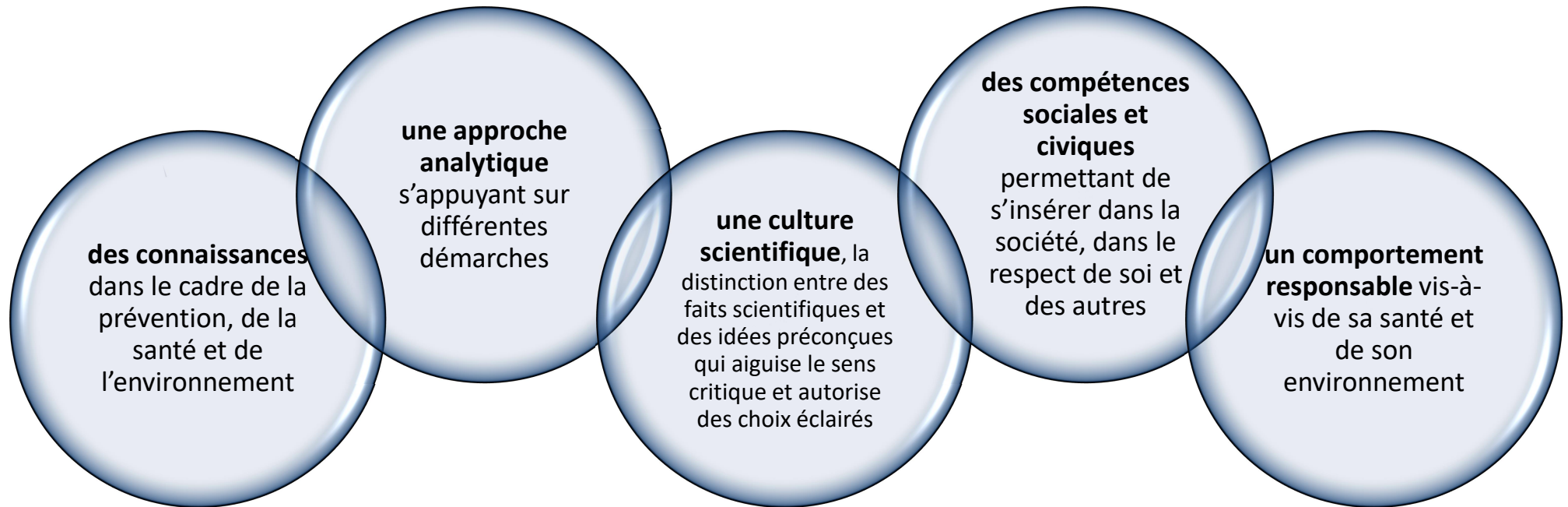


Arrêté du 21 novembre 2018 relatif aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel

**Nouveau programme
Prévention – Santé -
Environnement
Classe de première BAC PRO
Voie professionnelle**

Cet enseignement vise à former des individus responsables, sensibilisés à la prévention au sein de leur environnement, en particulier professionnel, en développant chez les élèves :



Cet enseignement vise à développer, au travers des activités proposées dans les différents modules du programme, les compétences transversales suivantes :

C1

- **Traiter une information**

C2

- **Appliquer une démarche d'analyse dans une situation donnée**

C3

- **Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec une mesure de prévention**

C4

- **Proposer une solution pour résoudre un problème**

C5

- **Argumenter un choix**

C6

- **Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté.**

Les objectifs de formation de l'enseignement de PSE s'organisent autour de trois grandes thématiques :



**Thématique
A**

- L'individu responsable de son capital santé



**Thématique
B**

- L'individu responsable dans son environnement



**Thématique
C**

- L'individu acteur de prévention dans son milieu professionnel



Les documents suivants ont été construits à partir :

- **Du nouveau programme PSE pour la classe de première BAC PRO**
- **De la proposition de répartition horaire pour les modules de première BAC PRO**
- **De la proposition de contenus utiles au regard des notions clés et des objectifs ciblés**

Sources : <https://eduscol.education.fr/cid144228/pse-voie-pro.html>

Et constituent le cadre dans lequel doivent être élaborées les séances et séquences de l'enseignement de la PSE en seconde Bac Pro.

