

Formation « Il était une brasserie »

Qualité de vie et des conditions de travail en brasserie

du 5 mai au 16 juin 2026

Formatrice
Garlonn Kergourlay

Durée

7 séances de 3h, tous les mardis matins de 9h30 à 12h30 = 21h + temps de travail personnel et en groupe entre les séances

Modalités d'organisation de la formation

- En distanciel (formation réalisée en visioconférence via Zoom - un ordinateur avec connexion internet, micro et webcam est nécessaire)
- 8 participants max (mini 4)

Cibles

Gérant·es de brasseries (fabriques de bières), ouverte également aux responsables de production et brasseurs/brasseuses

Prérequis

Être en activité depuis au moins 1 an, avoir recruté ou prévu de recruter un·e salarié·e ou stagiaire

Objectifs

Être capable d'identifier l'ensemble des risques dans sa brasserie et de construire son DUERP :

- **Connaître et comprendre :**
 - Les enjeux de la sécurité et de la santé au travail
 - L'essentiel de la réglementation santé-sécurité, prévention des risques professionnels
 - Le rôle et les missions du référent santé et sécurité au travail
 - Les acteurs internes, et les appuis techniques et financiers externes
- **Savoir :**
 - Structurer une politique santé et sécurité au travail dans une brasserie
 - Identifier et évaluer les risques professionnels (physiques et RPS) pour le DUERP d'une brasserie
 - Analyser les incidents, les accidents, les maladies professionnelles et suivre les indicateurs
 - Mettre en œuvre les leviers et outils opérationnels de la santé-sécurité
 - Définir et mener un plan d'action interne, ou un plan de prévention pour les entreprises intervenant sur site
 - Sensibiliser les managers et les équipes aux enjeux de protection et de prévention (le cas échéant)
 - Mobiliser les acteurs internes et externes
 - Créer une boîte à outils spécifique à sa structure

Modalités de suivi et d'évaluation

- En entrée en formation : état des pratiques et QCM
- Pendant la formation : évaluation formative et QCM
- A la fin de la formation : production d'une ébauche de DUERP avec les 3 principaux risques (gravité/fréquence) + mesures de prévention associées

Moyens pédagogiques

- Apports théoriques
- QCM
- Brainstormings
- Etudes de cas pratiques
- Mises en situation
- Travail en sous-groupes: découverte et prise en main d'outils d'évaluation des risques, construction d'un plan de prévention....

Sanction

Attestation de fin de formation

Prix

1600€ HT (paiement en plusieurs fois possible, sur demande)

Modalités d'inscription et délais d'accès

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 30 mars 2026, dans la limite des places disponibles. Une confirmation d'inscription est envoyée par e-mail sous 72h.

Financement : nous contacter

Si vous êtes en **situation de handicap**, nous essaierons de nous adapter à vos besoins, n'hésitez pas à nous contacter.

Contact

- Responsable pédagogique : Madame Garlonn KERGOURLAY
- Tél : 07 67 75 12 97
- E-Mail : formation@iletaitunebrasserie.com

Contenu de la formation

Module 1 (3h)
Présentation et introduction S'initier à la prévention des risques professionnels Valeurs et enjeux, principes généraux de prévention, acteurs internes et externes, définitions des accidents du travail et des maladies professionnelles.
Module 2 (3h)
Comprendre les liens entre travail et santé Composantes d'une situation de travail, travail prescrit et activité de travail, déterminants de l'activité, variabilité et aléas, santé au travail.
Module 3 (3h)
Comprendre l'accident de travail Réactions immédiates, pluricausalité, faits, enquête, mécanisme de l'accident, arbre des causes, analyse et prévention.
Module 4 (3h)
Participer à l'évaluation des risques professionnels dans une brasserie Pourquoi évaluer les risques, s'engager dans une démarche, identifier les risques, analyser les risques, caractériser les risques, rechercher des mesures de prévention, planifier les actions.
Module 5 (3h)
Prévenir les addictions et accompagner les salarié·es en difficulté Focus sur l'alcoolisme en brasserie, sensibilisation sur les festivals et autres manifestations extérieures.
Module 6 (3h)
Prévenir les risques psychosociaux (RPS) et les violences sexistes et sexuelles (VSS) dans le secteur brassicole Démarche de prévention centrée sur le travail et son organisation (quatre circonstances et cinq étapes).
Module 7 (3h)
Conclusion et synthèse Présentations des ébauches de DUERP des stagiaires sur la base du volontariat : auto-évaluation et analyse collective avec le groupe

GARLONN KERGOURLAY EI
8 RUE DU MUSCAT – 68000 COLMAR
SIRET : 83507117600027
Tél : 07 67 75 12 97
formation@iletaitunebrasserie.com