

## POSSIBILITÉ DE FINANCEMENTS

Région  
Pôle Emploi  
Organismes Paritaires  
Collecteurs Agréés  
Compte Personnel de Formation (CPF)



### FORMATION RÉGLEMENTAIRE

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	AISNE
	FORMATION RÉGLEMENTAIRE				
Équipier de Première Intervention (EPI)	●	●	●	●	●
Habilitations Électriques	●	●	●	●	●
Gestes et Postures	●	●	●	●	●
Travail en Hauteur - Port du harnais	●	●	●	●	●
HACCP	●	●	●	●	●
Autorisation d'Intervention à Proximité des Réseaux (AI PR)	●	●	●	●	●
Sauveteur Secouriste au Travail (SST)	●	●	●	●	●
Hygiènes et Bonnes Pratiques Professionnelles	●	●	●	●	●
Sécurité Alimentaire	●	●	●	●	●
Stages Techniques Traiteur	●	●	●	●	●

#### ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle  
08008 Charleville Mézières  
Cedex  
03 24 33 02 24  
contact@almea-formations-08.fr

#### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie  
Cedex  
03 25 81 08 01  
contact@almea-formations-10.fr

#### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne  
Cedex  
03 26 69 25 85  
contact@almea-formations-51.fr

#### HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus  
52904 Chaumont  
Cedex 9  
03 25 35 09 09  
contact@almea-formations-52.fr

[www.almea-formations.fr](http://www.almea-formations.fr)



RÉGLEMENTATION - SÉCURITÉ

Almea  
FORMATIONS - INTERPRO  
CRÉATEUR DE COMPÉTENCES



# Sécurité et Réglementation au Travail

DES FORMATIONS QUI RÉPONDENT  
AUX OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES  
EN MATIÈRE D'HYGIÈNE  
ET DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL

LA SÉCURITÉ EST L'AFFAIRE  
DE TOUS



## SAUVETEUR SECOURISTE AU TRAVAIL (SST)

Formation Initiale 2 jours / 14h  
Recyclage 1 jour / 7h

Cette formation SST initiale prépare le sauveteur secouriste du travail à intervenir rapidement et efficacement lors d'une situation d'accident du travail dans l'établissement ou dans la profession. Cette formation permet d'acquérir les connaissances pour apporter les premiers secours et les conduites à tenir en attendant l'arrivée des secours.

### LA FORMATION

Cette formation peut être suivie en formation initiale ou en recyclage (la formation doit être renouvelée tous les 2 ans)

La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra-entreprise

## GESTES ET POSTURES

### CONTENU

1 jour / 7h

Appréhender les risques dorso-lombaires et leur prévention

Appliquer les techniques de gestes et postures de travail adaptées pour atténuer la fatigue et réduire la fréquence des accidents

### LA FORMATION

La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra-entreprise

## TRAVAIL EN HAUTEUR PORT DU HARNAIS

1 jour / 7h

### CONTENU

Appliquer les règles générales de sécurité lors de travaux en hauteur.

Evaluer les risques de chute de hauteur sur différents postes de travail et choisir les moyens de protection appropriés

Utiliser dans les meilleures conditions, un harnais lors de travaux en hauteur.

Vérifier et entretenir son harnais de sécurité et ses systèmes antichute

### LA FORMATION

La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra-entreprise

## ÉQUIPIER DE PREMIÈRE INTERVENTION (EPI)

1/2 journée

L'équipier de première intervention est en mesure d'intervenir rapidement en cas de début d'incendie avec les moyens mis à disposition pour traiter l'incendie lorsqu'il le peut, sécuriser la zone afin de faciliter l'intervention des secours et évacuer les personnels et publics.

### LA FORMATION

La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra-entreprise

### TARIFS

Nous consulter

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

2 jours / 14h

### CONTENU

Être capable à l'issue de la formation :

- Acquérir ou développer ses connaissances en matière d'hygiène alimentaire.
  - Identifier les grands principes de la réglementation.
- Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène.
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en utilisant le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène.
  - Appliquer et respecter la démarche de sécurité alimentaire en adéquation avec la production culinaire et les obligations alimentaires.

