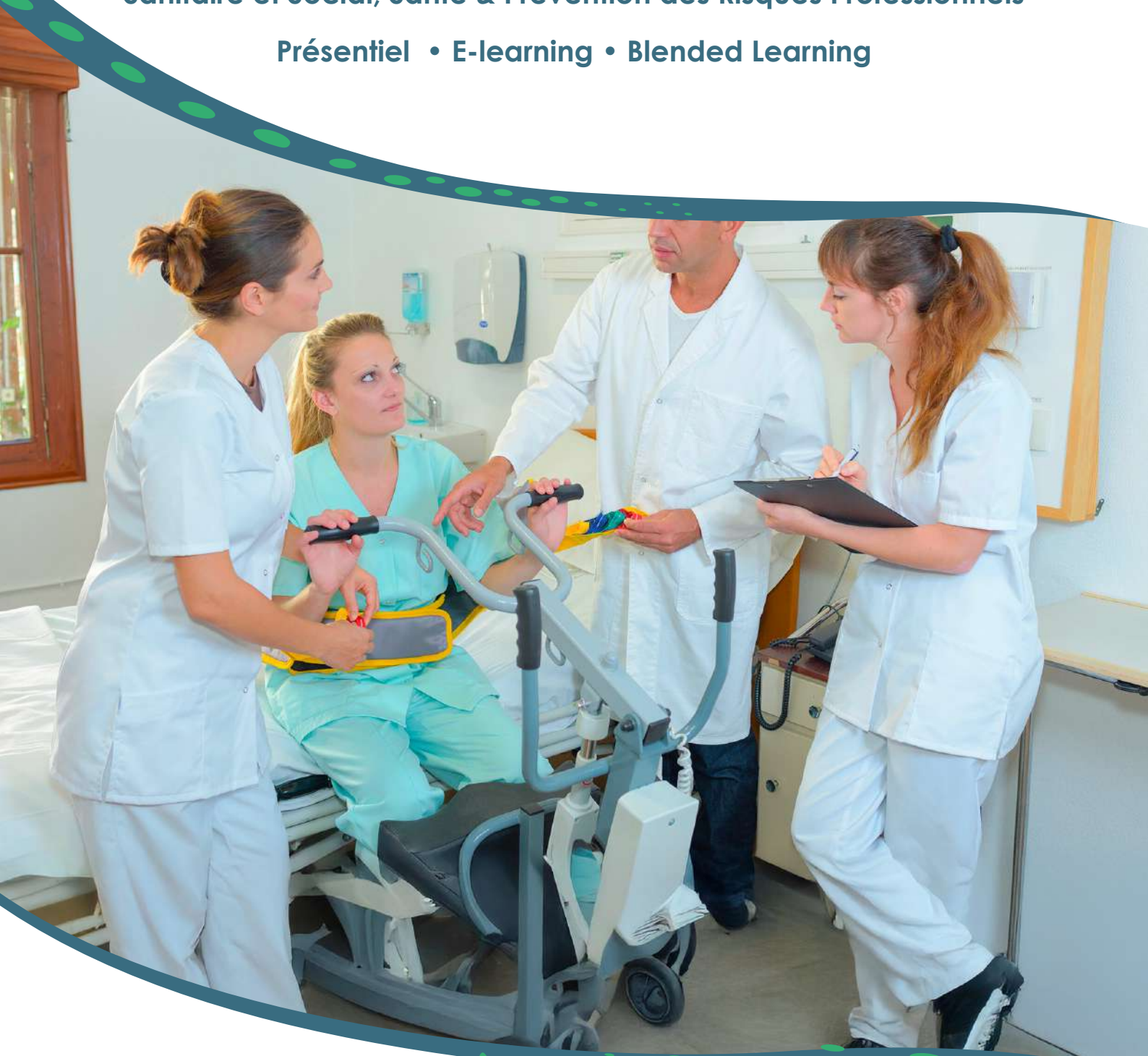




ED5 MED

Notre catalogue de formations Secteur
Sanitaire et Social, Santé & Prévention des Risques Professionnels