Thématique A – l'individu responsable de son capital santé

9 heures



2nd BAC PRO

- A1 - Le système de santé
- A2 - Les rythmes biologiques – le sommeil
- A3 - L'activité physique
- A4 - Les addictions
- A5 - La sexualité – la contraception



1^{ère} BACPRO

- A6 - Les infections sexuellement transmissibles
- A7 – Les pratiques alimentaires
- A8 – Le stress au quotidien



Terminale BAC PRO

- A9 – La sécurité alimentaire

Module A6 - Les infections sexuellement transmissibles – 3 Heures

Objectifs ciblés	Notions clés	Contenus utiles pour comprendre les notions clés et atteindre les objectifs ciblés	Propositions d'activités
<u>Comparer</u> les données épidémiologiques des principales IST en France.	.Recrudescence .IST	<ul style="list-style-type: none"> • L'évolution des IST les plus fréquentes ces dernières années. 	Analyse de données (courbes, diagrammes...) montrant l'évolution du nombre de personnes atteintes d'IST.
<u>Dégager</u> les caractéristiques d'une infection sexuellement transmissible à partir de sa description.	.Infection .Microorganisme .Contamination Bactérienne .Virale .Symptôme .Conséquence	<ul style="list-style-type: none"> • les caractéristiques d'une infection sexuellement transmissible. • Les principales familles des microorganismes responsables d'IST. • Les différents modes de contamination des IST. • Les principaux symptômes des IST. • Les principales conséquences des IST. 	Exploitation d'illustrations, de brochures (INPES, CPEF ...) pour mettre en évidence les facteurs de transmission d'une IST. Exploitation du site www.info-ist.fr : exemples d'IST, prévention, dépistage, ...
<u>Présenter</u> les caractéristiques spécifiques du SIDA.	.Microorganisme .Contamination .Séropositivité .Symptomatique/asymptom .Porteur sain .Lymphocyte .Immunité	<ul style="list-style-type: none"> • La distinction entre VIH et SIDA. • Les modes de transmission du VIH. • L'évolution de la maladie et les symptômes. • La différence entre symptomatique et asymptomatique. 	Exploitation de vidéos présentant des IST (dont sida et syphilis). Intervention de professionnels de santé ou d'associations partenaires agréées.
<u>Expliquer</u> comment prévenir la transmission des IST.	.Préservatif .Vaccin .Dépistage	<ul style="list-style-type: none"> • Les moyens de prévention des IST. • Les IST concernées par la vaccination. • L'intérêt du dépistage dans la prévention des IST 	Analyse d'affiches de www.santepubliquefrance.fr , de documents mettant en évidence les différents moyens de prévention. Exploitation de vidéos présentant des méthodes de protection pour éviter la transmission des IST (www.info-ist.fr).
<u>Indiquer</u> la conduite à tenir à la suite d'un comportement à risque ou d'une contamination avérée.	.Comportement à risque .Antibiotique/antiviral .Protection	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification de situations à risque. • La conduite à tenir à la suite d'une prise de risque ou d'une contamination. • La nature du traitement en fonction du microorganisme responsable. 	Utilisation de mallettes pédagogiques, de jeux de l'IREPS (Instance Régionale d'Éducation et de Promotion de la santé). Intervention de professionnels de santé ou d'associations partenaires agréées. Exploitation de schémas, d'exemples de chaînes de transmission afin de mettre en évidence la nécessité de la protection (www.service-public.fr , www.lecrips.net).
<u>Identifier</u> les missions des structures d'accompagnement.	.Dépistage .Prévention	<ul style="list-style-type: none"> • Le repérage de structures d'accueil, d'aide et de soutien au niveau local et leurs missions. 	Intervention de représentants de structures locales pour présenter leurs missions.

