

CATALOGUE FORMATIONS E-LEARNING 2026



Parcours Complets

11 PAGES

Parcours Complet

Gestion des situations d'urgence

- Les Types d'urgences
- Les Règles de comportement
- Exercices d'évacuation

Identifier les principaux risques professionnels

- Gestion des RPS
- Harcèlement moral en entreprise
- Harcèlement sexuel au travail
- Le cyber-harcèlement dans le milieu professionnel
- Les risques routiers professionnels
- Les risques chimiques
- Les risques biologiques
- Les risques mécaniques et électriques
- Analyse d'accidents types

Introduction à la prévention des risques professionnels

- Définitions des risques professionnels
- La réglementation de la prévention des risques pros
- Les principes généraux de prévention

La signalétique et environnement de travail sécurisé

- Symboles et pictogrammes
- Consignes générales de sécurité affichées

Les gestes de premiers secours en entreprise

- Rappel des gestes vitaux (PLS, massage cardiaque, arrêt hémorragie)
- Utilisation d'un défibrillateur automatisé externe (DAE)
- Le rôle des Sauveteurs Secouristes du Travail (SST)
- Organisation interne du secours

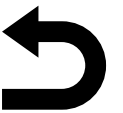
Prévenir les accidents du travail au quotidien

- Evaluation des risques poste par poste
- Ergonomie et gestes de prévention
- Bonnes pratiques : rangement, circulation, vigilance partagée
- Culture sécurité et implication de chacun

La Méthode HACCP

17. SANTE, SECURITE & PREVENTION DES RISQUES

PARCOURS COMPLETS



INTRODUCTION À LA PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Initiez-vous aux fondamentaux de la prévention en entreprise. Comprenez les notions clés et le cadre légal qui structurent la sécurité au travail. Apprenez les principes universels qui guident toute démarche de prévention.

Objectifs pédagogiques

Définir danger, risque, accident et incident.
Identifier le cadre réglementaire de la prévention.
Expliquer les obligations de l'employeur et de l'employé.
Présenter les 9 principes généraux de prévention.



Niveau Initiation



Tous publics



4h environ



Aucun prérequis



Sans audio description
ni sous-titrage

Matériel nécessaire

Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette
Une connexion Internet

Modalités d'évaluation des acquis

Auto-évaluation sous forme de questionnaires
Exercices sous formes d'ateliers pratiques
Questionnaire de positionnement & Evaluation à chaud.

Moyens pédagogiques et techniques

Accès au cours en ligne
Cours théorique au format vidéo
Accessible via un ordinateur ou une tablette
Assistance par téléphone et/ou email



FORMATEUR(ICE) :

Disposant de plusieurs années d'expérience
dans l'enseignement de cette discipline.



ACCESSIBILITE

Formations en distanciel accessibles aux
personnes à mobilité réduite
Audiodescription et sous titrage non disponibles

PROGRAMME

Définitions : danger, risque, accident, incident

Cadre réglementaire de la prévention (Code du travail, obligations employeur/employé)

Principes généraux de prévention (les 9 principes de prévention)

Validation

IDENTIFIER LES PRINCIPAUX RISQUES PROFESSIONNELS

Apprenez à reconnaître et analyser les risques présents sur les lieux de travail. De la manipulation des produits dangereux aux risques biologiques et mécaniques, développez un regard averti. Étudiez des accidents types pour mieux prévenir les récides.

Objectifs pédagogiques

Identifier les risques chimiques et leurs outils de prévention.
Décrire les risques biologiques et les protocoles d'hygiène.
Expliquer les risques mécaniques et électriques.
Analyser les causes et conséquences d'accidents types.



Niveau Initiation



Tous publics



4h environ



Aucun prérequis



Sans audio description
ni sous-titrage

Matériel nécessaire

Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette
Une connexion Internet

Modalités d'évaluation des acquis

Auto-évaluation sous forme de questionnaires
Exercices sous formes d'ateliers pratiques
Questionnaire de positionnement & Evaluation à chaud.

Moyens pédagogiques et techniques

Accès au cours en ligne
Cours théorique au format vidéo
Accessible via un ordinateur ou une tablette
Assistance par téléphone et/ou email



FORMATEUR(ICE) :

Disposant de plusieurs années d'expérience
dans l'enseignement de cette discipline.



ACCESSIBILITE

Formations en distanciel accessibles aux
personnes à mobilité réduite
Audiodescription et sous titrage non disponibles

PROGRAMME

Risques chimiques : produits dangereux, fiches de données de sécurité

Risques biologiques : contamination, protocole d'hygiène

Risques mécaniques et électriques : équipements de travail, consignes d'utilisation

Analyse d'accidents types : causes et conséquences

Validation

PRÉVENIR LES ACCIDENTS DU TRAVAIL AU QUOTIDIEN

Mettez la prévention au cœur des pratiques quotidiennes. Découvrez comment évaluer les risques directement sur le terrain et appliquer les bons gestes. Développez une culture sécurité partagée par tous.

