FORMATION DES ADJOINTS TECHNIQUES DES COLLEGES

	FORMATIONS INITIALES									
	Gardien et gardienne de collège		ATC spécialité entretien et accueil		ATC spécialité ouvrière					
NOUVEAUX ARRIVANTS	Intitulé	Durée	Intitulé	Durée	Intitulé	Durée				
	Session d'accueil	0,5j	Session d'accueil	0,5j	Session d'accueil	0,5j				
	Connaitre son environnement de travail et le règlement de service des ATC	0,5j	Connaitre son environnement de travail et le règlement de service des ATC	0,5j	Connaitre son environnement de travail et le règlement d service des ATC	0,5j				
	Le métier de gardien et gardienne de collège	1j	Entretien des locaux scolaires	2j	Préparation à l'habilitation électrique Positionnement selon les fonctions Par défaut, tous les agents sont positionnés sur le SST41BS sauf les agents d'entretien et d'accueil sur le SST40 sauf les agents "installation électrique" en SST 42	de 2 à 4 jours				
	L'accueil de l'usager dans la collectivité parisienne (EM10A)	2j	Initiation au secourisme	0,5j	Initiation au secourisme	0,5j				
	Initiation au secourisme	0,5j	Sensibilisation à la prévention des risques liés aux troubles musculo-squelettiques (SST61)	1j	Prévention des risques liés au travail en hauteur	2j				
	Premier témoin incendie - unité mobile	1h30	L'accueil de l'usager dans la collectivité parisienne (EM10)	2j						
	Total jours	4,5	Total jours	6	Total jours	de 5 à 7				

	FORMATIONS OBLIGATOIRES									
ш	ATC assurant des fonctions en restauration		ATC/ Personnel qualifié en restauration sauf si diplôme obtenu à partir de 1999		ATC spécialité ouvrière					
TOUT AGENT EN POSTE	Intitulé	Durée	Intitulé	Durée	Intitulé	Durée				
	Entretien des locaux scolaires	2j	Le plan de maîtrise sanitaire HACCP - Modules 2 et 3 <u>à renouveler tous les 3 ans</u>	2j	Préparation à l'habilitation électrique Positionnement selon les fonctions Par défaut, tous les agents sont positionnés sur le SST41BS sauf les agents d'entretien et d'accueil sur le SST40 sauf les agents "installation électrique" en SST 42	de 2 à 4 jours				
-	Le plan de maîtrise sanitaire / Module 1 <u>à renouveler tous les 3 ans</u>	1j	Elaboration des menus en restauration scolaire	2j	Prévention des risques liés au travail en hauteur	2j				
	Total jours	3	Total jours	4	Total jours	de 4 à 6				