



FICHE THEMATIQUE : PLATEAUX TECHNIQUES FILIERE HÔTELLERIE-RESTAURATION

Rappels des principes généraux

Appliquer les gestes barrières

Maintenir la distanciation sociale

Limiter au maximum le brassage des élèves

Assurer le nettoyage et la désinfection des locaux et matériels

Communiquer et informer

Préalable :

Une reprise des séances de travaux pratiques sera possible à partir du 8 juin 2020. Cependant, la mise en œuvre des principes généraux du protocole sanitaire du 29 avril 2020 concernant la réouverture des établissements secondaires, nous amène à reconsidérer nos protocoles et nos procédures (accueil, sens de circulation, organisation dans les ateliers,...) envers les élèves, les étudiants et l'ensemble des personnels ayant accès aux plateaux techniques. De ce fait, nous préconisons une reprise progressive (classe cible, nombre d'élèves réduit...) dans le but d'expérimenter nos pratiques et préparer la rentrée septembre.

Les différents axes à couvrir par des procédures et/ou protocoles

L'accueil des élèves :

- **Lieu d'attente des élèves avant les activités professionnelles**
- **L'entrée des élèves dans les locaux professionnels**
- **La gestion des élèves dans les vestiaires avant et après le TP**

Les préconisations sanitaires :

- **Les points de nettoyage et de désinfection (dans le temps et les espaces)**
- **Les protocoles de nettoyage**

Les circuits de circulation :

- **Le sens de circulation dans le bâtiment (plan en annexe)**
- **Les déplacements dans les ateliers (circuits propres/circuits souillés)**

L'organisation du travail dans les ateliers (Cuisine/Restaurant/Hôtel) :

- **L'accès aux ateliers**
- **Les modalités de présentation**
- **La gestion du temps de repas élèves, enseignants**

L'ACCUEIL DES ELEVES

Les enseignants s'assurent de la désinfection des mains et du port du masque à l'entrée des ateliers.

ARRIVEE

- ❖ Les élèves devront attendre l'arrivée de l'enseignant dans la coursive ou aux abords du bâtiment « Restauration ».
- ❖ L'entrée des élèves dans les ateliers se fera par le couloir des vestiaires.
- ❖ Des gants, visières, papier absorbant, gel hydroalcoolique, spray désinfectant et kit visiteur seront mis à disposition dans différents endroits du bâtiment.
- ❖ Un planning d'arrivées des groupes classes (service/cuisine) sera mis en place pour échelonner et limiter le nombre d'élèves dans les vestiaires.
- ❖ Une surveillance à l'entrée sera mise en place pour filtrer le nombre de personnes.
- ❖ Les élèves devront respecter les gestes barrières et la distanciation physique dans les vestiaires.

VESTIAIRES

- ❖ Les blocs sanitaires seront condamnés à l'intérieur du vestiaire.
- ❖ Les équipements collectifs seront neutralisés (bancs des vestiaires) afin de conserver une distance supérieure à 1 mètre.
- ❖ Les élèves mettront leurs affaires dans leur sac et placeront ce dernier dans un vestiaire identifié. Les casiers seront à usage individuel et devront être fermés avec un cadenas.
- ❖ Les élèves gagneront le lieu de TP sous la responsabilité de leur enseignant, en respectant le sens de circulation et la distanciation.

LES PRECONISATIONS SANITAIRES

- ❖ Les élèves déclarant des symptômes seront directement orientés vers l'infirmierie.
- ❖ **Circulation** : limiter et/ou réglementer dans les locaux pour éviter les croisements.
- ❖ **Distanciation** : à respecter (1 mètre).
- ❖ **Former**
 - et faire appliquer les gestes barrières.
 - au lavage et à la désinfection des mains (en entrant, en sortant, après une pause...).
 - et faire appliquer l'usage adapté du masque. Il sera obligatoire dès que la distanciation de 1 mètre n'est pas possible.
 - et faire appliquer les protocoles de nettoyage des différents matériels.
- ❖ **Matériels** :
 - Mise à disposition de gants, papier absorbant, gel hydroalcoolique, spray désinfectant, kit visiteur, à l'entrée de tous les bâtiments et ateliers. Des visières seront fournies par l'Établissement pour les personnels de l'établissement.
 - Les distributeurs de savon, lave-mains et essuie-mains papier seront approvisionnés en conséquence.
 - L'utilisation de poubelles (à pédale) sera privilégiée pour éviter les contacts.
- ❖ **Aération** : avant et après la séance, les enseignants devront ouvrir les portes et fenêtres des salles ou locaux. Cette démarche pourra également être réalisée par les personnels du service général.