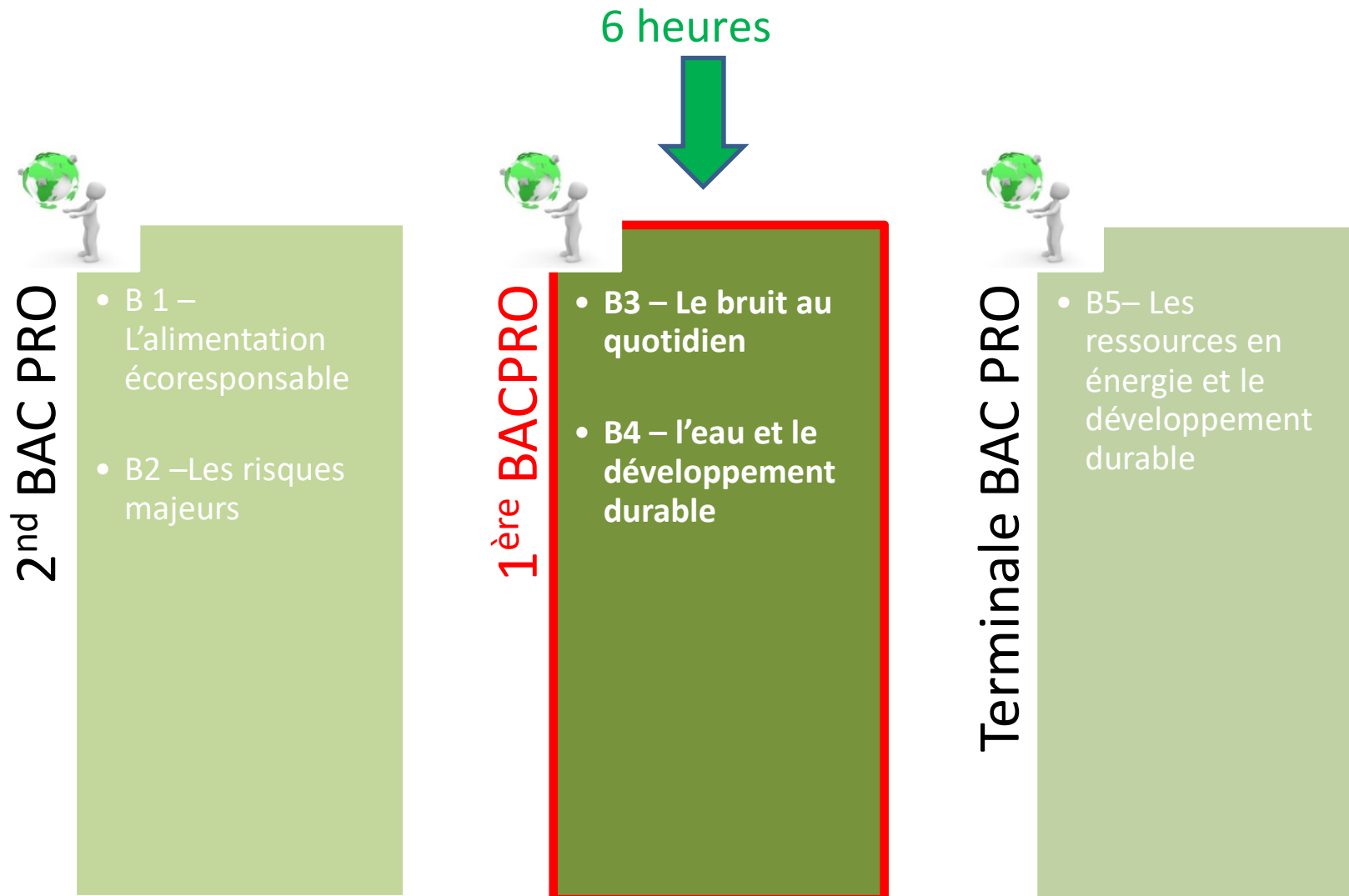
Module A7 – Les pratiques alimentaires – 4 heures

