

Fiche formation

Intitulé de l'action : **Chef d'équipe en Sécurité Privée**

Titre professionnel BAC +2 de niveau 5 – Inclus SSIAP 3

Public concerné, nombre,	Scolaires, demandeurs d'emploi, reconversion professionnelle,
Prérequis, modalités d'accès	<p>Conditions d'entrée et prérequis nécessaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Titulaire d'un BAC, BAC Professionnel ou équivalence BAC, BP ATPS, • Entretien de motivation • Bonne condition physique • Bonne moralité • Carte professionnelle CNAPS à jour • SST ou équivalence à jour serait un plus • SSIAP 1 souhaitable • Excellente présentation et sens aigu des responsabilités • Aide à la constitution des dossiers d'inscription. • Formation accessible au PSH sur avis médical • Délais d'accès (limite d'inscription)
Présentation générale (problématique, intérêt)	<ul style="list-style-type: none"> • Le Chef d'équipe en sécurité privée permet d'obtenir la qualification professionnelle nécessaire à l'emploi de chef d'équipe, adjoint de service en sécurité sureté mais également celle de chef de service en sécurité incendie (SSIAP 3). Il se prépare en alternance sur 01 an en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Obtention d'un titre RNCP de niveau 5 Brevet – Certificateur Formaplus3B Venissieux 69. • Favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle sur un métier porteur, • Permettre le maintien ou l'évolution dans l'emploi, • Favoriser le développement des compétences et l'accès à un niveau de qualification Professionnelle de Niveau 5, • Contribuer à la sécurisation des parcours professionnels, poursuite d'étude. <p>Taux de réussite : Situé entre 90 et 100% - Voir mise à jour actualisée site internet MFR.</p>
Contenu de la formation	<p>Partie sureté – chef d'équipe :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Management et motiver une équipe • Organisation d'un service • Organisation du travail • Planification d'un projet, d'une prise de site • Elaboration d'un memento • Rôle et positionnement du manager • Droit du travail • La convention collective • Le code de sécurité intérieure • Les différents entretiens • Le relationnel client • Le service RH • Le bulletin de salaire • Le devis • La formation des personnels • Les écrits de service • L'ordre judiciaire et les différents domaines de la sécurité publique <p>Partie incendie – Chef de service :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le feu et ses conséquences • La sécurité incendie et les bâtiments • La réglementation incendie • Gestion des risques • Conseil au chef d'établissement • Correspondant des commissions de sécurité

