

## Fiche formation

### Intitulé de l'action : **SSIAP 3**

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

Public concerné, nombre,	<b>Salariés, demandeurs d'emploi, reconversion professionnelle</b>
Références Formation :	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Arrêté du 2 mai 2005 relatif aux missions, à l'emploi et à la qualification du personnel permanent des services de sécurité incendie des établissements recevant du public et des immeubles de grande hauteur</li> <li>● <b>Code RNCP</b> : RS5643</li> <li>● <b>Code NFS</b> : 344 : Sécurité des biens et des personnes, police, surveillance</li> <li>● <b>Formacode</b> : 42811 : SSIAP</li> <li>● <b>Durée de validité</b> : 01-01-2022 au 31-12-2026</li> <li>● <b>Certificateur</b> : MINISTERE DE L' INTERIEUR ET DES OUTRE-MER – SIRET 11001401600015</li> <li>● <b>Niveau</b> : Aucun</li> <li>● <b>Le lien de la certification sur France Compétence</b> : <a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5643/#anchor7">https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5643/#anchor7</a></li> <li>● <b>Accès à la formation</b> : Formation continue</li> </ul>
Prérequis, modalités d'accès	<p><b>Conditions d'entrée et prérequis nécessaires :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Être titulaire de l'attestation de formation sauveteur secouriste du travail (SST) valide,</li> <li>● Être apte physiquement, cette aptitude étant attestée par un certificat médical datant de moins de 3 mois. (Modèle de certificat remis par l'OF)</li> <li>● Être titulaire du SSIAP 2 depuis 3 ans à jour de recyclage et justifier de 1607 heures de missions d'incendie dans les 24 derniers mois Ou</li> <li>● Être titulaire d'un titre de niveau IV ou équivalent</li> <li>● Compréhension ainsi que retranscription de la langue française</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>● 10 Stagiaires maximum</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>● Délai d'accès (limite d'inscription)</li> <li>● Durée de validité de la certification : 3 ans puis soumise à recyclage</li> </ul>
Présentation générale (problématique, intérêt)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le SSIAP de niveau 3 permet d'obtenir la qualification professionnelle nécessaire à l'emploi de chef de service en sécurité incendie. Conseiller technique d'un client ou directeur de site, il est à la pointe de la législation et du management en ERP comme en IGH.</li> </ul>
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Obtention d'une qualification professionnelle inscrite au RNCP pour travailler comme chef de service</li> <li>● Favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des salariés sur un métier porteur,</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> <p><b>Taux de réussite</b> : Situé entre 90 et 100% - Voir mise à jour actualisée site internet MFR.</p>
Contenu de la formation	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Contenu de la formation :</b></li> <li>- 1<sup>ère</sup> PARTIE : <b>Le feu et ses conséquences</b></li> <li>- 2<sup>ème</sup> PARTIE : <b>La sécurité incendie et les bâtiments</b></li> <li>- 3<sup>ème</sup> PARTIE : <b>La réglementation incendie</b></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>4<sup>ème</sup> PARTIE : Gestion des risques</b></li> <li>- <b>5<sup>ème</sup> PARTIE : Conseil au chef d'établissement</b></li> <li>- <b>6<sup>ème</sup> PARTIE : Correspondant des commissions de sécurité</b></li> <li>- <b>7<sup>ème</sup> PARTIE : Le management de l'équipe de sécurité</b></li> <li>- <b>8<sup>ème</sup> PARTIE : Le budget du service de sécurité</b></li> </ul>
<b>Modalités pédagogiques</b>	<p><b><u>Moyens pédagogiques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une équipe pédagogique EXPERTE pour assurer la formation « 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 répertoriées et contrôlées 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 conforme 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> <li>- Visites de sites</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</li> <li>- QCM</li> <li>- Rédaction des écrits de services</li> <li>- Elaboration de notices techniques</li> <li>- Présentation orale de différents thèmes</li> </ul> </li> <li>• <b><u>Stage en entreprise :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Possible en fonction de la commande du financeur.</li> </ul> </li> </ul>
<b>Compétences / Capacités professionnelles visées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le chef de service en sécurité incendie exerce ses fonctions sur des sites publics (ERP/IGH), 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 pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Gestion et management du service sécurité</li> <li>• Conseil auprès du chef d'établissement</li> <li>• Correspondant auprès des commissions de sécurité</li> <li>• Suivi des obligations de contrôle et d'entretien des installations en Sécurité</li> <li>• Eventuellement : suivi budgétaire du service</li> </ul> </li> </ul>
<b>Durée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Durée minimum :</u></b> 223 heures (Minimum) dont 7 heures d'examen, 37 heures semaine (8 heures 30 – 12 heures / 13 heures – 17 heures 00 avec une pause à 10 heures et 15 heures)</li> </ul>

Dates	<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>
Lieu(x)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lieu :</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>Références de l'établissement :</b> N° de Déclaration d'Existence : 43250148225 – N° Siret : 77835631100010 - Statut juridique : Association loi 1901 – N° Déclaration à la Préfecture : 2006-2403-01496 – Organisme référencié 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>
Coût par participant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Formation :</b> 4126€ (Etablissement non soumis à la TVA) – Tout financement</li> <li>• <b>Repas possible en restauration scolaire :</b> 10€ le repas du midi</li> <li>• <b>Internat possible en pension complète :</b> 120€ la semaine</li> <li>• <b>Salle de repos disponible gratuite :</b> Chauffée avec micro-ondes et réfrigérateur à disposition pour un repas tiré du sac</li> <li>• <b>Parking :</b> Gratuit à disposition</li> <li>• <b>Navette gratuite possible pour les stagiaires utilisant le train :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise en charge le lundi à 8 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>Noms des formateurs :</b> M. Viale TIANE, M. Sébastien MATHIEU, M. Christophe CHAILLET, Mme Nathalie LANOY</li> <li>• <b>Le coordinateur et responsable de l'action</b> 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 chaque début et fin de semaine par le coordinateur</li> <li>- Les stagiaires émargent tous les jours une feuille de présence</li> <li>- Des RVO sont programmés par les encadrants</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 entreprise si des stages sont prévus :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Des émargements journaliers sont mis en place.</li> <li>- Une visite est faite par l'OF auprès du tuteur et un bilan est établi.</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 – Réinscription etc...</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• <b>A l'issue de la formation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un suivi des candidats est réalisé à 6 mois et 1 an.</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>- QCM + EPREUVE PEDAGOGIQUE + ELABORATION D'UNE NOTICE TECHNIQUE avec jury professionnel</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 SSIAP 3 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>• BTS - Licence</li> </ul>