

CATALOGUE FORMATION 2025 - 2026



**Formations et animations à destination
des entreprises et collectivités**

SOMMAIRE

POURQUOI FORMER VOS COLLABORATEURS AVEC MOULINOT ?.....P.3

NOS OFFRES : LES FORMATIONS INTRA ET INTER ENTREPRISES.....P.5

Gestion des biodéchets

- Lutter contre le gaspillage en restauration.....P.6
- Tri à la source des biodéchets en restauration réglementation, geste de tri et sensibilisation au gaspillage alimentaireP 6 bis
- Tri à la source des biodéchets : réglementation, valorisation et communication des Eco-animateurs..... P7
- Gestion des biodéchets par les collectivitésP.8
- Gestion des biodéchets par les établissements.....P.9

Valorisation Organique

- Méthanisation : Introduction et tour d'horizon.....P.10
- Parcours Compostage : tout savoir sur le compost..... P.11

Métier de chauffeur-collecteur

- Gérer un accident et rédiger un constat avec efficacité..... P.12
- L'écoconduite pour une conduite responsable et maîtrisée.....P.13
- Sauveteur Secouriste du Travail SST.....P.14
- Travailler en sécurité et adopter les bons gestes et postures.....P.15

NOS OFFRES : LES ANIMATIONS ET ATELIERS.....P.16

Fresques

- « Fresque des déchets ».....P.17
- « Fresque du climat ».....P.18

Animations

- Gouter local , antigaspi & compostage.....P.19



POURQUOI FORMER VOS COLLABORATEURS AVEC MOULINOT ?

En tant qu'entreprise appartenant à l'économie sociale et solidaire par la loi de 2014, le projet social est au cœur du statut de Moulinot et le fondement de son centre de formation. Son ambition est de créer des emplois pérennes mais aussi **de transmettre des compétences qui répondent aux besoins socio-professionnels et économiques des acteurs du secteur des déchets, du recyclage et à tout autre organisme ou structure souhaitant acquérir des compétences en lien avec l'environnement.**

Notre centre de formation répond à des besoins variés :

- l'accès à la formation à des compétences fondamentales ;
- l'accès à des compétences et comportements éco-responsables ;
- l'accès à l'emploi via l'obtention de qualifications vers de nouveaux métiers.

Ces expertises sont construites à partir de nos expériences sur le terrain, des besoins clients et partenaires, et selon nos valeurs sociales et environnementales. Nos formateurs, issus de postes terrain élaborent et animent les programmes en associant des méthodes et pratiques éprouvées au contexte opérationnel et spécifique de vos équipes.

Vos objectifs seront soudainement à portée de main !

Stéphan MARTINEZ
Président Fondateur

Pour vous inscrire et connaître nos dates de formations en Inter :
www.moulinot.fr/inter-et-intra-entreprises/

- Prise de contact et réponse sous 48 heures maximum.
- Toutes nos formations sont également proposées en Intra et en sur-mesure adapté à vos besoins et à votre contexte.
- Le minimum de participants en Intra et en Inter est de 4 personnes.
- Il est possible que, pour des raisons pédagogiques, nous estimions que la session ne peut-être maintenue, nous vous proposerons alors de reporter votre inscription à une autre date.
- Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
- Tous les formateurs sont des professionnels ayant un minimum de 10 ans d'expertise dans leur domaine. Orientés terrain, ils vous apporteront des solutions opérationnelles.
- Nos formations favorisent l'engagement du participant pour un meilleur ancrage des acquis.



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au
titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION





NOS OFFRES : LES FORMATIONS INTRA ET INTER ENTREPRISES

Lutter contre le gaspillage en restauration

Présentiel – Intra uniquement

7h • 1 journée • 4 pers. minimum

- 8 pers. maximum.

REF : FLG

Contenu de la formation

Le gaspillage alimentaire

- Définir le gaspillage et ses causes
- Pourquoi lutter contre le gaspillage des ressources
- Connaître les chiffres clés du gaspillage alimentaire

Audit en cuisine /salle/avec la direction

- Vérifier le fonctionnement en cuisine : eau, le tri, énergie, gestion des denrées
- Vérifier le fonctionnement en salle : Achats/ gaspillage alimentaire/ énergie.
- Connaître les choix de la direction : achats, gestion eau et énergie

Les enjeux, le cadre réglementaire (35 minutes)

- Loi sur le gaspillage alimentaire.
- Le tri des Déchets de Cuisine et de Table pour les professionnels

Les solutions concrètes à court, moyen et long terme

- Agir dès l'achat.
- Agir dès la réception des produits
- Agir lors de la préparation en cuisine
- Trier et valoriser ses déchets.
- Agir lors du service et après le service
- Réduire sa consommation énergétique et produits d'entretien