Objectifs ciblés	Notions clés	Contenus utiles pour comprendre les notions clés et atteindre les objectifs ciblés	Propositions d'activités
<u>Expliquer</u> le devenir des aliments de leur consommation jusqu'au passage des nutriments dans le sang.	.Appareil digestif .Digestion .Action mécanique/action chimique .Aliment/Nutriment .Absorption intestinale	<ul style="list-style-type: none"> • Les organes de l'appareil digestif. • Le rôle et le principe de la digestion. • Les actions mécaniques et chimiques lors de la digestion. • Les organes concernés par les actions mécaniques. • Les sucs digestifs intervenant lors de la digestion. • La différence entre aliment et nutriment. • Le rôle et le principe de l'absorption intestinale. 	Repérage sur un mannequin du trajet des aliments dans l'appareil digestif. Exploitation d'expériences montrant l'action des enzymes digestives. Exploitation de vidéos présentant la digestion et l'absorption intestinale (réseau Canope). Exploitation de photos de dissection d'intestin grêle.
<u>Analyser</u> les enjeux pour la santé et pour l'environnement d'une pratique alimentaire.	.Pratique alimentaire choisie/subie .Besoin nutritionnel moyen .Carence nutritionnelle .Excès alimentaire .Impact environnemental	<ul style="list-style-type: none"> • La distinction entre pratiques alimentaires choisies et subies. • La définition des besoins nutritionnels moyens. • Les principales conséquences des erreurs alimentaires sur l'organisme. • Les principales conséquences des pratiques alimentaires sur l'environnement. 	Exploitation d'articles de presse, de témoignages sur les différentes pratiques alimentaires choisies ou subies (exemples : végétarien, végétalien, alimentation biologique, sans gluten, sans lactose ...). Exploitation de documents scientifiques montrant un lien entre une maladie et les préconisations diététiques associées ou montrant un lien entre les pratiques alimentaires et les effets sur la santé. Exploitation de situations professionnelles influençant les pratiques alimentaires (horaires, locaux...).
<u>Choisir</u> un produit alimentaire à partir de l'analyse d'une étiquette dans une situation donnée.	.Valeur énergétique .Ingrédient .Additif .Allergène .Provenance .Aliment ultra-transformé	<ul style="list-style-type: none"> • Les informations réglementaires portées sur l'étiquette d'un produit alimentaire préemballé. • La distinction des signes de la qualité alimentaire. • La distinction entre un additif et une substance allergène. • Les risques des additifs et allergènes sur la santé. • Les critères de choix d'un produit alimentaire. • Les caractéristiques d'un produit ultra-transformé. • Les risques liés à la consommation de produits ultra-transformés pour la santé et l'environnement. 	Décryptage, analyse comparative d'étiquettes de produits alimentaires consommés par les élèves avec utilisation de logo de type Nutri-Score. Utilisation et regard critique d'une application de décryptage d'étiquette alimentaire . Comparaison d'une préparation industrielle et d'une préparation « faite maison ». Analyse d'étiquettes mentionnant la présence d'allergènes et d'additifs. Identification des allergènes alimentaires listés par la réglementation à partir de différents supports ou sites (www.ameli.fr , www.service-public.fr).

Module A8 – Le stress au quotidien – 2 heures

Objectifs ciblés	Notions clés	Contenus utiles pour comprendre les notions clés et atteindre les objectifs ciblés	Propositions d'activités
<u>Présenter</u> les caractéristiques du stress.	.Vulnérabilité .Adaptation	<ul style="list-style-type: none"> • La définition du stress. • Les critères individuels qui peuvent faire varier les réactions face aux facteurs de stress. 	Exploitation de témoignages, d'articles de presse et de faits d'actualité.
<u>Lister</u> les facteurs de stress dans la vie quotidienne.	. Facteur de stress	<ul style="list-style-type: none"> • Les facteurs de stress dans la vie quotidienne. 	
<u>Expliquer</u> le mécanisme physiologique du stress par l'action de l'adrénaline et du cortisol.	.Phase .Hormone	<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes phases du stress. • Les réactions de l'organisme caractéristiques de chaque phase du stress. • Les organes impliqués dans le stress. • Les hormones sécrétées lors d'un stress. 	Exploitation de vidéos sur le mécanisme du stress (www.inrs.fr). Étude de représentations graphiques ou de schémas illustrant la sécrétion des hormones par les glandes concernées.
<u>Différencier</u> les effets du stress aigu et du stress chronique sur la santé.	.Aigu/chronique .Conséquence pathologique	<ul style="list-style-type: none"> • La distinction entre stress aigu et stress chronique. • Les effets à court terme et à long terme du stress sur l'organisme. 	Recherche d'informations sur documents ou sites (www.inrs.fr , www.travail-emploi.gouv.fr , sites de services de santé au travail...). Exploitation de situations de stress vécues.
<u>Proposer</u> des actions visant à gérer le stress au quotidien.	.Mesure individuelle	<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures de prévention et de gestion du stress au quotidien. 	Exploitation de témoignages d'élèves ; intervention du professeur d'EPS.

