FORMATION GESTES DE SECOURS EN HÔTELLERIE RESTAURATION

Finalité : Permettre aux professionnels de l'hôtellerie-restauration de protéger, examiner, alerter et réaliser les gestes de secours essentiels face à une urgence.

Durée	3 h 30 pédagogiques, hors pauses	**Effectif conseillé**	4 à 10 participants
Modalité	Présentiel sur le site client	**Public**	Personnel de l'hôtellerie et de la restauration
Prérequis	Aucun	**Lieu**	Intra-établissement à La Réunion
Validation	Attestation de fin de formation	**Maintien des acquis**	À définir selon les risques et l'organisation des secours du site

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier une situation dangereuse et assurer une protection adaptée dans une cuisine, une salle, une chambre ou un espace d'accueil.
- Examiner une victime afin de repérer rapidement les signes qui menacent sa vie.
- Déclencher l'alerte interne et externe, guider les secours et transmettre un message précis malgré la présence du public.
- Réaliser les gestes de secours essentiels face aux urgences les plus probables du secteur.
- Surveiller l'évolution de la victime, préserver sa dignité et faciliter sa prise en charge par les secours.

COMPÉTENCES VISÉES

À l'issue de la formation, le participant doit être capable d'appliquer une conduite à tenir structurée face à un accident ou un malaise survenant dans l'établissement, dans le respect de ses limites d'intervention, des consignes internes et de la sécurité du public.

DÉROULÉ DE LA FORMATION

Durée	Séquence	Contenu	Méthodes
10 min	**Accueil et positionnement**	Présentation des objectifs. Recueil des métiers, expériences, risques particuliers, moyens disponibles et organisation des secours de l'établissement.	Échanges dirigés et questions diagnostiques
25 min	**Protéger, examiner et alerter**	Sécurisation d'une cuisine, d'une salle, d'une chambre ou d'un espace d'accueil. Recherche d'une détresse vitale. Alerte interne, appel des secours, accès et guidage des équipes de secours.	Apports illustrés, démonstration et entraînement
25 min	**Saignements, plaies, brûlures et traumatismes**	Conduites à tenir face à une coupure, une hémorragie, une brûlure thermique ou chimique, une chute ou un traumatisme. Positions d'attente et surveillance.	Démonstration et ateliers contextualisés
25 min	**Obstruction des voies aériennes**	Reconnaître une obstruction partielle ou totale pendant un repas. Réaliser les gestes de désobstruction adaptés à l'état et à la morphologie de la victime.	Démonstration et pratique sur mannequins
35 min	**Inconscience et malaises**	Victime inconsciente qui respire : libération des voies aériennes, position latérale de sécurité et surveillance. Signes de gravité d'un malaise, notamment d'une réaction allergique, et conduite à tenir.	Démonstration, entraînement et cas concrets
70 min	**Arrêt cardiaque et défibrillation**	Reconnaître l'absence de respiration normale. Alerter, réaliser une réanimation cardio-pulmonaire, utiliser un défibrillateur de formation et organiser l'arrivée des secours.	Démonstration, entraînement individuel et scénarios

Durée	Séquence	Contenu	Méthodes
20 min	**Évaluation et synthèse**	Mise en situation dans un environnement d'hôtellerie-restauration : protection, examen, alerte, geste adapté, surveillance et accueil des secours.	Évaluation pratique et orale

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports courts, d'échanges, de démonstrations et d'exercices pratiques fondés sur des situations de cuisine, de salle, de réception, d'étage, d'entretien ou de livraison.
- Mannequins adulte, enfant et nourrisson, défibrillateur de formation et matériel de simulation adapté aux gestes enseignés.
- Support visuel, consignes de secours du site, plans d'accès, moyens d'alerte, fiches mémento et matériel de désinfection.
- Chaque participant réalise les gestes du programme et bénéficie d'une correction immédiate du formateur.

ENCADREMENT

La formation est animée par un formateur compétent en premiers secours et en pédagogie, disposant d'une qualification et d'une expérience adaptées aux gestes enseignés et aux situations rencontrées en hôtellerie-restauration.

ÉVALUATION ET VALIDATION

- Évaluation diagnostique au démarrage afin d'adapter les exemples aux métiers, aux risques et à l'organisation des secours de l'établissement.
- Évaluation formative pendant les apprentissages gestuels par observation et correction immédiate.
- Évaluation individuelle lors d'une mise en situation : protection, examen, alerte, geste adapté, surveillance et guidage des secours. Les acquis et les points à renforcer sont consignés dans une grille d'observation.
- Remise d'une attestation de fin de formation et suivi de la participation par émargement. Cette initiation ne délivre ni certificat SST ni certification de sécurité civile.

ORGANISATION ET SÉCURITÉ DE LA PARTIE PRATIQUE

L'établissement transmet avant la formation ses consignes d'urgence, les numéros internes, les accès destinés aux secours, l'emplacement du matériel et les risques particuliers. Une zone propre et dégagée est réservée aux exercices, sans présence de clients. Les coupures, brûlures et autres accidents sont simulés sans objet chaud, tranchant, cassable ou contaminé. Le matériel pédagogique est désinfecté selon un protocole adapté.

ACCESSIBILITÉ

Pour toute demande d'aménagement, contacter Bruno CHAUMETTE au 06 24 53 04 99 avant l'inscription. Les besoins sont étudiés avec le bénéficiaire afin de définir les adaptations possibles des supports, des exercices et des conditions d'accueil, en préservant la sécurité. Si nécessaire, une orientation vers un interlocuteur spécialisé est proposée.

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET POSITIONNEMENT

Code du travail, notamment articles R. 4224-14 à R. 4224-16 relatifs au matériel de premiers secours, aux secouristes et à l'organisation des secours. Ressources INRS sur l'organisation des secours en entreprise et recommandations nationales de premiers secours en vigueur. Cette initiation complète l'organisation interne mais ne remplace pas une formation SST lorsque celle-ci est requise ou retenue par l'employeur, ni une certification de sécurité civile.

CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

Accès et inscription	Demande par téléphone ou via le formulaire du site. Analyse du besoin, proposition de devis et confirmation de la date avec le client.	**Tarif**	Sur devis selon l'effectif, le lieu et les moyens mobilisés.
Documents remis	Support et attestation aux participants ; copie de l'émargement au client.	**Contact**	**Bruno CHAUMETTE** **Tel : 06.24.53.04.99** **Mail : contact@ap-formation-reunion.re**
Délai d'accès	Le délai prévisionnel entre la demande et le début de la formation est précisé dans le devis, selon les disponibilités et les contraintes du site.	**Date de session**	Convenue avec le client et confirmée avant la formation.