



Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève
11, avenue Henri-Dunant – CP 5456 – 1211 Genève 11

Tel : 022 329 97 22 – Fax : 022 320 40 25

E-mail : info@scrhg.ch - Site internet : www.scrhg.ch

SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL



Pour toutes personnes n'ayant pas encore suivi cette formation, la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève organise à nouveau ce cours aux dates suivantes :

Dates : mercredi 3 mars 2010 et jeudi 4 mars 2010
Lieu : Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers de Genève
Durée : 2 après-midis
Horaires : de 14h30 à 17h45
Prix : Fr. 190.- membre SCRHG
Fr. 330.- non membre SCRHG

A l'issue de ce cours, obtention d'un certificat nominatif en matière de sécurité au travail et protection de la santé dans l'hôtellerie et la restauration

| | |
|----------|---|
| Contenu | <p>Application de la directive MSST (Mesure Santé Sécurité au Travail) Mode d'emploi – évaluation interne – audit</p> <p>Quelques informations principales et générales sur la directive MSST</p> <ul style="list-style-type: none">a) Planification annuelleb) Plan de formationc) Planification financièred) Evaluation des accidents et des maladies d'ordre professionnele) Contrôle <p>Le Stress négatif et ses conséquences Les symptômes importants d'un Burn Out Qu'est-ce que le harcèlement sexuel ? Harcèlement psychologique (mobbing) et ses conséquences pour les entreprises Règlement type Protéger tout membre de son personnel victime de harcèlement sexuel ou mobbing par un dispositif interne d'aide et de recours.</p> <p>L'accident n'arrive pas par hasard ! Inventaire des dangers dans la restauration et l'hôtellerie</p> <p>La directive MSST en questions... et en réponses Des questions concrètes aux questions fréquemment posées par les entreprises au sujet de leurs obligations légales</p> <p>Schéma – Système de gestion de la santé et de la sécurité au travail Documents à remplir dans sa future entreprise (chaque entreprise est différente) Principes directeurs et objectifs en matière de santé et sécurité au travail</p> |
| Supports | <p>DVD – Les nouveaux collaborateurs</p> <p>DVD – La main, outil de génie</p> <p>DVD – La décision</p> |

Nous vous rappelons que le suivi de ce cours est obligatoire au regard de la loi en vigueur.