Thématique B – L'individu responsable dans son environnement



Module B3 – Le bruit au quotidien – 3 heures

Objectifs ciblés	Notions clés	Contenus utiles pour comprendre les notions clés et atteindre les objectifs ciblés	Propositions d'activités
<u>Indiquer</u> les caractéristiques physiques du son.	.Sources de bruit .Bruit/son .Onde sonore .Fréquence/intensité	<ul style="list-style-type: none"> • La distinction entre le son et le bruit. • Les sources de bruit au quotidien. • Le repérage du niveau sonore d'une source sur l'échelle du bruit. • La distinction entre l'intensité et la fréquence d'une onde sonore. • Le seuil d'audibilité. 	Exploitation de photos, d'articles, pour identifier et classer les sources de bruit. Réalisation d'expériences pour mettre en évidence les vibrations provoquées par un son. Utilisation d'un sonomètre ou d'applications sur ordiphone pour évaluer le niveau sonore. Participation à un concert pédagogique. Analyse d'un son
<u>Identifier</u> les paramètres de dangerosité du son.	.Durée d'exposition .Intensité .Seuil	<ul style="list-style-type: none"> • Les facteurs de risque : intensité et durée d'exposition. • Les seuils de risque en fonction de la durée d'exposition et de l'intensité. 	Mise en relation de la durée d'exposition et de l'intensité sonore pour déterminer une éventuelle dangerosité. Repérage sur une échelle de bruit de différents seuils (audition, nocivité, douleur).
<u>Décrire</u> le mécanisme de perception auditive.	.Système auditif .Onde mécanique .Influx nerveux	<ul style="list-style-type: none"> • L'identification des trois parties de l'oreille (externe, moyenne, interne). • Le trajet du son dans l'appareil auditif jusqu'au cerveau. • Le rôle des différentes parties de l'oreille dans la transmission de l'onde sonore. 	Visionnage de vidéos pour repérer le trajet du son de son émission jusqu'à la perception auditive. Observation d'une maquette de l'oreille, d'un schéma.
<u>Identifier</u> les conséquences du bruit sur la santé et sur la vie sociale.	.Surdité de transmission .Surdité de perception .Effet auditif/effet extra-auditif	<ul style="list-style-type: none"> • Les effets du bruit sur le système auditif et sur les autres appareils ou systèmes. • Les conséquences du bruit sur la vie sociale. • La distinction entre la surdité de transmission et de perception. 	Visionnage de vidéos sur les effets du bruit. Analyse de témoignages de personnes victimes d'hyperacousie, d'acouphènes et de surdité. Analyse d'audiogrammes.
<u>Repérer</u> au niveau collectif les mesures mises en œuvre pour lutter contre les nuisances sonores.	.Réglementation .Prévention .Sanction	<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures réglementaires relatives à la prévention (musique amplifiée, bruit de voisinage...). • Les mesures réglementaires relatives à la répression. 	Analyse d'extraits de la réglementation en matière de bruit sur la musique amplifiée, les bruits de voisinage. Exploitation de documents : dépliants de municipalités sur les bruits de voisinage, étiquettes d'appareils électroménagers, etc.
<u>Proposer</u> des mesures de prévention et de protection contre le bruit.	.Comportement civique .Protection individuelle	<ul style="list-style-type: none"> • Les attitudes écocitoyennes pour limiter l'émission de bruit. • Les mesures de prévention relatives à l'émission du bruit et à la réception du bruit. 	Recherche de différentes mesures de prévention pour limiter les bruits de voisinage. Recherche de différentes mesures de prévention pour limiter les risques liés à l'écoute de la musique amplifiée.

