

## CUISINES EN ERP DE 5<sup>ÈME</sup> CATÉGORIE

### LA FORMATION

#### Objectifs

- Maîtriser le gaz lors de la réalisation d'installations
- Découvrir les règles particulières des ERP
- Acquérir les règles de sécurité
- Intégration des modifications liées à l'arrêté du 23 Février 2018
  - Guide du CNPG Évacuation des Produits de Combustion
  - Guide du CNPG Installations de gaz

#### Nature

Conformément à l'article L6313 du code du travail, cette action de formation relève de l'adaptation et du développement des compétences des salariés et de l'acquisition, l'entretien ou le perfectionnement des compétences des chefs d'entreprises.

#### Démarche pédagogique

- Par le biais de QCM, les stagiaires s'évalueront sur les différents thèmes.
- La formation, animée par un formateur expert des installations gaz, s'articule autour d'apports théoriques suivis d'échanges d'expériences, d'exercices pratiques et de mises en situation.
- Cette action de formation permet l'adaptation et le développement des compétences des salariés et l'acquisition, l'entretien ou le perfectionnement des compétences des chefs d'entreprises.

### LE PROGRAMME

#### 1<sup>ère</sup> journée

- Accueil des participants
- Présentation des objectifs de la formation
- Présentation des Établissements Recevant du Public
- Vocabulaire préventionniste
- Définitions
- Dispositions générales
- Cuisson
- Appareils indépendants
- Chauffage et eau chaude sanitaire
- Évacuation des produits de combustion
- Règlement de sécurité contre l'incendie arrêté du 22 juin 1990 modifié
- Arrêté du 23 juin 1978
- Bilan et synthèse de la formation

**Durée formation**  
1 jour - 7 heures

#### Prix

Selon le tarif en vigueur

#### Pré-requis

Connaissances des installations de gaz, d'eau chaude sanitaire et de chauffage

#### Public

Pour les salariés et chefs d'entreprises de plomberie et de chauffage

#### Organisation

De 4 à 12 stagiaires

#### Intervenants

Double expertise de Technicien et Formateur sur les installations de gaz.

#### Évaluation

- Évaluation qualitative de fin de stage
- Validation du stage par un test
- Feuille d'émargement collective
- Attestation de présence individuelle

**MAIT54**



**QUALIGAZ**  
qualifié OPQF