



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

MENTION COMPLEMENTAIRE SECURITE CIVILE ET D'ENTREPRISE

SESSION 2010

E3 – RISQUES PROFESSIONNELS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

DOSSIER SUJET

	Session	2010			Facultatif : code	D506-ZM205
Examen et spécialité	MC SECURITE CIVILE ET D'ENTREPRISE					
Intitulé de l'épreuve	E3 – RISQUES PROFESSIONNELS ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT					
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total		
SUJET		2 h 00	3	1/8		

Compétences	Questions		Critères	Note / Barème
	N°	Contenus		
<p>C31 A partir de signaux et d'appels, décider des mesures conservatoires pour la protection des intervenants et des autres personnes et de la nécessité d'appeler des secours.</p> <p>C32 Prendre des mesures conservatoires adaptées, guider les secours et mettre en œuvre la procédure adaptée à la nature du risque.</p>	1a	Explications sur la gestion du problème en totalité	<ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte correcte, à partir des informations recueillies, de l'ensemble des paramètres dans l'analyse de la situation (tous les éléments sont cités dans un ordre logique). - Clarté de la communication (compréhensible et en français correct). 	/18
<p>C12 S'approprier, à l'aide des différents plans, l'implantation des lieux, des issues, la localisation des moyens techniques, de transmission et de protection de l'environnement et repérer les situations à risques.</p>	1b	Eléments du message d'alerte	<ul style="list-style-type: none"> - Clarté de la communication (la communication reçue est exploitable de façon efficace). - Compréhension et application correcte des consignes reçues à la situation en question (tous les éléments indispensables sont communiqués). 	/10
<p>C41 Recueillir les informations indispensables au compte rendu.</p> <p>C42 Rendre compte selon le mode adapté et archiver.</p>	1c	Rapport sur l'incident	<ul style="list-style-type: none"> - Précision et pertinence des informations recueillies. - Clarté de la communication (français correct et compréhensible). 	/18
<p>C12 S'approprier, à l'aide des différents plans, l'implantation des lieux, des issues, la localisation des moyens techniques, de transmission et de protection de l'environnement et repérer les situations à risques.</p> <p>C21 Repérer les anomalies, les transgressions de consignes et supprimer les dangers potentiels.</p>	2	Identification de risques à partir d'un plan Proposition de démarches visant à les limiter.	<ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte correcte, à partir des informations recueillies, de l'ensemble des paramètres dans l'analyse de la situation. - Justification pertinente de la solution proposée. 	/14
TOTAL				/60
TOTAL				/20

CADRE D'EXERCICE :

Vous exercez les fonctions de pompier d'entreprise dans la SARL « Les Flots Bleus », 10 rue de la Plage sur la commune de Solliès (06). Elle est spécialisée dans l'hôtellerie légère, le camping et le caravanning et emploie une vingtaine de salariés saisonniers surtout.

Un Centre d'Incendie et de Secours est implanté à Solliès. Il comporte 2 FTP, 1 VTU et 2 VSAV. L'hôpital le plus proche, accessible par autoroute, est à Nice, soit 30 kilomètres.

Votre rôle consiste, en toute autonomie, sous la responsabilité du gérant, à assumer toutes les tâches liées à la sécurité :

- La prévention auprès de la clientèle (adultes et enfants), du personnel et des visiteurs. Il s'agit là :
 - D'informations orales ou écrites,
 - D'élaboration et d'explication de consignes à appliquer,
 - De conseils en fonction de problèmes constatés.

Cette prévention s'exerce aussi au niveau matériel par des contrôles et des vérifications de respect de normes, de tous les éléments dédiés à la sécurité (extincteurs, dispositifs de détection, alarmes, matériels de communication...). Vous contrôlez également la sécurité pour les matériels techniques divers et vous luttez contre tous les facteurs de risques. Vous effectuez régulièrement des rondes (4 par jour) et des patrouilles.

- L'intervention : elle porte sur les secours à personnes et sur les divers dysfonctionnements qui peuvent se déclencher.

Un émetteur / récepteur vous permet une liaison avec l'accueil. C'est là que parviennent et sont centralisées toutes les demandes d'interventions. Une main-courante électronique est également tenue à jour par vos soins dans les locaux d'accueil dans lesquels vous disposez d'un petit bureau.