Présentiel • E-learning • Blended Learning



ED5
CONSEIL & ORGANISME DE FORMATION

Votre organisme de
formation par Secteur
d'activité

En partenariat avec


Olympe Medical

Prévention et Ergonomie

Acteur PRAP 2S.....	P4
MAC PRAP 2S.....	P4
Acteur AcP ASD	P5
MAC Acteur AcP ASD	P5
TMS : Comprendre et Agir.....	P5
Utilisation des aides techniques - Appliquer les principes de sécurité et d'économie d'effort	P6
Initiation à l'ergonomie au poste de travail	P6
Option petite enfance : Appliquer les principes de sécurité et d'économie d'effort.....	P6

Animateurs et directeurs

Animateur prévention AP SMS.....	P7
Animateur prévention AP ASD	P7
Directeurs dispositif ASD	P8
Directeurs dispositif AP SMS.....	P8
MAC AP SMS	P8
Assurer les conditions de réussite de la PRAP	P9

CSE & CSSCT

Membres élus CSSCT.....	P9
Économique des élus CSE.....	P10
Renouvellement des membres élus CSSCT.....	P10
Manager efficace – Organisation personnelle, gestion du temps. P10	

Transport Sanitaire

Transport de Personnes à Mobilité Réduite :	
- 1 JOUR.....	P11
- 2 JOURS	P11
Évaluation des risques professionnels	P12

Référent Santé et Sécurité

Référent Santé Sécurité au travail (RSST)	P12
Référent Harcèlement Sexuel & Agissements Sexistes	P13
L'analyse par la méthode de l'arbre des causes.....	P13
Évaluer des risques professionnels et Établir son document unique.. P13	

Formateurs

Formateur PRAP 2S.....	P14
Formateur Acteur Prévention ASD.....	P14
Passerelle formateur PRAP IBC vers 2S.....	P15
Formateur CSE.....	P15
Formateur Sauveteur Secouriste du Travail (SST).....	P15

Formateurs Maintien et actualisation des compétences

MAC Formateur PRAP 2S.....	P16
MAC Formateur Acteur Prévention ASD	P16
Complémentaire ALM pour Formateur PRAP 2S et AcP ASD.....	P17
MAC Formateur Sauveteur Secouriste du Travail (SST).....	P17

Hygiène et sécurité alimentaire en restauration commerciale

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.....	P18
Bonnes pratiques et démarche en hygiène alimentaire en office relais (pour les repas livrés)	P19
Améliorer le service en salle	P19
Lutter contre le gaspillage alimentaire	P20
Mise en place et gérer la loi EGalim	P20
La cuisine « Fait Maison »	P21
Créer une fiche recette	P21
La cuisine Durable	P21
Créer une fiche technique (document support à la planification de la production)	P22
Organiser et gérer une Production en Restauration commerciale	P22
Le management en restauration commerciale	P23

L'accompagnement :..... P23-25

Habilitation électrique

Habilitation électrique H0 B0 H0V	P26
Habilitation électrique H0 B0 H0V en E-LEARNING.....	P26

Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

Sauveteur Secouriste du Travail (SST).....	P27
MAC Sauveteur Secouriste du Travail (SST).....	P27

Certibiocide

Certibiocide Désinfectants.....	P28
Certibiocide Nuisibles	P28

PRÉVENTION & ERGONOMIE

En partenariat avec



Les formations en **Prévention** et **Ergonomie** ont pour objectif d'accompagner les professionnels du **secteur sanitaire, social et médico-social** dans la **réduction des risques** liés à l'activité physique. Elles permettent de **sécuriser** les gestes du quotidien, d'**améliorer la mobilité** des personnes aidées et de préserver la santé des intervenants. Chaque module renforce les compétences pratiques en analyse de situations de travail, en prévention des TMS et en usage adapté des aides techniques.

ACTEUR PRAP 2S

🕒 4 jours en 2 x 2 jours



Cette formation vise à former les professionnels du secteur sanitaire et médico-social à la prévention des risques liés à l'activité physique. Elle renforce également la capacité à accompagner la mobilité des personnes aidées en respectant leur sécurité et leur autonomie.

MAC ACTEUR PRAP 2S

🕒 2 jours



Cette formation permet aux professionnels ayant déjà validé la formation PRAP 2S de mettre à jour leurs compétences en prévention des risques physiques liés à l'activité. Elle vise à optimiser les pratiques de prévention et d'analyse des situations de travail dans les secteurs sanitaires et sociaux.