La mise en place d'un plan d'action personnalisé

- Les actions avec les fournisseurs : gamme de produit, livraison, modalité de paiement, suivi commercial, Cahier des charges
- La check List
- La fiche technique de fabrication
- La feuille de marché
- Le relevé de température : chambre froide et denrées
- Fiche suivie des pesées



- Audit en cuisine
- Solutions concrètes et pérennes
- Plan d'action personnalisé
- Formateur issu du monde de la restauration

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les enjeux et réduire le gaspillage en restauration.
- Connaître la réglementation autour du gaspillage alimentaire.
- Être capable de faire un diagnostic du gaspillage alimentaire dans votre restaurant.
- Mettre en place des actions concrètes.
- Savoir mieux gérer ses biodéchets.
- Savoir communiquer, transmettre et valoriser sa démarche anti-gaspi.

Public : Chef de cuisine/Employé de cuisine/ Direction du restaurant/ Employé de salle

Pré-requis : Être un professionnel du domaine de la restauration.

Évaluation des compétences et de la satisfaction :

- Autodiagnostic et audit / Retour sur les questions , le programme et les objectifs de la formation.
- Retour sur les points forts de la formation / Bilan collectif et individuel de la formation : évaluation de la satisfaction – Bilan à froid
- QCM

Suivi : • Feuille de présence • Résultats des questionnaires

Dates : A définir

Tarifs : Intra et sur mesure : sur devis nous consulter

Méthode pédagogique

- **Participative et active** : grâce au rythme cadencé, aux échanges interactifs et réflexions de groupe guidées, aux travaux en sous- groupes.
- **Magistrale** : avec des apports méthodologiques et des solutions pragmatiques.
- **Concrète** : Travail à partir de situations concrètes de la vie professionnelle des participants.
- **Retour d'expériences** stagiaires / formateur
- **Bilans** réguliers au cours de la formation.
- **Évaluation des acquis** sous forme de questionnaire.
- Travail de **restitution** en groupe et en individuel.

Tri à la source des biodéchets en restauration : réglementation, gestes de tri et sensibilisation au gaspillage alimentaire

Présentiel – Intra uniquement

7h • 1 journée • 4 pers. minimum
- 8 pers. maximum.

REF TSR

Contenu de la formation

Les enjeux liés à la gestion des biodéchets : pourquoi le tri des biodéchets ?

- Définition et panorama de la gestion des biodéchets
 - La réglementation relative aux biodéchets
 - Les formes de collecte et le parcours de valorisation
- Vidéos, questionnaires, jeu du tri

Le tri des biodéchets

- Les règles de tri
- La compostabilité
- Les erreurs de tri
- Zoom sur les emballages

Jeu de rôle : consignes de tri

Le gaspillage alimentaire et les écogestes en restauration

- Consommation responsable et réduction des déchets
- Intégrer les écogestes pour une consommation responsable
- Zoom sur l'anti-gaspillage

Atelier Stop au gaspi ! : pain, service des plats, salle de restauration organisation repas

Les facteurs clés de la réussite de la mise place de la gestion et sensibilisation sur le tri des biodéchets

- Savoir répondre aux questions et aux objections des clients et des nouveaux arrivants dans mon équipe
- Atelier les questions types



- Solutions concrètes et pérennes
- Ateliers
- Formateur issu du monde de la restauration

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Comprendre les enjeux et les bénéfices liés à la gestion des biodéchets
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques de tri des déchets
- Sensibiliser aux écogestes et à l'antigaspi
- Communiquer sur un nouveau service en restauration

Public : Personnel de cuisine, de service et de plonge

Pré-requis : Être un professionnel du domaine de la restauration.

Évaluation des compétences et de la satisfaction :

- Retour sur les questions , le programme et les objectifs de la formation.
- Retour sur les points forts de la formation / Bilan collectif et individuel de la formation : évaluation de la satisfaction – Bilan à froid
- QCM

Suivi : • Feuille de présence • Résultats des questionnaires

Dates : A définir

Tarifs : Intra et sur mesure : sur devis nous consulter

Méthode pédagogique

- **Participative et active** : grâce au rythme cadencé, aux échanges interactifs et réflexions de groupe guidées, aux travaux en sous- groupes.
- **Magistrale** : avec des apports méthodologiques et des solutions pragmatiques.
- **Concrète** : Travail à partir de situations concrètes de la vie professionnelle des participants.
- **Retour d'expériences** stagiaires / formateur
- **Évaluation des acquis** sous forme de questionnaire.
- Travail de **restitution** en groupe et en individuel.

