**Anticiper un départ de feu**

**GRILLE D’OBSERVATION**

|  |  |
| --- | --- |
| Fonction 2 : | La sécurité incendie |
| Compétences abordées : | A2.3C1- Intervenir sur un début d’incendie |
| Connaissances : | La combustion, Le triangle du feu, Le comportement et la réaction d’un feu, L’information au risque incendie des personnes présentes sur le site. |

|  |  |
| --- | --- |
| **LIEUX OBSERVÉS** | **ÉLÉMENTS À SURVEILLER** |
| Cuisine | **Huile contenue dans la poêle** : si l’huile chauffe pendant longtemps, il y a risque d’une inflammation généralisée du récipient et propagation du feu sur la cuisinière et même sur l’ensemble de la cuisine). Risque de feu de classe F.  **Prises de courant** : ne pas surcharger les prises, risque de feu d’origine électrique en cas de surchauffe.  **Placards** : réduire le stockage des produits, car ce sont de véritables combustibles en cas d’un incendie. |
| CDI ou local informatique (après demande d’autorisation) |  |
| Ateliers de maintenance ou réserve (après demande d’autorisation)  Autre lieu : ……………………… |  |