



Le stress thermique— Secteur des services

Aperçu du cours :

Plusieurs lieux de travail présentent un risque élevé de causer du stress thermique. Des lieux de travail du secteur des services, telles les blanchisseries industrielles, les boulangeries, les conserveries et les cuisines commerciales, offrent un environnement pouvant causer des troubles et des maladies liés au stress thermique.

Il est important de reconnaître les signes et les symptômes du stress thermique le plus tôt possible afin de prévenir la possibilité de maladies liées à la chaleur, d'invalidité ou même de mort.

À qui s'adresse ce cours?

Le présent cours est conçu pour les employeurs et les employés travaillant en ambiance chaude dans le secteur des services.

Objectifs du cours :

Le présent cours expliquera en quoi consiste le stress thermique et comment reconnaître et soigner les maladies liées à la chaleur et décrira comment créer un plan de contrôle du stress thermique.

Ce cours comporte trois modules :

1. Le stress thermique
2. Reconnaître et soigner les maladies liées à la chaleur
3. Créer un plan de contrôle du stress thermique

Processus d'évaluation :

À la fin de chaque module, vous devrez passer un test. Les participants doivent réussir le test afin de passer au module suivant. Les participants qui n'obtiennent pas une note de 100 % pourront passer en revue le contenu du module autant de fois que nécessaire afin de passer au module suivant et de terminer le cours. Les questions de test sont sélectionnées au hasard dans une banque de questions, ce qui rend chaque test unique.

Après avoir réussi tous les modules, vous pourrez imprimer un certificat pour vos dossiers.

Durée du cours :

Il s'agit d'un cours en ligne à rythme libre. Les participants peuvent quitter le cours en tout temps, puis le reprendre là où ils s'étaient arrêtés. La durée dépendra des connaissances préalables du participant en la matière et variera en fonction de chaque participant. En moyenne, ce cours dure entre une et deux heures.