RESSOURCES HUMAINES

NOUVEAUTE 2025

Formation :
Prévenez les risques psychosociaux et cultivez le bien-être au travail

Titre de l'offre régionale : « Bien-être au travail et prévention des risques psychosociaux »

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Analyser les situations vécues
- Identifier les différents types de risques
- Réaliser un état des lieux des RPS
- Mettre en place une démarche de prévention

Intervenant : Maren SCAPOL – Consultante et formatrice RPS

Déroulé pédagogique :

<u>De 09h à 12h30</u>

Bien-être au travail et RPS – Causes et effets
6 catégories de facteurs de risque
Modèle de Job-strain et de Sigriest
Le syndrome d'adaptation

<u>De 13h30 à 17h</u>

Impacts sur la santé individuelle, sur l'entreprise et sur les coûts engendrés
Acteurs, méthodes et solutions :
le manager, un acteur clé, prévenir, évaluer et agir

Public : Tout public

Prérequis : Aucun

Coût par participant :
Adhérents 2025 : 1100€ HT
Non Adhérents 2025 : 1300€ HT
Offre régionale OCAPIAT 2024-2025

Lieu : Avignon

Date : 18 et 19 mars 2025

Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation
Ouverture de session à partir de 6 stagiaires

Durée : 2 journées collectives 14h

Présentiel

Contact pédagogique :
Coralie BENITO
04 90 31 55 19
coralie@ariasud.com

Contact administratif :
Sabrina Declerck
04 90 31 55 08
sabrina.declerck@foodinpaca.com

Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur
885 Chemin de la Forêt • 84140 Avignon
www.foodinpaca.com

Méthodes pédagogiques :

Méthodes participatives et actives
Alternance d'apports théoriques, d'exercices et de mises en situation
Partage d'expériences
Support de formation remis aux stagiaires
Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur

Evaluation des connaissances :

Exercices et cas pratiques et/ou questionnaires d'évaluation. Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme.

Moyens mis en place pour suivre l'évaluation de la formation :

Feuilles d'émargement, attestation de formation et certificat de réalisation.

****

Cette formation se déroule dans un lieu accessible aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap se tient par ailleurs à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation : contactez Sabrina Declerck, votre contact administratif.

Conditions d'annulation : Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite. Pour toute inscription annulée après le 05/03/2025 , la totalité des frais sera due à l'ARIA Sud. L'ARIA SUD se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation

Programme mis à jour le 03/09/2024

Organisme de formation :

aria SUD PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR Association Régionale des Industries Alimentaires

Enregistrée sous le numéro :
93840215384

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR087476-1

Food'in Provence-Alpes-Côte d'Azur
885 Chemin de la Forêt • 84140 Avignon
www.foodinpaca.com