Eviter :

- **le partage de matériel (outils, poste informatique, télécommandes....)**
- **La douche dans les vestiaires après un TP. Elle sera prise au domicile ou à l'internat afin d'éviter les douches collectives.**
- **la manipulation du matériel par plusieurs élèves sans désinfection intermédiaire préalable. Le matériel reste à demeure sur chaque poste de travail ainsi que le matériel d'entretien.**

LES SENS DE CIRCULATION ET CIRCUITS DE DEPLACEMENT (PROPOSITION)

- ❖ Les circuits de déplacement seront identifiés par des marquages au sol afin d'éviter les croisements et les contacts.
- ❖ La circulation dans les couloirs et autres zones étroites sera réglementée dans le temps ou dans l'espace. Les déplacements des élèves seront placés sous la vigilance des enseignants pour éviter les croisements et contacts.
- ❖ Un plan de circulation vous sera présenté dès qu'il sera opérationnel.
- ❖ Pour limiter la circulation pendant le TP cuisine, les denrées seront fournies à chaque élève en début de séance. Concernant les matériels, les élèves se déplaceront à tour de rôle et évitant les croisements et les contacts.
- ❖ Les portes non coupe-feu pourront être maintenues ouvertes.

ORGANISATION EN TRAVAUX PRATIQUES CUISINE

CONCERTO/ GAMME/ INDUCTION/NOUVELLE CUISINE

CAPACITE D'ACCUEIL :

- ❖ Proposition des enseignants : 4 à 6 élèves maximum
- ❖ Les enseignements à effectif réduit auront un impact sur les progressions pédagogiques ? Celui-ci devra être quantifié et pris en compte pour assurer la rotation des groupes.
- ❖ Le port du masque sera obligatoire dans les ateliers.

ENSEIGNEMENT :

- ❖ Les supports audiovisuels (apprendre en regardant) seront des outils particulièrement adaptés durant cette période. L'apprentissage d'une méthodologie pour tirer profit de ces ressources sera un axe de travail pertinent.
- ❖ Les séances pourront prendre la forme de travaux pratiques, de technologies appliquées, de démonstrations et de cours théoriques sur la culture professionnelle. D'une durée de 4 h maximum, les séances prendront en compte l'accueil des élèves et la mise en place des protocoles sanitaires, le cours en lui-même, le retour aux vestiaires jusqu'à la sortie des locaux.
- ❖ Les productions culinaires seront adaptés en fonction des effectifs, des filières et des niveaux d'études.

UTILISATION DES MATERIELS :

- ❖ L'utilisation des matériels collectifs sera possible avec la mise en application d'un protocole de nettoyage et désinfection.
- ❖ Les postes informatiques seront recouverts par du film plastique ou par un dispositif de protection permettant un nettoyage plus aisé.
- ❖ Des séparations en plexiglass ou makrolon pourront être envisagées après identification des besoins.

TENUES PROFESSIONNELLES :

- ❖ Une attention particulière devra être portée sur la tenue professionnelle :
 - lors du transport et après la séance, il serait souhaitable que la tenue soit protégée (dans un sac plastique par exemple) pour ne pas favoriser la contamination.
- ❖ Prévoir un roulement de tenues pour la semaine pour les élèves internes (une tenue par TP en fonction du nombre de séance).

NETTOYAGE ET DESINFECTION

- ❖ Le nettoyage des postes de travail et des matériels sera réalisé par les élèves avec la mise en application d'un protocole de nettoyage et désinfection.
- ❖ Les matériels collectifs seront désinfectés avant et après chaque contact en suivant le protocole de nettoyage et désinfection.
- ❖ Avant et après la séance, les enseignants devront ouvrir les portes et fenêtres des salles ou locaux pour assurer l'aération de ceux-ci. Cette démarche pourra également être réalisée par les personnels du service général.

