

Uni'scape

Echappez aux risques professionnels !

unisanté

Centre universitaire de médecine générale
et santé publique • Lausanne

Faisant face à des difficultés croissantes avec l'un de ses magicien, l'entreprise Hocus Helveticus souhaite agir. Les absences répétées du collaborateur, ses retards fréquents aux spectacles, ainsi que ses erreurs pourraient mettre en péril la réputation de l'entreprise.

C'est pourquoi Mme Chantelune, RH de l'entreprise, a fait appel à l'équipe de spécialistes à laquelle vous appartenez, pour évaluer si un aménagement de poste pourrait permettre un maintien en emploi pérenne de ce collaborateur.

Saurez-vous relever le défi ?!
Réussirez-vous à identifier les difficultés rencontrées par le magicien ?



Hocus Helveticus



30 minutes de jeu et 15 minutes de débriefing



8 participant.es maximum par groupe



Aucun prérequis nécessaire

Uni'scape

Echappez aux risques professionnels !

unisanté

Centre universitaire de médecine générale
et santé publique • Lausanne

L'entreprise familiale "Coucou C'EST L'HEURE", spécialisée dans la fabrication et la réparation de coucous suisses, fait face depuis plusieurs mois à une augmentation importante des cas de troubles musculosquelettiques (TMS) répertoriés notamment au sein de son atelier «réparation».

L'équipe d'experts à laquelle vous appartenez a été appelée pour venir en aide à cette entreprise familiale qui préserve et fait vivre depuis 5 générations un des savoir-faire helvétiques les mieux gardés.

Saurez-vous relever le défi ?!
Et réussirez-vous à identifier les différents facteurs de risque à l'origine de ces nombreux cas de TMS ?



30 minutes de jeu et 15 minutes de débriefing



8 participant.es maximum par groupe



Aucun prérequis nécessaire



Uni'scape

Echappez aux risques professionnels !

unisanté

Centre universitaire de médecine générale
et santé publique • Lausanne

Le prestigieux restaurant «L'Accord des Alpes» est sur le point de décrocher la Toque d'Or, la célèbre distinction convoitée par les restaurants du monde entier.

Mais avant de pouvoir prétendre à cet honneur, l'équipe doit encore procéder à quelques ajustements.

En effet, cette récompense couronne non seulement l'excellence culinaire (atteinte depuis plusieurs années par le restaurant) mais également la gestion exemplaire des équipes, notamment en matière de prévention du stress et des risques psychosociaux !

En tant que spécialistes, vous êtes appelés pour aider le restaurant à atteindre son objectif ambitieux.

Saurez-vous relever ce défi savoureux ?

Serez-vous capable de trouver les ingrédients permettant de créer l'environnement de travail le plus propice au bien-être de l'équipe ?



30 minutes de jeu et 15 minutes de débriefing



8 participant.es maximum par groupe



Aucun prérequis nécessaire