Tri à la source des biodéchets : réglementation, valorisation et communication des Eco-animateurs

Présentiel - Stains – sur site client

7 h • 1 jour • 4 pers. minimum

- 8 pers. maximum.

REF : BEC

Contenu de la formation

Les enjeux liés à la gestion des biodéchets

- Définition et panorama de la gestion des biodéchets
- La réglementation relative aux biodéchets
- La fiscalité des biodéchets

Les différents types de gestion des biodéchets et la généralisation du tri à la source

- L'anti-gaspillage
- La gestion de proximité
- Les différentes formes de collecte : PAV, PAP
- Le parcours de valorisation

Mise en situation sur la prévention

- Présentation du cas « Comment mettre en place une opération antigaspi ? »

Mise en œuvre par les participants

Les facteurs clés de la réussite de la mise place de la gestion des biodéchets

- Quelle communication pour sensibiliser et informer les différents publics ?
- Savoir répondre aux questions et aux objections des administrés

Atelier : Comment communiquer et convaincre sur ce nouveau service ?



LES +

- Mise en situation/Jeu de rôle
- Des exemples illustrés : ville de Paris, Grenoble, Colmar, Lyon, Nantes, etc.
- Vidéos

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Comprendre les enjeux et les bénéfices liés à la gestion des biodéchets
- Connaître les différents modes de gestion des biodéchets : du tri à la source à la valorisation
- Communiquer et convaincre sur un nouveau service

Public : Personnels en charge de la gestion des déchets – Eco-animateurs

Pré-requis : Aucun

Évaluation des compétences et de la satisfaction :

- Retour par chacun sur les points forts de la formation.
- Bilan collectif et individuel de la formation : évaluation de la satisfaction

Suivi : • Résultats des questionnaires • Feuille de présence

Dates :

Tarifs : Intra et sur mesure : sur devis nous consulter

Méthode pédagogique

- **Participative et active** grâce au rythme cadencé, aux ateliers et échanges en groupe. > Objectif : permettre aux participants de mettre en commun leurs questionnements et leurs expériences
- **Magistrale** avec des apports méthodologiques et des solutions pragmatiques. > Objectif : Apporter des réponses en tant qu'ambassadeur du tri à la source
- **Concrète** grâce aux ateliers. Le formateur favorise les échanges et les bonnes pratiques

Gestion des biodéchets par les COLLECTIVITÉS : enjeux, réglementations et méthode concrète

Présentiel Stains

7 h • 1 journée • 4 pers.
minimum - 8 pers. maximum.

REF : GBC1

Contenu de la formation

Comprendre la gestion des biodéchets et l'imaginer sur son territoire

Qu'est ce qu'un biodéchet ?

La réglementation de l'obligation du tri à la source des biodéchets : ménages et professionnels

La filière biodéchets -chiffres clés

Atelier 1 : Quel service sur mon territoire ?

Diagnostic & enjeux du territoire

Comprendre les solutions et leur adaptation aux usagers : Gprox, Collecte AV, Collecte PAP, etc.

Atelier 2 : Scénarios envisageables sur mon territoire

Atelier 3 : Comment porter le projet



LES +

- Deux formateurs en animation
- Les ateliers permettant les mises en situations concrètes de votre territoire

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Comprendre la gestion des biodéchets (réglementation, solutions existantes, chiffres clés).
- Réfléchir à la solution la plus adaptée sur mon territoire.
- Convaincre et présenter les points forts de mon projet.
- Appréhender la gestion des biodéchets.

Public : Élus et technicien des collectivités en charge de gestion des biodéchets, CMD

Pré-requis : Aucun

Évaluation des compétences et de la satisfaction :

- Retour par chacun sur les points forts de la formation.
- Bilan collectif et individuel de la formation : évaluation de la satisfaction

Suivi : • Résultats des questionnaires • Feuille de présence

Dates :

Tarifs : inter 850€ H.T Intra et sur mesure : sur devis nous consulter

Méthode pédagogique

- **Participative et active** grâce au rythme cadencé, aux ateliers et échanges en groupe. > Objectif : permettre aux participants de mettre en commun leurs questionnements et leurs expériences
- **Magistrale** avec des apports méthodologiques et des solutions pragmatiques. > Objectif : avoir les premiers éléments pour une prise de décision
- **Concrète** grâce aux ateliers.

Gestion des biodéchets pour les ÉTABLISSEMENTS : enjeux, réglementations et méthode concrète

Présentiel

7 h • 1 journée • 4 pers.
minimum - 8 pers. maximum.

REF : GB

Contenu de la formation

Comprendre la gestion des biodéchets et l'imaginer dans son établissement

Qu'est ce qu'un biodéchet ?

