

Formation obligatoire :

Liste des Formations Obligatoires

1. Formation Sécurité au Travail

- **Public concerné** : Tous les salariés.
- **Objectif** : Sensibiliser les salariés aux règles de sécurité dans l'entreprise, aux risques professionnels, et aux bonnes pratiques pour éviter les accidents du travail.
- **Contenu** :
 - Gestes et postures.
 - Prévention des risques professionnels.
 - Règles d'évacuation en cas d'urgence.
- **Fréquence** : Tous les ans.

2. Formation Incendie

- **Public concerné** : Tous les salariés.
- **Objectif** : Apprendre les mesures à prendre en cas d'incendie, l'utilisation des extincteurs, et les procédures d'évacuation.
- **Contenu** :
 - Utilisation des extincteurs et des moyens d'alerte.
 - Plans d'évacuation.
 - Comportements en cas d'incendie.
- **Fréquence** : Tous les deux ans.

3. Formation Gestes et Postures

- **Public concerné** : Salariés ayant un poste nécessitant le port de charges ou des tâches physiques répétitives.
- **Objectif** : Prévenir les troubles musculo-squelettiques et les accidents liés aux mauvaises postures.
- **Contenu** :
 - Techniques de levage et de port de charges.
 - Aménagement ergonomique du poste de travail.
 - Prévention des troubles liés aux mouvements répétitifs.
- **Fréquence** : À la prise de poste, puis tous les deux ans.

4. Formation Risques Chimiques

- **Public concerné** : Salariés exposés à des substances chimiques dangereuses (industries chimiques, laboratoires, nettoyage industriel).
- **Objectif** : Sensibiliser aux risques chimiques et aux bonnes pratiques pour manipuler les produits dangereux.
- **Contenu** :
 - Identification des risques chimiques.
 - Utilisation des équipements de protection individuelle (EPI).
 - Plan d'urgence en cas d'exposition accidentelle.
- **Fréquence** : Annuellement pour les salariés concernés.

5. Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

- **Public concerné** : Désignation de plusieurs salariés par équipe (au minimum un SST pour 20 salariés).

- **Objectif** : Former les salariés aux gestes de premiers secours en cas d'accident de travail.
 - **Contenu** :
 - Gestes de premiers secours (étouffement, hémorragie, massage cardiaque).
 - Utilisation du défibrillateur.
 - Conduite à tenir face à un accident de travail.
 - **Fréquence** : Tous les deux ans pour le recyclage.
- 6. Formation Harcèlement et Discriminations au Travail**
- **Public concerné** : Tous les salariés et les managers.
 - **Objectif** : Sensibiliser les salariés aux comportements constitutifs de harcèlement moral, sexuel et à la lutte contre les discriminations en milieu professionnel.
 - **Contenu** :
 - Définition des comportements constitutifs de harcèlement.
 - Prévention des discriminations et promotion de l'égalité au travail.
 - Procédures internes de signalement et de gestion des plaintes.
 - **Fréquence** : À l'intégration des nouveaux salariés et une mise à jour annuelle.
- 7. Formation RGPD (Règlement Général sur la Protection des Données)**
- **Public concerné** : Tous les salariés ayant accès aux données personnelles (RH, marketing, ventes, etc.).
 - **Objectif** : Connaître les obligations liées à la protection des données personnelles et s'assurer de leur respect.
 - **Contenu** :
 - Principe du RGPD.
 - Gestion des données personnelles au sein de l'entreprise.
 - Droit des personnes et mesures de conformité.
 - **Fréquence** : À la prise de poste, avec des rappels annuels.
- 8. Formation Conduite d'Équipements de Levage (CACES)**
- **Public concerné** : Salariés utilisant des chariots élévateurs, nacelles, ou autres engins de manutention.
 - **Objectif** : Former les salariés à la conduite sécurisée d'équipements de levage.
 - **Contenu** :
 - Conduite en sécurité des engins.
 - Réglementation en matière de transport et de levage.
 - Inspection et entretien des équipements.
 - **Fréquence** : À la prise de poste, puis recyclage tous les cinq ans.
- 9. Formation Hygiène Alimentaire (HACCP)**
- **Public concerné** : Salariés du secteur de la restauration et de l'industrie alimentaire.
 - **Objectif** : Former à la maîtrise des risques liés à l'hygiène des aliments, de la préparation à la conservation.
 - **Contenu** :

- Principes de base du plan HACCP.
- Prévention des contaminations croisées.
- Contrôle de la chaîne du froid.

- **Fréquence** : Tous les trois ans.

10. Formation Ergonomie Informatique

- **Public concerné** : Salariés travaillant principalement sur écran.
- **Objectif** : Prévenir les troubles liés à une mauvaise posture devant un ordinateur (troubles musculo-squelettiques, fatigue visuelle).
- **Contenu** :
 - Positionnement optimal devant un écran.
 - Aménagement ergonomique du poste de travail.
 - Exercices d'étirement et de relaxation.
- **Fréquence** : À la prise de poste, puis tous les trois ans