



PLAN DE FORMATION

	Durée	Capsules (cliquer sur le titre pour suivre le lien vers la plateforme YouTube)	Détails
1	11:25	Connaître pour prévenir	Conseils généraux de prévention : risques associés aux chandelles, cigarettes, appareils de chauffage d'appoint, rallonges électriques, BBQ, cuisinière et appareils de cuisson Plan de sécurité incendie Informations et équipements à connaître Normes incendie à respecter dans l'aménagement et la tenue des lieux
2	12:32	Comprendre pour mieux intervenir	Fonctionnement de base du panneau d'alarme incendie Matériel de protection contre l'incendie L'environnement Les lieux sécuritaires Les risques en cuisine et en buanderie Le monoxyde de carbone
3	10:21	Évacuer en toute sécurité	Étapes à suivre en cas d'alarme incendie Informations à fournir au 911 et aux pompiers sur place Consignes d'évacuation Méthodes d'évacuation des personnes à mobilité réduite et équipements d'évacuation Vérification des lieux Actions à prendre après l'évacuation *Au CIUSSS, la plaquette d'évacuation est remplacée par les bandelettes vertes autocollantes <i>Lieu évacué</i>
4	4:47	Éteindre selon les règles	Étapes à suivre en cas de début d'incendie Particularité des feux de cuisson ou d'origine électrique Utilisation d'un extincteur portatif

39 MIN



STRATÉGIES D'ÉVACUATION SELON LE NOMBRE D'EMPLOYÉS

	Durée	Capsules (cliquer sur le titre pour suivre le lien vers la plateforme YouTube)
5	1:03	<u>Stratégie d'évacuation à 1 personne</u>
6	1:51	<u>Stratégie d'évacuation à 2 personnes</u>
7	1:15	<u>Stratégie d'évacuation à 3 personnes</u>