	<ul style="list-style-type: none"> • Le management de l'équipe de sécurité • Le budget du service sécurité <p>Les matières générales sont rattachées à des modules professionnels (Mathématiques=Salaire, devis, Français=Les entretiens et les écrits de service)</p>
<p style="text-align: center;">Modalités pédagogiques</p>	<p>Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Une équipe pédagogique EXPERTE pour assurer les cours ▪ L'animation de la formation est effectuée en totale conformité avec le référentiel pédagogique de l'éducation nationale. ▪ La lisibilité de la formation est appliquée à travers un référentiel de formation détaillé et précis. <p>Outils pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Salle de cours équipées et dédiées à cette formation :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Tableaux, vidéoprojecteurs disponibles dans toutes les salles - Réseau informatique accessible dans toutes les salles de l'établissement (connexion internet haut débit), salle informatique, bâtiments et matériel conforme à la réglementation (CNAPS) • <u>Matériels et installations spécifiques :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Matériel SST : Mannequins, défibrillateur automatique - SSI catégorie « A » de l'établissement et pédagogique - Plateforme technique : matériel générateur de flamme et d'extinction des feux - Emetteurs-récepteurs - Divers accessoires pour simuler des scénarios de prévention de malveillance - Magasin d'application relié au PC : système vidéoprotection, portique de détection, alarme intrusion, capteurs/détecteurs ponctuels sur marchandises, antivols, 2 zones de détection par détecteurs volumétriques - PC sécurité - 15 extincteurs CO2 et 15 extincteurs H2O dédiés à la formation - 1 bac à feu écologique – 1 maison feu - Boîtiers Quizz box - Centre de ressources (livres, répertoires professionnels, documentation généraliste et spécialisée dans les domaines professionnels cités en référence, vidéos...) - Séquences vidéo relatives à la sécurité incendie. - Supports de cours individualisés remis aux stagiaires (Livres) - Circuit de vérification et de ronde avec contrôleur de ronde. - Salle de cours propre à la dispense de matière physique/Chimie • Les candidats sont mis en situation professionnelle aussi bien dans le domaine de la sécurité sureté qu'incendie par des exercices théoriques et pratiques. Ils sont également suivis dans les matières générales avec différents contrôles écrits. • Modalités : <ul style="list-style-type: none"> - Priorité en présentiel. Possibilité de passer en ligne avec site dédié propre à l'établissement (IENT) ou les cours sont disponibles. • Stage en entreprise : <ul style="list-style-type: none"> - Apprentissage obligatoire - Alternance.
<p style="text-align: center;">Compétences / Capacités professionnelles visées</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le chef d'équipe en sécurité et ou SSIAP 3, exerce ses fonctions sur des sites publics, commerciaux, industriels, événementiels, récréatifs, culturels ou cultuels. Il/elle est chargé(e) d'assurer la sécurité des biens meublés et immeubles ainsi que celles des personnes. Il/elle intervient au sein de structures dotées d'un service interne de sécurité ou pour le compte d'une entreprise privée de sécurité habilitée. Responsable et conseiller technique, sa capacité opérationnelle lui permettra de s'adapter en fonction des moyens mis à disposition par l'entreprise.
<p style="text-align: center;">Durée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée : Sur 1 an, 12 semaines d'école sur l'année, le reste en entreprise. • 35 heures semaine : • Horaires d'école : 08 heures 00 – 12 heures / 13 heures 30 – 17 heures 30 avec une pause à 10 heures et 15 heures, à l'exception du lundi début de cours à 13 heures 30 et fin de cours le vendredi à 16 heures 30. • Internat possible
<p style="text-align: center;">Dates</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Suivant calendrier éducation nationale et de l'établissement scolaire
<p style="text-align: center;">Lieu(x)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lieu : Maison Familiale Rurale de Vercel, 36 rue de Jésus 25530 Vercel 03 81 56 39 40 – mfr.vercel@mfr.asso.fr • Références de l'établissement : N° de Déclaration d'Existence : 43250148225 – N° Siret : 77835631100010 - Statut juridique : Association loi 1901 – N° Déclaration à la Préfecture : 2006-2403-01496 – Organisme référencier qualité, certifié CNAPS (FOR-025-2023-06-11-20180631995) et enregistré en Préfecture centre examen SSIAP (Ref n° 0003).

