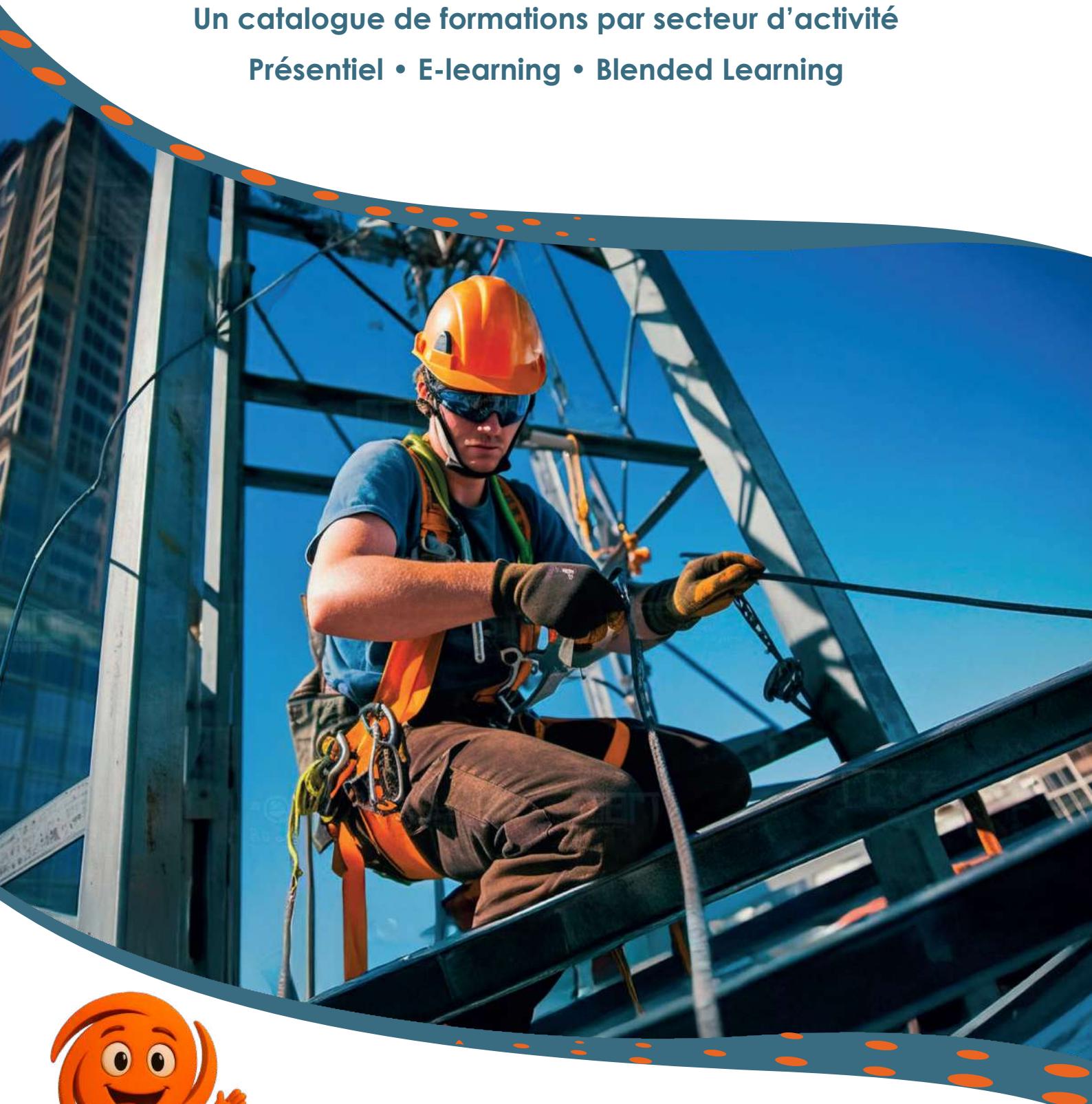




Un catalogue de formations par secteur d'activité

Présentiel • E-learning • Blended Learning



ERA PREV
Sécurité & prévention

Notre catalogue de formations Secteur
Entreprise, Santé & Sécurité au Travail
et Prévention des Risques Professionnels

Sauveteur Secouriste Du Travail	
Sauveteur Secouriste du Travail	P4
MAC Sauveteur Secouriste du Travail.....	P4
Formation spécifique petite enfance	
Sécurité des enfants & 1er secours	P5
Option petite enfance : appliquer les principes de sécurité et d'économie d'effort	P5
Equipier De Première Intervention	
Incendie Equipier de première intervention (EPI)	P6
Guide File et Serre File (Evacuation).....	P6
Incendie EPI & Evacuation.....	P7
Responsable évacuation incendie	P7
Maîtriser l'utilisation des Robinets d'Incendie Armés	P7
Habilitation Électrique	
Personnel non électricien	
Habilitation électrique BO-HO-HO	P8
MAC habilitation électrique BO-HO-HOV	P8
Habilitation électrique - H0 B0 H0V en E-LEARNING.....	P9
Personnel électricien	
Habilitation Électrique – Personnel électricien Basse Tension	P9
Recyclage Habilitation Electrique – Personnel électricien	P10
Risques Chimiques	
Sensibilisation aux risques chimiques V1	P11
Manager, évaluer et prévenir les risques chimiques.....	P11
Manager les risques chimiques par l'outil SEIRICH	P12
Connaitre les risques liés à l'utilisation des produits chimiques et leurs moyens de prévention	P12
Travail en hauteur	
Travail en hauteur - Utilisation des EPI	P13
Vérification EPI travail en hauteur.....	P13
Pose et réception de garde corps périphériques temporaires EN NF 13374	P14
Amiante	
Prévention du risque amiante - les fondamentaux pour tous	P14
Prévention des Risques Professionnels	
Sensibilisation du personnel aux risques ATEX	P15
Acteur PRAP IBC.....	P15
MAC PRAP IBC.....	P16
S'initier à la prévention des RPS	P16
Évaluer des risques professionnels et Établir son document unique	P16
TMS : Comprendre et Agir.....	P17
Évaluation des Risques Professionnels	P17
Initiation à l'ergonomie au poste de travail	P17
Référent santé sécurité	
Référent santé sécurité au travail (RSST)	P18
L'analyse par la méthode de l'arbre des causes.....	P18
Formateurs	
Formateur Sauveteur Secouriste du Travail	P19
MAC Formateur Sauveteur Secouriste du Travail.....	P19
Formateur travail en hauteur - Port du harnais	P20