La réglementation de l'obligation du tri à la source des biodéchets pour les professionnels

La filière biodéchets : chiffres clés

Comprendre les solutions et leur adaptation : compostage autonome vs collecte séparée

Atelier 1 : Enjeux de mon établissement et scénarios envisageables

Atelier 2 : Comment porter le projet en interne

Visite du site de Stains

prétraitement - Échanges avec chauffeur sur son rôle dans le tri des biodéchets



LES



- Visite du site de Stains
- Les ateliers permettant la mise en situation de votre établissement

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Comprendre la gestion des biodéchets (réglementation, solutions existantes, chiffres clés.)
- Réfléchir à la solution la plus adaptée à mon établissement.
- Convaincre de présenter les points forts de mon projet.
- Appréhender la gestion des biodéchets

Public : Décideurs en charge des déchets, Service RSE

Pré-requis : Aucun

Évaluation des compétences et de la satisfaction :

- Retour par chacun sur les points forts de la formation.
- Bilan collectif et individuel de la formation : évaluation de la satisfaction

Suivi : • Résultats des questionnaires • Feuille de présence

Dates :

Tarifs : Inter 850 € H.T Intra et sur mesure : sur devis nous consulter

Méthode pédagogique

- **Participative et active** grâce au rythme cadencé, aux ateliers et échanges en groupe. > Objectif : permettre aux participants de mettre en commun leurs questionnements et leurs expériences
- **Magistrale** avec des apports méthodologiques et des solutions pragmatiques. > Objectif : avoir les premiers éléments pour une prise de décision
- **Concrète** grâce aux visites. > Objectif : confronter à la réalité d'un projet

Méthanisation : Introduction et tour d'horizon

Présentiel – Moulinot Stains

7h • 1 journée • 4 pers. minimum - 8 pers. maximum.

REF : RME

Contenu de la formation

Les voies de la valorisation des matières organiques

- Connaitre la planification liée à la biomasse
- Quelle place pour la méthanisation ?

Qu'est ce que la méthanisation ?

- Présentation du principe
- Fiche technique

Les avantages de la méthanisation et les typologies de projets

- Pour les exploitants industriels
- Pour les exploitations agricoles
- Pour les acteurs publics

Que peut-on méthaniser ?

- Les différentes matières et leurs pouvoirs méthanogènes

La valorisation du biogaz et du digestat

- Définitions des extrants
- L'importance du choix des débouchés

Les procédés de méthanisation

- Voies liquides, voies sèches ?
- Mésophiles / Thermophiles
- Continus/discontinus/semi-continus

La réglementation

- ICPE et démarches administratives
- Intrants / Digestat / Biogaz



LES



- Visite virtuelle d'un méthaniseur agricole partenaire.
- Visite d'une plateforme de retraitement Moulinot.
- Visite de la plateforme de démonstration de compostage de proximité

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Comprendre la méthanisation.
- Avoir les connaissances de base d'un projet de méthanisation.
- Différencier les réglementations et leurs évolutions.
- Pouvoir choisir entre les différentes voies de valorisation.

Public : Décideurs déchets des collectivités, responsables achats, responsables RSE, tout public voulant connaître la méthanisation.

Pré-requis : Aucun

Évaluation des compétences et de la satisfaction :

- QCM
- Autodiagnostic / Retour sur les questions, le programme et les objectifs de la formation.
- Retour sur les points forts de la formation / Bilan collectif et individuel de la formation : évaluation de la satisfaction

Suivi : • Résultats des questionnaires • Feuille de présence

Dates : – Intra : nous consulter

Tarifs : inter 850 € H.T Intra et sur mesure : sur devis nous consulter

Méthode pédagogique

- **Participative et active** grâce au rythme cadencé, aux échanges en groupe. > Objectif : permettre aux participants de mettre en commun leurs questionnements
- **Magistrale** avec des apports méthodologiques et des solutions pragmatiques. > Objectif : avoir les premiers éléments pour une prise de décision
- **Concrète** grâce aux visites. > Objectif : confronter à la réalité d'un projet

Parcours Compostage : tout savoir sur le compost

Présentiel – Moulinot Stains

21h • 3 jours • 4 pers. minimum - 10 pers. maximum

REF : FPC

Contenu de la formation

La gestion domestiques des biodéchets

- Connaître la planification territoriale
- Quelle place pour le compostage de proximité ?

Pourquoi composter ?

- Les biodéchets : une ressource précieuse
- L'humus : définition et importance
- Compostage et paillage

Comment composter ?

- Les recettes pour réussir
- Les différents modes de compostages
- Zoom sur le lombricompostage
- Les problèmes et leurs solutions

L'utilisation du compost

- Les bienfaits du compost
- Comment l'utiliser ?

