



~ 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 :

Etre 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.

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	7h	7h
TARIFS	350 Euros HT	2500 Euros HT
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12
DATE	contacter l'école des chefs	selon vos disponibilités

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Vidéo projecteur, paper-board Memento des interventions remis à l'issue de la formation à chaque participant. Exercice pratique avec extincteurs

ÉVALUATIONS :

Quizz d'évaluation

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

