La victime saigne abondamment
- La victime s'étouffe
- La victime ne réagit pas, les mouvements respiratoires ne sont pas perceptibles
- La victime ne réagit pas, les mouvements respiratoires sont perceptibles
- La victime souffre d'un malaise
- La victime présente des brûlures
- La victime répond, souffre, et ne peut effectuer certains mouvements
- La victime présente des plaies
- Les risques spécifiques : à l'entreprise, aux postes de travail

ATTESTATION

Le participant ayant été présent pendant toute la durée du stage et validé en évaluation continue par le formateur se verra remettre une attestation de suivi de stage ainsi qu'une attestation de réussite. Le certificat de sauveteur secouriste du travail sera transmis ultérieurement à l'entreprise.

Sauveteur secouriste du travail/ Recyclage

OBJECTIFS

- Un recyclage annuel de 6 heures est obligatoire pour que le secouriste soit maintenu dans ses fonctions officielles de sauveteur

PUBLIC

Salariés d'entreprises, professions libérales, industries, commerçants, restaurateurs
Se munir de sa carte

PROGRAMME

- Le Sauvetage Secourisme du Travail
- La recherche des sources de risques et les risques persistants pour protéger
- Rechercher les sources de risques et les risques sans s'exposer
- Supprimer ou isoler le(s) risque(s) persistant(s) ou soustraire la victime aux risques
- Examiner la victime
- Effectuer l'action appropriée à l'état de la victime pour atteindre les résultats déduits de l'examen de celle-ci

ATTESTATION

- A l'issue de la formation, le certificat de sauveteur secouriste du travail sera validé à la date de la formation par l'organisme dispensateur de la formation
- Recyclage obligatoire après le SST initial, après recyclage tous les deux ans

Durée & dates

2 jours soit 14 h

Jeudi 25 avril et vendredi 27 avril 2012
Jeudi 18 et vendredi 19 octobre 2012

Tarif

150 € en exonération de T.V.A. par personne
(10 personnes maximum et 7 minimum)

Lieu

CCI des Côtes d'Armor (St-Brieuc) ou dans l'entreprise

Durée & dates

1 jour soit 6 h

Vendredi 15 juin 2012
Vendredi 16 novembre 2012

Tarif

85 € en exonération de T.V.A. par personne
(10 stagiaires maximum et 7 minimum)

Lieu

CCI des Côtes d'Armor (St-Brieuc) ou dans l'entreprise

Incendie : équipier de première intervention

OBJECTIFS

- Acquérir les principes fondamentaux contre les risques d'incendie
- Apprendre à manipuler un extincteur, un RIA
- Donner l'alerte
- Comportement à avoir en cas d'évacuation

PUBLIC

Le personnel chargé de mettre le matériel en action par rapport à son lieu de travail (groupe de 5 à 10 personnes)

PROGRAMME

La combustion

- Les causes d'un incendie
- Le triangle du feu
- Les classes de feu
- La propagation du feu

Les moyens de secours

- Les extincteurs
- Les robinets d'incendie armés
- Le système de sécurité incendie
- Le désenfumage

La mise en pratique

- Exercices pratiques sur feux réels
- Démonstrations d'effets des différents extincteurs sur l'ensemble des types de feu

VALIDATION

A l'issue de la formation, une attestation de stage est remise aux participants

Durée & date

3 h 30 - Date à déterminer

Tarif

Nous consulter

Lieu

En entreprise

Evacuation – Serre file

OBJECTIFS

- Mettre en place une équipe d'évacuation, désigner des responsables d'encadrement
- Utiliser les moyens et faire respecter les consignes d'évacuations
- Planifier la procédure d'évacuation
- Recenser les effectifs au point de rassemblement

PUBLIC

Tout le personnel (groupe de 5 à 10)
Les personnes chargées de diriger l'évacuation du personnel et éventuellement, du public et mettre ceux-ci en sécurité

PROGRAMME

L'organisation de l'évacuation

- Le plan d'évacuation
- La signalisation de sécurité
- Les portes
- L'accessibilité des dégagements
- La prévention dans les bâtiments
- Le désenfumage
- La conduite à tenir

La conduite à tenir

- Les points de rassemblements
- Le responsable d'évacuation
- Le guide file
- Le serre file

La mise en pratique

- Découverte
- Simulation en temps réel (en option)
- Références réglementaires
- Décret du 31/03/1992 relatif à la prévention incendie
- Article R232.12.17 du code du travail
- Règles d'assurances APSAD (Assemblée des Sociétés d'Assurance Dommage)

Durée & date

3 h 30 - Date à déterminer

Tarif

Nous consulter

Lieu

En entreprise

Prévention des risques incendie / Spécial hôtellerie

OBJECTIFS

- Acquérir les fondamentaux de la prévention incendie afin de donner à chaque responsable les moyens d'analyser sa structure, d'en tirer les conséquences et d'adapter son établissement aux nouvelles normes de sécurité
- Savoir former et informer le personnel

PUBLIC

Responsables et gérants des petites et moyennes structures recevant du public

PRÉ-REQUIS

Bonne connaissance de son établissement

PROGRAMME

Formation théorique

- Aspects réglementaires et juridiques : responsabilités civiles et pénales
- Création et mise en forme des documents
- Explication de l'arrêté du 24/07/06
 - Tenue du registre de sécurité
 - Locaux à risques particuliers
 - Formation du personnel
 - Contrat et visites périodiques
- Rôle de la commission de sécurité
 - Avant : préparer sa visite
 - Pendant : gérer son accompagnement
 - Après : lire et interpréter les courriers et procès verbaux
- Mise en conformité
 - Mesures compensatoires

Formation pratique

- Techniques d'extinction sur feux réels, test de chaleur et de désenfumage
- Mise en situation d'extinction dans une cellule de formation incendie
- Technique de mise en sécurité des personnes
- Formation du personnel
 - Formation à la prévention et à la sécurité du personnel (à temps plein, intérimaire, saisonniers ...)
 - Discours et méthodes pédagogiques à employer
 - Documents d'enregistrements liés aux formations

Evaluation formative

Durée & dates

2 jours soit 14 h
Mars (nous consulter)

Tarif

590 € en exonération de T.V.A.
par personne pour un groupe de 6
Tarif dégressif au-delà de 6 personnes

Lieu

CCI des Côtes d'Armor (St-Brieuc)

Hygiène alimentaire en restauration

OBJECTIFS

- Acquérir des méthodes et utiliser des outils répondant aux exigences réglementaires en hygiène alimentaire

PUBLIC

Restaurateurs, futurs restaurateurs

PROGRAMME

Les microbes et l'hygiène

- Les microbes : origine, conditions de vie, moyens de lutte
- La contamination, multiplication, survie
- Les toxi-infections alimentaires collectives

La nouvelle approche réglementaire : le paquet hygiène

- Présentation des règlements CE N°852/2004 et 178/2002

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Restaurateur (GBPH)

- Guide et réglementation
- Méthode HACCP et guide
- Champ d'application
- Contenu du guide : éléments de surveillance, points clés

Un outil de détection : les lames de surface

Les points clés en hygiène alimentaire

- Hygiène du personnel
- Nettoyage et la désinfection
- Maîtrise de la chaîne du froid
- Rangement rationnel des denrées alimentaires
- Gestion des déchets

Les points clés en hygiène alimentaire

- Organisation du travail
- Disposition des postes de travail
- Vérification à réception
- Cuisson et refroidissement
- Congélation et décongélation
- Conditionnement sous vide

Hygiène / Sécurité alimentaire HACCP

A destination des commerces alimentaires, des CHR

OBJECTIFS

- Être capable de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- Mettre en œuvre la démarche HACCP

PUBLIC

Professionnels de l'alimentaire et CHR

PROGRAMME

Le contexte réglementaire

- Présentation de la réglementation et des obligations légales : le paquet hygiène
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les organismes de contrôle, le rôle de la DDSV et de la DGCCRF

Les microbes et l'hygiène

- Les bases de la bactériologie
- Les bactéries pathogènes, les sources de contaminations, les TIAC...
- L'importance de la chaîne du froid sur la qualité sanitaire
- Savoir lire les étiquettes des denrées alimentaires
- Le rôle des emballages et les contrôles permettant de vérifier leur intégrité

L'importance de l'hygiène : du personnel, du matériel, des locaux...

- Savoir trier, éliminer, ranger
- L'hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection
- Les conditions d'utilisation et d'efficacité des produits d'entretien (temps de contact, action mécanique, concentration du produit, température)
- Les risques chimiques liés au nettoyage et à la désinfection

Auditeur interne

OBJECTIFS

- Identifier les objectifs des audits internes
- Acquérir la méthodologie d'audit interne
- Découvrir les compétences nécessaires de l'auditeur
- Identifier des outils internes favorisant la mise en œuvre des audits
- Mettre en pratique les connaissances acquises

PUBLIC

Toute personne devant pratiquer des audits internes

PROGRAMME

Introduction

- Vocabulaire
- Rappel des exigences des référentiels Qualité, Sécurité, Environnement
- Rappel des autres exigences

Présentation du SMQ de l'entreprise

- Exigences spécifiques de l'entreprise

L'audit interne

- Définition et notion de base
- Présentation des lignes directrices pour l'audit selon la norme ISO 19011
- Les étapes de l'audit interne
- Comportement en situation d'audit : déontologie et expression
- Présentation de la procédure d'audit interne de l'entreprise
- Préparation du programme d'audit interne
- Préparation de guides d'audit par type d'audits internes

Simulations d'audit

- Préparation d'un audit et réalisation d'un plan d'audit
- Entretiens sur site
- Rédaction des écarts et du rapport

Suivi de l'audit

Validation de la procédure d'audit interne de l'entreprise

Durée & dates

2 jours soit 14 h

Lundi 19 et 26 mars 2012

Lundi 15 et 22 octobre 2012

Tarif

400 € en exonération de T.V.A.

Lieu

CCI des Côtes d'Armor (St-Brieuc)

Durée & date

1 jour soit 7 heures - Date à déterminer

Tarif

Nous consulter

Lieu

En entreprise

Durée & dates

2 jours soit 14 h

A définir avec l'entreprise si formation en intra

Tarif

Nous consulter

Lieu

CCI des Côtes d'Armor
Exceltys à Ploufragan
ou dans l'entreprise si formation en intra

Déployer une démarche Qualité Sécurité Environnement (QSE) dans votre entreprise

VOLET 1 :

Mettre en œuvre une démarche qualité selon la norme Iso 9001 - 2008

OBJECTIFS

- Analyser et comprendre les exigences de la norme ISO 9001 pour être capable de mettre en place, de suivre et de faire évoluer votre système de management de la qualité
- Identifier les axes d'amélioration de votre démarche qualité

PROGRAMME

Concepts et outils qualité :

- Approche processus
- PDCA
- QQOQCCP

Approche processus

- Cartographie
- Description, pilotage
- Indicateurs et tableaux de bord

Audit Interne

Détermination des étapes nécessaires pour faire évoluer votre démarche qualité et définition d'un plan d'action

Étude détaillée de chaque paragraphe de la norme ISO 9001-2008, illustrée par des exemples d'application et échanges autour des outils existants dans votre entreprise

VOLET 2 :

Faire évoluer son système de management qualité en management intégré QSE

OBJECTIFS

- Identifier les exigences communes de chaque référentiel et leurs spécificités
- Acquérir une méthodologie de mise en place d'un système de management intégré QSE dans l'entreprise

PROGRAMME

Rappels sur les objectifs et les exigences des différents systèmes de management

- Normes ISO 9001 – ISO 14001 – ILO/OHSAS 18001 – ISO 26000
- Réglementation associée
- Points communs et différences

Enjeux de la mise en place d'un SMI

- La Direction
- Les parties intéressées

Les principes directeurs de l'intégration

- Une politique claire d'intégration du QSE
- Une implication de la direction et du personnel
- Une identification des points communs aux trois systèmes (analyse comparative)
- L'approche par le risque : quels critères, quelles méthodes