ACTEUR AcP ASD

🕒 2 jours



Cette formation s'adresse aux intervenants à domicile souhaitant intégrer la prévention dans leurs pratiques professionnelles. Elle vise à les rendre acteurs de la prévention, capables de remonter les informations pertinentes et d'accompagner la mobilité des personnes aidées en toute sécurité.

MAC ACTEUR AcP ASD

🕒 2 jours



Notre formation MAC Acteur AcP ASD permet aux titulaires de l'option ALM de renouveler leurs compétences en prévention et en premiers secours. Elle renforce également la capacité à accompagner la mobilité des personnes aidées en respectant leur sécurité et leur autonomie.

TMS : COMPRENDRE & AGIR

🕒 2 jours



Cette formation a 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.



UTILISATION DES AIDES TECHNIQUES - APPLIQUER LES PRINCIPES DE SÉCURITÉ ET D'ÉCONOMIE D'EFFORT 🕒 1 jour



Cette formation permet aux professionnels du secteur sanitaire, social et médico-social d'optimiser leur pratique en intégrant les aides techniques adaptées et les principes de sécurité et d'économie d'effort. Elle vise à améliorer l'équipement et la prise en charge sécurisée des personnes âgées, en situation de handicap ou en perte d'autonomie.

INITIATION À L'ERGONOMIE 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.

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.

ANIMATEURS & DIRECTEURS

Ces formations s'adressent aux professionnels amenés à **structurer** ou **piloter** une démarche de **prévention** dans les **établissements sanitaires, sociaux ou médico-sociaux**. Elles leur permettent d'acquérir les compétences nécessaires pour **coordonner les actions, mobiliser les équipes** et ancrer durablement une culture de **prévention**. Que ce soit en tant qu'animateur ou directeur, chaque acteur est outillé pour analyser les situations de travail, identifier les leviers d'action et **renforcer la sécurité** et le bien-être au sein des structures.

ANIMATEUR PRÉVENTION AP SMS

🕒 6 jours + 2 demi-journées en établissement



Cette formation prépare les futurs animateurs AP SMS à piloter une démarche de prévention des risques professionnels, en particulier les TMS, au sein de leur établissement. Elle leur donne les clés pour mobiliser les acteurs concernés et proposer des pistes d'amélioration concrètes.

ANIMATEUR PRÉVENTION AP ASD

🕒 3 jours et 1/2



Animer une démarche de prévention, mobiliser les bonnes pratiques et mettre en œuvre des actions concrètes : la mission de l'animateur AP ASD repose sur ces piliers. Cette formation l'accompagne à structurer son action au sein des établissements médico-sociaux.



DIRECTEURS DISPOSITIF ASD

🕒 1 jour



Comprendre les enjeux humains, juridiques et organisationnels liés à la prévention dans les structures médico-sociales, s'approprier le fonctionnement du dispositif ASD et identifier les leviers d'action des différents acteurs : cette formation donne aux directeurs les repères essentiels pour structurer leur engagement.

DIRECTEURS DISPOSITIF AP SMS

🕒 1 jour



Cette formation s'adresse aux dirigeants de structures sanitaires et médico-sociales pour les aider à mettre en œuvre le dispositif SMS en santé et sécurité au travail. Elle vise à identifier les enjeux et les acteurs de la prévention, et à assurer le suivi de la démarche avec l'appui d'un animateur prévention.

MAC AP SMS

🕒 2 jours



Notre formation MAC AP SMS permet de maintenir et renforcer les compétences des animateurs prévention en établissement. Elle offre un cadre structuré pour analyser les pratiques, actualiser les méthodes et consolider la démarche de prévention des risques professionnels, notamment les TMS.

ASSURER LES CONDITIONS DE RÉUSSITE DE LA PRAP

🕒 1 jour



Cette journée de formation aide les responsables et dirigeants à comprendre et piloter efficacement le dispositif PRAP dans leur structure. Objectif : garantir des conditions optimales pour la réussite d'une démarche de prévention intégrée.

CSE & CSSCT

Ces formations s'adressent aux **élus du CSE**, **membres de la CSSCT** ou **référents** désignés, souhaitant exercer pleinement leur rôle dans l'**amélioration** des conditions de travail et la **prévention** des risques professionnels. Elles apportent des connaissances solides sur les **cadres réglementaires**, les **responsabilités** associées et les **outils pratiques** pour mener une action efficace. De l'organisation personnelle à la gestion du temps, en passant par la sécurité au travail, chaque module permet aux participants de **renforcer leur expertise** et d'agir concrètement **au service des salariés**.