Module B4 – L'eau et le développement durable – 3 heures

Objectifs ciblés	Notions clés	Contenus utiles pour comprendre les notions clés et atteindre les objectifs ciblés	Propositions d'activités
<u>Analyser</u> la diversité des ressources en eau.	.Eau douce .Eau salée .Stress hydrique .Pénurie	<ul style="list-style-type: none"> • Les ressources en eau au niveau planétaire et au niveau local. • Les origines de l'eau douce disponible pour la consommation. • La distinction entre le stress hydrique et la pénurie en eau. 	Analyse d'un planisphère ou de graphiques présentant la répartition d'eau douce disponible dans le monde et en France. Exploitation du site www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr
<u>Expliquer</u> l'intérêt de traiter l'eau pour sa consommation.	.Circuit urbain de l'eau .Eau potable .Pollution	<ul style="list-style-type: none"> • La définition de l'eau potable. • Les principales étapes du circuit de l'eau domestique, du captage à son retour dans le milieu naturel. • L'objectif de la potabilisation. <p>Les critères de potabilité.</p>	Exploitation d'une analyse d'eau du réseau de distribution et identification des paramètres de potabilité. Exploitation d'une vidéo sur le cycle urbain de l'eau d'après le site www.cieau.com (centre d'information sur l'eau). Exploitation de documents montrant l'impact sur la santé de la consommation d'eau non potable. Exploitation du site étapes du petit cycle de l'eau (www.eaufrance.fr) Visite d'usines de production d'eau potable.
<u>Expliquer</u> l'intérêt d'assainir l'eau avant son rejet dans l'environnement.	.Eau usée .Dépollution .Épuration	<ul style="list-style-type: none"> • La définition de l'eau usée. • L'objectif de l'épuration. 	Exploitation d'articles montrant l'impact des polluants de l'eau sur l'environnement (eutrophisation, algues...) Visite de station d'épuration des eaux usées.
<u>Analyser</u> la consommation en eau d'un ménage.	.Empreinte eau .Consommation directe .Consommation indirecte	<ul style="list-style-type: none"> • Les principaux postes de consommation directe en eau d'un ménage. • La distinction entre la consommation directe et indirecte en eau d'un ménage. • La définition de l'empreinte eau. 	Exploitation de campagnes de sensibilisation aux économies d'eau. Comparaison du coût en eau pour la fabrication d'un produit (aliment, vêtement, etc.).
<u>Citer</u> des mesures permettant de préserver l'eau.	.Mesure individuelle .Mesure collective	<ul style="list-style-type: none"> • La distinction entre les mesures individuelles et collectives. • La distinction entre les mesures quantitatives et qualitatives de préservation de l'eau. 	Exploitation de vidéos concernant les gestes éco-citoyens. Participation à un projet interdisciplinaire de sensibilisation. Exploitation de la loi sur l'eau et les milieux aquatiques (LEMA), du Code de l'environnement (Article L 110-1, II, 3e), principe du pollueur payeur.

Thématique C – L'individu acteur de prévention dans son milieu professionnel

11 heures



2nd BAC PRO

- C 1 – Les enjeux de la santé et sécurité au travail
- C2 – Les notions de base en prévention des risques professionnels



1^{ère} BACPRO

- **C3 – Les acteurs de prévention**
- **C4 – L'assistance et le secours en milieu professionnel**
- **C5 – L'analyse des risques professionnels**
- **C6 – L'analyse d'un risque spécifique au secteur professionnel**



Terminale BAC PRO

- C7– Le suivi de la santé au travail
- C8 – Déclaration et réparation des AT et MP
- C9 – Les risques psychosociaux
- C10 - Les risques liés à l'activité physique
- C11 – L'analyse d'une situation de travail
- C12 – L'égalité de traitement au travail

