

Afin de protéger les consommateurs, personnels et matériels, l'utilisation de l'Atelier Technologique se fait dans des conditions rigoureuses.

I – LES PERSONNELS

♦ Un directeur, une technicienne pédagogique et les apprentis organisent les activités de l'atelier : toute activité ou visite se déroulera en présence de l'une ou l'autre de ces personnes ou d'un enseignant.

♦ Cinq conditions sont à remplir pour être autorisé à travailler dans l'atelier :

I – 1 Visite médicale : Fournir un certificat médical (aptitude à travailler les produits alimentaires)

I – 2 Formation : Suivre une formation à l'hygiène et à la sécurité (selon nos références), obligatoire avant toute utilisation des locaux.

I – 3 Tenue : Porter une tenue parfaitement propre réservée au travail dans l'atelier, c'est-à-dire :

- Un pantalon blanc et une veste blanche, mis à disposition des usagers. Cette tenue est entretenue par un prestataire spécialisé. L'accès à la salle de stockage des vêtements propre est réservé au personnel
- Des bottes blanches de sécurité, rangées avant et après la séance dans les casiers prévus à cet effet
- Une charlotte, un cache-barbe si besoin.
- Un masque et des gants, si nécessaire.
- Le changement de tenue se fait dans le vestiaire et est systématique à chaque passage au vestiaire. Les vestiaires sont maintenus dans un état de propreté permanent tel qu'affiché sur les photos. Les tenues sont placées dans les paniers à linge en fin de fabrication
- **Maquillage, vernis à ongles, faux-ongles, piercing et bijoux sont interdits.**

I – 4 Hygiène :

- Il est strictement interdit de fumer, boire et manger (excepté lors de dégustations à vocation pédagogiques) à l'intérieur des locaux.
- Au démarrage ainsi qu'à la reprise du traitement des denrées alimentaires, les utilisateurs sont tenus de se laver et de se désinfecter les mains.
- Toute utilisation des toilettes doit être suivie d'un lavage et d'une désinfection des mains.
- Toute blessure ouverte aux mains devra être protégée par un pansement étanche.
- Signaler à l'enseignant toute maladie bénigne, susceptible d'avoir un impact sur la qualité sanitaire des aliments.
- L'utilisation et le chargement des portables sont interdits au-delà des vestiaires, sauf autorisation du personnel enseignant ou du personnel de l'Atelier.
- Les portes doivent rester fermées systématiquement.
- Les utilisateurs s'engagent à respecter toutes les consignes d'hygiène affichées dans l'Atelier.

I – 5 Sécurité :

- La circulation en véhicule à roue, motorisé ou non est interdite dans le bâtiment.
- Il est interdit de courir dans les locaux.
- La manipulation d'équipements ou de produits dangereux doit se faire avec les Equipements de Protection Individuels (cotte et gants de maille, gants, tablier, masque, protections auditives...)
- En cas d'incident lié à un équipement, appuyer immédiatement sur le bouton coup de poing situé dans la zone de transformation.
- En cas d'incident, quelle que soit sa nature, alerter immédiatement l'enseignant ou le personnel de l'Atelier.
- Il est formellement interdit de chahuter, de se bousculer ou de crier à l'intérieur des locaux
- Les utilisateurs s'engagent à respecter toutes les consignes de sécurité affichées dans l'Atelier

I – 6 Accueil en stage :

- Les élèves des sections 2nde Pro ABIL, de 2nde pro vente, de Bac Pro BIT, de bac pro TCVA PAB et BTSA STA/Bioqualim du LEGTA de Plombières sont amenés à réaliser des stages à l'Atelier Technologique au cours de leur formation. Ces stages se déroulent sur les plages suivantes :