MEMBRES ÉLUS CSSCT

🕒 5 jours



La formation SSCT, obligatoire pour les membres du CSE et de la CSSCT, vise à renforcer leurs compétences en matière de prévention des risques professionnels et d'amélioration des conditions de travail. Elle permet d'acquérir une connaissance approfondie du cadre réglementaire et des méthodes concrètes pour assurer efficacement leur rôle de représentant du personnel.



ÉCONOMIQUE DES ÉLUS CSE

🕒 4 jours



Cette formation obligatoire permet aux membres du CSE de maîtriser les attributions et le fonctionnement du CSE, et de comprendre les bases de comptabilité et de budget. Elle vise à renforcer leurs compétences dans l'accompagnement à l'évolution de l'entreprise en étant force de proposition.

RENOUVELLEMENT DES MEMBRES ÉLUS CSSCT

🕒 3 jours



Cette formation obligatoire s'adresse aux membres réélus du CSE dans le cadre du renouvellement de leur mandat, dans les entreprises de plus de 11 salariés. Elle a pour objectif de mettre à jour leurs connaissances afin d'exercer efficacement leur mission en matière de santé, sécurité et conditions de travail.

MANAGER EFFICACE - ORGANISATION PERSONNELLE
GESTION DU TEMPS

🕒 2 jours



Cette formation s'adresse à ceux qui souhaitent mieux s'organiser au travail en apprenant à gérer leur temps efficacement. Elle vise à transmettre les connaissances nécessaires pour comprendre et appliquer les principes d'une gestion optimale du temps.

TRANSPORT SANITAIRE

Cette rubrique regroupe des formations destinées aux **professionnels intervenant** dans le **transport de personnes à mobilité réduite** ou en **situation de handicap**. Elles permettent de développer des compétences concrètes en matière de **sécurité**, **d'accueil**, de communication et de **manipulation des équipements** adaptés. Grâce à une approche mêlant théorie et pratique, ces formations assurent un accompagnement de qualité et conforme à la **réglementation**. L'évaluation des risques professionnels vient compléter ces acquis en apportant des outils de **prévention** et d'**analyse** adaptés au terrain.

TRANSPORT DE PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE



La formation Conducteur Accompagnateur de Personnes à Mobilité Réduite (TPMR) permet de maîtriser l'environnement réglementaire, les gestes techniques et les bonnes pratiques d'accompagnement des personnes en situation de handicap. Elle allie apports théoriques et mises en situation pratiques, avec un focus sur la sécurité, la communication et l'utilisation des véhicules adaptés.

1 JOUR

🕒 1 jour

Destinée aux professionnels déjà en activité disposant d'une expérience et d'une carte professionnelle, cette session courte permet de renforcer les compétences essentielles liées à l'accueil, à la sécurité et à la manipulation des aides techniques. Elle comprend également une mise en pratique ciblée sur les gestes adaptés à l'installation et à la désinstallation des passagers.

2 JOURS

🕒 2 jours (+2 si SST)

Conçue pour les nouveaux entrants dans le métier ou les personnes sans expérience préalable dans le TPMR, cette formation approfondit la compréhension des différents types de handicap, des risques professionnels et des équipements adaptés. Elle inclut davantage de cas pratiques, notamment avec un véhicule TPMR, afin de développer une réelle maîtrise terrain et une posture professionnelle adaptée.



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.

RÉFÉRENT SANTÉ & SÉCURITÉ

Les formations de cette rubrique ont pour but de **renforcer le rôle** des **référénts santé, sécurité** et conditions de travail au sein des entreprises. Elles apportent des outils concrets pour **prévenir** les situations sensibles, qu'il s'agisse de **harcèlement**, d'**agissements sexistes** ou d'**accidents du travail**. Ces modules visent à développer une posture professionnelle claire et légitime, tout en transmettant des méthodes d'**analyse** efficaces pour **identifier les causes** d'un incident et mettre en place des actions correctives.

RÉFÉRENT SANTÉ SÉCURITÉ AU TRAVAIL (RSST)

🕒 5 jours



Notre formation Référent Santé et Sécurité 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.

RÉFÉRENT HARCELEMENT SEXUEL & AGISSEMENTS SEXISTES

🕒 1 jour



Reconnaître, prévenir et agir face aux situations de harcèlement sexuel et d'agissements sexistes : cette formation d'une journée donne aux référents CSE les clés pour exercer leur rôle avec clarté, efficacité et en toute légitimité.

