



# Evacuation Incendie

 3.5h

 1/2 jour

 nous contacter

## Prérequis

Avoir une compréhension du français et pouvoir effectuer les mises en situation d'accidents simulés.

## Public

Toute personne travaillant dans le secteur hôtellerie-restauration.

## Objectifs de la formation

- Acquérir des connaissances élémentaires théoriques et pratiques dans le domaine de la sécurité incendie
- Faire évacuer le personnel en respectant les règles de sécurité
- Alerter les secours adaptés

## Contenu de la formation

- Rappel réglementaire
- L'alerte des services de secours
- Les moyens d'évacuation (alarme, signalisation, les consignes de sécurité, le plan d'évacuation)
- Le déroulé de l'évacuation
- Rôle et les missions des équipiers d'évacuation
- Visite des locaux afin de repérer tous les éléments nécessaires à l'évacuation
- Exercice d'évacuation

## Modalités pédagogiques

Cette formation d'une durée d'une demi-journée, essentiellement pratique est effectuée à partir de démonstrations, de mises en situation pédagogiques. Au cours de la formation, un exercice d'évacuation est réalisé.

## Modalités d'évaluations

Lors de la formation, une évaluation formative est organisée par le formateur. Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant à l'issue de la formation.

## Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel ou visioconférence

**INTER** : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

**INTRA** : nous contacter

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

## Nos formateurs

L'ensemble de nos formateurs justifie d'une expérience reconnue dans le domaine de l'hôtellerie et du service d'étage.