MC SECURITE CIVILE ET D'ENTREPRISE	Rappel codage
E3 – Risques professionnels et protection de l'environnement	3/8

SITUATIONS PROFESSIONNELLES :

1- Intervention :

Ce matin, à 11 heures 30, l'agent d'accueil, Robert J, vous joint par radio pour vous demander d'aller faire un tour dans les cuisines. Une serveuse, Nadine R, vient de lui signaler des cris et des bruits divers. Arrivé sur place à 11 heures 33 vous constatez que le chef de cuisine, Daniel P, est blessé au bras et saigne abondamment, qu'une friteuse électrique est renversée et que l'huile tombée à terre s'est enflammée en entrant en contact avec une rallonge électrique dont la prise est mal isolée. Vous apprendrez que cette rallonge appartient à l'un des aides de cuisine (Alain D) et que la blessure résulte d'une querelle entre les deux aides de cuisine et leur chef. Le jeune Didier G a porté un coup de couteau, volontairement, et a blessé Daniel P. Le motif de l'altercation est l'organisation du planning de travail de la semaine. Il y a une quinzaine de clients dans la salle de restaurant. Nadine R, secouriste, apporte les premiers soins au blessé. Après intervention des secours (que vous définirez) la situation retrouve une normalité à partir de 13 heures 30. Une équipe intérimaire reprendra les cuisines dès 15 heures pour le service du soir.

Expliquez en fournissant tous les détails, comment vous gérez ce problème dans sa totalité.

Citez les éléments qui seront fournis aux services d'urgence pour leur permettre d'agir (contenu du message d'alerte).

Le gérant vous demande de rédiger un rapport sur ce grave incident et de lui proposer des solutions pour éviter le renouvellement de tels faits.

2- Prévention :

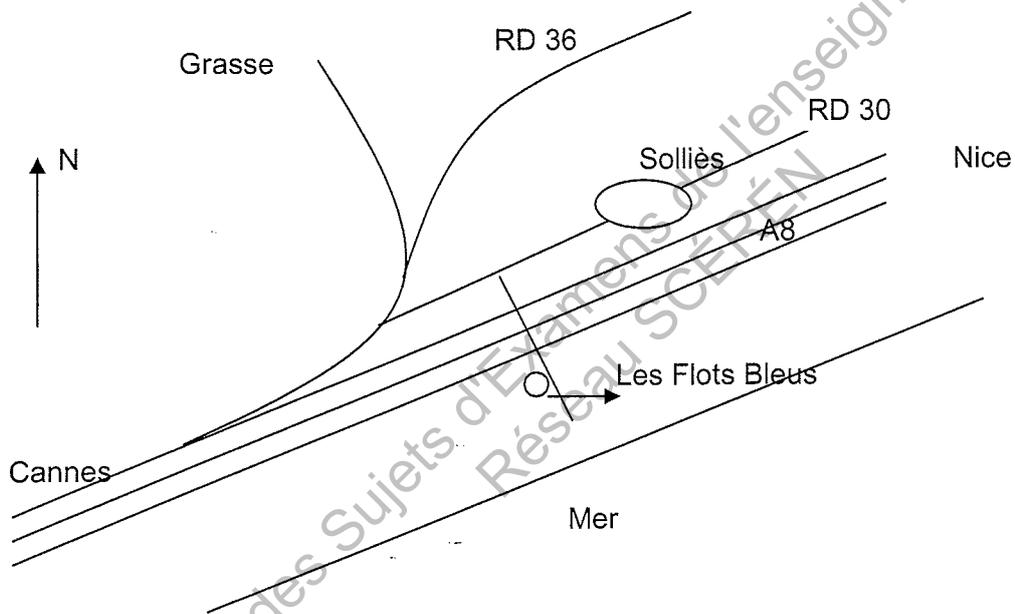
En fonction des plans qui vous sont remis, identifiez les différents risques de la partie de votre secteur qui est représentée sur l'annexe 3. Proposez des démarches visant à les limiter.

PLANS :

- 1- Plan d'accès (**Annexe 1**).
- 2- Plan de masse d'une partie de votre secteur d'intervention (**Annexe 2**).
- 3- Plan du bâtiment restaurant (**Annexe 3**).
- 4- Plan du restaurant et des cuisines (**Annexe 4**).