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.

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.



FORMATEURS

Former, transmettre, accompagner : cette catégorie s'adresse aux professionnels qui souhaitent devenir **formateurs** en **prévention des risques** liés à l'activité physique. Les parcours proposés permettent d'acquérir les compétences nécessaires pour **concevoir** des modules efficaces, **animer des sessions** adaptées aux publics (en établissement ou à domicile) et garantir la réussite des démarches de prévention. Ces formations allient pédagogie active, expertise terrain et maîtrise des enjeux spécifiques au secteur médico-social.

FORMATEUR PRAP 2S

🕒 14 jours en 3 sessions



La formation de formateur PRAP 2S permet d'animer des actions de prévention des risques physiques dans le secteur sanitaire et social. En 14 jours, elle forme à concevoir, évaluer et animer des formations pour réduire les troubles musculosquelettiques et améliorer l'accompagnement des personnes aidées.

FORMATEUR ACTEUR PRÉVENTION ASD

🕒 8 jours



La formation de formateur Acteur Prévention ASD permet de concevoir et animer des sessions de prévention et de mobilité à domicile. En 8 jours, elle s'adresse aux professionnels du secteur aide et soin à domicile souhaitant transmettre les bonnes pratiques en prévention des risques.



PASSERELLE FORMATEUR PRAP IBC VERS 2S

🕒 6 jours



La formation Passerelle Formateur PRAP IBC vers 2S permet aux formateurs PRAP IBC de se spécialiser dans la prévention des risques liés à l'activité physique des soignants et aidants. Elle dure 6 jours et comprend des actions concrètes de sensibilisation et d'accompagnement en établissement.

FORMATEUR CSE

🕒 5 jours



Le formateur CSE intervient auprès d'entreprises ayant besoin de former leurs employés au fonctionnement et aux rôles du Comité Social Économique (CSE) et de la Commission Santé, Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT). Il est capable de préparer et d'animer des sessions en autonomie. Ainsi, il pourra accompagner les salariés à leur prise de mandat, leurs nouveaux objectifs et leurs nouvelles responsabilités face à leur employeur.

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.



MAINTIEN ET ACTUALISATION DES COMPÉTENCES DU FORMATEUR

Actualiser, renforcer, perfectionner : cette catégorie s'adresse aux professionnels souhaitant **maintenir leurs compétences**. Les formations MAC permettent de **revisiter l'essentiel, d'intégrer les évolutions du métier et d'affiner ses pratiques**. Dynamiques et centrés sur le terrain, ces recyclages assurent une **transmission** toujours pertinente et la continuité d'actions de prévention efficaces.

MAC FORMATEUR PRAP 2S

🕒 4 jours



Cette formation permet d'actualiser et de maintenir sa capacité à former et évaluer des acteurs PRAP 2S concernés par la prévention des risques liés à l'activité physique du secteur sanitaire et médico-social.

MAC FORMATEUR ACTEUR PRÉVENTION ASD

🕒 3 jours



Ce recyclage de 3 jours permet aux formateurs Acteur Prévention ASD de maintenir leurs compétences à jour. Il intègre les évolutions du dispositif et s'adresse aux professionnels ayant déjà suivi la formation ALM.

COMPLÉMENTAIRE ALM POUR FORMATEUR PRAP 2S ET AcP ASD

🕒 4 jours



Cette formation complémentaire de 4 jours permet aux formateurs PRAP 2S et AcP ASD de renforcer leur expertise en accompagnement de la mobilité. Elle approfondit l'analyse des situations, le choix des aides techniques et la mise en œuvre des déplacements adaptés.

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.



