

Intégrer la prévention du "Risque Alcool" dans l'entreprise vitivinicole



Boisson patrimoniale, conviviale, sociétale, historique, religieuse, culturelle, économique ... Le vin accompagne l'histoire de l'homme pour le meilleur et pour le pire. Porteur de valeurs positives, il est potentiellement source de risque pour le consommateur et pour ceux qui le produisent, le vendent, en assurent la promotion.

Comment faire déguster au caveau en toute sécurité et en toute convivialité ?

Comment alerter un collaborateur en situation à risque ?

Comment protéger ses équipes techniques ou commerciales ?

Comment organiser un événement œnotouristique responsable ?

Comment construire une posture pour concilier prévention et fierté du produit ?

Le « risque alcool » est maintenant multifacettes et les conséquences se situent sur les plans juridique, commercial, managérial et éthique.

Dans un contexte moderne et évolutif, la filière vitivinicole prend conscience de sa responsabilité sociétale et se doit de modifier ses habitudes de prise en compte du « risque alcool ».

Agir par la prévention pour renforcer l'identité d'entreprise vinicole responsable, vis-à-vis de ses salariés de ses collaborateurs et de ses clients, est l'axe principal de cette formation.

Public visé

Professionnels de la filière viticole : De la direction aux agents commerciaux, du marketing, à la technique, de l'œnotourisme au commerce et à la vente.

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Acquérir des connaissances sur les situations professionnelles en lien avec le risque alcool
Développer la prévention des risques alcool vis-à-vis de soi, de ses collaborateurs et de ses clients



Élaborer un dispositif de prévention cohérent avec les objectifs stratégiques (production, commerce, communication...)

Description / Contenu

Acquérir des connaissances :

L'alcool et le vin vu par l'œnologie et par l'addictologie

Connaissance et repérage des différents types de risque

Rappels réglementaires : vente - consommation - espace public/privé – âge – événement - responsabilités

...

Développer la prévention :

Les stratégies de prévention non culpabilisante.

Construire un dialogue, une posture, un cadre pour échanger ses collaborateurs.

Notion de responsabilité sociétale des entreprises (définitions et exemples d'application à la filière vins)

Élaborer un dispositif

La triangulation : activité professionnelle – Prévention – juridique.

Élaboration d'un dispositif de prévention attrayant pour les clients

Mise en place d'outils de sensibilisation et de protection des équipes

La prévention, valeur positive et source de plus-value.

Modalités pédagogiques

Apports théoriques : exposés, compte-rendu d'actions, débats.

Analyse et échange de pratiques à partir de situations professionnelles.

Présentation d'outils de prévention.

Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

Tarifs

INTER : 310€ HT / stagiaire

INTRA : 1620€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires