



APPLIQUER LES BONS GESTES DANS SA PRATIQUE QUOTIDIENNE : COMMENT PROTÉGER SON DOS

OBJECTIFS

Corriger les mauvaises postures.
Adopter les postures et les gestes en situation de travail afin d'améliorer son efficacité professionnelle et son confort physique, notamment celui du dos.

CONTENU

- 1 - Connaissances du dos.
- 2 - Principes généraux d'ergonomie et de manutention.
- 3 - Analyse des différents postes de travail en restauration.
- 4 - Mise en pratique autour des gestes professionnels et mises en situation à partir d'un plateau technique (cuisine, service et étages).

PRÉ-REQUIS

Être en situation d'emploi dans la restauration ou l'hôtellerie aux postes de cuisiniers, aides-cuisiniers, serveurs en restauration, employés d'étages

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

14 heures

FINANCEMENT

Autres financements
Financement individuel

MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien
Après test

NIVEAU DE SORTIE

Sans équivalence de niveau

SERVICE VALIDEUR

Le Greta délivre une attestation des acquis

VALIDATION

Attestation de fin de formation

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

 Image not found or type unknown



Contacts

GRETA SAVOIE HAUTE-SAVOIE

Pôle BONNEVILLE

210 quai du Parquet

74134 BONNEVILLE

Contact BONNEVILLE

Tél : 04 50 25 15 15

Mise à jour le 30 Novembre 2023

