



FORMATION₄S by Michael Manceau

Secourisme Sport Sécurité Self-défense

OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES

« La surveillance des établissements doit être assurée pendant la présence du public. De plus, en fonction de son type et de sa catégorie, le personnel attaché à la sécurité dans les établissements doit être titulaire de la qualification attachée à son emploi » (art MS 45, 46 et 48 du règlement de sécurité contre les risques incendie et de paniques dans les établissements recevant du public) Arrêté du 2 mai 2005 modifié

OBJECTIF

Permettre au stagiaire de maintenir à jour ses compétences concernant sa mission de chef de service de sécurité incendie.

MISSION

Assurer la sécurité des personnes et la sécurité incendie des biens.

PUBLIC CONCERNE

Les personnes possédant une qualification de chef de service sécurité incendie et pouvant justifier d'une activité au sein d'un service de sécurité incendie dans les trois années précédant la formation.

PRÉ REQUIS

- Être titulaire du SSIAP 3
- Avoir pratiqué en tant que SSIAP 3 pendant 1607h durant les 36 derniers mois
- SST ou PSE1 en cours de validité ou PSC1 de moins de deux ans.



DÉLAI D'ACCÈS

Aucun.

DURÉE

21h sur 3 jours – Horaires 08h30-12h30 et 13h30-16h30
Rythme hebdomadaire : 35h

LIEU DE FORMATION

Dans le centre FORMATION4S (intra ou inter-entreprise)

TARIFS

400 euros

ACCESSIBILITÉ

Pour les personnes en situation de handicap ou avec des restrictions médicales merci de le signaler à votre inscription ou lors de votre entrée en stage.

NOMBRE DE STAGIAIRES

15 personnes maximum

METHODE DE VALIDATION

Délivrance d'une attestation de maintien des connaissances conforme à l'annexe XII de l'arrêté du 02 mai 2005.
Présence obligatoire à l'ensemble des séquences programmées au recyclage.
Dans le cas de défaillance notoire, le centre pourra proposer une remise à niveau.
Une appréciation sur les actions du stagiaire pendant les séquences pratiques ou l'étude de cas devra être transmise à l'employeur.

PROGRAMME / CONTENU

Conformément à l'annexe IV de l'arrêté du 02 Mai 2005 modifié

Réglementation

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

Notion de droit civil et pénal

- Délégation de pouvoir et de signature
- Responsabilité civile et pénale
- Délit de mise en danger de la vie d'autrui

Fonction maintenance

- Les contrats de maintenance des installations de sécurité

Étude de cas

- Analyse d'un projet de construction et d'aménagement
- Lecture de plan

Accessibilité des personnes handicapées

- Mise en application des obligations réglementaires en matière d'accessibilité aux handicapés dans les ERP. Réglementation. Analyse et retour d'expérience

Analyse des risques

- Document unique. Plan de prévention. Évaluation des risques de travaux par points chauds
- Évaluation du maintien du niveau de sécurité

Moyens de secours

- Évolution de la réglementation en matière de moyens de secours
- SSI
- Moyens d'extinction
- Agents extincteurs

METHODES PEDAGOGIQUES

- Alternance de partie théorique et pratique
- Participatives et actives

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Plateau technique avec un PC sécurité équipé d'un SSI
- Outils informatiques
- Une aire de feu
- Local enfumé par des fumées froides et non toxiques
- Livret de cours
- Vidéos

Les caractéristiques de notre centre

Le centre dispose de locaux sportifs et de salles de travail spécialement étudiés pour offrir un environnement convivial, propice aux échanges et à la vie de groupe.

Mise à disposition de locaux :

Salle polyvalente d'une capacité de 200 personnes
2 salles omnisports dont 1 avec tribunes 700 places
1 salle d'arts Martiaux
3 salles de danse équipées avec sono
1 salle de billard français
4 salles de formation modulables pouvant accueillir de 3 à 30 personnes
2 salles pour l'encadrement pédagogique
Équipements adaptés : vidéo projecteur, sonorisation, tableau blanc, paperboards, minibus de 9 places à disposition sur demande.

Hébergement :

Capacité de 44 personnes, 20 chambres à lits jumeaux avec salle d'eau privative, 2 chambres à lit double, accessibles aux personnes handicapées.
Lits de 2 mètres, draps fournis
Espace de travail dans chaque chambre
Espace détente avec TV et borne WIFI

Restauration :

En self-service ou en salle, alimentation variée et équilibrée. Formule au choix : restauration collective ou repas traiteur

Les plus de notre centre

CHOLET, au cœur de la région des Pays de la Loire
Notre centre est situé en centre-ville, à 5 mn de la gare SNCF et routière, du cinéma, du théâtre et des commerces

Facilité d'accès aux activités touristiques et culturelles : le Puy du Fou, le parc Oriental de Maulévrier...
Parking privé de 47 places
Proximité d'autres installations sportives : terrain de foot synthétique, salle de tennis avec 5 courts couverts, salle omnisports équipée pour Roller Hockey, terrain de pétanque.



47/50 rue Darmaillacq, 49300 CHOLET

☎ 02 41 49 06 30

✉ jf.accueil.formation@orange.fr



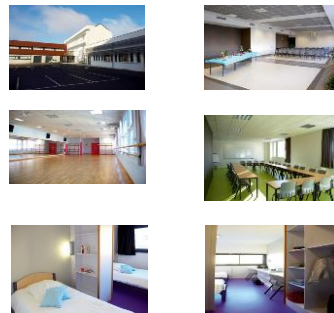
www.jf-accueil-formation.fr

Centre d'accueil et de formation



Pour tous, avec chacun

Découvrez des prestations uniques adaptées à vos besoins



Groupes sportifs

Nos Prestations

- Installations sportives, gymnase, salle d'arts martiaux, terrains de sports, salles de formation...
- Hébergement et restauration, repas adaptés

Tout sur place !

Vos besoins

Pour les sportifs en préparation de compétition ou en perfectionnement technique, vos stages d'entraîneurs, éducateurs sportifs, joueurs, arbitres, encadrants, bénévoles...



Entreprises

Nos Prestations

- Mise à disposition de salles de réunion, de formation, salle de conférence et de séminaire
- Repas traiteur

Centre ville !

Vos besoins

Pour vos séminaires, vos formations, vos réunions, vos événements ou vos manifestations exceptionnelles :
Arbre de Noël, Assemblées
Généralistes, soirée de fin d'année...
Possibilité d'accueillir jusqu'à 200 personnes...

JF ACCUEIL & FORMATION

Un environnement convivial, propice aux échanges et à la vie de groupe.
Gare à 5 min, 47 places de stationnement, hébergement 22 chambres, cafétéria, espace détente

Organismes de formation

Nos Prestations

- Mise à disposition de salles de formation, salle de détente, matériel vidéo
- Restauration adaptée
- Hébergement

Sur mesure !

Vos besoins

Pour animer vos stages de formation, accueillir et héberger vos stagiaires, vos formateurs