MC SECURITE CIVILE ET D'ENTREPRISE	Rappel codage
E3 – Risques professionnels et protection de l'environnement	4/8

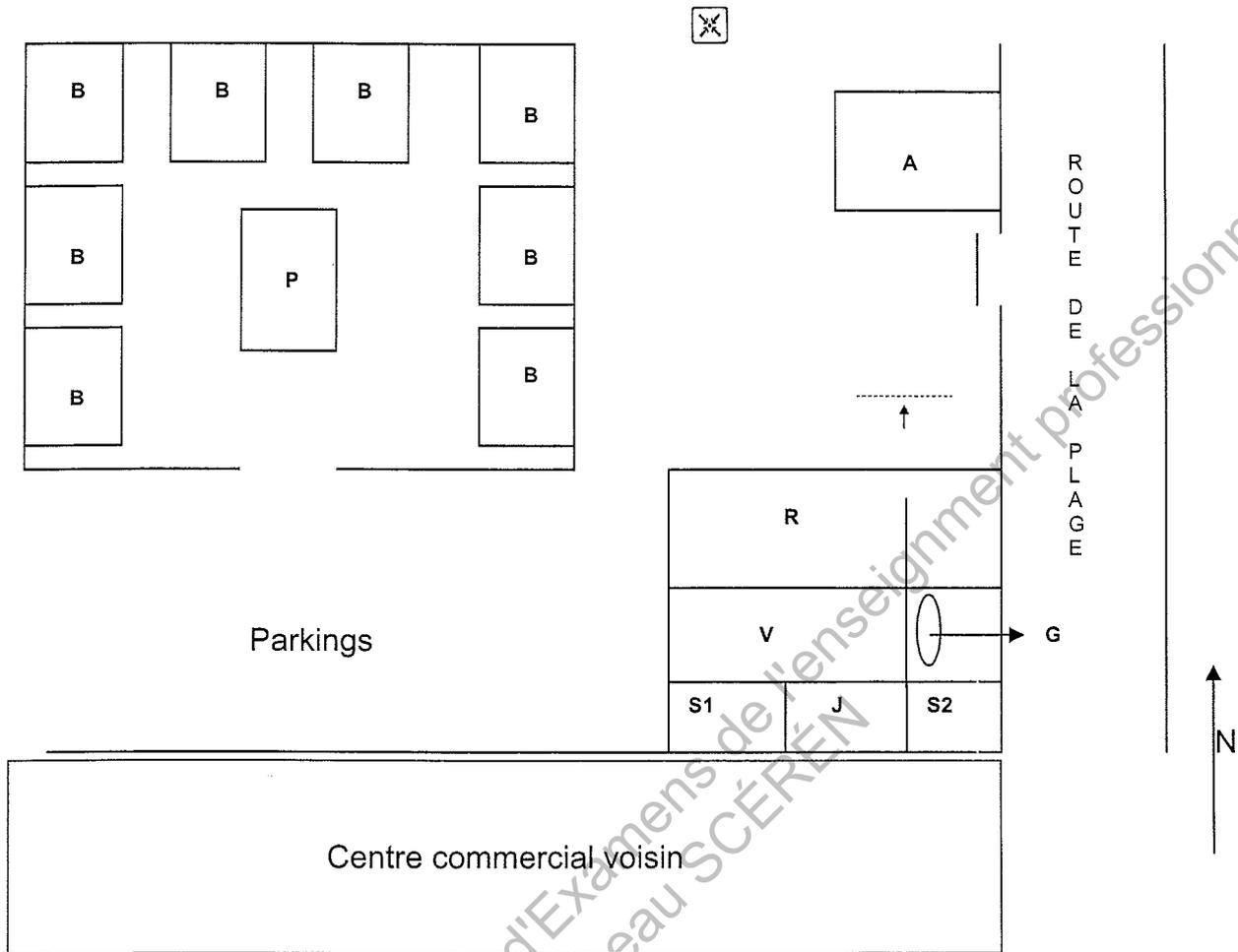
ANNEXE 1



MC SECURITE CIVILE ET D'ENTREPRISE	Rappel codage
E3 – Risques professionnels et protection de l'environnement	5/8

ANNEXE 2

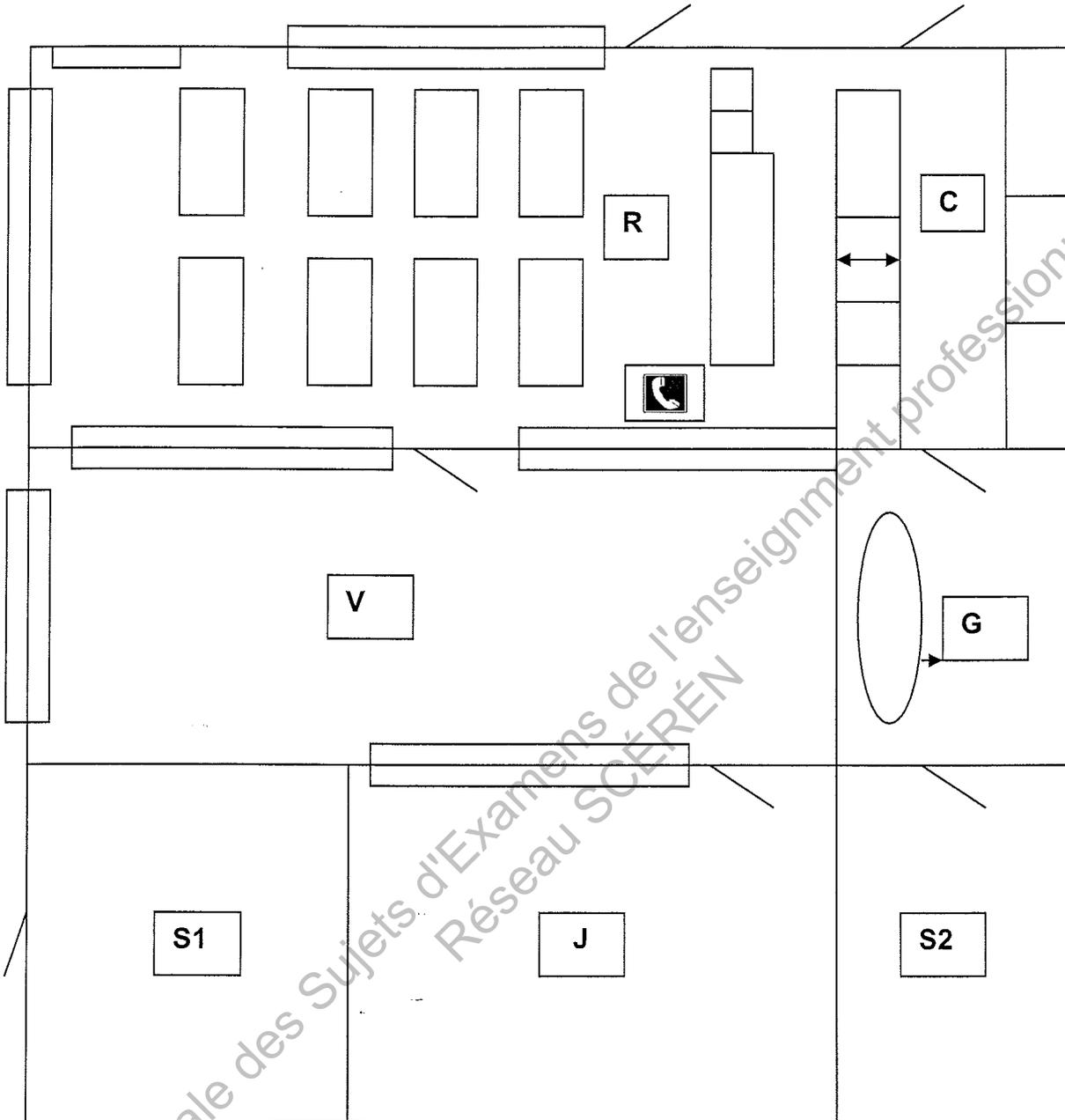
Une partie de votre secteur



LEGENDE :

