

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES / RESSOURCES HUMAINES

- ★ Coût de la formation pris en charge pour les artisans.
- ★ Possibilité de prise en charge pour les autres publics : contactez-nous



INTITULÉS & OBJECTIFS	DURÉE	TARIFS	LIEU	DATES	LES +
-----------------------	-------	--------	------	-------	-------

Exclusivité Chambre de Métiers et de l'Artisanat, pour anticiper les contrôles. Par un formateur expert de l'entreprise artisanale.

<p>Élaborer le document unique (DU) des risques professionnels</p> <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> Analyser son activité en termes de santé et de sécurité au travail Évaluer, recenser les risques professionnels dans sa structure Être accompagné pour répondre aux obligations légales et organiser ses mesures de prévention 	2 x ½ journée en collectif + ½ journée en entreprise à programmer entre les dates de formation	<p>Frais d'inscription : 30€</p> <p>Coût de formation : ★ 440€</p>	Agen	<p>• Lun 20/01 (matin) et 06 / 04 (après-midi)*</p> <p>• Lun 06 / 04 (matin) et 22 / 06 (après-midi)*</p> <p>• Lun 22 / 06 (matin) et 14 / 09 (après-midi)*</p>	<p>NEW</p> <p>♥</p>
* + ½ journée en entreprise à définir			Animateur : T. PLANCHE - CMAI 47		

<p>Répondre à la réglementation d'accessibilité Établissement Recevant du Public (ERP)</p> <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> Comment remplir votre registre d'accessibilité pour les établissements recevant du public ? Faire un point sur la conformité de son ERP catégorie 5 Quelles démarches dois-je effectuer et auprès de qui ? 	2 x ½ journée en collectif + ½ journée en entreprise à programmer entre les dates de formation	<p>Frais d'inscription : 30€</p> <p>Coût de formation : ★ 440€</p>	Agen	<p>• Lun 17 / 02 (matin) et 20 / 04 (matin)*</p> <p>• Lun 14 / 09 (matin) et 16 / 11 (matin)*</p>	* + ½ journée en entreprise à définir
			Animateur : T. PLANCHE - CMAI 47		

<p>RGPD : maîtriser la réglementation générale sur la protection des données</p> <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> Connaitre la nouvelle législation en matière de bases de données (durée de conservation, traitements et finalités) Mesurer l'impact pour son entreprise et optimiser son fichier client (tri des données, accessibilité) Mettre en œuvre le RGPD dans son entreprise et sécuriser son fichier client 	2 jours	<p>Frais d'inscription : 30€</p> <p>Coût de formation : ★ 420€</p>	Agen	<p>• Jeu 12 et Ven 13 / 03</p> <p>• Lun 11 et mar 12 / 05</p> <p>• Jeu 05 et Ven 06 / 11</p>	<p>NEW</p> <p>♥</p>
			Animateur : W. DREANO - COOP'ALPHA		

<p>Sauveteur Secouriste du Travail (SST)</p> <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> Connaitre les principes de base de la prévention Établir un premier bilan de la victime et le maintien des fonctions vitales Éviter l'aggravation de l'état de la victime en pratiquant les gestes appropriés 	2 jours	<p>Frais d'inscription : 30€</p> <p>Coût de formation : ★ 420€</p>	Agen	<p>• Ven 07 et 14 / 02</p> <p>• Lun 04 et 11 / 05</p> <p>• Ven 09 et 16 / 10</p>	
			Animatrice : C. DAURE - CHRYSALIS FORMATION		

<p>Prévention et Secours Civiques niveau 1 (PSC1)</p> <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> Améliorer l'efficacité du secours à la victime en cas d'accident et éviter le sur-accident Modifier son comportement face aux risques qui l'entourent en améliorant sa capacité d'analyse des situations dangereuses Participer plus directement aux actions de prévention en incitant à rechercher et à supprimer les situations dangereuses 	2 jours	<p>Frais d'inscription : 30€</p> <p>Coût de formation : ★ 420€</p>	Agen	<p>• Ven 13 et 20 / 03</p> <p>• Lun 22 et 29 / 06</p> <p>• Lun 07 et 14 / 12</p>	<p>NEW</p>
			Animatrice : C. DAURE - CHRYSALIS FORMATION		

