

THÈCLE

Programme de la formation

Rédiger et gérer les processus jusqu'au DUERP

RÉFÉRENCE

F002

DURÉE

2 jours

PUBLIC

Responsable Technique Amiante, QSE,
Collaborateur(trice), Assistant(e), ...

OÙ

LA FUT@IE - 6 Rue des 2 Communes 91480
QUINCY SOUS SENART

PRÉ-REQUIS

Maîtrise du français

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les risques amiante
- Appliquer le code du travail
- Rédiger un processus amiante
- Créer un tableau de suivi des processus dynamique
- Créer un modèle de processus dynamique
- Contrôler les analyses sur opérateurs
- Caractériser un niveau d'empoussièrement de processus
- Différencier les analyses issues du code du travail et du code de la santé publique
- Intégrer les processus dans le DUERP

LES + DE LA FORMATION

- Limitation du nombre **d'apprenants à 8 par session maximum**
- **La formatrice** a plus de **20 ans d'expériences** dans le domaine de l'amiante
- **Apprentissage interactif** en **groupe et en individuel**
- Utilisation **d'outils pédagogiques digitaux**
- **Étude de cas** et **mise en situation**
- **Tablette numérique d'apprentissage** mise à disposition
- **Accès à la plateforme de documentation et d'information amiante** pendant 6 mois après la formation
- **Boissons froides et chaudes, fruits et viennoiseries à disposition**
- La session s'efforce de mettre en place les meilleures **conditions d'accueil et d'apprentissage possible** afin d'être le plus **en adéquation avec la QVCT** (Qualité de Vie et de Condition de Travail).

ORGANISATION

- Durée de la formation 2 jours
- 9:00 - 13:00 - 14:00 - 17:00
- Pause déjeuner de 1 heure
- 2 pauses quotidiennes de 15 mn

VOITURE - TRAIN - HÔTEL - RESTAURATION

- **Parking Gratuit à 50 m** du lieu de la formation
- **Gare RER D et Bus à 150 m** du lieu de formation (Station Boissy Saint Antoine - Fréquence 15 mn)
- **Hôtel à 50 m** du lieu de la formation
- **Restaurants et centre commercial à 150 m** du lieu de la formation
- [Plan](#)

TARIFS par personne et session

700 Euro HT

TARIF INTRA -par personne et session

Nous contacter : contact@thecle.fr – 06 12 39 45 51

CONTACT

Votre contact : Valérie YVER

contact@thecle.fr – 06 12 39 45 51