	<ul style="list-style-type: none"> • Etablissement permettant l'accès aux personnes handicapées • Accessibilité en véhicule, transport en commun, • Parking : Gratuit à disposition • Navette gratuite possible pour les stagiaires utilisant le train : <ul style="list-style-type: none"> - Prises en charge le lundi en gare de Valdahon pour accéder à la MFR - Départ le vendredi à 16 heures 30 de la MFR pour un retour en gare à Valdahon. • Salle de repos disponible gratuite : Chauffée avec micro-onde et réfrigérateur à disposition pour un repas tiré du sac 								
<p align="center">Coût par participant</p>	<table border="1" data-bbox="450 376 1477 748"> <thead> <tr> <th align="center">Statut</th> <th align="center">Tarif</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apprenti avec internat</td> <td>1404 €/12 semaines, soit 117 €/semaine</td> </tr> <tr> <td>Apprenti demie pension</td> <td>702 €/12 semaines, soit 58.5 €/semaine</td> </tr> <tr> <td>Apprenti externe</td> <td>0€</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Pour tous les élèves, en plus des tarifs ci-dessus, 30€ pour l'adhésion à l'association des élèves • Etablissement non soumis à la TVA – Tous financements <p>Options :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Repas possible en restauration scolaire à l'unité : 08€ le repas du midi • Internat possible en pension complète à la semaine : 100€ 	Statut	Tarif	Apprenti avec internat	1404 €/12 semaines, soit 117 €/semaine	Apprenti demie pension	702 €/12 semaines, soit 58.5 €/semaine	Apprenti externe	0€
Statut	Tarif								
Apprenti avec internat	1404 €/12 semaines, soit 117 €/semaine								
Apprenti demie pension	702 €/12 semaines, soit 58.5 €/semaine								
Apprenti externe	0€								
<p align="center">Responsable de l'action, Contact</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nom, Prénom du responsable de l'action : M. Hervé GALMICHE, directeur M. Steve MEYER, directeur adjoint M. PAGES Jérôme responsable de classe mfr.vercel@mfr.asso.fr / 03.81.56.39.40 								
<p align="center">Formateurs, animateurs et intervenants</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'animation de la formation est réalisée par des formateurs spécialistes et compétents, titulaires des attestations et certificats nécessaires à la réalisation des formations. • Noms des formateurs : Consulter l'organigramme lors de l'entretien ou remis à l'entretien • Le coordinateur et responsable de l'action dispose des compétences nécessaires pour accompagner l'équipe pédagogique tout comme les candidats dans leurs parcours. 								
<p align="center">Suivi de l'action</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sur le centre de formation : <ul style="list-style-type: none"> - Un bilan est fait chaque début et fin de semaine par le responsable de classe - Les élèves émargent tous les jours une feuille de présence - Des RVO sont programmés par les encadrants - Les intervenants – formateurs émargent le présentiel des stagiaires tout comme le référentiel de formation qu'ils ont dispensé. • En entreprise : <ul style="list-style-type: none"> - Des émargements journaliers sont mis en place. - Une visite est faite par le lycée auprès du tuteur et un bilan est établi. • En fin de formation : <ul style="list-style-type: none"> - L'apprenant bénéficiera d'un ensemble de documents retraçant : <ul style="list-style-type: none"> - Un bilan de son parcours - Les attestations et diplômes validés au cours de son cursus de formation - Accompagnement administratif si besoin – Réinscription etc... • A l'issue de la formation : <ul style="list-style-type: none"> - Un suivi des candidats est réalisé à 06 mois et 01 an. 								
<p align="center">Evaluation de l'action</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Examen : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Titre 5 chef d'équipe, 03 ateliers : <ul style="list-style-type: none"> - QCM – 60 questions - Ecrit sur table – Management d'une équipe - Ecrit sur table – Organisation d'une équipe 								

	<ul style="list-style-type: none"> - Ecrit sur table – Etude de cas - Présentation orale d'un rapport en entreprise. ➤ SSIAP 3 : - QCM 40 Questions - Etude de cas – Rédaction d'une notice technique - Epreuve pédagogique, présentation orale d'un sujet au jury examen - Fin de l'action : - Evaluation de la prestation de formation « à chaud » (<i>tour de table et bilan écrit</i>). - Evaluation des acquis au regard des objectifs attendus « à froid » - Remise d'un relevé de notes puis délivrance du diplôme par le rectorat.
<p style="text-align: center;">Passerelles et débouchés possibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exercer en tant responsable de sites dans les secteurs suivants : Sociétés de sécurité, aéroports, collectivités territoriales, entreprises privées, entreprises publiques/établissements publics, établissements de jeux, établissements hospitaliers (hôpitaux, cliniques, ...), parcs de loisirs, stades/enceintes sportives et événementielles, sites portuaires/aéroportuaires • Exercer comme chef de service en sécurité incendie (SSIAP3) • S'orienter sur une spécialité de la sécurité privée (Agent cynophile, convoyeur de fonds, garde rapproché etc....) • Accéder à un niveau licence (CIO) • Concours sécurité publique (Police/Gendarmerie/Douanes...)



Version 1 du 14 septembre 2021