**Le feu et ses conséquences**

**SYNTHÈSE COMPLÉTÉE**

|  |  |
| --- | --- |
| 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| Les trois éléments du triangle du feu avec un exemple pour chacun | * Combustible (bois)
* Comburant (oxygène de l’air)
* Source d’inflammation ou de chaleur (briquet)
 |
| Deux exemples de combustibles présents dans une cuisine | * Le gaz présent dans les bonbonnes et les cuisinières
* Les installations électriques
 |
| Définition d’un incendie | * L’incendie est une combustion qui se développe sans contrôle, qui est non maîtrisé, dans le temps et dans l’espace, et qui cause des dégâts.
 |
| Éléments à surveiller pour prévenir un départ de feu dans une cuisine | * Les appareils de cuisson (ne jamais les laisser sans surveillance)
* Les fuites de gaz
* Les installations électriques
 |
| Le comburant le plus fréquent en entreprise | * L’oxygène
 |
| Les conséquences d’un incendie pour une entreprise | * Conséquences économiques (destruction du bâtiment, fermeture de l’entreprise, chômage du personnel)
* Conséquences environnementales (pollution)
* Conséquences sur la santé des personnes (Intoxication, asphyxie, brûlure, mort)
 |
| Les conséquences des fumées pour les services de secours | * Les fumées gênent l’évacuation des occupants et l’intervention des secours.
 |