Module C3 - Les acteurs de prévention - 2 heures

Objectifs ciblés	Notions clés	Contenus utiles pour comprendre les notions clés et atteindre les objectifs ciblés	Propositions d'activités
<p><u>Identifier</u> les rôles des acteurs internes de prévention.</p>	<ul style="list-style-type: none"> .Comité social et économique .Salarié compétent .Sauveteur secouriste du travail .Service de santé au travail 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différents acteurs internes de prévention dans l'entreprise et leurs missions. 	<p>Mise en relation d'articles du Code du travail (exemple : L.2311-1 et suivants, R. 4623-37 à R. 4623-39) et de situations professionnelles afin d'identifier les missions des acteurs et du Comité social et économique (CSE) dans le milieu professionnel.</p> <p>Schématisation des interactions possibles entre les différents acteurs et les instances de l'entreprise à partir de situations et/ou de témoignages.</p> <p>Exploitation de comptes rendus de réunions du CSE.</p> <p>Jeu de rôle sur le thème du CSE.</p>
<p><u>Identifier</u> les missions des organismes de prévention externes à l'entreprise,</p>	<ul style="list-style-type: none"> .Inspection du travail .CARSAT (caisse d'assurance retraite et de la santé au travail) 	<ul style="list-style-type: none"> • Les organismes de prévention externes à l'entreprise et leurs missions. 	<p>Exploitation d'actions menées par les services de santé au travail au sein d'une entreprise (PFMP) pour identifier ses missions.</p> <p>Exploitation d'articles issus du périodique «Travail et Sécurité» publié par l'INRS.</p> <p>Recherche et identification des missions de la CARSAT, des services de santé au travail interentreprises (SSTI) via leurs sites internet.</p> <p>Témoignages d'inspecteurs du travail sur des missions de prévention (Vidéo ANACT www.anact.fr).</p>

Module C4 - L'assistance et le secours en milieu professionnel – 2 heures

Objectifs ciblés	Notions clés	Contenus utiles pour comprendre les notions clés et atteindre les objectifs ciblés	Propositions d'activités
<u>Présenter</u> l'organisation des secours et des moyens d'alerte en milieu professionnel.	.Plan d'évacuation .Signalisation .Procédure	<ul style="list-style-type: none"> • Les informations contenues dans un plan d'évacuation. • Les moyens d'alerte dans un établissement ou une entreprise. • Les recommandations à respecter en cas d'alerte. 	Analyse d'une procédure d'alerte (établissement, PFMP...) Organisation d'un jeu de piste afin de repérer la signalisation au sein de l'établissement ou en milieu professionnel.
<u>Proposer</u> les éléments d'un message d'alerte adapté à une situation.	.Alerte	<ul style="list-style-type: none"> • Le contenu du message d'alerte. • Les éléments du message permettant aux secours appelés d'organiser leur intervention. • Les numéros d'appels d'urgence. 	Animation de jeux de rôles mettant en situation d'alerte. Exploitation de fiches de consignes en cas d'alerte.
<u>Expliquer</u> l'obligation de de porter assistance à toute personne en danger.	.Responsabilité .Cadre législatif	<ul style="list-style-type: none"> • La distinction entre la responsabilité civile et pénale. • Les risques encourus pénalement en cas de non-assistance à une personne en danger. 	Exploitation de récits de faits divers abordant la notion de responsabilité de l'individu face à l'accident. Exploitation d'articles du code pénal (article L.223-6).

Module C5 - L'analyse des risques professionnels – 4 heures

Objectifs ciblés	Notions clés	Contenus utiles pour comprendre les notions clés et atteindre les objectifs ciblés	Propositions d'activités
<u>Repérer</u> les composantes d'une activité de travail dans un secteur professionnel à l'aide de l'outil d'analyse fourni.	.Activité de travail .Opérateur .Tâche .Matériel .Milieu	<ul style="list-style-type: none"> • La distinction entre activité de travail et tâche. • L'identification des composantes d'une activité de travail. 	Utilisation de différents outils d'analyse (5M, QQQQCP, ITAMaMi), pour mettre en évidence les composantes d'une activité de travail. Repérage des éléments constitutifs d'une activité de travail en cours de réalisation sur un plateau technique avec les professeurs d'enseignement professionnel.
<u>Identifier</u> les éléments d'apparition d'un dommage dans une activité de travail.	.Danger .Situation dangereuse .Évènement déclencheur .Dommage .Opérateur	<ul style="list-style-type: none"> • Les définitions de danger, situation dangereuse, événement déclencheur, dommage. 	Exploitation de photos, de vidéos réalisées sur les plateaux techniques ou en PFMP, et/ou de brochures « TutoPrev' Accueil » relatives au secteur d'activité. Recherche de dommages (potentiels, immédiats ou différés) afin d'établir un lien avec la notion d'accident du travail et/ou de maladie professionnelle.
<u>Proposer</u> une représentation mettant en lien les éléments du processus d'apparition d'un dommage pour un risque identifié.	.Processus .Risque professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • La distinction entre le risque professionnel et le danger. • Le processus d'apparition d'un dommage potentiel. 	Représentations de différentes formes, mettant en relation les éléments du processus d'apparition d'un dommage potentiel.
<u>Evaluer</u> le risque à l'aide d'un outil pour une situation donnée.	.Gravité du dommage .Probabilité d'occurrence .Niveau de priorité	<ul style="list-style-type: none"> • Les outils pour évaluer la gravité du dommage, la probabilité d'occurrence du dommage et le niveau de priorité. 	Exploitation de données à l'aide d'un outil d'estimation ou de cotation des risques.
<u>Proposer</u> une mesure de prévention visant à supprimer ou à réduire le risque.	.Suppression du risque .Réduction du risque	<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures de prévention classées en fonction de leur efficacité. 	Exploitation du document unique d'évaluation des risques d'un plateau technique ou d'une entreprise. Mise en relation des mesures de prévention proposées avec « Les principes généraux de prévention » (article L 4121-2) du code du travail. Recherche de la réglementation en vigueur en lien avec le risque analysé. Recherche de la réglementation en vigueur en lien avec le risque analysé.
Proposer une mesure visant à protéger un ou des opérateurs face à un risque.	.Protection collective .Protection individuelle		
<u>Proposer</u> une mesure d'information ou de formation d'un opérateur en lien avec le risque identifié.	.Formation .Information		

