



~ ÉQUIPIER DE PREMIÈRE INTERVENTION (EPI) ~

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :
Stéphane DELRUE

INTERVENANT :
Intervenant spécialisé

PUBLIC CONCERNÉ :
Personnel de l'Hôtellerie Restauration

PRÉREQUIS :
Être en activité sur un poste en Hôtellerie restauration

OBJECTIFS :
Former le personnel à réagir efficacement face à un sinistre en préservant la vie des occupants. Identifier et prévenir les causes d'éclosion d'incendie. Première intervention sur sinistre.

COMPÉTENCES ACQUISES :
A l'issue de la formation, le candidat sera capable d'adopter les bons comportements en cas d'incendie et d'apprendre à manipuler et à intervenir avec un extincteur sur un départ de feu réel.

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	7h	7h
TARIFS	350 Euros HT	1800 Euros HT
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12
DATE	contacter l'école des chefs	selon vos disponibilités



PROGRAMME

ENSEIGNEMENT THÉORIQUE

- ~ La combustion
- ~ Le triangle de feu
- ~ La combustion suivant l'état de la matière
- ~ Les classes de feu
- ~ La propagation du feu
- ~ Les agents extincteurs
- ~ Les extincteurs
- ~ Les R.I.A
- ~ Le message d'alerte
- ~ L'accueil des secours
- ~ L'évacuation

ENSEIGNEMENT PRATIQUE

- ~ Exercices sur feux réels avec simulateur de feu (sans risque de pollution pour l'environnement) avec :
 - ~ Extincteur à eau pulvérisée,
 - ~ Extincteur à CO2,
- ~ Mise en œuvre de R.I.A
- ~ Sensibilisation aux fumées (générateur de fumée)

BILAN DU STAGE

Une attestation individuelle est remise à chaque participant
 Une attestation collective est remise au chef d'établissement



à l'école des chefs

21 Allée de l'Ordinaire La Citadelle 62000 ARRAS

contact@alecoledeschefs.com

06.69.44.30.30

www.alecoledeschefs.com



ProSapiens

