

## Compte Pénibilité : comment le mettre en œuvre ?

- ◆ *Le Compte personnel de prévention de la pénibilité (C3P) a été créé par la loi du 20 janvier 2014 garantissant l'avenir et la justice du système de retraites. Ce dispositif, applicable dans toutes les entreprises, vise à permettre à tout salarié exposé à des facteurs de pénibilité dans le cadre de son travail, d'accumuler des points qui peuvent être convertis en périodes de formation, en temps partiel avec maintien de la rémunération, en majoration de la durée d'assurance permettant de partir plus tôt à la retraite. Celui-ci a été modifié et précisé à plusieurs reprises : cette formation intègre pleinement les modifications issues de la circulaire du 20 juin 2016.*
- ◆ *Il est donc important de connaître les règles relatives à l'évaluation de la pénibilité dans votre entreprise, notamment concernant les 10 critères définis par la loi : travail de nuit, travail en équipe successives alternantes, travail répétitif, travail en milieu hyperbare, manutention manuelle de charges, postures pénibles, vibrations mécaniques, températures extrêmes, bruit, agents chimiques dangereux.*
- ◆ *Cette formation vous permettra d'acquérir les connaissances indispensables relatives à la mesure de ces critères et à la déclaration aux autorités compétentes, à travers une formation théorique et des ateliers pratiques.*
- ◆ *La formation s'appuiera notamment sur le Guide pratique Compte Pénibilité du secteur alimentaire, qui sera remis aux participants.*

### AGENDA DES FORMATIONS

- ◆ LYON : le 20 décembre 2016
- ◆ RENNES : le 21 décembre 2016
- ◆ BORDEAUX : le 10 janvier 2016
- ◆ PARIS : le 11 janvier 2016

### OBJECTIFS

- ◆ Comprendre les fondamentaux du Compte Pénibilité
- ◆ Connaître les obligations de l'employeur
- ◆ Être en capacité d'identifier les métiers a priori exposés à la pénibilité dans le secteur alimentaire
- ◆ Evaluer un poste de travail

### PUBLIC

- Directeurs d'entreprises
- Directeurs et Responsables Santé/Sécurité
- Directeurs et Responsables RH/paie
- Animateur santé/sécurité

### ANIMATION

- Laurence Baillif et Gunther Pique du Cabinet ADVALEA

### METHODES et OUTILS

- Méthode d'animation reposant sur des apports théoriques, des ateliers pratiques et des échanges.
- Nombre de stagiaires limité à 15 par session.
- Support de formation sous forme de powerpoint
- Ouril de mise en pratique
- Guide Compte Pénibilité du secteur alimentaire

### COUT

- 550 € HT par participant adhérent à une fédération de branche (660 € TTC) ou
- 800 € HT par participant non adhérent à une fédération de branche (960 € TTC)

Bulletin de participation à retourner à l'ANIA  
Règlement à réception de la facture

### PROGRAMME DE LA FORMATION

#### FONDAMENTAUX DU COMPTE PERSONNEL DE PREVENTION DE LA PENIBILITE

- Les facteurs de pénibilité
- Les notions d'exposition, d'intensité, de seuils...

#### EVALUATION DU POSTE DE TRAVAIL

- Description des étapes à suivre pour évaluer un poste de travail pour les dix facteurs de pénibilité et les seuils associés, en intégrant un point de vue ergonomique dans l'analyse du poste
  - Recensement des activités du poste
  - Identification des activités susceptibles de conduire à un dépassement des seuils. Prise en compte des Equipements de Protection Collective (EPC) ou Individuelle (EPI)
  - Recommandation de mesures spécifiques
- Logigramme d'aide à l'analyse des postes de travail
- Analyse de cas pratiques types du secteur alimentaire, dont les situations de polyvalence
- Obligations de l'employeur en termes de traçabilité :
  - Moyens et approches en fonction de l'articulation gestion de la production/données RH

#### POINT DE SITUATION ET OBLIGATIONS DE L'EMPLOYEUR

- Traçabilité des expositions et déclaration aux Caisses via la DSN ou la DADS
- Articulation avec le Document Unique
- Cas particulier des intérimaires
- Accord ou plan d'action à négocier à compter de janvier 2018

Pour toute information sur le contenu de cette formation, merci de contacter Jérôme Breyse : [jbreyse@ania.net](mailto:jbreyse@ania.net)