



PROGRAMME DE FORMATION

A.I.P.R

l'AIPR est obligatoire pour toute personne ayant pour mission de réaliser des travaux à proximité des réseaux aériens ou enterrés (soit conducteur d'engin, soit, lors d'une intervention dans le cadre de travaux urgents)

Durée du stage	<ul style="list-style-type: none">• Formation 1 jour
Profil des stagiaires	<ul style="list-style-type: none">• Opérateurs d'engins et Techniciens intervenants sur les chantiers et à proximité des réseaux (enterrés et/ou ariens).
Pré-requis	<ul style="list-style-type: none">• Pour suivre cette formation, aucun pré-requis n'est nécessaire
Tarif(s)	<ul style="list-style-type: none">• Cf devis
Objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none">• Identifier le rôle du Maître d'ouvrage• Produire et exiger les documents selon les situations.• Appliquer les textes et la terminologie• Signaler les problématiques rencontrées.• Estimer les risques encourus.• Appliquer et réaliser le marquage-piquetage.• Déterminer le recours aux opérations de localisation.• Réaliser le QCM Permettant la délivrance de l'Attestation de compétences
Lieu et nature de l'action	<ul style="list-style-type: none">• INTER : Metafor : 10 rue le Corbusier 95190 Goussainville• INTRA : entreprise au sein de votre agence si locaux et matériels adaptés
Contenu de la formation	<p>·L'impact de la réforme de protection à l'endommagement des réseaux sur le chantier, votre rôle, vos responsabilités, vos obligations avant et pendant les travaux</p> <ul style="list-style-type: none">• La réglementation DT – DICT – Principaux points de repères• La réglementation AIPR (Autorisation d'intervention à proximité des réseaux)• Définitions et glossaire• Les différents acteurs de la réforme DT – DICT• Les types de réseaux concernés (DT – DICT) – Les cas de dispense• Le fonctionnement du système (DT suivie d'une DICT – DT- DICT conjointes)• DT suivie d'une DICT La préparation du projet – Evaluation – La préparation des travaux• DT-DICT conjointes – « Régime simultané » – Evaluation• L'exécution des travaux• Le marquage-piquetage – Evaluation –• Cas particulier des travaux urgents – « ATU » – Evaluation• Application du « guide technique » – Evaluation• La reconnaissance sur le terrain – Evaluation• En cas de dommage, d'arrêt de chantier... Evaluation.

Organisation de la formation	Dispensateurs de formation		
	<ul style="list-style-type: none"> Formateurs spécialisés en A.I.P.R 		
	Responsable pédagogique - administratif - handicap		
	<ul style="list-style-type: none"> Sélim Postic 	<ul style="list-style-type: none"> 07 86 85 80 59 	<ul style="list-style-type: none"> contact@metafor-france.fr
	Moyens pédagogiques et techniques		
	<ul style="list-style-type: none"> Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation, Support de formation projetés, Livret individuel à disposition, Exposés théoriques, Etude de cas concrets, Vidéos de prévention avec accord de l'apprenant, Quiz en salle, Vidéos ludiques au format tiktok. 		
	Dispositif de suivi de l'exécution et de l'évaluation des résultats de la formation		
	<ul style="list-style-type: none"> Feuilles d'émargement par demi-journée, Questions orales ou écrites (QCM), Mises en situation Alternance de séances de face à face, individualisation, activités en autonomie, Formulaires d'évaluation de la formation. Certificat de réalisation, attestation de fin de formation 		
Accessibilité	<ul style="list-style-type: none"> Entretien préalable réalisé afin de définir les modalités d'accès Pour toute information sur l'accessibilité pour les personnes en situation de handicap, merci d'appeler le numéro suivant au 0786858059. 		
Délais d'accès	<ul style="list-style-type: none"> Particulier : au minimum 11 jours à compter de la prise de contact selon les places disponibles, Professionnel : entre 48 à 72h à compter de la prise de contact selon les places disponibles. 		

Transports à proximité

 RER D - Goussainville : centre de formation à 10 mn à pied

 Ligne 11 - Arrêt Carrefour de l'Europe

Restauration à proximité

 Food Corner / Boulangerie

 Aldi / Lidl

 Fast Food : burger, sushi, indien

Hotellerie

 B&B