Le paillage avec les déchets végétaux

- Atouts et principes
- Les broyeurs de végétaux
- Moins de déchets vert

La réglementation et les nouveaux métiers du compostage

- Agrément sanitaire, ICPE et démarches administratives
- Mettre en place le compostage partout tout le temps



- Pratique sur la mini plateforme de compostage
- Visite Usine Moulinot
- Visite de sites de compostage de proximité partenaire
- Formateur : Auteur du livre « Lombricompostage »

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Connaître les différents modes de gestion des biodéchets.
- Apprendre les différents modes de compostage et les mettre en pratique.
- Appréhender les nouveaux métiers en lien avec le compostage de proximité.

Public : Décideurs déchets des collectivités, tout public voulant connaître le compostage

Pré-requis : Aucun

Évaluation des compétences et de la satisfaction :

- QCM / Mise en situation
- Autodiagnostic / Retour sur les questions , le programme et les objectifs de la formation.
- Retour sur les points forts de la formation / Bilan collectif et individuel de la formation : évaluation de la satisfaction

Suivi : • Résultats des questionnaires • Feuille de présence

Dates :

Tarifs : inter 750 € H.T Intra et sur mesure : sur devis nous consulter

Méthode pédagogique

- **Participative et active** grâce au rythme cadencé, aux échanges en groupe. > Objectif : permettre aux participants de mettre en commun leurs questionnements
- **Magistrale** avec des apports méthodologiques et des solutions pragmatiques. > Objectif : avoir les premiers éléments pour une prise de décision
- **Concrète** grâce aux visites. > Objectif : confronter à la réalité d'un projet

Gérer un accident et rédiger un constat avec efficacité

Présentiel Moulinot Stains

7h • 1 journée • 4 pers. minimum - 8 pers. maximum.

REF : RGA

Contenu de la formation

Comprendre l'utilité d'un constat à l'amiable

- Connaître les objectifs d'un constat
- Comprendre les responsabilités Civiles et Pénales du conducteur
- Savoir adopter la bonne « ligne de conduite » en cas d'accident

Compléter un constat

- Découvrir et utiliser le pas à pas du constat
- Exercice sur des cas concrets
- Identifier les pièges à éviter
- Le vocabulaire à privilégier
- Les règles d'or

Apprendre à gérer un accident avec dommage corporel et situation complexe

- Les incontournables en cas de dommages corporels
- Remplir un constat dans des cas difficiles

Garder son calme pour compléter un constat

- Se positionner sans agressivité
- Utiliser les techniques de la messe basse, la synchronisation, le disque rayé
- Jeux de rôle

Utiliser l'extincteur

- Savoir manier un extincteur



LES +

- Mise en situation
- Étude de cas pratiques, rédaction de constats « difficiles »
- Jeux de rôles
- Travail individuel et en sous-groupes
- La fiche pratique « Règles d'or et erreurs à éviter »
- Transfert et acquisition de compétences opérationnelles

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Mettre en œuvre les procédures en cas d'accident
- Rédiger efficacement et sereinement un constat en évitant les conflits et les erreurs dues au stress
- Prendre les décisions appropriées en cas d'accident corporel
- Manier un extincteur

Public : Chauffeurs – Tout conducteur dans un contexte professionnel

Pré-requis : Avoir le permis B

Évaluation des compétences et de la satisfaction : en amont – en cours – Post formation

- Autodiagnostic / Retour sur les questions , le programme et les objectifs de la formation.
- Retour sur les points forts de la formation / Bilan collectif et individuel de la formation : évaluation de la satisfaction
- QCM / mise en situation de travail et exercice pratique

Suivi : Résultat des questionnaires • Attestation individuelle ou certificat de réalisation • Feuille de présence

Dates : Intra : nous consulter

Tarifs : inter 850€ H.T Intra et sur mesure : sur devis nous consulter

Méthode pédagogique

- **Participative et active** grâce au rythme cadencé, aux échanges en groupe, sur les pratiques et les situations professionnelles et le partage d'expérience
- **Apports** méthodologiques, théoriques illustrés et pragmatiques.
- **Concrète** grâce à de nombreux exercices et les corrigés

L'éco-conduite pour une conduite responsable et maîtrisée

Présentiel Moulinot Stains

7h • 1 journée • 2 pers. minimum - 4 pers. maximum.

