

(Service de sécurité incendie et d'assistance à personne – Chef de service – Remise à niveau)

Public concerné, nombre,	Salariés, demandeurs d'emploi, reconversion professionnelle
Prérequis, modalités d'accès	<p><b>Conditions d'entrée et prérequis nécessaires :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Être titulaire du SSIAP 3</li> <li>● Le recyclage est triennal à date anniversaire de l'obtention examen</li> <li>● Savoir parler, lire et écrire le français, capacité à rédiger une main courante</li> <li>● Être titulaire de l'attestation de formation sauveteur secouriste du travail (SST) valide</li> <li>● Justifier de 1607 heures d'emploi dans la matière à recycler sur les 24 derniers mois.</li> </ul> <p><b>A retenir :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aide à la constitution des dossiers d'inscriptions.</li> <li>● Il n'est pas possible d'accéder à la formation une fois commencée</li> <li>● Formation accessible au PSH sur avis médical</li> <li>● Si dépassement de la date anniversaire ou aucun justificatif d'emploi en incendie, une remise à niveau est nécessaire</li> <li>● Délai d'accès (limite d'inscription)</li> <li>● Durée de validité de la certification : 3 ans puis soumise à recyclage</li> <li>● Pas d'examen – Evaluations de niveau pouvant ajourner le candidat</li> </ul>
Présentation générale (problématique, intérêt)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le recyclage SSIAP 3 permet de maintenir le chef de service dans son emploi et ses missions à savoir : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévention et de lutte contre les incendies dans les ERP et IGH</li> <li>- Conseiller technique – Contact et représentant des commissions</li> <li>- Gestion d'un service - Management</li> </ul> </li> </ul>
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Recyclage d'une qualification professionnelle inscrite au RNCP et CPF</li> <li>● Favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des salariés</li> <li>● Permettre le maintien ou l'évolution dans l'emploi,</li> <li>● Favoriser le développement des compétences des travailleurs</li> <li>● Contribuer au développement économique et culturel et à la promotion sociale des salariés,</li> <li>● Contribuer à la sécurisation des parcours professionnels.</li> </ul>
Contenu de la formation	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Contenu de la formation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1<sup>ère</sup> SEQUENCE : Documents administratifs</li> <li>- 2<sup>ème</sup> SEQUENCE : Commission de sécurité</li> <li>- 3<sup>ème</sup> SEQUENCE : Réglementation</li> <li>- 4<sup>ème</sup> SEQUENCE : Notions de droits civil et pénal</li> <li>- 5<sup>ème</sup> SEQUENCE : Fonction maintenance</li> <li>- 6<sup>ème</sup> SEQUENCE : Etude de cas</li> <li>- 7<sup>ème</sup> SEQUENCE : Accessibilité des PSH</li> <li>- 8<sup>ème</sup> SEQUENCE : Analyse des risques</li> <li>- 9<sup>ème</sup> SEQUENCE : Moyens de secours</li> <li>- 10<sup>ème</sup> SEQUENCE : Organisation d'un service de sécurité</li> </ul> </li> </ul>
Modalités pédagogiques	<p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Une équipe pédagogique EXPERTE pour assurer le recyclage « SSIAP 3 »,</li> <li>● L'animation de la formation est réalisée par des formateurs spécialistes du domaine de la sécurité incendie et titulaires des attestations et certificats nécessaires à la réalisation de formations vérifiées et conservées par le service RH.</li> <li>● L'animation de la formation est effectuée en totale conformité avec le référentiel pédagogique (Arrêté du 2 mai 2005 modifié)</li> <li>● La lisibilité de la formation est appliquée à travers un référentiel de formation détaillé et précis.</li> </ul>