Conception et mise en œuvre du système intégré

- La définition de la politique intégrée
- L'autodiagnostic (en matière de qualité, environnement, sécurité dans l'entreprise)
- La détermination des objectifs, des cibles, des moyens et des ressources
- L'organisation des rôles et responsabilités (en interne et en externe)
- La planification des processus
- L'harmonisation des systèmes documentaires
- Une communication accordée
- Le manuel unique : les documents à créer, à modifier, les étapes de mise en place

L'évaluation du système

- Organisation de la surveillance et du mesurage
- Analyse et suivi des non-conformités
- Audit interne QSE – Programme d'audit
- L'amélioration continue, les objectifs de la revue de direction
- Ouverture vers le développement durable

Pédagogie

Apports méthodologiques. Références à des situations réelles rencontrées dans l'entreprise. Echanges d'expérience avec les participants

Durée

Le cycle complet de 6 journées soit 42 h : 1 500 € en exonération de T.V.A.
Un des 2 volets de 3 journées, soit 21 h : 800 € en exonération de T.V.A.
Démarrage second semestre 2012

Lieu

CCI des Côtes d'Armor - Exceltys à Ploufragan

EXCULTYS
Les entreprises pour l'économie durable



Créé par l'Union Patronale Interprofessionnelle d'Armor (UPIA) et la CCI des Côtes d'Armor, Exceltys accompagne les entreprises dans leurs démarches de développement durable.



Missions principales

- ✕ Améliorer la compétitivité des entreprises par une meilleure prise en compte de la gestion de leurs ressources.
- ✕ Proposer les formations initiales et continues dont les entreprises ont besoin dans les domaines de la qualité, la sécurité et l'environnement.
- ✕ Diffuser les réussites des entreprises en matière de développement durable.

Exceltys est aussi un lieu de dialogue entre les entreprises et les territoires pour le développement durable.



www.exceltys.fr

02 96 94 57 16

exceltys@cotesdarmor.cci.fr



Une équipe au service de votre performance...

Formation Continue



Formations tertiaires
Anne-Marie TALIBART
02 96 78 62 20
anne-marie.talibart@cotesdarmor.cci.fr



Formations langues étrangères
Monique LE PAGE
02 96 75 11 42
monique.lepage@cotesdarmor.cci.fr



Suivi administratif des dossiers
Mireille PERDREAU
02 96 78 68 78
mireille.perdreau@cotesdarmor.cci.fr



Formations langues étrangères
Sandrine MARCADÉ
02 96 78 72 29
sandrine.marcade@cotesdarmor.cci.fr

Formation Diplômante



*Formations Vendeur Conseil,
BTS MUC, LP MEC, LP TEC*
Catherine TIENGOU
02 96 75 11 40
catherine.tiengou@cotesdarmor.cci.fr



*Formations Qualité
Sécurité Environnement*
Sylvie LE BRUN
02 96 94 57 14
sylvie.lebrun@cotesdarmor.cci.fr



Assistante
Catherine ROUSSIN
02 96 78 62 13
catherine.roussin@cotesdarmor.cci.fr



*Formations Attachée Commerciale, RDC,
CQP Réceptionniste*
Fabienne BEAUREPAIRE
02 96 75 11 41
fabienne.beaurepaire@cotesdarmor.cci.fr



Assistante commerciale
Marie-Annick BRIENS
02 96 78 70 34
marie-annick.briens@cotesdarmor.cci.fr



Assistante
Jocelyne GOGER
02 96 78 55 73
jocelyne.goger@cotesdarmor.cci.fr

Enregistrement des contrats d'apprentissage



Chantal BRIENS
02 96 78 62 19
chantal.briens@cotesdarmor.cci.fr

Responsable du Pôle Formation



Alain ROBINE
02 96 75 11 55
alain.robine@cotesdarmor.cci.fr

Rue de Guernesey - BP 514
22005 SAINT-BRIEUC Cedex 1
Tél. : 02 96 78 62 00
Fax : 02 96 78 62 10
www.cotesdarmor.cci.fr



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE
DES CÔTES D'ARMOR
www.cotesdarmor.cci.fr

Pour la Performance des Entreprises