DEJEUNER

- ❖ Organisation à définir

CAPACITE D'ACCUEIL

- ❖ Proposition des enseignants : 4 à 6 élèves maximum
- ❖ Les enseignements à effectif réduit auront un impact sur les progressions pédagogiques ? Celui-ci devra être quantifiées et pris en compte pour assurer la rotation des groupes.
- ❖ Le port du masque sera obligatoire dans les ateliers

ENSEIGNEMENT

- ❖ Le cours prendra plutôt la forme d'ateliers permettant d'acquérir des techniques professionnelles et non des services réalisés (sans clientèle).

UTILISATION DES MATERIELS

- ❖ L'accès au matériel informatique devra être identifié et limité à une personne. Les postes informatiques seront protégés par du film plastique ou par un dispositif de protection permettant un nettoyage plus aisé.
- ❖ L'utilisation des matériels collectifs sera possible avec la mise en application d'un protocole de nettoyage et désinfection.
- ❖ En cas de nécessité de partage, le poste devra être désinfecté entre chaque personne avec la mise en application d'un protocole de nettoyage et désinfection.

TENUES PROFESSIONNELLES :

- ❖ Une attention particulière devra être portée sur la tenue professionnelle :
 - lors du transport et après la séance, il serait souhaitable que la tenue soit protégée (dans un sac plastique par exemple) pour ne pas favoriser la contamination.
- ❖ Prévoir un roulement de tenues pour la semaine pour les élèves internes en fonction du nombre de séance).

NETTOYAGE ET DESINFECTION

- ❖ Le nettoyage des postes de travail, des matériels et du mobilier de salle (tables, chaises sera réalisé par les élèves dans le respect du protocole de nettoyage et désinfection avec l'utilisation de spray nettoyant désinfectant ou de lingettes.
- ❖ L'usage des lave-vaisselles sera privilégié pour le nettoyage des verres, des assiettes, des couverts et des plats.
- ❖ Les matériels collectifs seront désinfectés avant et après chaque contact en suivant le protocole de nettoyage et désinfection.
- ❖ Avant et après la séance, les enseignants devront ouvrir les portes et fenêtres des salles ou locaux pour assurer l'aération de ceux-ci. Cette démarche pourra également être réalisée par les personnels du service général.

DEJEUNER

- ❖ Organisation à définir

NETTOYAGE

NETTOYAGE ET DESINFECTION REALISE PAR LES AGENTS

Fréquence : après le passage de chaque groupe

- ❖ Points de contact (poignées de portes, interrupteurs...), sol, sanitaires, vestiaires lave-main.... selon protocole de la fiche Nettoyage désinfection par les agents du service général
- ❖ Bien communiquer et adapter le planning (rotations) en fonction des possibilités de désinfection.

TRAITEMENT DU LINGE

Utiliser dès que cela est possible du matériel à usage unique (papier)

ORGANISATION DE COLLECTE ET DE DEPOT DU LINGE

- ❖ La dépose et la récupération de linge devront se faire de manière échelonnée entre les différents groupes afin d'éviter les croisements.
- ❖ Les besoins en linge propre seront transmis à la lingère afin qu'elle puisse préparer le nécessaire : le linge propre sera à récupérer devant la lingerie
- ❖ Le linge sale sera mis dans des sacs à linge (hydrosoluble ou non) et seront déposés devant la lingerie (zone réservée au linge sale devant la lingerie)
- ❖ Une organisation devra être mise en place sur la transmission des besoins, les modalités de collecte du linge propre et de dépôt du linge sale.

Points de contrôle et de vigilance

Avant le cours :

- ❖ S'assurer du nettoyage approfondi avant chaque TP
- ❖ Aérer le plateau technique
- ❖ S'assurer de la mise à disposition de savons, essuis mains papier

Pendant le cours :

- ❖ S'assurer de la bonne application des gestes barrière et distanciation (lavage des mains...)
- ❖ Si le prêt de matériel ou le changement de poste de travail au cours d'une séquence pédagogique est nécessaire, veiller à la réalisation d'un nettoyage approfondi du matériel, de l'équipement et de l'espace de travail entre chaque élève.

Après le cours :

- ❖ S'assurer du nettoyage et de l'aération de la salle avant le prochain cours