Formateur en Sécurité Incendie : Manipulation des Extincteurs + Évacuation....	P20
Formateur PRAP IBC.....	P20
MAC Formateur PRAP IBC.....	P21
Formateurs AIPR	P21
AIPR	
AIPR - Opérateur	P22
AIPR Concepteur - Encadrant.....	P22
Hygiène et sécurité alimentaire en restauration commerciale	
Les formations	
Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale	P23
Bonnes pratiques et démarche en hygiène alimentaire en office relais (pour les repas livrés)	P24
Améliorer le service en salle	P24
Lutter contre le gaspillage alimentaire	P25
Mise en place et gérer la loi EGAlim	P25
La cuisine « Fait Maison »	P25
Créer une fiche recette	P26
La cuisine Durable	P26
Créer une fiche technique (document support à la planification de la production)	P27
Organiser et gérer une Production en Restauration commerciale	P27
Le management en restauration commerciale	P27
L'accompagnement sur	
Le gaspillage alimentaire	P28
La Reduction des déchets	P28
Le Bio déchet	P29
La valorisation des déchets	P29
La sobriété énergétique	P30
Formation Agricole	
Formations Certiphyto	
Décideur En Entreprise Soumise à Agrément (DESA)	P31
Décideur En Entreprise non Soumise à Agrément (DENSA)	P32
Opérateur Utilisateur des Produits Phytopharmaceutiques.....	P32
Mise en Vente de Produits Phytopharmaceutiques	P32
Conseil à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques	P33
Certiphyto Recyclage	P33
Formations Certibiocide	
Certibiocide Désinfectants	P34
Certibiocide Nuisibles	P34
Formations de Formateur	
Formateur Certiphyto	P35
Formateur Certibiocide	P35
Formateur en traitement chimiques Certiphyto/ Certibiocide	P35

Le catalogue de formation **ERA PREV** est en constante évolution
Sécurité & prévention

Formation spécifique à la carte sur demande.

Nous consulter : ☎ 04 11 94 00 50 ✉ contact@ed5.fr



SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

La formation **Sauveteur Secouriste du Travail (SST)** vise à préparer les salariés à **intervenir efficacement en cas d'accident** ou de malaise sur leur lieu de travail. En développant des compétences en premiers secours et en **prévention des risques professionnels**, elle permet à chacun d'être capable de **protéger, alerter et secourir** une victime dans l'attente des secours spécialisés.

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

 2 jours



La formation de Sauveteur Secouriste du Travail (SST) est ouverte à tout salarié ou futur salarié souhaitant apprendre à intervenir efficacement en cas d'accident ou de malaise sur son lieu de travail. Elle vise à transmettre les connaissances essentielles en prévention des risques professionnels et les gestes de premiers secours, sous la responsabilité de l'employeur.

MAC SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

 1 jour



Cette formation permet aux salariés titulaires du certificat SST de maintenir et d'actualiser leurs compétences en matière de prévention des risques professionnels et de premiers secours. Elle s'appuie sur les dernières recommandations de l'INRS et la CARSAT pour garantir l'efficacité des gestes et conduites à tenir en cas d'accident ou de malaise sur le lieu de travail.



FORMATIONS SPÉCIFIQUE PETITE ENFANCE

Les formations spécifiques **Petite Enfance** en **secourisme** et en **gestes et postures** permettent aux professionnels d'acquérir les compétences essentielles pour **assurer la sécurité et le bien-être** des jeunes enfants. Elles apportent des connaissances adaptées aux situations d'**urgence** propres à la petite enfance, ainsi que les **bonnes pratiques pour prévenir les risques** liés aux manutentions quotidiennes et aux postures de travail. Ces formations renforcent la **qualité de l'accueil, sécurisent les pratiques professionnelles** et contribuent à **protéger** à la fois les enfants et les intervenants.

SÉCURITÉ DES ENFANTS & 1 ER SECOURS

 1 jour



Cette formation permet à toute personne de savoir identifier et de prévenir des dangers encourus par les petits enfants, ainsi que d'acquérir les compétences nécessaires à l'apprentissage des gestes de 1er Secours pédiatrique pour un enfant ou bien un nourrisson.

OPTION PETITE ENFANCE : APPLIQUER LES PRINCIPES DE SÉCURITÉ ET D'ÉCONOMIE D'EFFORT

 1 jour



Cette formation permet aux professionnels du secteur de la petite enfance d'optimiser leur pratique en intégrant les principes de sécurité et d'économie d'effort.

ÉQUIPIERS DE PREMIÈRE INTERVENTION

Les formations **Équipiers de Première Intervention** permettent aux salariés de **réagir rapidement et efficacement** face à un départ de feu ou à une situation d'évacuation. Elles offrent les compétences essentielles pour utiliser les moyens de **lutte contre l'incendie, appliquer les consignes de sécurité et organiser l'évacuation des occupants**. Simples, pratiques et centrées sur l'opérationnel, elles renforcent la **sécurité de l'établissement et la capacité d'intervention de vos équipes**.

INCENDIE EQUIPIER DE PREMIÈRE INTERVENTION (EPI)

⌚ 1/2 journée



Cette formation initie les salariés aux gestes essentiels de premiers secours en cas d'incendie, ainsi qu'à l'utilisation des moyens de lutte contre le feu présents dans l'établissement. Elle leur permet d'identifier les types d'incendie, d'agir efficacement face à un départ de feu, et de manipuler les extincteurs en toute sécurité.

GUIDE FILE ET SERRE FILE (EVACUATION)

⌚ 1/2 journée



La formation Guide File et Serre File permet d'acquérir les compétences nécessaires pour assurer une évacuation efficace en guidant les personnes vers les issues de secours en cas d'incendie. Elle aborde les missions à remplir, les consignes d'évacuation, les cheminement, le rôle du signal d'alarme et la coordination avec les secours.



INCENDIE EPI & ÉVACUATION

⌚ 1 jour



Cette formation permet de connaître la réglementation en matière de sécurité incendie, de comprendre le feu et ses risques, et d'apprendre à utiliser les moyens de lutte disponibles pour maîtriser un départ de feu. Elle intègre également une mise en situation réelle d'évacuation afin d'adopter les bons réflexes pour assurer la sécurité des personnes au sein de l'établissement.

RESPONSABLE ÉVACUATION INCENDIE

⌚ 1/2 journée



Organiser efficacement l'évacuation d'un site en cas d'incendie nécessite de maîtriser les rôles, consignes et moyens d'alerte propres à l'établissement. La formation Responsable Évacuation Incendie apporte les outils essentiels pour coordonner les acteurs impliqués, repérer les cheminements et garantir la mise en sécurité de tous.

MAÎTRISER L'UTILISATION DES ROBINETS D'INCENDIE ARMÉS

⌚ 1/2 journée



Mettre en œuvre un robinet d'incendie armé (RIA) de façon rapide et sécurisée nécessite des connaissances précises sur le matériel, les consignes et le contexte réglementaire. Cette formation permet d'acquérir les bons réflexes pour intervenir efficacement sur un départ de feu, tout en assurant la conformité et la sécurité de l'intervention.

