

PROTOCOLE DE REPRISE SERVICE DE RESTAURATION

COLLEGE JULES FERRY (LANGON)

Projet

Le dispositif de distribution de repas froids mis en place par le Département de la Gironde à compter du 18 mai 2020 a permis un retour des élèves de façon sécurisée en allégeant grandement le service des agents par rapport à la restauration et en mettant la priorité sur le nettoyage et la désinfection des locaux.

Cependant, le collège Jules Ferry se propose de rouvrir le service de restauration et distribuer des repas froids préparés par les cuisiniers. L'intérêt est de proposer des repas d'une qualité supérieure et à moindre coût à ceux présentés aujourd'hui tout en utilisant les compétences de nos personnels de restauration. Les repas froids distribués aujourd'hui ont plus vocation à un usage exceptionnel que quotidien et de plus en plus de familles nous demandent l'autorisation d'inscrire leur enfant en tant qu'externe.

L'avantage de préparer des repas froids est de scinder la préparation/distribution des repas par les personnels et la présence des élèves. Cela évite également d'avoir besoin des autres personnels pour le service de plonge et de les libérer pour la désinfection des locaux pédagogiques pendant que les élèves se restaurent.

Si le protocole est accepté par le Département, nous proposons un redémarrage à compter du lundi 15 juin 2020.

Reprise des agents

L'ensemble des personnels du service de restauration a repris son service (2 cuisiniers et 1 aide-cuisine).

Les agents possèdent les protections nécessaires (masques et visières distribuées par le Département, gants fournis par l'établissement). Du gel hydroalcoolique virucide (norme EN 14476) est à disposition en permanence.

Les agents doivent scrupuleusement respecter le lavage des mains, le port de gants et les mesures de distanciation sociale.

Réception des marchandises et décartonnage

Le matériel de transport est nettoyé et désinfecté régulièrement avant et après la réception.

Les agents veilleront à garder une distance de sécurité avec le livreur et décontamineront les emballages des denrées avec un produit désinfectant virucide.

Plan alimentaire

Les agents prépareront des repas froids variés (choix de salades composées, charcuterie et viande froide tranchée, sachets de chips, fromage en portion sous vide, fruits, yaourt, compote en barquette, biscuits emballés, pain et petite bouteille d'eau).

Les repas seront préparés le matin dans des barquettes individuelles puis filmés.

Des couverts en plastiques et/ou biodégradables seront distribués.

Les repas sont placés sur des plateaux individuels et mis en chariot en chambre froide « produits finis ».

Salle de restaurant

Les repas sont d'ores et déjà distribués dans la salle de restaurant

Une file d'attente avec distanciation sociale a été installée à l'entrée du self. Les mouvements des élèves se font sous l'autorité des personnels de Vie Scolaire qui pointent les présents sur une feuille d'appel.

Les élèves rentrent un par un et se lavent les mains à l'entrée du self avant de rentrer directement dans la salle de restauration sans suivre la ligne de self.

La salle d'une capacité de 160 places a été réduite à 40. Deux tables ont été collées l'une à l'autre avec un élève à chaque bout face à face (2 mètres entre chaque élève). Chaque groupe de table est distant de 1,20 mètre d'un autre.

Un sens de circulation a été marqué au sol pour éviter les croisements. Les élèves sortent par les portes de secours directement sur la cour. Une poubelle a été installée à chaque sortie. Les élèves y déposent les restes du repas.

Distribution

Deux services ont été prévus en fonction des niveaux accueillis : le premier à 11h20, le second à 12h20.

Les personnels de cuisine déposent les plateaux de repas sur chaque table juste avant le service. Les élèves ne passent pas au self et ne côtoient donc pas les agents.

Quand les élèves partent, ils vident le plateau dans la poubelle et déposent le plateau sur une table prévue à cet effet.

Nettoyage et désinfection

Après le premier passage, les agents de restauration désinfectent chaque table et chaque chaise avec un produit virucide (norme 14476). La salle est ventilée par l'ouverture des portes et fenêtres.

Après le second passage, désinfection à nouveau des surfaces de contact et nettoyage du sol.

Les plateaux sont récupérés à la fin de service et passés à la machine à laver la vaisselle par les personnels de restauration.

Fait à Langon, le 3 juin 2020

Le Principal



S. CHICHE

Le Gestionnaire



C. BUCHARD

Le Chef de Cuisine



C. PILOTTO

Le Cuisinier



L. BROSSARD

L'Aide de Cuisine



C. MAURY

