

CHECKLIST :

une formation peut-elle être dispensée en toute sécurité?



INFO WORKSHOP	REMARQUES	OK	VERIFICATION
Titre de la formation :			
Nombre de participants inscrits :			
Nombre maximum de participants (capacité de la salle de classe en fonction des dimensions de la salle et de l'espace de libre circulation) :			
Date :			
Adresse de lieu de formation:			
LIEU DE COURS – ACCUEIL	REMARQUES	OK	VERIFICATION
Equipements de base disponibles : gel hydroalcoolique, eau/savon, instructions de base			
Itinéraires de circulation adaptés (itinéraires à sens unique)			
SALLE DE FORMATION	REMARQUES	OK	VERIFICATION
Aménagement adapté de la salle de formation, des tables, des sièges (en tenant compte des distances minimales)			
La distanciation sociale peut être respectée : distance entre l'enseignant et les participants > 1,5m			
Nettoyage préalable de la salle de formation, des surfaces de contact, du mobilier, des matériaux et des outils			
Il existe une ventilation naturelle permanente ou un système de ventilation adéquat			
Il y a une poubelle fermée dans la pièce			
EXERCICES PRATIQUES	REMARQUES	OK	VERIFICATION
Nécessite une analyse de risque spécifique - une analyse de risque a-t-elle déjà été effectuée ?			
Le matériel de démonstration sera présenté à l'avant de la classe par l'enseignant et ne sera pas transmis. Si nécessaire, ils seront placés dans un endroit où ils pourront être vus un par un, sans les toucher.			
Les contacts directs entre les participants sont exclus			

LE REPAS DE MIDI	REMARQUES	OK	VERIFICATION
<p>Déjeuner personnel, à apporter par le participant et l'enseignant. Un réfrigérateur permet de conserver les repas et les boissons dans de bonnes conditions d'hygiène.</p>			
<p>Si des repas / sandwiches sont fournis, des mesures ont été prises pour exclure toute contamination par le biais de la préparation, de l'emballage, du stockage, de la distribution, de la livraison.</p>			
LES BOISSONS	REMARQUES	OK	VERIFICATION
<p>Les boissons apportées par le participant et le formateur . Un réfrigérateur est disponible pour le stockage hygiénique des repas et des boissons.</p>			
<p>L'organisateur fournit des boissons : des mesures ont été prises pour exclure toute contamination par le biais de la préparation, du conditionnement, du stockage, de la distribution et de la livraison.</p>			
REFECTOIRE/CAFETERIA/SALLE DE PAUSE	REMARQUES	OK	VERIFICATION
<p>Un nombre de places suffisantes prévu pour le nombre de participants et du formateur, en tenant compte des distances à respecter.</p>			
<p>Peut être mangé à l'extérieur quand il fait beau (et préférable))</p>			
PARTICIPANTS	REMARQUES	OK	VERIFICATION
<p>Examen des symptômes Covid-19 - Questionnaire individuel à l'arrivée des participants</p>			
<p>Les participants possèdent un masque buccal personnel qui doit être porté lorsque la distanciation sociale (1,5 m) n'est pas garantie.</p>			
<p>Instructions et informations pour les participants</p>			
FORMATEUR(S)	REMARQUES	OK	VERIFICATION
<p>Nombre de formateurs (à préciser par Mensura) :</p>			
<p>Le formateur est responsable de son propre équipement de protection</p>			
<p>Instructions et informations destinées aux instructeurs sur les règles et procédures spécifiques à l'entreprise</p>			
SYLLABI – BROCHURES - DOCUMENTATION	REMARQUES	OK	VERIFICATION
<p>Exclure la contamination par le biais de la création, de la livraison et de la distribution - de préférence une version numérique</p>			
MATERIEL PEDAGOGIQUE	REMARQUES	OK	VERIFICATION
<p>Exclure la contamination par le biais du stockage, de la distribution, de l'utilisation et de l'entretien</p>			
<p>Moyens et instructions pour le nettoyage du matériel pédagogique avant et après la formation lors de l'utilisation du matériel pédagogique du client</p>			