HABILITATION ÉLECTRIQUE

Les formations d'habilitation électrique permettent d'**acquérir ou de mettre à jour** les compétences indispensables pour **intervenir en sécurité dans un environnement électrique**. Que l'on soit **électricien** ou **non-électricien**, elles visent à **prévenir les risques** liés à la présence de tension, à adopter les bons réflexes en cas d'incident et à respecter les normes en vigueur. Grâce à ces habilitations, chacun peut réaliser ses missions dans un local électrique en **toute maîtrise et en garantissant la sécurité de tous**.

PERSONNEL NON ÉLECTRICIEN

HABILITATION ÉLECTRIQUE HO BO HOV

⌚ 1 jour



Prévenir les risques liés à l'électricité est essentiel lors de travaux même élémentaires réalisés à proximité d'installations sous tension. Cette formation permet d'identifier les dangers électriques, d'adopter les bonnes pratiques de sécurité et d'intervenir en toute vigilance pour se protéger et protéger les autres.

RECYCLAGE HABILITATION ÉLECTRIQUE HO BO HOV

⌚ 1 jour



Cette formation permet aux salariés de mettre à jour leurs habilitations électriques afin de prévenir les risques liés aux interventions en présence de tension, tout en garantissant leur propre sécurité et celle des autres. Elle vise également à renforcer les bonnes pratiques conformément à la norme NFC 18-510 et à adopter les bons réflexes en cas d'accident d'origine électrique.

HABILITATION ÉLECTRIQUE - HO BO HOV EN E-LEARNING

ERA Q LEARNING

⌚ 7 heures



Destinée aux non-électriciens, cette formation vous permettra d'être habilité par votre employeur. Avec cette habilitation, vous pourrez réaliser des tâches non-électrique dans un local électrique.

PERSONNEL ÉLECTRICIEN

HABILITATION ÉLECTRIQUE – PERSONNEL ÉLECTRICIEN BASSE TENSION

⌚ 3 jours

EDS



Cette formation s'adresse aux électriciens amenés à intervenir sur des ouvrages électriques basse tension, afin de sécuriser leurs opérations et adopter les bons comportements face aux risques. Elle leur permet d'acquérir les connaissances indispensables pour accéder aux zones sous tension, travailler en toute sécurité et protéger leur intégrité ainsi que celle de leurs collègues.



RECYCLAGE HABILITATION ÉLECTRIQUE PERSONNEL ÉLECTRICIEN



⌚ 1,5 journée

Cette formation permet aux responsables d'identifier, évaluer et prévenir les risques professionnels tout en mobilisant les bons acteurs. Elle aboutit à la création d'un plan d'action concret et à la rédaction du document unique réglementaire.

RISQUES CHIMIQUES

Les formations dédiées aux risques chimiques ont pour objectif de **sensibiliser, d'accompagner et d'outiller les professionnels face aux dangers liés aux substances chimiques**. Elles permettent de **reconnaître les produits dangereux, d'anticiper les risques, de prévenir les expositions et d'intégrer des pratiques sécuritaires au quotidien**. Qu'il s'agisse de simple sensibilisation ou d'un pilotage plus avancé de la prévention, ces formations offrent les connaissances essentielles pour **travailler en conformité avec la réglementation et garantir la protection de tous**.

SENSIBILISATION AUX RISQUES CHIMIQUES V1

⌚ 1 jour



La sensibilisation aux risques chimiques vise à faire prendre conscience des dangers liés à la manipulation de substances chimiques pour mieux se protéger et protéger les autres. Cette formation apporte les connaissances essentielles pour reconnaître les produits chimiques, anticiper les risques et adopter les bons réflexes afin de réduire les expositions.



MANAGER, ÉVALUER ET PRÉVENIR LES RISQUES CHIMIQUES

⌚ 2 jours



La formation Manager, évaluer et prévenir les risques chimiques a pour but de développer les compétences nécessaires pour piloter efficacement la prévention des risques liés aux substances chimiques. Elle permet d'identifier les dangers, de comprendre le cadre réglementaire européen et d'intégrer la gestion du risque chimique dans une démarche managériale structurée.



MANAGER LES RISQUES CHIMIQUES PAR L'OUTIL SEIRICH

 2 jours



La formation Manager les risques chimiques par l'outil SEIRICH permet de prendre en main un outil numérique dédié à l'évaluation des risques liés aux substances chimiques. Elle vise à fournir les compétences nécessaires pour exploiter SEIRICH dans l'analyse des dangers, la gestion des produits et la mise en place de plans d'actions de prévention adaptés.

CONNAÎTRE LES RISQUES LIÉS À L'UTILISATION DES PRODUITS CHIMIQUES ET LEURS MOYEN DE PRÉVENTION

 1 jour



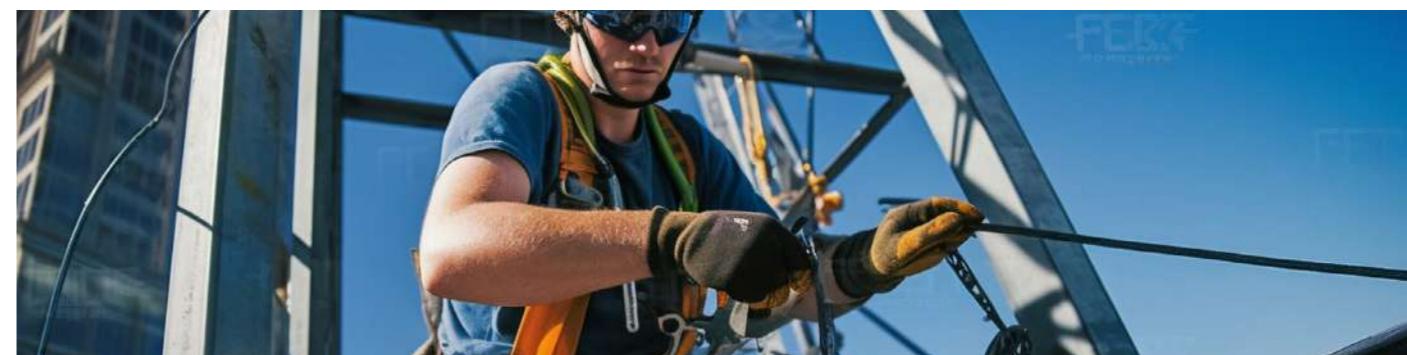
Cette formation d'une journée apprend à reconnaître les dangers des produits chimiques, à comprendre les étiquetages, à prévenir les risques et à adopter les bons gestes en cas d'incident. Elle donne les bases pour se protéger efficacement et manipuler les produits en toute sécurité.

