

PROCOLE SANITAIRE LPO Anatole France – Colombes

Cuisine pédagogique

La démarche HACCP que nous mettons en œuvre fait que les élèves sont déjà habitués à mettre en œuvre les règles d'hygiène qui incombent au secteur de l'alimentation. A cela, il faudra ajouter les gestes barrières, plus particulièrement ceux liés à la distanciation physique. Les opérations de nettoyage et de désinfections seront plus fréquentes. Il en sera de même pour le lavage antiseptique des mains

En préambule :

Avant toute reprise des TP de production culinaire et de service, il faudra procéder au nettoyage et à la désinfection complète du matériel d'entretien. Au nettoyage et à la désinfection de tous les locaux, de tous les équipements, des matériels et des ustensiles de production, des matériels et ustensiles de service.

Il sera nécessaire de vérifier le bon fonctionnement des systèmes d'aération et de ventilation et l'état des filtres situés au-dessus des appareils de cuisson

Il faudra également réaliser les réparations urgentes (lave-mains défectueux, climatisation de la zone assemblage qui ne fonctionne pas, écoulement des eaux usées, etc...)

Tout emballage arrivant en cuisine pédagogique devra être désinfecté avant son introduction dans les locaux. Il faudra voir si Madame OLLIVIER sera en mesure de le faire, sinon réfléchir à l'organisation que l'on pourra mettre en place

Production des repas

La phase de production des repas devra être relativement courte, notamment pour les classes d'ATMFC, compte tenu du temps important qu'il sera nécessaire de consacrer au nettoyage et à la désinfection avant et après la production des repas.

Préconisation de l'ANSES

En l'état actuel de connaissances :

- La cuisson (quatre minutes à 63 °C) pourrait être considérée comme efficace pour inactiver les coronavirus dans les aliments.
- Concernant les aliments préparés, crus ou insuffisamment cuits, « les données actuelles montrent que les coronavirus semblent stables à des températures basses et négatives.

En prenant en compte les avis de l'ANSES , nous envisageons :

Pas de productions froides

Privilégier le travail en liaison chaude. Réalisation de production chaudes (de préférence les cuissons au four) Maintien des productions réalisés à une température $\geq 63^{\circ}$ C.

Organisation du travail en zone de production

Vestiaires :

Nombre maximum d'élèves se changeant en même temps : 2

Chaque élève disposera d'un sac pour ranger sa tenue de ville chaque élève disposera d'une boîte pour ranger ses chaussures. Le tout devra être rangé dans le casier

Le premier lavage des mains se fera systématiquement dans les vestiaires.

Zone de production

► Chaque élève devra suivre un sens de circulation défini au sein de la cuisine et respecter la distanciation physique. Avec ce sens de circulation, sur le principe de la marche en avant, aucun retour et aucun croisement ne sera possible.

► A chaque élève sera attribué une zone de travail (zone de productions chaudes, zone taillage, zone pâtisserie, zone assemblage, plonge...

► Pour les zones communes, le nombre maximal d'élèves sera fixé en fonction de la surface de la zone en respectant la distanciation physique.

► Chaque élève devra récupérer, dès son entrée en zone de production, une charlotte, un masque bucconasal et une paire de gants pour récupérer le matériel de production et les denrées. A l'issue de la prise de matériels et de denrées l'élève devra immédiatement jeter les gants

► Chaque élève disposera de deux bacs à débarrasser étiquetés à son nom.

► Chaque élève disposera de son propre matériel et ustensiles pour la production. Pas d'échange possible entre élèves.

► Après avoir manipulé une poignée l'élève devra immédiatement se laver les mains.

► L'élève affecté à la plonge devra porter obligatoirement un tablier. Il devra régulièrement bio-nettoyer les poignées, les boutons et tous les objets manipulés par plusieurs élèves (fréquence à définir). Il devra bio-nettoyer son tablier avant de le transmettre à un autre.

► En fin de séance les élèves devront bio-nettoyer les plans de travail et les équipements des secteurs qu'ils ont occupé.

► En fin de séance deux élèves seront affectés à la plonge (1 pour laver et rincer, 1 pour essuyer et ranger). Un roulement devra avoir lieu.

Zone restaurant

Les élèves ne pourront pas prendre un repas complet au restaurant pédagogique. Ils pourront juste déguster ce qu'ils ont préparé. Ils devront aller manger à la cantine.

► La banque de self chaud devra être bio-nettoyée avant utilisation

► Un élève sera chargé de dresser l'ensemble des tables en respectant une distance de 2 mètres en chaque couvert.

► En fin de dégustation les élèves débarrasseront à tour de rôle leur table et réaliseront le bio-nettoyage de leur table et de leur chaise.

Remise en état des locaux

► Trois élèves seront affectés au restaurant pour réaliser (plonge self, rangement vaisselle et bio-nettoyage du restaurant (sol et équipements).

► Trois élèves seront affectés au bio nettoyage des sols en zone de production.