



CONDUITE À TENIR EN CAS D'INCENDIE

PERSONNEL DE CUISINE

1. ALERTER

- Déclencher l'alarme !
Appeler le **112**.
- Indiquer le lieu et la nature de l'incendie.



2. SAUVER LES PERSONNES

- Évacuer les personnes menacées.
- Porter assistance aux personnes blessées.



3. COMBATTRE LE FEU (petits incendies uniquement)

- **Feu de graisse :**
Ne jamais utiliser d'eau !
Couvrir avec un couvercle, utiliser un extincteur de classe F.
- **Feu électrique :**
Couper le courant, utiliser un extincteur ABC ou CO₂.
- N'éteindre le feu que si la voie d'évacuation est libre.



Pas d'eau !



4. COUPER LES ALIMENTATIONS ÉNERGÉTIQUES

- Couper l'électricité.
- Fermer l'arrivée de gaz.



5. QUITTER LA ZONE

- Fermer les portes.
- Utiliser les issues de secours.
- Se rendre au point de rassemblement.



6. ACCUEILLIR LES SECOURS

- Indiquer le lieu et la nature de l'incendie.
- Signaler les substances dangereuses.
- Signaler les personnes manquantes.



La sécurité de chacun est la priorité.
Restez calme. Agissez rapidement. Suivez ces consignes.