

# SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (SST) (Formation Initiale)

Fiche RS : 5801



Validation visée : Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail.



Durée : 14 heures (2 jours)



Lieux : Food'n Co Learning - 26 rue Buirette 51100 REIMS



Prix TTC : 220 €

Plusieurs dispositifs existent pour faire financer une formation, ils dépendent de la situation du candidat et de l'entreprise. Si vous souhaitez des informations plus détaillées sur les financements et les prises en charge, veuillez nous contacter par mail à [contact@foodncolearning.com](mailto:contact@foodncolearning.com)

Accessibilité : Notre site n'est pas adapté aux personnes à mobilité réduite (PMR). Néanmoins, des solutions existent afin que nos formations leur soient accessibles.



Pour toute question concernant une situation de handicap quelle qu'elle soit, pour évaluer et anticiper les aménagements nécessaires à votre participation, merci de prendre contact avec notre référent handicap - Mme Sandrine BOUTON - par téléphone au 09.72.10.68.82 ou par mail [contact@foodncolearning.com](mailto:contact@foodncolearning.com)

Food'n Co Learning

Adresse: 26 rue Buirette 51100 Reims



Tél.: 09.72.10.68.82

Mail: [contact@foodncolearning.com](mailto:contact@foodncolearning.com)

## Contexte

La certification « Sauveteur Secouriste du Travail » permet la validation des compétences, connaissances et savoir-faire permettant à toute personne certifiée d'assurer la fonction de sauveteur secouriste du travail dans son entreprise ou son établissement.

Ainsi certifié, le sauveteur secouriste du travail peut porter les premiers secours à toute victime d'un accident ou d'un malaise et être acteur de la prévention dans l'entreprise. En effet, le SST est considéré comme un acteur de prévention au-delà de son rôle de secouriste. C'est pourquoi cette certification de SST est privilégiée et recommandée par la Branche Assurance maladie/Risques professionnels de la Cnam.

## Nos résultats pour cette formation

Nombre de stagiaires en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de satisfaction en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

Taux de réussite en 2023 : Nouvel entrant - calcul en cours d'élaboration

## Admission

Pour qui : Toute personne désignée par son entreprise ou volontaire pour être nommée SST

Prérequis : Sans niveau spécifique. Toutefois, pour pouvoir suivre la formation dans de bonnes conditions, il est recommandé de savoir lire, écrire et compter.

Accès à la formation : Recrutement toute l'année.

Le délai d'accès à la formation est de 4 semaines (*délaï donné à titre indicatif et pouvant être ajusté en fonction des besoins et des personnes*).

Accessibilité aux PSH : Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut être engagé pour faciliter leur parcours. Pour en savoir plus, merci de prendre contact avec notre référent handicap - Mme Sandrine BOUTON - par téléphone au 09.72.10.68.82 ou par mail [contact@foodncolearning.com](mailto:contact@foodncolearning.com)

Modalité pédagogique : Formation exclusivement présentielle par groupe de 6 à 10 personnes

Horaires de la formation : de 9h00 à 12h30 puis de 13h30 à 17h00

## Objectifs de la formation

La formation a pour objectif d'obtenir le certificat de Sauveteur Secouriste du Travail et ainsi de :

- ◆ Maîtriser la conduite à tenir en cas d'accident
- ◆ Maîtriser les gestes de premiers secours
- ◆ Participer à la mise en œuvre d'actions de prévention dans son établissement