REF : FEC

Contenu de la formation

Premier test de conduite

- 20-25 minutes de conduite libre pour chaque stagiaire

Découvrir l'éco-conduite et ses enjeux

- Définir l'écoconduite
- Sensibilisation aux enjeux environnementaux et économiques
- Etudes et concepts de l'écoconduite

Évoluer vers un style de conduite responsable

- Les styles de conduite et leurs conséquences
- La gestion des risques routiers
- Les trois principes essentiels de l'écoconduite

Second test de conduite

- 20-25 minutes de conduite en appliquant les concepts de l'éco-conduite

Comprendre et utiliser le rapport de conduite

- Diagnostic et analyse individuels : consommation de carburant, temps de freinage, consommation sur accélération, et analyse distances de freinage
- Rappel des principes de l'écoconduite pour adopter un nouveau comportement : les 10 conseils incontournables



LES



- Mise en situation : tests de conduite avec restitution et certificat
- Travail individuel et en sous-groupes
- Transfert et acquisition de compétences opérationnelles

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Réduire son impact environnemental
- Réduire sa consommation de carburant et limiter les coûts
- Augmenter la sécurité au volant et limiter les risques d'accident
- Optimiser l'utilisation du véhicule et limiter les coûts de maintenance et d'entretien

Public : Chauffeurs – Tout conducteur dans un contexte professionnel

Pré-requis : Avoir le permis B ou C (en cours de validité)

Évaluation des compétences et de la satisfaction :

- Autodiagnostic et test / Retour sur les questions , le programme et les objectifs de la formation.
- Retour sur les points forts de la formation / Bilan collectif et individuel de la formation : évaluation de la satisfaction –
- QCM / mise en situation / Résultats des tests de conduite

Suivi : Attestation individuelle ou certificat de réalisation • Résultats des questionnaires • Feuille de présence

Dates : – Intra : nous consulter

Tarifs : inter 850€ H.T Intra et sur mesure : sur devis nous consulter

Méthode pédagogique

- **Participative et active** grâce au rythme cadencé, aux échanges en groupe, sur les pratiques et les situations professionnelles et le partage d'expérience
- **Apports** méthodologiques, théoriques illustrés et pragmatiques. : règles et astuces de conduite
- **Concrète** grâce aux tests en situation, analyse en temps réel et à la restitution des résultats individualisés à chaque stagiaire afin de prendre conscience, changer ses réflexes, mesurer l'impact d'un changement de conduite.

Travailler en sécurité et adopter les bons gestes et postures

Présentiel Moulinot Stains

7h • 1 journée • 4 pers. minimum - 8 pers. maximum.

REF : TSE

Contenu de la formation

Comprendre les enjeux de la santé-sécurité au travail

- Les enjeux de la santé-sécurité au travail
- Les responsabilités des différents acteurs dans l'entreprise en matière de santé-sécurité au travail
- Le rôle du salarié dans l'entreprise en matière de santé-sécurité (EPI, le code de la route, ranger pour éviter les chutes, charger et décharger)

Analyser les risques d'une situation de travail et mettre en œuvre les moyens de prévention

- Risque routier, risque lié à la manutention manuelle (chargement, déchargement), risque de chute d'objets, risque de chute de plain-pied et de hauteur, risque de coupures/piqûres, risques biologiques
- La protection individuelle et l'adaptation de son comportement
- Utiliser un extincteur

Comprendre l'anatomie du corps humain et du dos

Comprendre les différentes techniques de la compensation posturale et les bons gestes et postures

- Mise en pratique des bons gestes et postures au travail pour déplacer, lever, déposer tirer une charge



LES +

- Mise en situation autour d'un camion
- Travail individuel et en sous-groupes
- Transfert et acquisition de compétences opérationnelles

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Analyser les risques liés à son travail
- Mettre en œuvre les bons comportements et attitudes pour éviter des accidents
- Avoir les bons réflexes face à des situations à risques
- Adopter les bons gestes et postures lors de la manutention de charges
- Travailler en sécurité

Public : Chauffeurs – Tout conducteur dans un contexte professionnel

Pré-requis : Avoir le permis B ou C (en cours de validité)

Évaluation des compétences et de la satisfaction :

- Retour sur les questions, le programme et les objectifs de la formation.
- Retour sur les points forts de la formation / Bilan collectif et individuel de la formation : évaluation de la satisfaction –
- QCM / mise en situation

Suivi : Attestation individuelle ou certificat de réalisation • Résultats des questionnaires • Feuille de présence

Dates : Intra : nous consulter

Tarifs : inter 850€ H.T Intra et sur mesure : sur devis nous consulter

Méthode pédagogique

- **Participative et active** grâce au rythme cadencé, aux échanges en groupe, sur les pratiques et les situations professionnelles et le partage d'expérience
- **Apports** méthodologiques, théoriques illustrés et pragmatiques.
- **Concrète** grâce aux exercices en situation, analyse en temps réel et à la restitution des résultats individualisés à chaque stagiaire afin de prendre conscience, changer ses réflexes,

Présentiel Moulinot Stains

14 h • 2 journées • 10 personnes
maximum .4 personnes minimum

Description

Le sauveteur secouriste du travail (SST) a pour rôle de porter les premiers secours à toute victime d'un accident du travail ou d'un malaise, mais aussi d'être acteur de la prévention dans son entreprise.

