

Assurer la sécurité de tous en cuisine

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2103296F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Contenu

Objectifs

- Connaître la prévention des risques
- Savoir lire les symboles de sécurité et leur définition
- Maîtriser les premiers soins
- Lutter contre les chutes et les glissades en cuisine
- Apprendre les risques liés à l'électricité et au feu

Programme

- La prévention des risques
- Les premiers soins
- Les chutes et les glissades
- Les risques liés à l'électricité
- Les risques liés au feu

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Sans niveau spécifique	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
--	---

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2173766	Présentiel	Camoël	01/01/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2103296F