TRAVAIL EN HAUTEUR

Les formations dédiées au travail en hauteur permettent d'**identifier les risques liés aux interventions en hauteur**, d'**utiliser correctement les équipements de protection individuelle (EPI)** et d'**adopter les bonnes pratiques de sécurité**. Elles visent à garantir une utilisation maîtrisée des EPI, à renforcer la **prévention des chutes** et à assurer des **vérifications** conformes des **équipements** pour travailler en toute sécurité.

TRAVAIL EN HAUTEUR UTILISATION DES EPI

 1 à 2 jours



La formation au travail en hauteur permet de comprendre les risques spécifiques liés aux interventions en hauteur et d'adopter les bonnes pratiques de prévention. Elle vise à assurer une utilisation maîtrisée des équipements de protection individuelle (EPI) et à sensibiliser les participants à l'importance des règles de sécurité.

VÉRIFICATION EPI TRAVAIL EN HAUTEUR

 1 jour



La formation Vérification EPI Travail en hauteur permet d'acquérir les connaissances nécessaires pour utiliser et vérifier correctement les équipements de protection individuelle destinés aux travaux en hauteur. Elle apporte également les bases réglementaires, les bonnes pratiques de contrôle, de traçabilité, de stockage et d'entretien des EPI.



POSE ET RÉCEPTION DE GARDE-CORPS PÉRIPHÉRIQUES TEMPORAIRES EN NF 13374

⌚ 1 jour



Cette formation apprend aux participants à évaluer les risques liés au travail en hauteur et à poser ainsi qu'à réceptionner des garde-corps périphériques temporaires conformément à la norme NF EN 13374. Elle permet de comprendre la réglementation, de choisir le modèle adapté, et de garantir une installation sûre et conforme grâce à des apports théoriques et des mises en situation pratiques.

AMIANTE

Les formations amiante ont pour objectif de **sensibiliser tous les professionnels susceptibles d'intervenir dans des bâtiments ou installations contenant de l'amiante**. Elles permettent **d'identifier les risques, de comprendre les effets sur la santé, de reconnaître les matériaux amiantés et d'appliquer les exigences réglementaires**. Ces formations apprennent également les **bons réflexes** à adopter en cas de suspicion ou découverte d'amiante, ainsi que les bonnes pratiques de prévention et de sécurité pour intervenir dans des environnements potentiellement contaminés.

PRÉVENTION DU RISQUE AMIANTE - LES FONDAMENTAUX POUR TOUS

⌚ 1 jour



Cette formation d'une journée permet d'identifier les risques liés à l'amiante, de reconnaître les matériaux susceptibles d'en contenir et de comprendre les obligations réglementaires. Elle apprend à adopter les bons réflexes en cas de découverte d'amiante et à appliquer les bonnes pratiques de sécurité lors d'interventions dans des environnements potentiellement amiantés.



PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Les formations Prévention des Risques Professionnels vise à former les salariés à **identifier, comprendre et réduire les risques liés au travail**, qu'ils soient **physiques ou psychosociaux**, afin d'**améliorer la sécurité et le bien-être au sein de l'entreprise**.

SENSIBILISATION DU PERSONNEL AUX RISQUES ATEX

⌚ 1 jour



Cette formation permet de comprendre les mécanismes d'une explosion, d'identifier les zones ATEX et leurs dangers, et d'adopter les mesures essentielles de prévention et de sécurité pour intervenir en environnement à risque d'explosion.

ACTEUR PRAP IBC

⌚ 2 jours



Cette formation a pour but de former des salariés capables de repérer et d'analyser les situations de travail pouvant nuire à la santé. En devenant acteurs PRAP, ils contribuent activement à l'amélioration des conditions de travail et à la prévention des risques professionnels au sein de leur entreprise.



MAC PRAP IBC



⌚ 1 jour

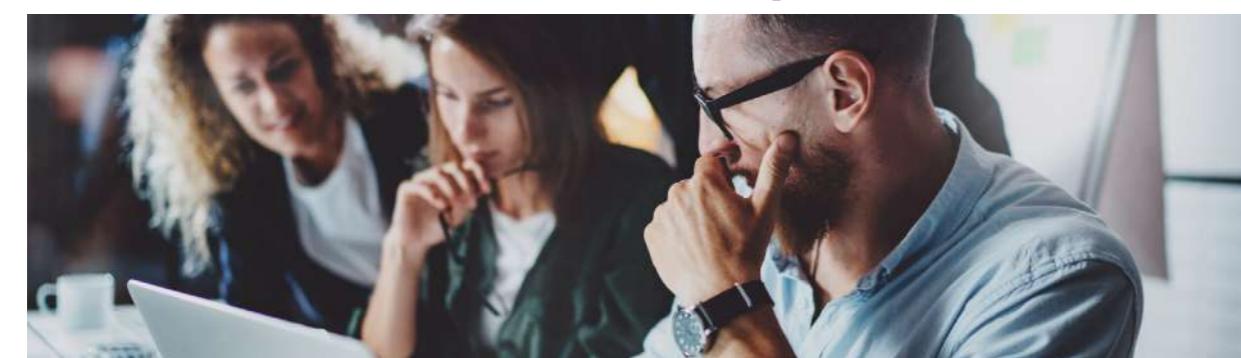
La formation MAC PRAP IBC permet aux salariés déjà certifiés de maintenir et actualiser leurs compétences d'acteurs de prévention des risques liés à l'activité physique. Elle leur offre les outils pour analyser les situations de travail, repérer les atteintes potentielles à la santé et participer activement à la réduction des risques dans leur entreprise.

FORMATION S'INITIER À LA PRÉVENTION DES RPS ⌚ 2 jours



Cette formation initie les participants à la prévention des risques psychosociaux en leur permettant de mieux comprendre leurs causes, leurs manifestations et leurs impacts sur la santé et l'organisation du travail. Elle vise à développer les capacités à identifier ces risques et à engager des actions de prévention adaptées.

ÉVALUER DES RISQUES PROFESSIONNELS ET ÉTABLIR SON DOCUMENT UNIQUE



⌚ 1 à 3 jours

La formation Conduire l'évaluation des risques professionnels de son entreprise et établir son Document Unique permet de structurer une démarche de prévention efficace en entreprise. Elle apporte les clés pour comprendre la réglementation, évaluer les risques, mobiliser les bons outils et finaliser un plan d'action adapté à travers le Document Unique.

FORMATION TMS : COMPRENDRE & AGIR



⌚ 3 jours

Cette formation à pour objectif de donner aux personnes les connaissances nécessaires afin de comprendre la problématique des TMS et leurs différentes pathologies ainsi que de pouvoir initier une démarche prévention des TMS dans l'entreprise.

ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

⌚ 2 jours



Cette formation permet aux responsables d'identifier, évaluer et prévenir les risques professionnels tout en mobilisant les bons acteurs. Elle aboutit à la création d'un plan d'action concret et à la rédaction du document unique réglementaire.

