



Formation "Comité Social Economique"

Objectifs de la formation

- Planifier et maîtriser chaque mission du CSE
- Participer activement à la Maîtrise des risques professionnels dans l'établissement
- Garantir l'efficacité du CSE pendant tout le mandat
- Exploiter constructivement les différents moyens du CSE

Les plus pédagogiques

Supports papier, illustrations, exemples d'application Kit documentaire (papier + fichiers)

Vidéoprojecteur - Jeu pédagogique

Analyse des pratiques à partir d'exemples concrets de la restauration

Méthodes et outils adaptés à la formation (mise en situation, QCM, exercices d'application...)

Groupe de 4 à 12 personnes



Informations pratiques



1 à 2 jours,
7 h à 14h de formation



Horaires de formation :
> Modulables



Nous consulter



Lieu de formation :
> Dans votre entreprise

Public cible

> Restaurateurs

Pré-requis

Aucun

La validation/certification

Attestation de fin de formation : suite à un questionnaire sur le formateur et vos acquis par rapport au début

Le formateur

Consultant spécialisé en santé et sécurité au travail

Programme de la formation

Création et attributions du CSE

Les attributions particulières des délégués du personnel en matière d'hygiène et de sécurité des conditions de travail.

La composition du CSE et les rôles de chacun. Le seuil de création d'un CSE.

Les compétences du CSE



Fonctionnement du CSE

Le droit de retrait et la procédure d'alerte.

Les heures de délégation.

Les conditions de réussite d'une réunion de CSE.

Le délit d'entrave.

La personnalité morale du CSE.

Le recours à l'expertise

Des besoins particuliers ?

Nous nous adaptons à vos demandes spécifiques intra-entreprises.



Contact

FSHJM



06 85 77 10 82



fshjm44@gmail.com

N° de déclaration d'activité : 52440839744

N° SIREN : 821 758 794