Objectifs pédagogiques

- Réaliser une évaluation des risques poste par poste.
- Appliquer les principes d'ergonomie et de gestes sûrs.
- Adopter les bonnes pratiques d'organisation et de vigilance.
- Promouvoir la culture sécurité dans l'entreprise.



Niveau Initiation



Tous publics



4h environ



Aucun prérequis



Sans audio description
ni sous-titrage

Matériel nécessaire

Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette
Une connexion Internet

Modalités d'évaluation des acquis

Auto-évaluation sous forme de questionnaires
Exercices sous formes d'ateliers pratiques
Questionnaire de positionnement & Evaluation à chaud.

Moyens pédagogiques et techniques

Accès au cours en ligne
Cours théorique au format vidéo
Accessible via un ordinateur ou une tablette
Assistance par téléphone et/ou email



FORMATEUR(ICE) :

Disposant de plusieurs années d'expérience
dans l'enseignement de cette discipline.



ACCESSIBILITE

Formations en distanciel accessibles aux
personnes à mobilité réduite
Audiodescription et sous titrage non disponibles

PROGRAMME

Évaluation des risques poste par poste

Ergonomie et gestes de prévention (port de charge, postures)

Bonnes pratiques : rangement, circulation, vigilance partagée

Culture sécurité et implication de chacun

Validation

LA SIGNALÉTIQUE ET L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL SÉCURISÉ

Maîtrisez les codes de la signalétique et l'importance d'un environnement sûr.

Apprenez à interpréter les pictogrammes et à lire les consignes affichées. Développez le réflexe de contrôler votre espace de travail pour prévenir les dangers.

Objectifs pédagogiques

- Reconnaître les symboles et pictogrammes de sécurité.
- Lire et comprendre les consignes générales affichées.
- Identifier les éléments essentiels d'un espace sécurisé.
- Effectuer un contrôle visuel et comportemental efficace.



Niveau Initiation



Tous publics



4h environ



Aucun prérequis



Sans audio description
ni sous-titrage

Matériel nécessaire

Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette
Une connexion Internet

Modalités d'évaluation des acquis

Auto-évaluation sous forme de questionnaires
Exercices sous formes d'ateliers pratiques
Questionnaire de positionnement & Evaluation à chaud.

Moyens pédagogiques et techniques

Accès au cours en ligne
Cours théorique au format vidéo
Accessible via un ordinateur ou une tablette
Assistance par téléphone et/ou email



FORMATEUR(ICE) :

Disposant de plusieurs années d'expérience
dans l'enseignement de cette discipline.



ACCESSIBILITE

Formations en distanciel accessibles aux
personnes à mobilité réduite
Audiodescription et sous titrage non disponibles

PROGRAMME

Symboles et pictogrammes (normes ISO, couleurs et formes)

Consignes générales de sécurité affichées

Importance de l'organisation matérielle (voies d'évacuation, extincteurs, éclairage)

Contrôle visuel et comportemental de son environnement

Validation

GESTION DES SITUATIONS D'URGENCE : PRINCIPES ET PROTOCOLES

Préparez-vous à réagir vite et bien face aux situations d'urgence. De l'incendie au malaise, découvrez les bons réflexes pour protéger et alerter. Renforcez vos compétences grâce à des exercices pratiques d'évacuation.

Objectifs pédagogiques

Identifier les différents types de situations d'urgence.
Expliquer les plans d'évacuation et le rôle des guides.
Appliquer les règles de comportement en cas d'urgence.
Organiser et participer aux exercices d'évacuation.



Niveau Initiation



Tous publics



4h environ



Aucun prérequis



Sans audio description
ni sous-titrage

Matériel nécessaire

Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette
Une connexion Internet

Modalités d'évaluation des acquis

Auto-évaluation sous forme de questionnaires
Exercices sous formes d'ateliers pratiques
Questionnaire de positionnement & Evaluation à chaud.

Moyens pédagogiques et techniques

Accès au cours en ligne
Cours théorique au format vidéo
Accessible via un ordinateur ou une tablette
Assistance par téléphone et/ou email



FORMATEUR(ICE) :

Disposant de plusieurs années d'expérience
dans l'enseignement de cette discipline.



ACCESSIBILITE

Formations en distanciel accessibles aux
personnes à mobilité réduite
Audiodescription et sous titrage non disponibles

PROGRAMME

Types d'urgences : incendie, inondation, malaise, agression, alerte attentat

Plans d'évacuation, consignes incendie, rôle des guides et serre-files

Règles de comportement : alerte, protection, évacuation, attente des secours

Exercices d'évacuation : fréquence et organisation

Validation

LES GESTES DE PREMIERS SECOURS EN ENTREPRISE

Cette formation e-learning permet d'acquérir les bases essentielles des premiers secours en entreprise. Elle aborde les gestes vitaux, l'utilisation du défibrillateur et le rôle des Sauveteurs Secouristes du Travail. Les apprenants développent à leur rythme les compétences nécessaires pour intervenir efficacement en situation d'urgence.

Objectifs pédagogiques

- Réaliser en autonomie les gestes vitaux de premiers secours.
- Utiliser correctement un défibrillateur automatisé externe (DAE).
- Décrire le rôle et les missions des Sauveteurs Secouristes du Travail (SST).
- Comprendre l'organisation interne du secours et savoir y contribuer efficacement.



Niveau Initiation



Tous publics



4h environ



Aucun prérequis



Sans audio description
ni sous-titrage

Matériel nécessaire

Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette
Une connexion Internet

Modalités d'évaluation des acquis

Auto-évaluation sous forme de questionnaires
Exercices sous formes d'ateliers pratiques
Questionnaire de positionnement & Evaluation à chaud.

Moyens pédagogiques et techniques

Accès au cours en ligne
Cours théorique au format vidéo
Accessible via un ordinateur ou une tablette
Assistance par téléphone et/ou email



FORMATEUR(ICE) :
Disposant de plusieurs années d'expérience
dans l'enseignement de cette discipline.



ACCESSIBILITE
Formations en distanciel accessibles aux
personnes à mobilité réduite
Audiodescription et sous titrage non disponibles

PROGRAMME

Rappel des gestes vitaux (PLS, massage cardiaque, arrêt hémorragie)
Utilisation d'un défibrillateur automatisé externe (DAE)
Rôle des SST (Sauveteurs Secouristes du Travail)
Organisation interne du secours : qui alerter, que dire, comment agir
Validation

L'ESSENTIEL DE LA MÉTHODE HACCP

Depuis le 1er octobre 2012, tous les établissements ayant une activité de restauration doivent avoir dans leurs effectifs au moins une personne formée à la méthode HACCP. L'objectif de la formation est de vous permettre de développer vos compétences et remplir vos obligations en matière d'hygiène alimentaire.

Objectifs pédagogiques

- Savoir analyser les risques sanitaires liés aux aliments
- Maîtriser la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire
- Être capable d'organiser son activité en conformité avec les règles HACCP
- Mettre en place des actions d'auto-contrôle
- Assumer la fonction de référent hygiène



Niveau Initiation



Tous publics



5h environ



Aucun prérequis



Sans audio description
ni sous-titrage

Matériel nécessaire

Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette
Une connexion Internet

Modalités d'évaluation des acquis

Auto-évaluation sous forme de questionnaires
Exercices sous formes d'ateliers pratiques
Questionnaire de positionnement & Evaluation à chaud.

Moyens pédagogiques et techniques

Accès au cours en ligne
Cours théorique au format vidéo
Accessible via un ordinateur ou une tablette
Assistance par téléphone et/ou email



FORMATEUR(ICE) :

Disposant de plusieurs années d'expérience
dans l'enseignement de cette discipline.



ACCESSIBILITE

Formations en distanciel accessibles aux
personnes à mobilité réduite
Audiodescription et sous titrage non disponibles

PROGRAMME

1. Analyser les risques sanitaires

Connaître les Dangers liés aux aliments
Les différents dangers
Connaître les microbes
Les infections et TIAC
Moyens de maîtrise des dangers microbiens
Autres dangers et moyens de maîtrise
Quizz de fin de chapitre

2. Connaître la réglementation

Responsabilités de l'exploitant-Statut de l'établissement
Réglementation en vigueur, paquet hygiène et PMS
Contrôles officiels et inspections
Quiz de fin de chapitre

3. Gérer les moyens de maîtrise

Principes et méthode HACCP
Hygiène du personnel
Nettoyage et désinfection
Règles d'hygiène par étape de fabrication (les BPH)
Traçabilité et gestion des non conformités
Mise en place et suivi des autocontrôles
Quiz de fin de chapitre

4. Organiser la conformité et transmettre le savoir

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène
Mettre en place un plan d'action individuel
Assumer la fonction de référent hygiène
Évaluation finale

**Vous voulez
en
savoir plus ?**

Contactez - nous :

contact@organonconseils.com

06 07 82 47 57

www.organonconseils.com