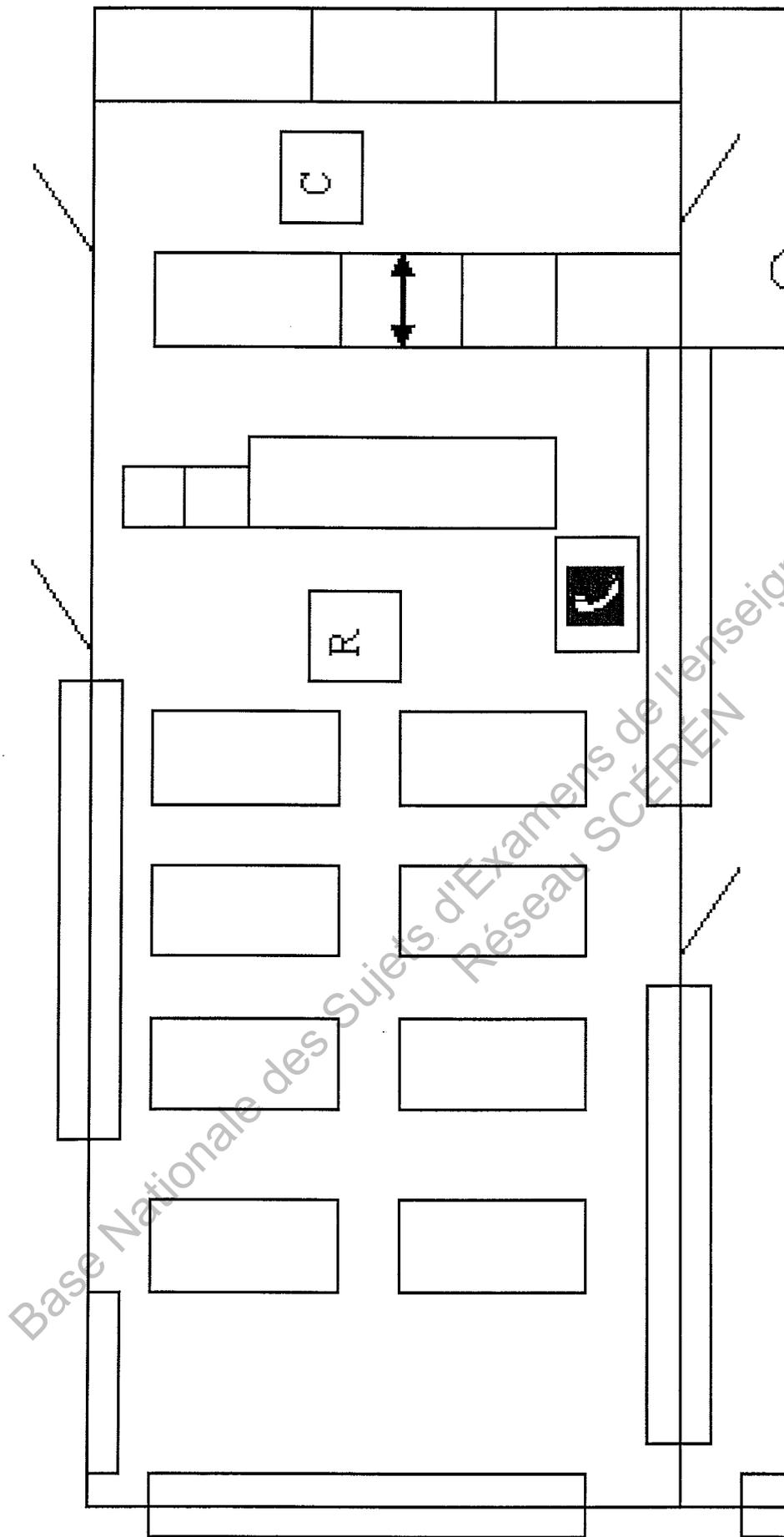
A	Accueil
B	Bungalows
G	Bonbonne de gaz
J	Jardin et jeux pour enfants
P	Piscine
R	Restaurant
S1	Stockage du matériel et des produits d'entretien jardin et piscine
S2	Stockage de denrées alimentaires
V	Véranda – Salle de spectacle

**ANNEXE 3
PLAN DU BLOC RESTAURANT**



LEGENDE :

- C** Cuisine.
- R** Restaurant.
- V** Véranda Salle de fêtes Terrasse.
- G** Gaz (zone non couverte).
- S1** Stock matériel (tondeuses et outils de jardinage et d'entretien piscine) et produits (désherbants, engrais, chlore, anti algues...).
- J** Jardin et jeux d'enfants (zone non couverte).
- S2** Stockage des denrées alimentaires



MC SECURITE CIVILE ET D'ENTREPRISE	Rappel codage
E3 – Risques professionnels et protection de l'environnement	8/8