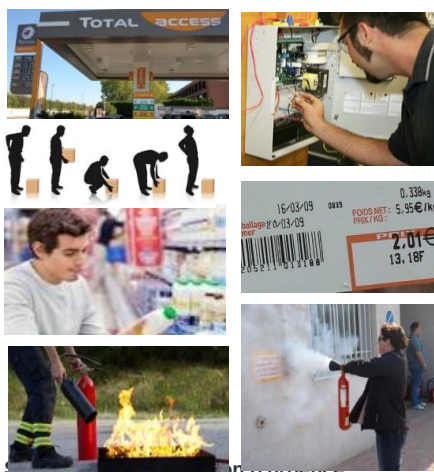


# Prévention des risques, sécurité et sureté en boutique station

## Contexte

Travailler dans l'environnement station-service requiert un savoir-faire particulier pour prévenir efficacement les risques inhérents à l'activité.



### La prévention par le savoir-faire quotidien

Cet atelier forme l'employé(e) à tous les domaines impactant sa propre sécurité, celle de vos clients et de votre lieu de travail :

- carburant : incendie, explosion, pollution...
- produits alimentaires : règles de stockage et réapprovisionnement, gestion des rotations, retraits des produits, contrôle conditions de conservations...
- manutention : porter les charges lourdes (bouteilles de gaz), manœuvrer les moyens de manutention (roll), les gestes et postures...
- risques électriques : station lavage, atelier, boutique...
- comportements des tiers : clients, travaux ...

Le stage aborde aussi la "gestion de crise" : savoir prioriser les actions pour protéger les personnes et les installations, maîtriser les moyens de lutte contre l'incendie avec exercices d'application.

## Objectifs de la formation

Appréhender et prévenir les principaux risques et dangers inhérents à la manutention, stockage et distribution de produits alimentaires périssables, de gaz et liquides combustibles.

Savoir réagir en cas de crise ou de situation d'urgence pour protéger les personnes et les biens présents sur le site.

## Programme réf. : P.FO.PRSST

- **Notions de prévention et de protection**  
Prévention vs protection  
Cerner les domaines de la station requérant des mesures de prévention, connaître les équipements de protection (EPI et EPC)
- **Les bonnes pratiques de manutention**  
Notion de PRAP  
Rappel des techniques de levage et de transport de charges
- **Gérer son offre de produits alimentaire**  
Risques inhérents aux produits alimentaires  
Qu'est ce qu'une intoxication alimentaire ?  
Les principales causes de contamination (rupture chaîne du froid, hygiène, DLC...)  
Conduite à tenir en cas d'intoxication
- **Appréhender les risques électriques**  
Les grandeurs électriques  
Effets du courant électrique sur le corps humain  
Risques liés à l'environnement électrique  
Les prescriptions associées aux zones de travail  
La conduite à tenir en cas d'accident corporel
- **Traiter un début d'incendie**  
Théorie du feu, déroulement type d'un incendie, dangers des fumées.  
Prévenir les risques d'incendie, les 4 règles essentielles en station-service  
Rappel des règles de remplissage de jerrican  
Les règles à appliquer pour protéger, les personnes, les installations  
Mise en oeuvre effective des moyens d'extinction (méthode PASS)

### METHODES

Atelier de formation construit dans un esprit pragmatique, où l'action domine la théorie.

Les exercices pratiques et mises en situation alternent entre les cas « réalistes » et les cas « décalés » pour permettre à chacun de prendre le recul nécessaire et d'intégrer les outils et les meilleures pratiques.

La pédagogie est progressive et évolutive, suivant « brique sur brique ce qui a été acquis pour un apprentissage exponentiel, renforcé et complet.

### A QUI S'ADRESSE LA FORMATION

Toutes personnes évoluant au sein d'une boutique station-service

### ORGANISATION

Durée : 1 jour (7heures)

Cofordis organise l'atelier à proximité de votre station et accueillent vos collaborateurs sur la journée (9h-17h), le repas est inclus

### TARIF 2016 RESEAU CODO

Coût par stagiaire : 190 €HT, repas inclus - minimum 8 participants

Cofordis vous accompagne pour effectuer la demande de prise en charge sur <http://www.anfa-auto.fr/> pour effectuer la demande de prise en charge.