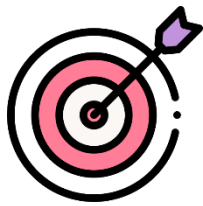


## Atelier Prévention : Propreté des locaux

### Sensibilisation aux risques professionnels lors des opérations de nettoyage



#### Pourquoi ?

- Sensibiliser vos équipes sur les principaux risques du métier : risque chimique, risque de chute ou lié à la manutention.
- Permettre aux participants de se protéger grâce à la découverte de bonnes pratiques.
- Organiser un moment de convivialité, de rencontre et d'échange.



#### Comment ?

Sous formes d'ateliers ludiques, à travers un parcours inspiré de situations professionnelles réelles (plus de détails au verso)



#### Participants

20 personnes maxi



#### Lieu

Dans vos locaux



#### Durée

Une demi-journée

### Les + Novem

Nous travaillons avec un réseau d'experts en contact permanent avec le terrain.  
A l'écoute de vos besoins et des apprenants, nous proposons des formations adaptées à tous.  
Nous concevons des actions pour que chacun retrouve le plaisir d'apprendre dans un cadre sécurisant grâce à l'échange, l'écoute et l'expérimentation.

Atelier créé et animé par Céline CHABBERT





## En Détails

### Atelier N°1 : Le Quiz interactif

La série de questions projetées sur écran géant détaille les conséquences des accidents de travail et les maladies professionnelles. En équipes, les participants répondent avec leur téléphone portable et accumulent des points en fonction de leur rapidité.

### Atelier N°2 : Le jeu de l'oie

Ce jeu de plateau à taille humaine permet d'aborder les différents risques du métier et les mesures de prévention pouvant être mises en œuvre facilement. Les joueurs devront faire face à de multiples activités pour réussir à rejoindre l'arrivée.

### Causerie :

Un moment pour échanger sur les expériences, les mesures de prévention et revenir sur les notions clés de l'atelier de sensibilisation.



## Nos autres formations

Prévention des risques liés à l'utilisation des produits d'entretien (7h)

Appliquer les techniques de nettoyage manuel (14h à 21h)

Lavage mécanisé à l'autolaveuse (7h)

Méthode HACCP et traçabilité alimentaire (14h)

En route vers l'éco nettoyage (14h)

Encadrer une équipe et une prestation de nettoyage (28h)

Prévention des risques professionnels liés aux opérations de nettoyage manuel (14h)

Atelier de sensibilisation aux risques professionnels des métiers de la propreté (3h)

**Faites de la formation un des piliers de votre démarche RSE**

**Découvrez toute notre offre sur [www.novem.fr](http://www.novem.fr)**