### LA FORMATION

La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra-entreprise

## TARIFS

Nous consulter

## HACCP

2 jours / 14h

La méthode HACCP est un outil de travail permettant d'établir une analyse des dangers et des risques alimentaires. Elle sert également de système de gestion. Cette formation apporte les notions concrètes nécessaires à l'application de cet outil en respectant la réglementation afin que votre personnel devienne acteur de la sécurité alimentaire dans votre entreprise.

### CONTENU

- Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration
  - La contamination des aliments
  - Les facteurs de développement
  - La méthode HACCP
- Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir

### LA FORMATION

La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra-entreprise

## HYGIÈNES ET BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

1 jour / 7h

### CONTENU

Être capable à l'issue de la formation :

- Une connaissance du principe de sécurité des aliments pour les consommateurs finaux, en s'appuyant sur plusieurs points cruciaux tels que les méthodes de fabrication, les locaux, les matériels et les acteurs de l'entreprise.
  - Des connaissances et une documentation précise sur la présentation des ingrédients composants les recettes de produits fabriqués et/ou vendus par l'entreprise ;

### LA FORMATION

La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra-entreprise

## STAGES TECHNIQUES TRAITEUR

3 jours / 21h

### CONTENU

Être capable à l'issue de la formation :

- Acquérir de nouvelles techniques culinaires.
- Apporter une diversification de l'offre en plats préparés.
  - Aménager la vitrine pour qu'elle soit plus attrayante.
- Développer ou Attirer une nouvelle clientèle (plus jeune).

### LA FORMATION

La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra-entreprise

## AUTORISATION D'INTERVENTION À PROXIMITÉ DES RÉSEAUX (AIPR)

1 jour / 7h

L'AIPR est applicable depuis le 1er janvier 2018, elle vise à réduire les dommages lors de travaux effectués au voisinage des réseaux aériens ou souterrains implantés en France.

### CONTENU

Appliquer les consignes de sécurité inhérente aux travaux à proximité des réseaux  
Identifier les risques en temps réel lors des interventions à proximité des réseaux  
Employer les principes de prévention et les consignes reçues de l'encadrement

### LA FORMATION

Cette formation peut être suivie en formation initiale ou en recyclage (l'autorisation doit être renouvelée tous les 5 ans)  
La formation est disponible en inter-entreprise ou en intra-entreprise

### TARIFS

Nous consulter

## HABILITATIONS ÉLECTRIQUES

Alméa vous propose des modules de formations à la sécurité électrique des personnels électriciens et non électriciens en formation initiale ou en recyclage. Nos formations répondent aux exigences des normes NF C18-510. Nos formations tiennent compte des besoins principaux des entreprises en regroupant certains symboles d'habilitation nécessaires à une majorité de catégorie de professionnels.

Ces formations comprennent une partie théorique et une partie pratique réalisées sur des équipements reproduisant des installations ou les ouvrages en exploitation.

### LISTE DES DIFFÉRENTS MODULES :

- H0B0 initial - B1(V) - B2(V)- B2(V) essai-H0(V)
- B1(V) - B2(V)- B2(V) essai-H0(V)
- H1(V)-H2(V)
- BR-BC - B2(V)-B2(V) essai H0(V)
- BR-BC - B2(V)-B2(V)essai - H1(V)-H2(V)-HC -H1(V)-H2(V)-HC
- B0-H0(V) exécutant et/ou chargé de chantier
- BS-BE Manoeuvre - H0(V)
- BE/HE Vérification - BE Manoeuvre -H0(V)
- BE/HE Vérification, Manoeuvre, Mesurage, Essai- B1-B1V- B2V-B2V essai- B0-H0(V)

### LA FORMATION

Tous nos modules de formation peuvent être suivis en **formation initiale** ou en recyclage (le recyclage des habilitations électriques est obligatoire tous les 3 ans)  
Les modules de formation sont disponibles en **inter-entreprise** ou **intra-entreprise**