

FICHE FORMATION

REMISE À NIVEAU CHEF D'ÉQUIPE DE SERVICE DE SÉCURITÉ INCENDIE ET D'ASSISTANCE À PERSONNES RAN SSIAP 2

PUBLIC

Chef d'Équipe de Service de sécurité Incendie et d'Assistance à Personnes

PRÉREQUIS

Être titulaire du SSIAP2 ou d'un diplôme équivalent (délivrance du SSIAP2 par équivalence)
Être titulaire d'une attestation de formation au secourisme (SST, PSE1, AFPS, PSC1) en cours de validité
Aptitude médicale attestée par un certificat médical datant de moins de 3 mois

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

La proposition de formation est faite dans les dix jours ouvrés suivant la demande du client
Une formation prévue par mois de septembre à juin (Planning Prévisionnel disponible sur demande ou voir dates de formation sur le devis)

OBJECTIFS

Maintenir les compétences de Chef d'Équipe de Service de Sécurité et d'Assistance à Personnes

PROGRAMME

Conforme au programme défini dans l'arrêté du 2 mai 2005 modifié relatif aux missions, à l'emploi et à la qualification du personnel permanent des services de sécurité incendie des établissements recevant du public et des immeubles de grande hauteur

FONDAMENTAUX DE SÉCURITÉ INCENDIE

Rappels sur les fondamentaux et principes généraux de sécurité incendie au regard du règlement d'incendie

Fondamentaux de sécurité incendie :

- Évacuation des occupants
- Accessibilité et mise en service des moyens de secours
- Principes généraux (déclinaison du règlement) de sécurité
 - Implantation – dessertes et voiries – isolement
 - Matériaux de construction
 - Cloisonnement / -Aménagement
 - Dégagement
 - Désenfumage
 - Éclairage normal et de sécurité
 - Installations techniques
 - Moyens de secours – alarme

FICHE FORMATION

MISE EN SITUATION D'INTERVENTION

Conduite à tenir pour procéder à l'extinction d'un début d'incendie

Mise en application globale des acquis opérationnels dans le cadre de l'intervention de l'équipe de sécurité

L'action face à différents contextes :

- Évacuation des occupants et prise en charge d'une victime
- Méthode d'extinction d'un début d'incendie
- Protection individuelle
- Levée de doute, etc.

L'utilisation des moyens de communication mobiles

PRÉVENTION

Évolution de la réglementation en matière de prévention et d'accessibilité

Évolution de la réglementation (nouveaux textes, ...)

Accessibilité du public

MOYENS DE SECOURS

Évolution de la réglementation en matière de moyens de secours

Agents extincteurs / Moyens d'extinction

SSI

GESTION DU PC SÉCURITÉ

Gestion du PC en situation de crise

Gestion d'une alarme

Alerte des sapeurs-pompiers et réception des secours (ERP/IGH)

Gestion d'une évacuation

Compte-rendu à la hiérarchie

ORGANISATION D'UNE SÉANCE DE FORMATION

Formation des agents de l'équipe

Les méthodes pédagogiques :

- Pratique de l'animation
- Déroulement chronologique d'une séance

L'ÉQUIPE DE SÉCURITÉ INCENDIE

Organisation, fonctionnement et gestion de conflits de l'équipe de sécurité

Organiser l'accueil d'un nouvel agent

Motiver son équipe et organiser des exercices quotidiens

Gérer les conflits

Gestion des documents administratifs

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation théorique se fait en salle grâce à un support vidéo-projeté et des livrets "stagiaire".

Matériel (selon arrêté du 2 mai 2005 modifié) :

Plateau Feu équipé

PC Sécurité avec Émetteur/Récepteur et téléphone

Système de Sécurité d'Incendie

Système informatisé de réponses pour l'épreuve QCM (QUIZBOX)

FICHE FORMATION

VALIDATION

Attestation de formation remise à l'issue de la formation

DÉBOUCHÉS

Chef d'Équipe de Service de Sécurité et d'Assistance à Personnes

RÉSULTATS SUR LA PÉRIODE 2020-2021 (SSIAP 1, 2 ET 3) :



NOMBRE DE STAGIAIRES

Groupe de 4 à 15 stagiaires maximum

LIEU

Institut Nicolas BARRE – Armentières

DURÉE

21 heures

TARIF

Voir devis

ACCESSIBILITÉ

Les locaux de l'Institut sont accessibles aux personnes à mobilité réduite

Adaptation pédagogique possible pour les personnes handicapée, tutorée par le référent handicap de la structure

CONTACT(S)

Le Service Formation Continue propose un accueil physique, téléphonique et par mail :

-du lundi au vendredi

-de 8h30 à 17h