



BROCHURE PRODUIT

Formation Sauveteur Secouriste du Travail - SST

Formation certifiée Qualiopi. Financement France Travail + OPCO AKTO.

14 heures (2 jours)

250 €HT / participant

Acces : 15 jours

Sommaire

Votre brochure produit en 7 pages.

| | | |
|-----------|----------------------------------------------------|-------------|
| 01 | Qui sommes-nous & engagements | p. 3 |
| 02 | La prestation & gains attendus | p. 4 |
| 03 | Notre méthodologie | p. 5 |
| 04 | Objectifs & programme détaillé | p. 6 |
| 05 | Modalités, financements & accessibilité | p. 7 |
| 06 | Passons à l'action - contact | p. 8 |

01

CHAPITRE

Qui sommes-nous



QSR Expertise accompagne les dirigeants, franchises et enseignes de restauration rapide pour piloter la rentabilité, structurer le recrutement et sécuriser la conformité hygiène. Notre approche combine expertise terrain issue du secteur QSR (McDonald's, Burger King, KFC, Subway, Domino's...) et outils Data & IA propriétaires pour des diagnostics rapides et des plans d'action mesurables.

Nos engagements

Sélection rigoureuse des candidats : entretiens structurés, mises en situation, vérification des prérequis France Travail

Programme pédagogique conforme aux référentiels France Travail et Qualiopi (Actions de Formation)

Formateurs experts du secteur QSR : opérationnels, hygiène alimentaire (HACCP) et SST habilités INRS

Suivi individuel du stagiaire pendant les 4 semaines et accompagnement jusqu'à la prise de poste

Engagement employeur garanti (CDI, CDD \geq 6 mois, professionnalisation ou apprentissage) à l'issue de la formation

Taux de réussite et satisfaction stagiaires audités annuellement dans le cadre de la certification Qualiopi

02

CHAPITRE

La prestation

Formation initiale SST conforme au référentiel INRS. Apprentissage des gestes de premiers secours en milieu professionnel : Protéger, Examiner, Alerter, Secourir. Formation certifiante permettant d'obtenir le certificat SST délivré par le réseau Assurance Maladie Risques Professionnels / INRS, valable 24 mois.

Adaptée aux risques spécifiques de la restauration rapide (brûlures, coupures, chutes, malaises).

GAINS POUR VOTRE RÉSEAU

- Obtenir le certificat SST (carte SST) valable 24 mois, délivré par le réseau Assurance Maladie / INRS
- Maîtriser le cadre juridique de l'intervention du SST en entreprise
- Savoir protéger, examiner une victime, alerter les secours et pratiquer les gestes de premiers secours (hémorragie, étouffement, inconscience, arrêt cardiaque, brûlures)
- Contribuer à la prévention des risques professionnels dans votre établissement

03

CHAPITRE

Notre méthodologie



Un parcours structuré en 4 étapes, de la sélection des candidats à la prise de poste, pour sécuriser votre recrutement POEI.

04

CHAPITRE

Objectifs & programme



À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser le cadre juridique de l'intervention du SST en entreprise
- Réaliser une protection adaptée face à une situation d'accident
- Examiner une victime et faire alerter ou alerter les secours
- Secourir une victime en pratiquant les gestes de premiers secours
- Contribuer à la prévention des risques professionnels dans l'entreprise
- Obtenir le certificat SST conforme au référentiel INRS

Programme détaillé

Programme conforme au référentiel INRS — 14 heures (2 jours)

Module 1 — Le SST et son rôle (1h)

- Cadre juridique (articles L.4121-1, R.4224-15 du Code du travail)
- Rôle du SST : premier maillon de la chaîne des secours
- Articulation avec les acteurs de la prévention (DUERP, CSE, médecine du travail)

Module 2 — Le SST, acteur de la prévention (1h30)

- Notions de base : danger, risque, dommage

- Principes généraux de prévention (article L.4121-2)
- Identification des risques en restauration rapide (brûlures, coupures, chutes, TMS, risques chimiques)
- Exercice pratique : analyse des risques d'un poste en restauration rapide

Module 3 — Protéger (1h)

