



PROTOCOLE SANITAIRE DE REPRISE AU CFA MEDERIC POUR LA FIN DE L'ANNÉE SCOLAIRE 2019-2020

La situation sanitaire du pays, liée au coronavirus Covid-19, a conduit à la fermeture du CFA Médéric depuis le 16 mars 2020. Une continuité pédagogique à distance a été mise en place et a permis de maintenir un contact régulier entre les professeurs et la très grande majorité des apprentis. Dans le cadre de la stratégie de déconfinement, il a été décidé d'ouvrir les établissements scolaires, progressivement, à partir du 18 mai 2020 et dans le strict respect des prescriptions émises par les autorités sanitaires.

Le présent guide repose sur les prescriptions émises par le Ministère des Solidarités et de la Santé à la date du 30 avril 2020. Ce protocole sera **amené à évoluer** en fonction de notre connaissance du virus Covid-19 et des **décisions qui seraient prises par le gouvernement** pour lutter plus efficacement contre le risque de propagation.

Voici les thématiques du protocole :

1. Rappel des règles de distanciation et des gestes barrières.....	2
a. Le maintien de la distanciation physique	2
b. L'application des gestes barrières	2
c. Le lavage des mains	2
d. Le port du masque.....	3
e. La ventilation des locaux	3
f. La limitation du brassage des apprentis	3
2. Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel.....	3
3. Accueil des élèves	4
a. Les pauses	4
b. La cantine.....	4
c. Les vestiaires	4
d. Les casiers	4
e. Les sanitaires.....	4

4. L'information et la communication	4
a. Capacité d'accueil.....	5
b. L'application de la méthode HACCP.....	5

1. Rappel des règles de distanciation et des gestes barrières

a. Le maintien de la distanciation physique



La règle de distanciation physique, dont le principe est le respect d'une distance minimale d'un mètre entre chaque personne, permet d'éviter les contacts directs, une contamination respiratoire et/ou par gouttelettes.

b. L'application des gestes barrières

Les gestes barrières rappelés dans le présent guide, doivent être appliqués en permanence, partout, et par tout le monde. Ce sont les mesures de prévention individuelles les plus efficaces, à l'heure actuelle, contre la propagation du virus.



c. Le lavage des mains

Le lavage des mains est essentiel. Il consiste à laver à l'eau et au savon toutes les parties des mains pendant au moins 30 secondes, avec un séchage soigneux, en utilisant une serviette en papier jetable, ou sinon à l'air libre. Les serviettes à usage collectif sont à proscrire. À défaut, l'utilisation d'une solution hydroalcoolique peut être envisagée.

Le lavage des mains doit être réalisé, a minima :

- À l'arrivée dans l'établissement. Un assistant de vie scolaire sera présent à l'entrée du CFA avec du gel hydro alcoolique à disposition ;
- Avant d'aller aux toilettes et après y être allé ;
- Après s'être mouché, avoir toussé, avoir éternué ;
- En partant de l'établissement.

Les échanges de matériel pendant les travaux pratiques doivent être évités ou accompagnés de modalités de désinfection après chaque utilisation.

d. Le port du masque

Pour les personnels

Les autorités sanitaires recommandent le port du masque antiprojection FFP2. Le CFA Médéric mettra donc à disposition de ses collaborateurs 2 masques FFP2 par jour.

Pour les apprentis

Le port du masque grand public est obligatoire dans toutes les situations où le respect des règles de distanciation risque de ne pas être respecté. Le CFA Médéric mettra donc à disposition de ses apprentis 2 masques FFP2 par jour.

e. La ventilation des locaux

L'aération des locaux doit être réalisée le plus fréquemment possible.

f. La limitation du brassage des apprentis

L'organisation des journées et des activités intègre les contraintes de limitation du brassage des apprentis. Les cours d'enseignement général resteront en distanciel (excepté pour quelques cours de gestion), seuls les cours de pratique professionnelle se feront en présentiel. Ainsi le nombre d'apprentis présents sera très réduit.

Voici les règles lors des cours de pratique professionnelle :

- 12 apprentis maximum, la pâtisserie pourra profiter d'un labo supplémentaire du lycée ;
- 2 sessions par jour (1 matin - 1 après-midi) ;
- Des heures de début de cours et fin de cours décalés ;
- Des temps de pause décalées.

2. Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel

Le nettoyage et la désinfection des locaux et des équipements sont une composante essentielle de la lutte contre la propagation du virus. Dès la semaine du 11 mai, le personnel d'entretien et les équipes du CFA vont procéder au nettoyage et à la remise en état des locaux avec les produits adaptés.

3. Accueil des élèves

- Les apprentis doivent porter un masque en arrivant ;
- Marquage au sol du trottoir pour gérer le flux ;
- Vérification de la température des personnes à l'entrée ;
- Marquage au sol, sens de circulation dans l'établissement ;
- Horaires décalés des cours pour éviter l'engorgement ;
- Les masques chirurgicaux FFP2 jetables seront délivrés par les formateurs aux élèves à l'arrivée dans sa classe.

a. Les pauses

Les pauses sont maintenues, les formateurs adapteront les horaires des pauses. Les apprentis devront se laver les mains en entrant à nouveau dans le CFA.

b. La cantine

L'accès à la cantine est suspendu pour le moment.

c. Les vestiaires

Distribution de nouveaux masques à l'arrivée au vestiaire.

L'apprenti se change puis range son ancien masque et enfile un nouveau masque.

Nettoyage des vestiaires après le changement des élèves à l'arrivée et au départ.

d. Les casiers

Casiers désinfectés à la fin d'une demi-journée de TP.

e. Les sanitaires

Savon à disposition, essuie main jetable, nettoyage régulier.

4. L'information et la communication

Il est nécessaire de sensibiliser et d'impliquer les élèves, leurs parents et les membres du personnel à la responsabilité de chacun dans la limitation de la propagation du virus.

La reprise se fera de manière progressive et le personnel comme les apprentis et leurs parents seront informés des conditions d'ouverture de l'établissement.

Le rôle de chacun est déterminant et il faut être très actif dans le respect des gestes barrières, de la surveillance de l'apparition de symptôme(s) chez un apprenti avec une prise de température quotidienne avant qu'ils ne partent au CFA (température inférieure à 37,8°).

Chaque cours débutera par un rappel des gestes barrières par les formateurs.

a. Capacité d'accueil

La direction du CFA Médéric a décidé de rouvrir l'établissement uniquement pour les travaux pratiques et de ne pas dépasser 12 apprentis par atelier grâce à un espace suffisant pour respecter les mesures sanitaires.

Il faut savoir que dans toutes les formations proposées au CFA Médéric les règles d'hygiène HACCP de l'hôtellerie et la restauration sont enseignées. Ces règles permettent d'être proactif face à d'éventuels risques d'intoxications alimentaires et sont basées sur les référentiels, à savoir :

- Procéder à une analyse des dangers (chimiques, physiques, microbiologiques) **permettant d'évaluer les risques potentiels** aux différentes étapes de la préparation des repas ;
- Déterminer les points critiques (points déterminants pour la sécurité alimentaire) et fixer le ou les seuil(s) critiques(s) ;
- Définir des moyens de maîtrise efficaces de ces points critiques dans le respect des protocoles de suivi ;
- Mettre en œuvre **les mesures correctives à prendre** lorsque la surveillance révèle qu'un point critique donné n'est pas maîtrisé ;
- Revoir périodiquement, et notamment en cas de modification des opérations, les protocoles établis (vérification du bon fonctionnement de la méthode HACCP) ;
- **Mise à jour du plan de maîtrise sanitaire** (dossier dans lequel figurent tous les protocoles, l'analyse des dangers et tous les enregistrements concernant ces principes et leur mise en application.

b. L'application de la méthode HACCP

Les autorités sanitaires locales de l'alimentation comme la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) **effectuent des contrôles réguliers** afin de conseiller et de veiller au respect des normes sanitaires.

Le CFA Médéric est depuis plus de 10 ans en contrat avec un laboratoire d'analyse indépendant qui assure des prestations de conseil en hygiène, d'analyses bactériologiques et chimiques. Des audits de conformité sont réalisés de façon régulière dans les cuisines du CFA.