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**, 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)



En partenariat avec **Olympe Medical**

 04 11 94 00 50

 contact@ed5.fr

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 collective, 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 collective. 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

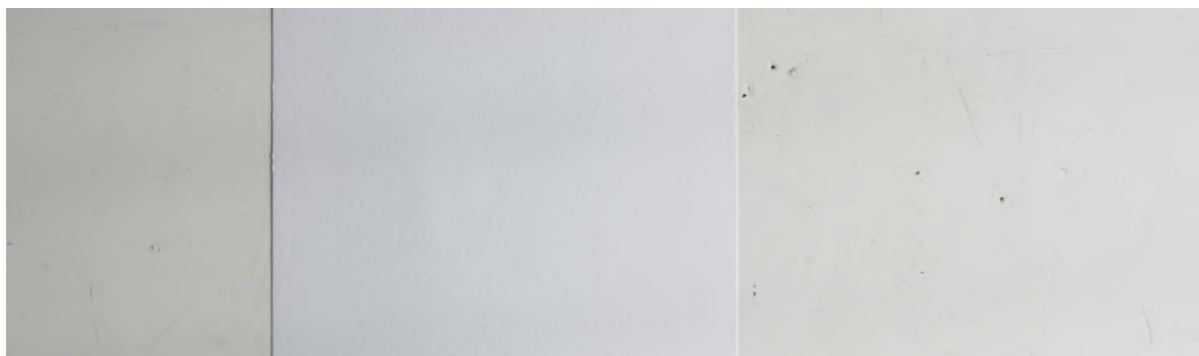
🕒 1 jour (7h)



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.

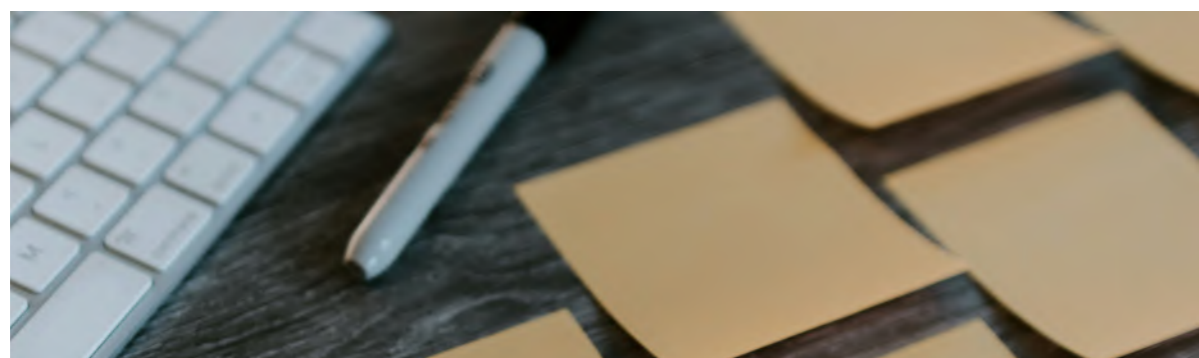


CRÉER UNE FICHE TECHNIQUE (DOCUMENT SUPPORT À LA PLANIFICATION DE LA PRODUCTION) ⌚ 1 jour (7h)



Cette formation permet de créer une fiche technique, outil indispensable à la planification de la production en restauration collective. 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.

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 ÉNERGÉTIQUE



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

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**. 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 H0 B0 H0V

🕒 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.

HABILITATION ÉLECTRIQUE - H0 B0 H0V EN E-LEARNING

ERA  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.

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.



CERTIBIOCIDES

Les formations **Certibiocide** permettent aux professionnels d'acquérir les connaissances nécessaires pour **utiliser, manipuler ou acheter en toute sécurité des produits biocides** réservés à un usage professionnel. Elle garantit le **respect de la réglementation, la maîtrise des risques** pour la santé et l'environnement, et assure une **utilisation responsable** des désinfectants, insecticides ou autres produits concernés.

CERTIBIOCIDES DÉSINFECTANTS

🕒 1 jour



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.

CERTIBIOCIDES NUISIBLES

🕒 3 jours



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

ED5 LEARNING

La plateforme de formations ED5
Nos catalogues par secteur d'activité

ED5 MED



ED5 PREV



ED5 PRO



Les + de nos formations :

- ➔ Animées par des **professionnels de santé** bénéficiant d'une expertise métier : Infirmiers, Aides-soignants, Ambulanciers, Ergothérapeutes
- ➔ **Pré-diagnostic offert** pour un plan d'action sur mesure adapté à l'activité
- ➔ En plus de nos formations en présentiel, une **plateforme** avec un **catalogue** de formations en **e-learning** dédiée
- ➔ **Réseau national** d'Organismes de Formation agréés avec des centres habilités à : **Nîmes • Orléans • Paris • Nantes • Corse**

En partenariat avec **Olympe Medical**

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



📞 04 11 94 00 50

✉ contact@ed5.fr

