

Equipier de Première Intervention (EPI ERP N et O)

Apprenez à manipuler un extincteur et un RIA, formation répondant au règlement de sécurité contre l'incendie - **Etablissements Recevant du Public**

type N : Restaurants et débits de boissons | type O : Hôtels et autres établissements d'hébergement



Objectifs pédagogiques

- Connaître les consignes de sécurité incendie applicables sur site
- Etre conscient de l'importance de la prévention du risque incendie et savoir l'appliquer au quotidien
- Acquérir les fondamentaux liés à l'incendie et adopter un comportement adéquat face à un feu naissant
- Connaître le Système de Sécurité Incendie (SSI)
- Reconnaître le type de feu, déterminer l'agent extincteur approprié, manipuler l'extincteur et/ou le RIA
- Evacuer les locaux dans le calme et mettre le bâtiment en sécurité (gaz, électricité, VMC...)
- Déclencher l'alarme incendie et donner l'alerte aux secours extérieurs
- Effectuer un dégagement d'urgence sur une victime située dans une chambre enfumée

Organisation

 Public concerné Ensemble du personnel	 Durée 3h30 à 4h	 Effectifs Jusqu'à 12 stagiaires / groupe
 Déroulement Chez vous (intra-entreprise)	 Méthodes pédagogiques Exposés interactifs, vidéos, visite participative des locaux, démonstrations, exercices de manipulation et mises en situation	

Documents remis

Signature du registre de sécurité incendie
Attestation individuelle de formation
Aide mémoire pour chaque participant



Nous contacter

☎ 09 86 23 33 22 ✉ contact@protectup.fr



Contenu

Partie théorique avec des applications pratiques



Définition d'un Etablissement Recevant du Public (ERP)

- *type N : Restaurants et débits de boissons*
- *type O : Hôtels et autres établissements d'hébergement*

Les consignes de sécurité applicables sur site

Les rôles et missions des EPI

La théorie du feu

- *Triangle du feu*
- *Classes de feu*
- *Procédés d'extinction*

Le feu

- *Causes des départs de feu*
- *Risques et dangers*
- *Modes de propagation*
- *Conséquences sur les personnes, les biens et l'environnement*
- *Moyens de prévention*

Les moyens d'extinction

- *Types et principes de fonctionnement*
- *Mise en œuvre et sécurité d'utilisation*

L'évacuation spécifique à votre ERP type N et O

- *Moyens facilitant l'évacuation – Prévention au quotidien*
- *Rôle des guide-files et serre-files*
- *Signal d'alarme et alerte des secours extérieurs*
- *Mise en sécurité du poste de travail et des locaux*
- *Mise en sécurité des PMR*
- *Chemins et point(s) de rassemblement*

L'utilisation de différents agents extincteurs sur feu(x) réel(s)

- *Bac à gaz écologique*

La visite partielle du site : repérage des dispositifs contre l'incendie et des organes de mise en sécurité

La manipulation du Système de Sécurité Incendie (SSI)

Votre intervenant au sein de l'équipe PROTECT'UP

Formateur en sécurité incendie

« Un verre d'eau suffit pour éteindre un feu lors de la 1^{ère} minute, un seau d'eau est nécessaire dans la 2^{ème} minute, et seule une citerne d'eau pourra circonscrire l'incendie dès la 3^{ème} minute. »

N'attendez plus pour vous former !