SPÉCIAL MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Hygiène et sécurité alimentaire dans les métiers de bouche

2 jours

Frais
d'inscription :
30€

Agen

- Lun 10 et 17 / 02
- Lun 06 et 20 / 04
- Lun 31 / 08 et
07 / 09
- Lun 09 et 16 / 11



Attention ! Stage très demandé, ne perdez pas de temps pour vous inscrire.

Objectifs :

- Gérer les contraintes liées à la réglementation hygiène et à la sécurité
- Connaître et utiliser les guides de bonnes pratiques d'hygiène professionnelle
- Mettre en place les documents d'autocontrôles qui satisfont la réglementation

Animateur : CMAI 47

SPÉCIAL TUTEURS ET MAÎTRES D'APPRENTISSAGE DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Indispensable si vous souhaitez former un apprenti !

Pour répondre aux exigences de l'arrêté du 22 juillet 2013 portant extension de l'avenant n°17 à la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants du 30 avril 1997 (publication au JO du 31 juillet 2013)



Permis de former : Tuteur dans les métiers de l'hôtellerie-restauration - INITIALE

2 jours

Frais
d'inscription :
30€

Agen

- Lun 02 et 09 / 03
- Lun 14 et 21 / 09
- Lun 09 et 16 / 11

Objectifs :

- Connaître le droit Social et du Travail, le rôle et les missions de la fonction de tuteur, spécifique au secteur Hôtellerie Restauration
- Professionnaliser les acteurs de la formation, le transfert des compétences et l'évaluation
- Sécuriser les parcours de formation en alternance et optimiser ses efforts de formation vers l'emploi

Coût de
formation :
★ 420€**Animatrice : C. BURGER - CMAI 47**

Permis de former : métiers de la restauration MISE À JOUR RÉGLEMENTAIRE

½ journée

Coût de
formation :
★ 120€

Agen

- Lun 17 / 02 (matin)
- Lun 06 / 04 (matin)
- Lun 05 / 10 (matin)

Objectifs :

- Interroger le rôle et les missions du tuteur, au regard de l'expérience passée et des outils mis en place
- Évaluer la progression et les attentes encore en cours
- Informer sur l'évolution de la réglementation et des actions de formations

Animatrice : C. BURGER - CMAI 47

RESSOURCES HUMAINES / MANAGEMENT

Formation des maîtres d'apprentissage et tuteurs

2 jours

Frais
d'inscription :
30€

Agen

- Lun 18 et 25 / 05
- Ven 16 et 23 / 10

Animée par la chargée de développement de l'apprentissage dans les entreprises

Objectifs :

- Se mettre en conformité avec le droit Social et du Travail, le rôle et les missions du tuteur
- Acquérir les compétences nécessaires à l'encadrement, le suivi et la transmission des savoir-faires, dans le cadre d'une formation en alternance
- Sécuriser les parcours de formation en alternance et optimiser ses efforts de formation vers l'emploi

Coût de
formation :
★ 420€**Animateurs : C. BURGER et E. THENEVOT - CMAI 47**

Réaliser votre bilan de compétences

24h

Coût de
formation :
nous consulter

Agen

24 HEURES À
RAISON DE 8
DEMI-JOURNÉES
DE 3 HEURES

Ne restez pas seul face à des difficultés ! Une professionnelle du management et de la gestion des compétences peut vous aider

Objectif :

- Préparer votre changement professionnel

DATES : TOUT AU
LONG DE L'ANNÉE,
NOUS CONTACTER.**Animatrice : S. HEMON - CMAI 47**

Coup de cœur



Éligible au CPF