- Identifier les dangers persistants et risques de suraccident
- Supprimer le danger, isoler le danger, dégagement d'urgence
- Cas particuliers : incendie de friteuse, électrisation, fuite de gaz

Module 4 — Examiner la victime (1h)

- Les 4 questions : hémorragie, étouffement, conscience, respiration
- Examen systématique d'une victime sur mannequin

Module 5 — Faire alerter ou alerter (1h)

- Numéros d'urgence : 15, 18, 112, 114
- Contenu du message d'alerte et protocole interne
- Simulation d'appel aux secours

Module 6 — Secourir : gestes de premiers secours (5h30)

- Hémorragies : compression directe, garrot
- Obstruction des voies aériennes : méthode de Heimlich (adulte, enfant, nourrisson)
- Inconscience : Position Latérale de Sécurité (PLS)
- Arrêt cardiaque : RCP 30/2 + Défibrillateur Automatisé Externe (DAE)
- Malaises, brûlures, plaies, traumatismes
- Mises en situation contextualisées restauration rapide

Module 7 — Épreuve certificative SST (1h)

- Mise en situation d'accident du travail simulée
- Entretien avec le formateur sur la prévention
- Grille d'évaluation conforme au référentiel INRS
- Délivrance du certificat SST aux candidats ayant satisfait aux épreuves

05

CHAPITRE

Modalités & informations pratiques



| | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Durée | 14 heures (2 jours) |
| Tarif | 250 € HT / participant |
| Délai d'accès | 15 jours |
| Public visé | Tout salarié de la restauration rapide : équipiers, managers, responsables de site, personnel de cuisine, personnel d'accueil. Tout collaborateur désigné pour porter les premiers secours dans l'établissement. |
| Prérequis | Aucun prérequis. Aucune condition d'aptitude physique particulière n'est requise (les gestes seront adaptés si nécessaire). |
| Modalités pédagogiques | Formation en présentiel 100% pratique conforme au référentiel INRS. Alternance d'apports théoriques courts et d'exercices pratiques sur mannequins (adulte, enfant, nourrisson). Utilisation de DAE de formation, matériel de simulation (maquillage, kits de mise en situation). Mises en situation d'accidents contextualisées restauration rapide. Ratio : 1 mannequin pour 3 participants maximum. Formateur SST certifié INRS à jour de son MAC. |
| Modalités d'évaluation | Test de positionnement initial (QCM 15 questions). Évaluation formative continue tout au long de la formation. Épreuve certificative conforme au référentiel INRS : mise en situation d'accident du travail + entretien sur la prévention. Délivrance du certificat SST (carte SST) si réussite aux épreuves certificatives. Recyclage MAC SST tous les 24 mois. |
| Modalités d'accès | Inscription via formulaire de contact ou par téléphone. Délai d'accès : 15 jours minimum. |

Accessibilité handicap

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référent handicap pour étudier les adaptations nécessaires.

Financement

250 € HT / participant

Comment financer votre formation ?

Nous prenons en charge l'intégralité des démarches administratives pour vous permettre de vous concentrer sur l'essentiel.

01

Identification du besoin

Nous analysons vos besoins en formation et identifions les dispositifs de financement adaptés à votre situation.

02

Montage du dossier

Notre équipe prépare l'intégralité du dossier de financement : devis, programme, convention de formation.

03

Soumission à l'OPCO

Nous soumettons le dossier à votre OPCO ou organisme financeur et assurons le suivi jusqu'à l'accord de prise en charge.

04

Formation & suivi

La formation est dispensée par nos formateurs certifiés. Nous gérons la facturation directement avec l'organisme financeur.

PROCHAINE ÉTAPE

Réservez un échange de 30 minutes.

Un conseiller QSR Expertise vous rappelle dans les 48h ouvrées pour cadrer votre besoin et vous remettre une proposition chiffrée.

CONTACTEZ-NOUS

+33 (0)2 32 07 17 05

contact@qsrexpertise.com

CONTACT

QSR Expertise — Paris, France

Email : contact@qsrexpertise.com

Téléphone : +33 (0)2 32 07 17 05

Site : www.qsrexpertise.com

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



ENSEIGNES & RÉSEAUX QSR ACCOMPAGNÉS