Contenu de la formation

Elle permet, par la mise en œuvre de compétences spécifiques, de :

- Repérer les situations dangereuses dans son entreprise et savoir à qui et comment relayer ces informations ;
- Participer à la mise en œuvre d'actions de prévention et/ou de protection.
- Savoir qui et comment alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'entreprise
- Maîtriser les conduites à tenir et les gestes de premiers secours (mettre en sécurité la personne accidentée, réagir face à un saignement ou un étouffement, utiliser un défibrillateur et pratiquer un massage cardiaque...);



LES



- ateliers ludiques et pédagogiques pour apprendre les gestes en plus de la théorie.
- La formation permet d'obtenir l'agrément « sauveteur secouriste du travail ».

Objectifs :

- Savoir de secourir la(les) victime(s) de manière appropriée.
- Être capable de contribuer à la mise en œuvre d'actions de prévention.
- Être capable de protéger la(les) victime(s) en attendant l'arrivée des secours.

Public : À tout salarié qui souhaite contribuer à la prévention des risques professionnels dans l'entreprise et intervenir efficacement face à une situation d'accident du travail,

Pré-requis : Aucun

Évaluation des compétences et de la satisfaction :

- Délivrance du certificat sauveteur secouriste du travail à l'issue de la formation, sous réserve réussite aux épreuves certificatives.
- Délivrance d'une attestation individuelle de formation et d'un certificat de réalisation.
- Evaluation à chaud et à froid. Certificat valable pendant 2 ans.

Suivi : Feuille de présence

Dates :

Tarifs : Intra : nous consulter

Méthode pédagogique

- **Apports** méthodologiques, théoriques illustrés
- **Ateliers participatifs** pour acquérir des connaissances concrètes
- **Scénarios** et mises en situation en groupe



NOS OFFRES : LES ANIMATIONS & ATELIERS

Fresques

« Fresque des déchets »

Présentiel

2h30 • ½ journée • 6 pers. minimum -

12 pers. maximum

REF : AFD

Contenu de l'atelier

La « fresque des déchets » c'est quoi?

Découvrir :

Cette fresque est un atelier collaboratif et créatif pour prendre conscience de nos modes de consommation et de l'impact de nos déchets, basé sur l'intelligence collective.

Un atelier idéal pour soutenir sa stratégie de gestion de déchets et imaginer les solutions à mettre en place.

Faire :

Fresque : connaître les causes et conséquences de notre système de gestion des déchets en co-construisant la Fresque des Déchets

Créativité : décompresser, s'approprier la fresque et laisser libre cours à son imagination pour l'illustrer avec créativité

Débrief : échanger sur ses émotions, questions, et imaginer des solutions individuelles et collectives

Débattre :

La Fresque permet de prendre conscience de notre consommation de ressources au quotidien, de réfléchir sur les pratiques de réduction des déchets et de découvrir des alternatives zéro déchet, zéro gaspillage.

Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

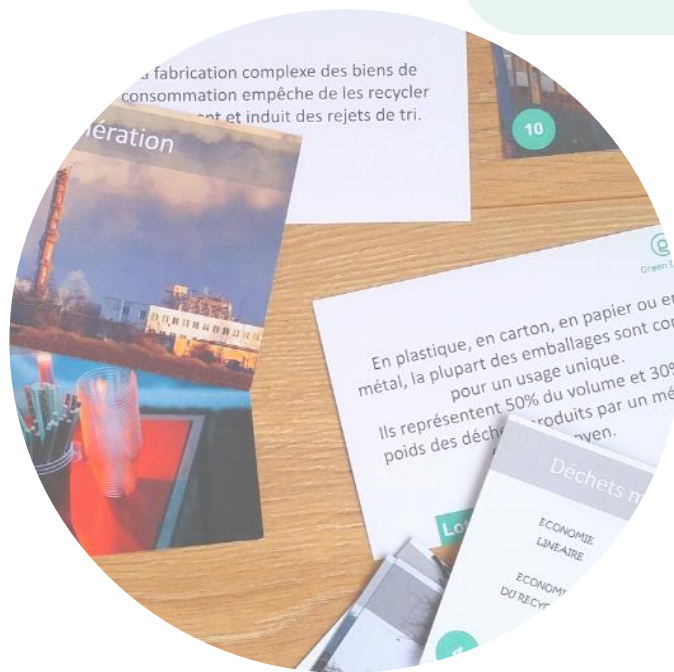
- Comprendre l'impact de nos modes de consommation
- Promouvoir le mode de vie zéro déchet
- Réfléchir sur des pistes pragmatiques pour agir

Public : Tout public

Pré-requis : Aucun

Dates : Nous contacter

Tarifs : Sur devis, nous contacter



LES +

- Animateur issu du secteur des déchets
- Mesurer son impact environnemental de manière ludique
- Idéal pour créer une cohésion d'équipe

Fresques

« Fresque du climat »

Présentiel

3h30 • ½ journée • 8 pers.

minimum - 20 pers. maximum.

