

---

## Formations pour le Secteur Privé

### Formations en prévention des risques professionnels

- Membres du CSE : Santé Sécurité et Conditions de Travail
- Rédaction du Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels
- Utilisation des EPI : Sensibilisation des salariés
- Responsabilités en Santé Sécurité au Travail : Sensibilisation Employeurs et Encadrants
- Prévention des Risques Psycho-Sociaux : RPS
- Acteurs en Prévention des Risques liés à l'Activité Physique : PRAP IBC et PRAP 2S
- Gestes et Postures (agents d'entretien, administratifs, techniques)

### Formations Travaux Dangereux

- Amiante : Sensibilisation, opérateurs et encadrants SS3 ou SS4
- Plomb : Sensibilisation, opérateurs et encadrants
- ADR 1.3 : Intervenants au Transport de Matières Dangereuses
- Travail en hauteur : Sensibilisation des Agents d'entretien ou Services Techniques
- Risque Chimique : Sensibilisation des Agents d'entretien ou Services Techniques
- Manipulation des Fluides Frigorigènes
- AIPR : Autorisation d'Intervention à Proximité des Réseaux

### Formations Incendie

- Manipulation des extincteurs
- Equipier de première intervention (EPI)
- Serre-Files et Guide-files : Evacuations des locaux

### Formations Secourisme

- Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Prévention et Secours Civiques de niveau 1 (PSC1)
- Sensibilisation Gestes Qui Sauvent (GQS)

### Formations Electricité

- Habilitations électriques non électricien et électricien (H0 HF B0 BR BS B1V B2V BR BC BF)
- Initiation à l'électricité (personnalisable selon demande)

### Formations Conduite

- Conduite en sécurité des engins de chantiers, agricoles, nacelles ou logistiques
- Eco Conduite et sécurité routière

### Formations Hygiène

- Utilisation des produits d'entretien
- Entretien courant manuel ou Entretien des vitres à hauteur d'homme
- Méthode HACCP dans la restauration collective (Hazard Analysis Critical Control Point)
- HYA : Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire en restauration commerciale