			2 ^{de} ABIL	BIT 1	BIT 2	S 1	S 2	2 ^{de} Vente	1 TCVA PAB	2 TCVA PAB
Lundi	Matin	8h00-12h00	X	X	X	X	X		X	
	Après-midi	13h15-17h15	X	X	X	X	X		X	
Mardi	Matin	8h00-12h00	X	X	X	X	X		X	
	Après-midi	13h15-17h15	X	X	X	X	X		X	
Mercredi	Matin	8h00-12h00		X	X	X	X	X	X	X
	Après-midi	13h15-17h15				X	X			
Jeudi	Matin	8h00-12h00			X	X	X	X		X
	Après-midi	13h15-17h15			X	X	X	X		X
Vendredi	Matin	8h00-12h00			X	X	X	X		X
	Après-midi	13h15-16h15			X	X	X			X
Total « dû » par élève et par an			15h	19h	35h	35h	35h	15h	19h	19h

- Les élèves des sections de 2^{de} pro vente, de bac pro TCVA PAB et de BTSA STA :BioQualim sont amenés à réaliser des stages au Magasin Pédagogique géré par l'Atelier Technologique au cours de leur formation.
- Ces stages font partie intégrante de la formation. A ce titre, le stagiaire doit se présenter aux horaires ci-dessus indiqués et réaliser les tâches qui lui sont confiées par le personnel de l'Atelier Technologique. Celles-ci sont en lien avec la production et la commercialisation des produits de l'atelier.
- La participation aux stages est obligatoire pour tous hormis durant les séances de Travaux Pratiques ou les examens (examen terminal, contrôle certificatif). Toute absence doit être justifiée par un certificat médical, par un motif familial ou une convocation officielle (JAPD, permis de conduire)
- Le cadre du stage est défini dans une convention signée entre le stagiaire ou son (ses) représentant(s) légal (aux) et la Direction de l'atelier
- Le stage donne lieu à une évaluation construite selon une grille figurant en annexe de la Convention de stage

En cas de non-respect de ces consignes, des sanctions pouvant aller jusqu'à l'exclusion pourront être prises par l'enseignant ou par le personnel de l'Atelier

I - 7 Accueil en TIG :

Lors des mises en retenue des apprenants élèves ou étudiants du lycée le **mercredi après-midi**, ces derniers peuvent effectuer un travail d'intérêt général à l'Atelier technologique. Le contenu et la durée seront précisés et adaptés en collaboration avec le Vie Scolaire.

II – LES LOCAUX – LE MATERIEL

- ◆ La planification des activités se fera avec les personnes responsables **au moins 15 jours** avant leur réalisation, l'approvisionnement en matières premières requiert un délai.
- ◆ Différentes activités peuvent se dérouler simultanément dans l'atelier à condition que ces activités soient clairement séparées dans l'espace. Sont considérées comme zones indépendantes :
 1. La zone laiterie
 2. La zone viande et poisson (zone chaude)
 3. La zone viande et poisson (zone froide)

4. La zone fruits et légumes (zone chaude)
5. La zone fruits et légumes (zone froide)
6. La zone boulangerie

Dans chacune de ces zones, il ne sera travaillé à un même moment qu'un seul type de produit.

Exception faite, en séances de travaux pratiques, pour les produits n'étant pas destinés à la commercialisation.

- ◆ Les circulations des produits et des personnes d'une zone à l'autre ne devront répondre qu'à une nécessité liée aux fabrications et respecter la marche en avant.
- ◆ En fin de séance, les zones utilisées (transformation, stockage, couloir) doivent être nettoyées et laissées dans un état de propreté conforme aux exigences d'hygiène. Les protocoles de nettoyage et désinfection des zones sont affichées dans chacune d'elles. Des fiches d'enregistrement sont remplies et remises à l'enseignant en fin de séance puis contrôlées et stockées par le personnel de l'Atelier.
- ◆ Le matériel et les instruments utilisés; le sol, les murs, le plafond et les cloisons doivent être maintenus en parfait état de propreté et de fonctionnement de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les produits.
 - **Manipuler** les appareils et ustensiles avec soin, en respectant les procédures à disposition.
 - **Signaler** immédiatement tout problème en utilisant le registre de sécurité,
 - **Nettoyer et ranger** tous les matériels utilisés.
 - les instruments et petits matériels doivent être rangés à l'emplacement qui leur est réservé.
 - le nettoyage et la désinfection doivent respecter les plans de nettoyage en vigueur.
 - le petit matériel (chronomètre, thermomètre, calculatrice,...) sont mis à disposition de l'enseignant et doivent être restitués en fin de séance.

