

# Formation - Devenir Acteur PRAP IBC : prévention des risques liés à l'activité physique en entreprise du secteur industrie, BTP et commerce et activités de bureau

Former les salariés à devenir acteurs de la prévention des risques et de l'amélioration des conditions de travail.

Prévention

CODE : 82588 | Mise à jour : 05/06/2026

## Objectifs

- Objectif/compétence 1 : Se situer en tant qu'acteur de prévention des risques liés à l'activité physique dans son entreprise ou son établissement . Objectif/compétence 2 : Observer et analyser sa situation de travail en s'appuyant sur le fonctionnement du corps humain, afin d'identifier les différentes atteintes à la santé susceptibles d'être encourues . Objectif/compétence3 : Participer à la maîtrise du risque dans son entreprise ou son établissement et à sa prévention
- Objectif/compétence 2 : Observer et analyser sa situation de travail en s'appuyant sur le fonctionnement du corps humain, afin d'identifier les différentes atteintes à la santé susceptibles d'être encourues .
- Objectif/compétence3 : Participer à la maîtrise du risque dans son entreprise ou son établissement et à sa prévention

## Contenu de la formation

### JOUR 1 = Matinée : (compétence 1)

Accueil

Ouverture de la formation

#### 1.Comprendre l'intérêt de la prévention

1.1 Repérer les différents enjeux pour l'entreprise ou l'établissement

1.2 Comprendre l'intérêt de la démarche de prévention

1.3 Situer les différents acteurs de la prévention et leurs rôles

#### 2.Connaître les risques de son métier

## FORMATION PRÉSENTIELLE

### PUBLIC CIBLE

Tous publics - Maximum 10 stagiaires

### PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis

### DURÉE

2 jours (14 heures)

### SESSION INTER

Aucune session n'est actuellement programmée

### SESSION INTRA

Nous consulter

### GROUPE

Maximum 10 personnes

2.1 Comprendre le mécanisme d'apparition du dommage

2.2 Reconnaître les principaux risques de son métier et les effets induits

2.3 Repérer, dans son métier, les situations de travail susceptibles de nuire à sa santé

### **JOUR 1 = Après-midi : (compétence 2)**

**3.Caractériser les dommages potentiels liés à l'activité physique en utilisant les connaissances relatives au fonctionnement du corps humain**

3.1 Connaître le fonctionnement du corps humain

3.2 Repérer les limites du fonctionnement du corps humain

3.3 Identifier et caractériser les différentes atteintes à la santé

**4.Observer son travail pour identifier ce qui peut nuire à sa santé**

4.1 Observer et décrire son activité de travail en prenant en compte sa complexité

4.2 Identifier et caractériser les risques potentiels liés à l'activité physique

4.3 Analyser les différentes causes d'exposition à ces risques potentiels

---

### **JOUR 2 = Matinée : (compétence 3)**

Accueil

Rappel des connaissances du Jour 1

**5.Proposer des améliorations de sa situation de travail**

5.1 A partir des causes identifiées au cours de son analyse

5.2 En agissant sur l'ensemble des déterminants de sa situation de travail

5.3 En prenant en compte les principes généraux de prévention

**6.Faire remonter l'information aux personnes concernées**

6.1 Identifier les personnes concernées

6.2 Utiliser les modes de communication et de remontée d'information en vigueur dans l'entreprise ou l'établissement

### **JOUR 2 = Après-midi : (compétence 3)**

**7.Se protéger en respectant les principes de sécurité physique et d'économie d'effort**

7.1 Connaître et appliquer les principes de sécurité physique et d'économie d'effort à l'ensemble de ses situations de travail

7.2 Connaître et utiliser les différents équipements mécaniques et aides à la manutention manuelle

Epreuve certificative

Clôture de la formation

## Modalités pédagogiques

- Documents supports de formation projetés
- Etude de cas concrets
- Quiz

## Suivi, évaluation et sanction

### Suivi et évaluation des résultats

- Feuille d'émargement
- Questions écrites ou orales (QCM, Quiz, ...)
- Les candidats ayant satisfait aux exigences de l'épreuve certificative se voient délivrer par l'Assurance Maladie-Risques professionnels et l'INRS un certificat d'Acteur prap IBC, valable 24 mois.

### Sanction de formation

- Remise d'une attestation de formation

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Veuillez faire connaître vos besoins au plus tôt lors de nos échanges. La prise en compte d'un besoin spécifique peut nécessiter un délai pour étudier les modalités d'adaptation ou d'orientation.

## Taux de satisfaction des stagiaires

Issus des évaluations de satisfaction à chaud des stagiaires.

★ ★ ★ ★ ★ 100% (6 avis)

## Taux de validation de la formation

Issus des résultats de l'atteinte des objectifs par les stagiaires (Acquis et En cours d'acquisition).

★ ★ ★ ★ ★ 100%



Florence ROUYET

CONSULTANTE QSE ET FORMATRICE

Ma clé QSE

Bonnes pratiques d'hygiène / HACCP / risques professionnels / DUERP / acteur PRAP etc...

06 18 42 03 70  
f.rouyet@macleqse.fr

Adresse postale : L'Ouvre-Boîtes 20 Allée de la Maison Rouge 44000 NANTES

LinkedIn :

[https://www.linkedin.com/public-profile/settings/?trk=d\\_flagship3\\_profile\\_self\\_view\\_public\\_profile&lipi=urn%3Aai%3Apage%3Ad\\_flagship3\\_profile\\_view\\_base%3B%2BdJRhFW9T220CmLh%2F8%2FO1A%3D%3D](https://www.linkedin.com/public-profile/settings/?trk=d_flagship3_profile_self_view_public_profile&lipi=urn%3Aai%3Apage%3Ad_flagship3_profile_view_base%3B%2BdJRhFW9T220CmLh%2F8%2FO1A%3D%3D)

## Biographie

Forte de plus de 20 ans d'expérience en tant que Responsable QSE au sein de secteurs exigeants tels que l'agroalimentaire, la chimie et la mécanique, j'accompagne aujourd'hui les entreprises dans la structuration, l'optimisation et le pilotage de leurs démarches Qualité, et Santé/sécurité.

Ma double expertise en qualité/sécurité des aliments et en prévention des risques professionnels me permet de proposer un accompagnement global, alliant conseil et formation notamment sur les bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, évaluation des risques professionnels, DUERP, Acteur PRAP.

## Diplômes et formations

2019: Formatrice acteur PRAP IBC

2004: MASTER Gestion du système Agro-alimentaire (IAE Pau)

2003: Maîtrise Science et Technique Innovation en biologie (Polytech Angers)

2001: DEUG Sciences et Technologie Science de la vie

2000: DUT Génie Biologiques option industries agroalimentaires



L'OUVRE-BOITES

Coopérative d'Activité et d'Emploi - Pôle formation  
20, allée de la Maison Rouge 44000 Nantes



[www.corymbe.coop](http://www.corymbe.coop)

Téléphone : 02 28 21 65 10  
Courriel : [contact@corymbe.coop](mailto:contact@corymbe.coop)

Nos CGV : [www.corymbe.coop/cgv/](http://www.corymbe.coop/cgv/)

Enregistré auprès du préfet de la Région Pays-de-la-Loire  
N° de déclaration d'activité : 52 44 04429 44  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État