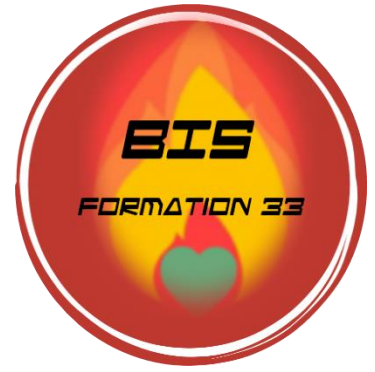


EPI 3



Equipier de P Remière Intervention

Établissement recevant du public / code du travail

Article : R4227-28

Article : R4227-39

APSAD R6

- ✓ Objectifs de la formation → Être capable de :
 - Réduire au maximum le risque d'incendie
 - Faire face à des situations d'urgence dues à l'incendie
 - Utiliser en sécurité un extincteur sur un feu naissant
 - Mettre les occupants de l'établissement en sécurité
- ✓ Public visé : Tout public
- ✓ Conditions d'accès : contact par mail, téléphone ou via www.bisformation33.com
- ✓ Memo incendie
- ✓ La formation EPI 3 se déroule sur 3,5H de face à face pédagogique.
- ✓ Le nombre de stagiaires pourra varier entre 2 et 12.
- ✓ Le matériel de formation fourni par le formateur :
 1. Matériel informatique (vidéo projecteur, ordinateur...)
 2. Extincteurs CO2
 3. Extincteurs à eau pulvérisée *sans additif*
 4. Générateur de flamme
 5. Simulateur de feux de friteuse
 6. Bouteille de gaz

Techniques pédagogiques utilisées

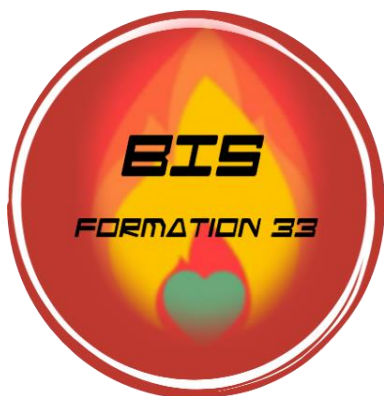
- Exposé participatif
- Exposé interactif
- Etudes de cas
- Démonstration en temps réel
- Démonstration commenté justifié
- Mise en situation professionnelle

Toutes ses différentes techniques seront utilisées au cours de la formation en fonction des parties abordées et du public

Programme

- Présentation (5min)
- Partie 1 : Les fondamentaux de l'incendie (45min)
 - ✓ Etre capable de reconnaître les différents éléments qui composent le feu.
 - ✓ Reconnaître les dangers du feu et des fumées.
- Partie 2 : Principes et procédés d'extinction (25min)
 - ✓ Etre capable de reconnaître l'extincteur approprié à la situation.
 - ✓ Etre capable de réagir en cas de feux de gaz.
 - ✓ Etre capable de réagir en cas de feux d'auxiliaire de cuisson.
- Partie 3 : Sensibilisation à l'évacuation (20min)
 - ✓ Etre capable de reconnaître le signal d'alarme.
 - ✓ Etre capable d'évacuer un établissement en feux.
 - ✓ Etre capable de mettre les occupants d'un établissement en sécurité.

- Partie 4 : Conduite à tenir (15min)
 - ✓ Etre capable de réagir en cas de départ de feux, sans se mettre en danger.
 - ✓ Etre capable d'appeler les secours adaptés à la situation.
- Partie 5 : Visite d'établissement (30min)
 - ✓ Etre capable de reconnaître les moyens de secours à disposition dans son établissement.
- Partie 6 : Exercices d'extinction sur feux réels (45min)
 - ✓ Etre capable de manipuler les différents extincteurs sur feu réel.
 - ✓ Etre capable d'éteindre un feu d'auxiliaire de cuisson.
- Partie 7 : Evaluation de la formation (15min)



BIS formation33
bisformation33@gmail.com
06.45.89.64.50