INITIATION À L'ERGONOMIE POSTE DU POSTE DE TRAVAIL ⌚ 6 jours



Cette formation initie les participants aux principes de l'ergonomie afin d'améliorer l'organisation du travail et les conditions de travail. Elle permet de comprendre les bases de l'analyse ergonomique, d'identifier les facteurs de risque et d'utiliser des outils méthodologiques pour mieux adapter les postes aux besoins réels des travailleurs.



RÉFÉRENT SANTÉ SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Cette section regroupe des formations destinées à **renforcer les compétences en prévention des risques au sein de l'entreprise**. Elles permettent d'**acquérir les bases réglementaires**, les méthodes d'analyse des risques et les outils nécessaires pour enquêter sur les accidents, identifier les causes et mettre en place des actions correctives efficaces.

RÉFÉRENT SANTÉ SÉCURITÉ AU TRAVAIL (RSST)



⌚ 5 jours

Notre formation Référent Santé et Sécurité au Travail permet aux salariés désignés de structurer et piloter une démarche de prévention efficace au sein de leur entreprise. Sur 5 jours, ils acquièrent les connaissances réglementaires, les méthodes d'analyse des risques et les outils concrets pour garantir la sécurité des personnes et des lieux de travail.

L'ANALYSE PAR LA MÉTHODE DE L'ARBRE DES CAUSES



⌚ 2 jours

Cette formation de 2 jours initie à l'analyse des accidents et incidents par la méthode de l'arbre des causes. Elle permet de comprendre les mécanismes d'un accident, d'identifier les causes et de proposer des mesures correctives concrètes.



FORMATEURS

Former, transmettre, accompagner : cette catégorie s'adresse aux professionnels qui souhaitent devenir **formateurs** en **prévention des risques**. Les parcours proposés permettent d'acquérir les compétences nécessaires pour **concevoir** des modules efficaces, **animer des sessions** adaptées aux publics en entreprise et garantir la réussite des démarches de prévention. Ces formations allient pédagogie active, expertise terrain et maîtrise des enjeux spécifiques au secteur de la Santé & Sécurité au Travail.

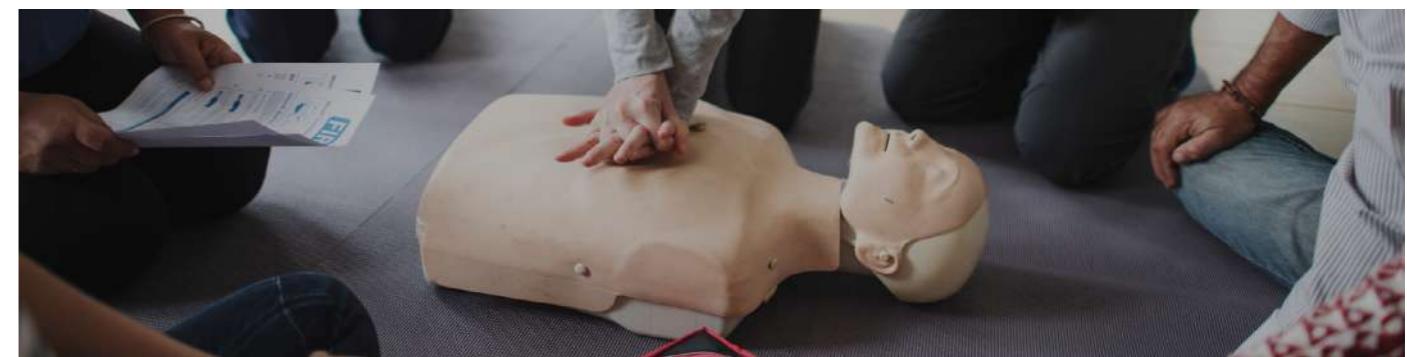
FORMATEUR SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL



⌚ 8 jours en
2 x 4 jours

La formation de formateur Sauveteur Secouriste du Travail (SST) prépare les participants à concevoir, animer et évaluer des sessions de formation SST en entreprise, en respectant les exigences du référentiel INRS. Elle vise à transmettre les compétences nécessaires pour intégrer la prévention des risques professionnels dans chaque formation et adapter les contenus aux spécificités des métiers et secteurs d'activité.

MAC FORMATEUR SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL



⌚ 3 jours

La formation MAC formateur SST permet de maintenir ses compétences à jour, tant sur les aspects réglementaires que pédagogiques, pour continuer à former efficacement en entreprise. Elle offre aussi l'occasion d'échanger entre formateurs et de renforcer la qualité des actions de prévention menées sur le terrain.

FORMATEUR TRAVAIL EN HAUTEUR - PORT DU HARNAIS



⌚ 5 jours

La formation de formateur Travail en hauteur – utilisation des EPI est une formation permettant à un salarié détenteur d'une formation au travail en hauteur d'enseigner les règles d'utilisation des équipements de protection et de sensibiliser les salariés aux risques liés au travail en haute

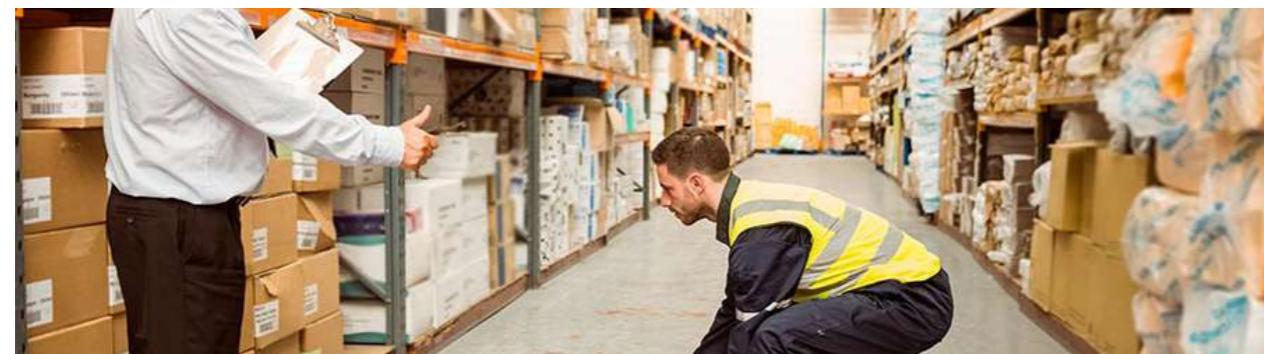
FORMATEUR EN SÉCURITÉ INCENDIE : MANIPULATION DES EXTINCTEURS + ÉVACUATION



⌚ 5 jours

Le formateur en sécurité incendie, déjà détenteur d'une formation incendie ou d'une formation en Santé et sécurité au travail est en mesure de former des salariés aux risques et à la prévention incendie dans une entreprise.