Module C6 - L'analyse d'un risque spécifique au secteur professionnel – 3 heures

Objectifs ciblés	Notions clés	Contenus utiles pour comprendre les notions clés et atteindre les objectifs ciblés	Propositions d'activités
<u>Repérer</u> les risques spécifiques du secteur professionnel.	.Risque spécifique .Nature du risque	<ul style="list-style-type: none"> • Les principales causes des accidents du travail et des maladies professionnelles du secteur d'activité. • L'identification des différents risques professionnels ou familles de risques en relation avec le secteur d'activité. 	<p>Liste des risques professionnels (référence INRS ED840: évaluation des risques professionnels) « TutoPrev' Pédagogie ».</p> <p>Exploitation de données statistiques d'accidents du travail et/ou de maladies professionnelles pour un secteur professionnel donné afin de repérer un risque spécifique.</p>
<u>Appliquer</u> une démarche d'analyse et d'évaluation d'un risque spécifique du secteur professionnel(cf. Module C5)	.Danger .Situation dangereuse .Evènement déclencheur .Dommage .Opérateur .Processus .Gravité du dommage . Probabilité d'occurrence . Priorité	<ul style="list-style-type: none"> • Les définitions de danger, situation dangereuse, événement déclencheur, dommage. • La distinction entre le risque professionnel et le danger. • Le processus d'apparition d'un dommage. • Les outils pour évaluer la gravité du dommage, la probabilité d'occurrence du dommage et le niveau de priorité. 	<p>Exploitation de photos, de vidéos réalisées sur les plateaux techniques ou en PFMP, des planches extraites de «TutoPrev' Accueil » du secteur d'activité. Recherche de dommages potentiels, immédiats ou différés afin d'établir un lien avec la notion d'accident du travail et/ou de maladie professionnelle. Représentations schématisées, de différentes formes, mettant en relation les éléments du mécanisme d'apparition d'un dommage potentiel.</p>
<u>Expliquer</u> les effets physiopathologiques de l'exposition au danger.	.Affection aiguë .Affection chronique .Atteinte à la santé	<ul style="list-style-type: none"> • La distinction entre affection aiguë et chronique. Les principales atteintes à la santé. 	<p>Exploitation de schémas anatomiques, de documents scientifiques, de vidéos.</p>
<u>Proposer</u> des mesures de prévention hiérarchisées en lien avec le risque.	.Suppression du risque .Réduction du risque .Protection collective .Protection individuelle .Formation .Information	<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures de prévention classées en fonction de leur efficacité. 	<p>Exploitation d'un document unique d'évaluation des risques du plateau technique et /ou de l'entreprise. Mise en relation des mesures de prévention proposées avec «Les principes généraux de prévention» du code du travail (article L 4121-2). Recherche de la réglementation en vigueur en lien avec le risque analysé.</p>