



# ÉTABLIR LE DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

FORMACODE : 42816

*Taux de satisfaction des stagiaires 2026*

*Taux de réussite des stagiaires 2026*

**Responsable de formation - Référent handicap :** Madame Gerson Karine

**Tel :** 0766618345 - **Email :** contact@vericlean.fr

**Public cible :** personnel restauration, gestionnaires de stocks, responsables qualité.

**Prérequis :** aucun prérequis ; un **QCM de positionnement** est réalisé en début de formation

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre le cadre légal et réglementaire du DUERP.
- Identifier et analyser les risques professionnels spécifiques à leur établissement.
- Mettre en place une méthodologie de rédaction du DUERP
- Prioriser les actions de prévention et de protection.
- Réaliser des mises à jour et suivre l'évolution des risques.
- Sensibiliser et impliquer le personnel dans la prévention.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ : durée totale : 14 heures (2 jours)

Module	Contenu	Méthodes Pédagogiques	Durée
1	Introduction au DUERP	Exposé interactif + discussion	2h
2	Identification des risques	Typologie des risques (physiques, chimiques, organisationnels, psychoséteux....)	3h
3	Évaluation des risques	Méthodes d'évaluation. matrices de cotation. priorisation	3h
4	Rédaction du DUERP	Structuration, rédaction, formalisation des plans d'action	2h
5	Mise en œuvre suivi	Suivi des actions, indicateurs, planification des mises à jour	2h
6	Cas pratiques approfondis et synthèse	Étude de cas + simulation Travail en groupe + restitution	1h
7	Synthèse et évaluation	Quiz final, plan d'action personnel	1h

### Méthodes Pédagogiques :

- Exposés théoriques
- Études de cas pratiques
- Quiz interactifs
- Échanges entre participants

### Évaluation :

Quiz et exercices pratiques en fin de formation.

### Tarifs :

- Inter-entreprise: Tarif **De 25€ HT/h à 60€ HT/h**  
Selon le nombre de participants.
- **Intra-entreprise :** Tarif personnalisé **Tarif sur devis** selon personnalisation du programme et le nombre de participants.