FORMATION DE FORMATEUR PRAP IBC



⌚ 10 jours

La formation de formateur PRAP IBC permet d'acquérir les compétences nécessaires pour concevoir, animer et évaluer des sessions PRAP dans les secteurs de l'industrie, du bâtiment et du commerce. Elle s'inscrit dans une démarche de prévention et respecte les exigences du référentiel INRS pour accompagner efficacement les salariés dans la maîtrise des risques liés à l'activité physique.

MAC FORMATEUR PRAP IBC



⌚ 3 jours

Cette formation permet de maintenir sa capacité à former et évaluer des salariés acteur PRAP IBC concernés par la prévention des risques liés à l'activité physique L'objectif est que le futur formateur PRAP IBC puisse concevoir, animer des sessions de formation et évaluer des salariés du secteur industrie bâtiment commerce.

FORMATION DE FORMATEUR AIPR



⌚ 2 jour



La formation de formateurs AIPR permet d'acquérir les compétences nécessaires pour concevoir et animer des sessions sur le décret anti-endommagement, à destination des concepteurs, encadrants et opérateurs. Elle vise à maîtriser les textes réglementaires, les documents administratifs associés, ainsi que les méthodes pédagogiques adaptées aux publics concernés.



AIPR

L'AIPR (Autorisation d'Intervention à Proximité des Réseaux) regroupe des formations essentielles pour garantir la **sécurité lors des travaux proches des réseaux enterrés ou aériens**. Elle permet aux professionnels — opérateurs, concepteurs ou encadrants — d'acquérir les **connaissances réglementaires nécessaires, de comprendre leurs obligations sur chantier et de se préparer efficacement à l'examen officiel**. Ces formations assurent la maîtrise des **bonnes pratiques afin de prévenir les risques et d'intervenir en conformité avec la réglementation en vigueur**.

FORMATION AIPR - OPÉRATEUR



⌚ 1 jour

La formation AIPR – Opérateur permet d'acquérir ou d'actualiser ses connaissances sur la réglementation DT-DICT et les obligations liées aux travaux à proximité des réseaux. Elle prépare également à l'examen AIPR via des entraînements aux QCM officiels, en lien avec les exigences réglementaires.

FORMATION AIPR CONCEPTEUR - ENCADRANT



⌚ 1 jour

L'objectif est que les salariés devenant un concepteur-encadrant AIPR puissent maîtriser les techniques méthodologiques, organisationnelles, pratiques de la prévention nécessaire lors d'un chantier qui se déroulent à proximité des réseaux souterrains, subaquatiques et aériens.



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Notre expert métier : **Sébastien Imbert**



LES FORMATIONS



Garantir la **qualité, la sécurité et la conformité en restauration commerciale** nécessite des pratiques rigoureuses et maîtrisées. Cette catégorie regroupe des formations pratiques et accessibles, conçues pour accompagner les équipes dans l'**application des règles et la démarche en hygiène alimentaire**, la **gestion durable** ou encore l'**amélioration du service**. Elles s'adressent aux professionnels de terrain, agents, cuisiniers ou responsables, souhaitant renforcer leur **efficacité opérationnelle**, leur **responsabilité sanitaire** et leur **engagement** en faveur d'une restauration **plus durable et performante**.

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

⌚ 2 jours (14 h dont 4 h obligatoires minimum de pratique)



Cette formation permet de garantir la qualité du travail des équipes de production en restauration commerciale grâce à l'application rigoureuse de la méthode en hygiène alimentaire. Elle vise à maîtriser les risques sanitaires, à renforcer les bonnes pratiques d'hygiène et à sécuriser l'ensemble de la chaîne de production. Conçue pour les professionnels de terrain, elle alterne apports théoriques et cas concrets. Accessible à tous les niveaux, elle renforce l'efficacité des équipes tout en assurant la sécurité des convives. Un véritable levier de performance et de confiance pour votre établissement.

BONNES PRATIQUES ET DÉMARCHE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN OFFICE RELAIS (POUR LES REPAS LIVRÉS)

⌚ 1 jour (7 h)



Cette formation permet aux agents travaillant en office de maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et d'appliquer efficacement la démarche en hygiène alimentaire au quotidien. Elle apporte les clés pour sécuriser la réception, la remise en température, le service et l'entretien des locaux. Grâce à une approche concrète et adaptée, les participants gagnent en confiance et en rigueur. Elle s'adresse à tous les professionnels souhaitant renforcer la qualité et la sécurité alimentaire dans les offices. Un indispensable pour garantir la satisfaction des convives et la conformité réglementaire. La formation peut également être réalisée directement sur site, en immersion avec les équipes. Cette modalité permet d'observer les pratiques en situation réelle et d'utiliser les écarts constatés comme supports pédagogiques concrets, favorisant ainsi une amélioration immédiate des gestes et des procédures.

AMÉLIORER LE SERVICE EN SALLE

⌚ 1 jour (7 h)



Cette formation permet d'améliorer la qualité du service en salle au sein des établissements de santé, en plaçant le patient ou le résident au cœur de l'attention. Elle renforce les compétences relationnelles, le sens du service et le respect des protocoles d'hygiène. Les participants apprennent à mieux communiquer, à valoriser le moment du repas et à adapter leur posture professionnelle. Grâce à des mises en situation concrètes, ils développent un service attentionné et bienveillant. Une formation essentielle pour allier efficacité, humanité et satisfaction des convives.



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

⌚ 1 jour (7 h)



Cette formation permet de réduire le gaspillage alimentaire en restauration de santé commerciale, tout en intégrant le tri des biodéchets et la valorisation des restes. Elle sensibilise les équipes aux enjeux économiques, environnementaux et réglementaires, et propose des outils concrets pour agir à chaque étape, de la commande jusqu'au service. Les participants apprennent à mesurer les pertes, identifier les causes et mettre en place des actions correctives. Elle encourage l'engagement collectif pour une restauration plus durable et responsable. Une démarche essentielle pour allier performance et respect des ressources.

MISE EN PLACE ET GÉRER LA LOI EGAlim

⌚ 2 jours (14 h)



Cette formation permet de comprendre les obligations de la loi EGALIM et de les mettre en œuvre efficacement en restauration commerciale. Elle détaille les objectifs en matière d'approvisionnement durable, de qualité des produits, de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'information des convives. Les participants découvrent des outils de suivi, des indicateurs de pilotage et des exemples concrets d'application. Elle facilite la mise en conformité réglementaire tout en valorisant les démarches responsables. Un accompagnement clé pour conjuguer exigence légale et performance opérationnelle.

LA CUISINE «FAIT MAISON»

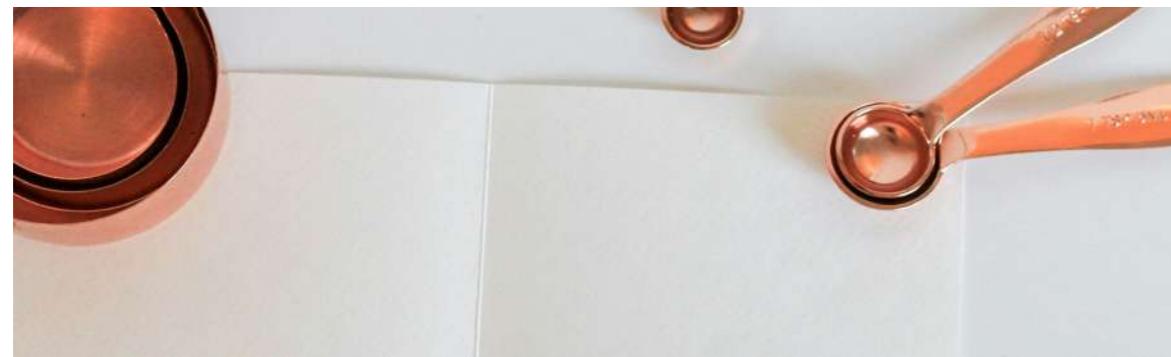
⌚ 1 jour (7h)



La formation «La cuisine fait maison» valorise une cuisine authentique, réalisée sur place à partir de produits bruts, frais et peu transformés. Elle met en avant le savoir-faire artisanal, la qualité gustative et la créativité culinaire.

CRÉER UNE FICHE RECETTE

⌚ 1 jour (7h)



Concevoir une fiche recette efficace permet de structurer les préparations, d'optimiser les achats et de faciliter le travail en cuisine. Grâce à cette formation, vos équipes gagneront en cohérence, en efficacité et en autonomie au quotidien.

LA CUISINE DURABLE

⌚ 1 jour (7h)



Cette formation permet d'adopter une cuisine durable en restauration commerciale, alliant qualité, respect de l'environnement et optimisation des fluides. Elle aborde la gestion de l'énergie, de l'eau et des ressources tout en intégrant des pratiques de saisonnalité, de lutte contre le gaspillage et de valorisation des produits locaux. Les participants apprennent à concevoir des menus équilibrés et responsables, tout en réduisant l'empreinte écologique. Elle favorise une évolution des pratiques vers une alimentation plus éthique et durable. Un atout essentiel pour répondre aux enjeux environnementaux et améliorer la performance des équipes.

CRÉER UNE FICHE TECHNIQUE (DOCUMENT SUPPORT À LA PLANIFICATION DE LA PRODUCTION)

⌚ 1 jour (7h)



Cette formation permet de créer une fiche technique, outil indispensable à la planification de la production en restauration commerciale. Les participants apprendront à définir les ingrédients, le matériel nécessaire et les étapes de fabrication de chaque plat tout en intégrant les taux de rendement des denrées utilisées. L'accent est mis sur la précision des quantités, l'optimisation des ressources et la gestion des coûts. Grâce à cette fiche technique, chaque étape de la production est planifiée avec rigueur, garantissant une production efficace et une gestion optimale des stocks. Un outil clé pour assurer une qualité constante et une rentabilité accrue en cuisine.

ORGANISER ET GÉRER UNE PRODUCTION EN RESTAURATION COMMERCIALE

⌚ 1 jour (7h)



Cette formation permet d'acquérir les compétences nécessaires pour organiser et gérer efficacement une production en restauration commerciale. Elle aborde la planification, la gestion des équipes, des approvisionnements et le respect des normes de qualité et d'hygiène.

LE MANAGEMENT EN RESTAURATION COMMERCIALE

⌚ 1 jour (7h)



Cette formation d'une journée initie les professionnels de la restauration commerciale aux bases du management d'équipe. Elle vise à renforcer les compétences en communication, en organisation du travail et en motivation du personnel.



📞 04 11 94 00 50

✉ contact@ed5.fr

LES ACCOMPAGNEMENTS

Les accompagnements en restauration commerciale s'adressent aux établissements souhaitant faire **évoluer** leurs pratiques en matière de **durabilité, de gestion des déchets et d'efficacité énergétique**. Ils permettent de **sensibiliser les équipes**, d'observer les usages sur site et de mettre en place des **actions concrètes** directement dans leur environnement de travail. En combinant diagnostic, conseils opérationnels et ajustements pratiques, ces interventions visent à **optimiser l'organisation, réduire les pertes et renforcer l'engagement collectif** autour d'une restauration **plus responsable et conforme aux exigences réglementaires**.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Cet accompagnement vise à sensibiliser et former les équipes à la réduction du gaspillage alimentaire en restauration commerciale. Il permet de mettre en place des actions concrètes pour optimiser les pratiques et limiter les pertes à chaque étape de la production.



LA RÉDUCTION DES DÉCHETS



La réduction des déchets passe par une analyse approfondie des produits utilisés et de leur taux de rendement en fonction des modes de cuisson appliqués. En évaluant les pertes à chaque étape, nous pouvons ajuster les techniques de préparation et de cuisson pour maximiser l'utilisation des matières premières. Cette démarche permet de mieux maîtriser les coûts et de limiter le gaspillage. L'objectif est d'optimiser l'utilisation des denrées tout en garantissant la qualité des plats. Une approche stratégique pour une gestion plus efficace et durable des ressources.

LE BIO DÉCHET



Le tri des biodéchets est obligatoire depuis le 1er janvier 2024 pour toutes les entreprises, conformément à la réglementation issue de la loi AGEC (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire). Cette obligation vise à réduire la quantité de déchets envoyés en décharge et à promouvoir le recyclage organique. En restauration commerciale, cela implique de séparer les restes alimentaires, les épluchures et autres déchets organiques pour les valoriser en compost ou en biogaz. Le tri des biodéchets permet ainsi de contribuer à l'économie circulaire et de réduire l'empreinte écologique des établissements. Un enjeu majeur pour une gestion responsable des déchets et une alimentation durable.

LA VALORISATION DES DÉCHETS



La valorisation des déchets et biodéchets est essentielle pour transformer les matières organiques en ressources utiles, contribuant à l'économie circulaire et à la réduction de l'empreinte écologique. En restauration commerciale, les biodéchets comme les restes alimentaires, épluchures ou coquilles d'œufs peuvent être triés pour être valorisés en compost ou en biogaz. Cette transformation permet de diminuer la quantité de déchets envoyés en décharge, réduisant ainsi les émissions de gaz à effet de serre. Elle offre aussi des bénéfices économiques, avec la possibilité de générer des produits tels que du compost ou de l'énergie. La mise en place d'un système de tri et de valorisation nécessite des équipements adaptés et une sensibilisation des équipes. Cette démarche répond à des exigences légales tout en soutenant des pratiques agricoles durables. C'est un levier clé pour une gestion responsable des déchets et une alimentation plus durable.