REF : FDC

Contenu de l'atelier

Découvrir :

La Fresque du climat est un atelier d'intelligence collective construit à partir des données du GIEC. C'est un outil pédagogique rigoureux, neutre et qui sensibilise sans culpabiliser. Les participants en sortent motivés et outillés pour créer des solutions dans leur univers personnel et professionnel !

Faire :

Atelier interactif en 3 temps :

- Un temps d'intelligence collective qui permet de réfléchir sur l'impact d'un dérèglement sur un autre
- Un temps créatif de partage
- Un temps de réflexions et feedback sur les actions à mettre en place.

Débattre :

Remise en question autour de l'urgence climatique et nos modes de consommation.



Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

Comprendre l'impact de nos modes de consommation, les causes et conséquences du changement climatique, l'impact des activités humaines sur l'écosystème.

Réfléchir et échanger sur les solutions à apporter.

Public : Tout public

Pré-requis : Aucun

Suivi : Feuille de présence • Résultats des questionnaires

Dates : Nous contacter

Tarifs : Sur devis, nous contacter

LES +

- Icebreaker
- Atelier créatif / ludique
- Partage d'idées
- Feedback

Goûter local , antigaspi & compostage

Présentiel

3h30 • 1 demi journée • 4 pers.
minimum - 8 pers. maximum.

REF : GLC

Contenu de l'atelier

Découvrir :

Par petits groupes, à l'aide d'un jeu, retrouver les ingrédients des recettes présentées et la provenance des ingrédients.

Faire :

Réaliser des recettes, généralement gaufres au pain sec et/ou compote, mais qui peuvent évoluer en fonction des demandes et des surplus.

Déguster les préparations pour prendre conscience du beau et du bon

Débattre :

A l'aide des cartes issues du jeu GoûtOdébat, échanger sur le gaspillage alimentaire et le compostage

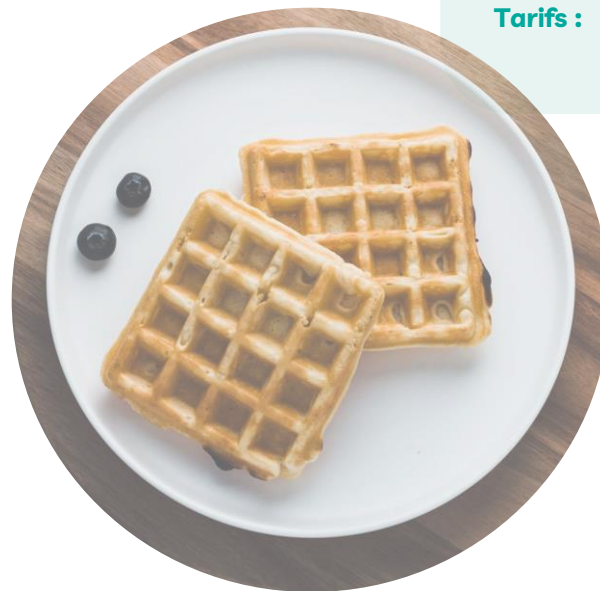
Quelques exemples :

C8 — Comment mangez-vous à la maison, quelles sont vos habitudes alimentaires ?

C4 — Savez-vous ce qu'est un circuit court ?

I5 — Construisez un carnet de recette !

F1 — Combien de temps faut-il aux différents déchets liés à l'alimentation pour se dégrader dans la nature ?



Objectifs pédagogiques : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Sensibiliser à l'alimentation saine et à la réduction des déchets alimentaire
- Apprendre à cuisiner, faire soi-même

Public : Animation Classe cycle 2&3, public insertion,

Dates : 21 novembre 2023 (après-midi) / 25 avril 2024 (après-midi) / 25 juin 2024 (matin) / 24 septembre 2024 (après-midi)

Tarifs : inter 250 € H.T Intra et sur mesure : sur devis nous consulter



- Le tarif comprend le goûter
- Utilisation de la mallette pédagogique : "la boîte à compost"
- Utilisation du jeu « GoutOdébat »