En cas de non-respect de ces consignes, une réparation morale et/ou financière pourra être exigée.

III – LES PRODUITS ENTRANTS ET SORTANTS

A. Produits entrants

- ◆ Tous les produits entrants doivent respecter la réglementation en vigueur (les produits carnés et laitiers doivent provenir d'établissements ou d'ateliers agréés).

***La Direction de l'atelier se réserve le droit d'exercer des contrôles sur la provenance, la conformité et la qualité des produits entrants et de refuser ces produits en cas de non conformité.
(voir enregistrement «réception matière première »)***

- ◆ Le transport, à la charge du contractant, doit répondre à la législation :
 - les produits réfrigérés sont transportés à une température maximum de +4°C,
 - les produits de la mer sont transportés sur glace fondante de 0°C à +2°C
 - les produits congelés sont transportés à la température de consigne (-12°C à -18°C)***sans rupture de la chaîne du froid***

B. Le suivi des produits : traçabilité

- ◆ Pour chaque type de produit, l'utilisateur remplit une fiche de fabrication (HACCP) et précise les références des matières premières mises en œuvre. Cette fiche est conservée à l'atelier, comme imposé par la réglementation (paquet hygiène) jusqu'à DDM du produit commercialisé.
- ◆ La manipulation des denrées alimentaires doit se faire dans le respect de la marche en avant. De plus :
 - **Les produits entamés réfrigérés doivent être étiquetés selon les procédures en vigueur**
 - Le stockage au sol est interdit,
 - Une méthode de conservation adaptée est systématiquement appliquée aux produits alimentaires en attente (réfrigération ou autre),
 - Les ingrédients et additifs doivent être rangés correctement où ils ont été pris, avec fermeture des contenants après chaque utilisation. La salle des pesées doit être nettoyée et être rangée après chaque TP ou production.

C. La gestion des déchets

- ◆ Les détritrus ne sont pas jetés au sol, utiliser les poubelles. Tout aliment tombé à terre doit être jeté.
- ◆ Les sacs poubelles doivent être fermés et placés, **en respectant le tri sélectif des déchets**, dans la benne adéquate du local à déchets.

D. Produits sortants

- ◆ Tous les produits sortants destinés à la commercialisation doivent être identifiés et répondre à la réglementation en vigueur pour l'étiquetage et le conditionnement.
Seuls les produits à base de matière première végétale peuvent être distribués sous réserve de l'accord du responsable de la fabrication (enseignant ou personnel de l'Atelier). Les produits transformés d'origine animale n'ont pas le droit de sortir de l'atelier. Les produits transformés d'origine animale n'ont pas le droit de sortir de l'atelier.
- ◆ Conformément à la législation, une analyse sera réalisée sur chaque lot de production pour vérifier la conformité du produit. Un échantillon sera prélevé et conservé jusqu'à la DLC ou DDM.
- ◆ Les produits conformes issus des séances de travaux pratiques (Lycée, CFA, CFPPA) doivent obtenir l'aval de la Direction de l'atelier avant de sortir de ce dernier. Les produits non conformes seront détruits après analyse. La mise en poubelles des produits non conformes est assurée par les personnes les ayant élaborés.
- ◆ Les produits issus d'essais doivent être correctement étiquetés et accompagnés de leur fiche de fabrication dûment complétée, la date limite de stockage doit également être précisée. Ils sont stockés sur l'étagère ou dans les réfrigérateurs dédiés dans le local des produits finis. Tout produit non identifié sera jeté sans délai ni avertissement.

Les utilisateurs de l'atelier s'engagent à respecter tous les articles précités

Nom, Prénom, classe
Faire précéder la signature de la mention
« lu et approuvé »

Cécile FARINEAU
Directrice de l'Atelier Technologique

Date :/...../2023

Signature des parents pour les apprenants mineurs
Faire précéder la signature de la mention
« lu et approuvé »

Date :/...../2023