LA SOBRIÉTÉ ÉNERGIQUE



La sobriété énergétique consiste à optimiser l'utilisation du matériel pour mieux organiser les productions. En adaptant certains modes opératoires, il est possible de réduire la consommation de fluides, notamment d'eau et d'énergie. Cette approche inclut également l'intégration d'un plan de maintenance préventive pour garantir l'efficacité des équipements. L'objectif est de maximiser les performances tout en minimisant l'impact environnemental et les coûts. Une gestion intelligente des ressources pour une production plus durable et économiquement viable

AGRICOLE

Nos formations agricoles accompagnent les professionnels dans l'**acquisition de compétences essentielles pour gérer, entretenir et développer leur exploitation ou leurs espaces verts**. Elles couvrent aussi bien les **pratiques environnementales** que l'usage responsable des produits phytopharmaceutiques, afin de **garantir sécurité, conformité réglementaire et performance technique**.

Notre expert métier : **DAVID MACQ**

Formateur - Consultant

Secteurs : Agricole – Horticole

Formateur spécialisé Certiphyto et Certibiocide



FORMATIONS CERTIPHYTO

DÉCIDEUR EN ENTREPRISE SOUMISE À AGRÉMENT (DESA)

⌚ 3 jours



Le participant saura raisonner et réaliser un traitement phytopharmaceutique de manière efficace et sécurisée, en tenant compte de la biodiversité et de la réglementation. L'objectif est de lui apporter les connaissances nécessaires pour respecter la loi, comprendre les risques liés aux produits phytosanitaires et connaître les stratégies permettant d'en réduire l'usage.



DÉCIDEUR EN ENTREPRISE NON SOUMISE À AGRÉMENT (DENSA)

⌚ 2 jours



Le participant sera capable de raisonner et réaliser un traitement phytopharmaceutique de façon efficace et sécurisée, en respectant la biodiversité et la réglementation. L'objectif est de lui fournir les connaissances nécessaires pour appliquer la loi, comprendre les risques liés aux produits phytosanitaires et connaître les stratégies permettant d'en réduire l'usage.

OPÉRATEUR - UTILISATION DES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES

⌚ 3 jours



Le participant saura raisonner et réaliser un traitement phytopharmaceutique de manière efficace et sécurisée, tout en respectant la biodiversité et la réglementation. L'objectif est de lui apporter les connaissances nécessaires pour appliquer la loi, comprendre les risques liés aux produits phytosanitaires et connaître les stratégies permettant d'en réduire l'usage.

MISE EN VENTE DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES

⌚ 3 jours



Le participant sera en mesure de raisonner et de réaliser un traitement phytopharmaceutique de façon efficace et sécurisée, dans le respect de la biodiversité et de la réglementation. L'objectif est de lui fournir les connaissances essentielles pour respecter la loi, comprendre les risques liés aux produits phytosanitaires et connaître les stratégies pour en réduire l'usage.

CONSEIL À L'UTILISATION DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES

⌚ 4 jours



Le participant pourra conseiller les utilisateurs de produits phytopharmaceutiques pour optimiser la protection des cultures à partir d'un diagnostic personnalisé et définir un plan d'action visant à réduire leur usage. L'objectif est de lui fournir les connaissances nécessaires pour respecter la réglementation, comprendre les risques et maîtriser les stratégies de réduction des produits phytosanitaires.

CERTIPHYTO RECYCLAGE

⌚ 1 jour



Le participant pourra conseiller les professionnels pour optimiser la protection des cultures à partir d'un diagnostic personnalisé et définir un plan d'action visant à réduire l'usage des produits phytopharmaceutiques. L'objectif est de lui apporter les connaissances nécessaires pour respecter la réglementation, comprendre les risques et connaître les stratégies de réduction des produits phytosanitaires.



FORMATIONS CERTIBIOCIDE

CERTIBIOCIDE DÉSINFECTANTS



La formation Certibiocide Désinfectants permet aux professionnels d'utiliser, manipuler et acheter en toute sécurité les produits désinfectants classés biocides. Elle apporte les connaissances essentielles pour maîtriser la réglementation, prévenir les risques pour la santé et l'environnement, et garantir une utilisation responsable de ces produits dans les pratiques professionnelles.

CERTIBIOCIDE NUISIBLES



La formation Certibiocide Nuisibles permet aux professionnels d'acquérir les compétences nécessaires pour utiliser, manipuler et acheter en toute sécurité les produits biocides destinés à la lutte contre les nuisibles. Elle apporte les bases réglementaires, techniques et de prévention des risques afin de garantir des interventions efficaces et responsables, tout en protégeant la santé humaine et l'environnement.



04 11 94 00 50

contact@ed5.fr

1 jour

FORMATIONS DE FORMATEUR

FORMATEUR CERTIPHOTO



La formation permet d'identifier et d'appliquer des alternatives aux produits phytopharmaceutiques. Elle présente les évolutions réglementaires et techniques en protection intégrée des cultures. Les participants apprendront à utiliser des outils pédagogiques pour sensibiliser en formation Certiphyto et à conseiller la mise en place d'une stratégie de protection intégrée sur une exploitation.

4 jours

FORMATEUR CERTIBIOCIDE



La formation Formateur Certibiocide s'adresse aux professionnels souhaitant développer une activité de formation. Elle apporte une expertise réglementaire et pratique sur les agents pathogènes, l'usage sécurisé des biocides et la prévention des risques. Elle accompagne également les participants dans la création et la promotion de leur offre de formation.

4 jours

FORMATEUR EN TRAITEMENT CHIMIQUES CERTIPHOTO / CERTIBIOCIDE



Former les futurs formateurs à concevoir, animer et évaluer des sessions Certiphyto et Certibiocide dans le respect du cadre réglementaire. La formation développe les compétences techniques, pédagogiques et réglementaires nécessaires pour transmettre les bonnes pratiques d'utilisation sécurisée et raisonnée des produits phytopharmaceutiques et biocides.

5 jours



La plateforme de formations ED5

Nos catalogues par secteur d'activité



Les + de nos formations :

- Formations **à la carte** pouvant être individualisées
- Animées par des **professionnels** bénéficiant d'une expertise métier
- **Pré-diagnostic offert** pour un plan d'action sur mesure adapté à l'activité
- **Réseau national** d'Organismes de Formation agréés avec des centres habilités à : Nîmes • Orléans • Paris • Nantes • Corse

ED5 est un organisme de Formation certifiés Qualiopi & Certif'région
Habilité IPRP, CSE, AIPR, INRS : SST et PRAP



04 11 94 00 50



contact@ed5.fr