## Programme de la formation

- ◆ Jour 1 - 1<sup>ère</sup> partie (3.5h) :
  - Accueil des stagiaires, tour de table
  - Présentation de la formation et de son organisation
  - Le Sauveteur Secouriste du Travail :
    - Identifier le cadre juridique du rôle de SST
    - Délimiter son champ d'intervention en matière de secours
  - Les notions de base en prévention des risques professionnels :
    - Être capable de mettre en application ses compétences au service de la prévention des risques professionnels de l'entreprise
  - Situer son rôle de SST dans l'organisation de la prévention de l'entreprise :
    - S'approprier les enjeux de la prévention pour en situer l'importance dans l'entreprise
    - Se positionner comme un des acteurs de la prévention dans l'entreprise
  - La prévention des risques professionnels
  - Caractériser des risques professionnels dans une situation de travail :
    - Repérer les dangers et informer les personnes qui pourraient y être exposées
    - Déterminer les risques et leurs dommages potentiels
  - Participer à la maîtrise des risques professionnels par des actions de prévention :
    - Supprimer ou à défaut réduire les risques sur lesquels il est possible d'agir directement
    - Transmettre aux personnes en charge de la prévention les éléments liés à toute situation dangereuse repérée et proposer, si possible des pistes d'amélioration
- ◆ Jour 1 - 2<sup>ème</sup> partie (3.5h) :
  - Protéger de façon adaptée :
    - Mettre en œuvre les mesures de protection décrites dans le processus d'alerte aux populations
    - Identifier les dangers persistants, les personnes exposées et trouver un moyen de protection

- Examiner la victime :
  - Reconnaître les signes indiquant que la vie de la victime est menacée
  - Reconnaître les autres signes affectant la victime
  - Prioriser les actions à réaliser en fonction des signes décelés et du résultat à atteindre
- Garantir une alerte favorisant l'arrivée des secours adaptés au plus près de la victime :
  - Définir les différents éléments du message d'alerte
  - Identifier qui alerter en fonction de l'organisation des secours en choisissant la personne la plus apte ou alerter soi-même
- Secourir la victime de manière appropriée :
  - Choisir à l'issue de l'examen l'action ou les actions à effectuer
  - Réaliser l'action ou les actions choisies en respectant la conduite à tenir
  - Surveiller jusqu'à la prise en charge de ma victime par les secours spécialisés, l'amélioration ou l'aggravation de son état et adapter sa conduite si besoin.

◆ Jours 2 (7h) : Les actions « Secourir »

## Equipe et Moyens pédagogiques

Notre formateur(trice) est titulaire du certificat « Formateur SST » valide.

Toute notre équipe est sensibilisée aux différentes situations de handicap ainsi qu'au référentiel national de qualité Qualiopi.

Méthodes pédagogiques : Alternance de cours théoriques (méthode magistrale et interrogative) et de cours pratiques (méthode démonstrative).

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle de classe équipée et dédiée à la formation
- Exposés, débats, QCM
- Démonstrations, mises en situation d'accidents simulés
- Plan d'intervention SST plus pictogrammes
- Plan d'action prévention (PAP)
- 1 lot de mannequin RCP (taille adulte, enfant et nourrisson)
- 1 défibrillateur formation avec ses accessoires
- Divers matériels pour la réalisation des simulations

## Modalités d'évaluation - Examen

### ◆ Modalités d'évaluation :

- Epreuve certificative n°1 : Le candidat est évalué sur ses compétences à intervenir efficacement au travers de la mise en place d'une situation d'accident du travail simulée. Celle-ci devra être crédible et comporter : 1 victime/1 lésion, 1 ou plusieurs dangers persistants, 1 ou plusieurs témoins, des moyens de simulation adaptés à la situation de travail choisie.
- Epreuve certificative n°2 : Avec comme support la mise en situation de travail simulée de l'épreuve n°1, le candidat devra répondre à un questionnement simple, portant sur sa connaissance du cadre réglementaire de l'activité de SST et ses compétences en matière de prévention des risques professionnels.

### ◆ Modalités de validation :

- Avoir suivi la formation dans son intégralité
- Réussir les épreuves certificatives

### ◆ Modalités de certification :

- Attestation de formation
- Certificat SST en cas de réussite des épreuves ainsi qu'une carte SST, un aide-mémoire et un autocollant SST

- ◆ Validité de l'habilitation : La validité du certificat SST est fixée à 2 ans. Sa prolongation est conditionnée par le suivi d'un stage de Maintien et Actualisation des Connaissances (MAC) d'une durée de 7h et par la réussite aux nouvelles épreuves certificatives.