	<p><b><u>Outils pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <u>Salles de cours équipées et dédiées à cette formation</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tableaux, vidéoprojecteurs disponibles dans toutes les salles</li> <li>- Réseau informatique accessible dans toutes les salles de l'établissement (connexion internet haut débit), salle informatique, bâtiments et matériel conformes à la réglementation.</li> </ul> </li> <li>● <u>Matériels et installations spécifiques</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel SST : Mannequins, défibrillateur automatique</li> <li>- SSI catégorie A de l'établissement – SSI pédagogique</li> <li>- Plateforme technique : matériel générateur de flamme et d'extinction des feux</li> <li>- Talkies-walkies</li> <li>- PC sécurité avec vidéosurveillance</li> <li>- 15 extincteurs CO2 et 15 extincteurs H2O dédiés à la formation</li> <li>- 1 bac à feu écologique – 1 maison feu</li> <li>- Boîtiers Quizz box</li> <li>- Centre de ressources (livres, répertoires professionnels, documentation généraliste et spécialisée dans les domaines professionnels cités en référence, vidéos...)</li> <li>- Séquences vidéo relatives à la sécurité incendie.</li> <li>- Supports de cours individualisés remis aux stagiaires (Livres)</li> <li>- Circuit de vérification et de ronde avec contrôleur de ronde.</li> </ul> </li> <li>● <b>Les candidats sont mis en situation par des exercices :</b></li> <li>● <b><u>Théoriques</u></b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle des connaissances par écrits et/ou QCM</li> <li>- Rédaction des écrits de services</li> </ul> </li> <li>● <b><u>Pratiques</u></b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jeux de rôles</li> </ul> </li> <li>● <b><u>Modalités</u></b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uniquement en présentiel</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Compétences / Capacités professionnelles visées</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le Chef de service incendie 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 meubles 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. Sa capacité opérationnelle lui permettra de s'adapter en fonction des moyens mis à disposition par l'entreprise et de gérer efficacement son service dans l'administratif, la formation et l'opérationnel.</li> </ul>
<p><b>Durée</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b><u>Durée minimum</u></b> : 35 heures (Minimum) (8 heures 30 – 12 heures / 13 heures – 16 heures 30 avec une pause à 10 heures et 15 heures)</li> </ul>
<p><b>Dates</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Suivant calendrier de l'établissement ou commande spécifique d'un financeur</li> <li>● Une seule session proposée chaque année, nous consulter</li> </ul>
<p><b>Lieu(x)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b><u>Lieu</u></b> : Maison Familiale Rurale de Vercel, 36 rue de Jésus 25530 Vercel 03 81 56 39 40 – <a href="mailto:mfr.vercel@mfr.asso.fr">mfr.vercel@mfr.asso.fr</a></li> <li>● <b><u>Références de l'établissement</u></b> : N° de Déclaration d'Existence : 43250148225 – N° Siret : 77835631100010 - Statut juridique : Association loi 1901 – N° Déclaration à la Préfecture : 2006-2403-01496 – Organisme référencé qualité, certifié CNAPS (FOR-025-2023-06-11-20180631995) et enregistré en Préfecture centre examen SSIAP (Ref n° 0003).</li> <li>● <b>Etablissement permettant l'accès aux personnes handicapées</b></li> </ul>
<p><b>Coût par participant</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b><u>Formation</u></b> : 647,50€ (Etablissement non soumis à la TVA) – Tout financement</li> <li>● <b><u>Repas possible en restauration scolaire</u></b> : 10€ le repas du midi</li> <li>● <b><u>Internat possible en pension complète</u></b> : 120€ la semaine (Prorata possible)</li> <li>● <b><u>Salle de repos disponible gratuite</u></b> : Chauffée avec micro-onde et réfrigérateur à disposition pour un repas tiré du sac</li> <li>● <b><u>Parking</u></b> : Gratuit à disposition</li> <li>● <b><u>Navette gratuite possible pour les stagiaires utilisant le train</u></b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise en charge le lundi à 08 heures 15 en gare de Valdahon pour accéder à la MFR</li> <li>- Départ le vendredi à 16 heures 30 de la MFR pour un retour en gare à Valdahon.</li> </ul> </li> </ul>

Responsable de l'action, Contact	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Nom, Prénom du responsable de l'action :</b> M. Steve MEYER <a href="mailto:steve.meyer@mfr.asso.fr">steve.meyer@mfr.asso.fr</a></li> </ul>
Formateurs, animateurs et intervenants	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L'animation</b> de la formation est réalisée par des formateurs spécialistes du domaine de la sécurité, et titulaires des attestations et certificats nécessaires à la réalisation de formations.</li> <li>● <b>Noms des formateurs :</b> M. Viale TIANE, M. Sébastien MATHIEU, M. Christophe CHAILLET, M. Christian GUINET, M. Jérôme COULON, Mme Nathalie LANOY</li> <li>● <b>Le coordinateur et responsable de l'action,</b> M. Steve MEYER dispose des compétences nécessaires pour accompagner l'équipe pédagogique tout comme les candidats dans leurs parcours.</li> </ul>
Suivi de l'action	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Sur le centre de formation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un bilan est fait en début et fin de session par le coordinateur</li> <li>- Les stagiaires émargent tous les jours une feuille de présence</li> <li>- Les intervenants – formateurs émargent le présentiel des stagiaires tout comme le référentiel de formation qu'ils ont dispensé.</li> </ul> </li> <li>● <b>En fin de formation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le stagiaire bénéficiera d'un ensemble de documents retraçant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un bilan de son parcours</li> <li>- Les attestations et diplômes validés au cours de son cursus de formation</li> <li>- Accompagnement administratif si besoin</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
Evaluation de l'action	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Examen :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluations continue sur les 35 heures pour délivrance de l'attestation de recyclage</li> </ul> </li> <li>● <b>Fin de l'action :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluation de la prestation de formation « <b>à chaud</b> » (<i>tour de table et bilan écrit</i>).</li> <li>- Evaluation des acquis au regard des objectifs attendus « <b>à froid</b> »</li> </ul> </li> </ul>
Passerelles et débouchés possibles	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Exercer en tant que chef d'équipe dans les secteurs suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul> </li> <li>● Licence HSE</li> </ul>

Version 2 du 8 mars 2024



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
**ACTIONS DE FORMATION**  
**ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE**  
**ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE**