FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

Sécurité incendie en boulangerie : Manipulation des extincteurs, normes et conduite à tenir en cas de départ de feu en 1 journée

Le 12/11/2026

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, le participant sera capable de :

- Identifier les classes de feux et choisir l'agent extincteur adapté (Eau, CO2, Poudre).
- Manipuler avec assurance et en toute sécurité les différents extincteurs sur feux réels.
- Connaître les normes de sécurité incendie applicables aux Etablissements Recevant du Public (ERP) et à la boulangerie.
- Réagir efficacement face à un départ de feu (donner l'alerte, évacuer, sécuriser les personnes).
- Appliquer les règles de prévention au quotidien liées aux risques spécifiques du métier (fours, graisses, farines).

CONTENU

AVANT LA FORMATION

- Entretien téléphonique avec le formateur afin de personnaliser votre formation.
- Le programme de formation ci-dessous pourra donc être modifié gratuitement en fonction de vos attentes.

JOUR 1 : Manipulation technique des extincteurs, normes et gestion des départs de feu
MATIN : Manipulation technique et pratiques d'extinction (Seulement technique et manipulation)

- **Technique et typologie des équipements d'extinction**
  - Les classes de feux (A, B, C, D, F) et leur correspondance avec les agents extincteurs (Eau pulvérisée avec additif, CO2, Poudre).
  - Anatomie, fonctionnement et règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation d'un extincteur.
  - Distance d'attaque, positionnement face au vent/courant d'air et appréciation de la propagation.
- **Mise en pratique sur feux réels (Plateau technique / Bac à feu)**
  - Exercices individuels de manipulation et de dégoupillage sous pression.
  - Extinction de feux réels simulés : feux de solides (classe A), feux de liquides/huiles (classe B/F) et feux d'origine électrique.
  - Entraînement à la manipulation des extincteurs à eau pulvérisée et au CO2.

APRÈS-MIDI : Normes ERP, risques spécifiques et conduite à tenir en cas de départ de feu

- **Cadre réglementaire et normes de sécurité incendie**
  - Les obligations réglementaires relatives aux ERP (Établissements Recevant du Public) et au Code du travail.
  - Rôle des équipements de sécurité : registres, éclairage de sécurité, plans d'évacuation, extincteurs.
- **Risques spécifiques à l'activité de boulangerie**
  - Analyse des facteurs de risque : chauffe des fours, friteuses (huiles de cuisson), poussières de farine (risque d'explosion), surchauffes électriques et emballages.
  - Mesures de prévention au quotidien et consignes d'arrêt d'urgence (coupure gaz, électricité, extraction).
- **Conduite à tenir face à un départ de feu et évacuation**

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

  - Chronologie des réflexes : donner l'alerte (services de secours), évaluer la situation, évacuer.
  - Organisation de l'évacuation : guidage des clients, évacuation du personnel, gestion des PMR et point de rassemblement.
- **Mise en pratique :** Visite guidée des locaux pour repérer les organes de sécurité et simulation d'une alerte avec exercice d'évacuation.

FIN DE LA FORMATION

- Débrief de la formation avec le formateur pour consolider vos connaissances.

PREREQUIS

Aucun pré-requis nécessaire pour suivre la formation utilisation d'extincteur

PUBLIC VISE

Ouvert à tous. Tout salarié en entreprise ou un établissement recevant du public. Toute personne souhaitant apprendre à utiliser un extincteur.

- Formation individuelle ou collective (garantie à partir du premier inscrit)
- Formation assurée au sein de vos locaux ou dans une salle de formation dans la ville de votre choix
- Dates de votre choix sans surcoût
- Entretien téléphonique préalable avec notre formateur afin de personnaliser votre formation
- Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation
- Horaires : de 9h à 12h00 et de 13h00 à 17h
- Nombre de participants : de 1 à 20 participants (au delà nous consulter)
- **Formation accessible à toutes personnes porteuses de handicap. Locaux adaptés.**

DUREE

7 heures

PEDAGOGIE

Montée en compétence assurée par l'association d'un contenu théorique et pratique. Etude de cas concrets en rapport avec votre quotidien professionnel.

Moyens et supports pédagogiques :

- Remise d'un support pédagogique
- Echanges interactifs
- Intervention d'un formateur expert dans son domaine

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Exercices corrigés, études de cas réels, mise en application concrète et utile
- Évaluation pour valider vos acquis en fin de formation

Profil du formateur :

- Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation.
- Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.
- Formateur référent : M.Lacave Téléphone : 05 31 60 07 07

Une attestation de formation sera délivrée au stagiaire.

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité :
76820087382