

## La règle : Application du protocole sanitaire académique

Avant toute activité sur le plateau technique, une information/formation des élèves est nécessaire par le PLP Biotechnologie Santé Environnement (une collaboration avec un PE ou un enseignant de SVT est possible). Des supports pédagogiques sont disponibles avec le lien figurant sur notre lettre de rentrée et sur le parcours M@gister dédié à la continuité pédagogique.

- 1- En classe : port du masque ; lavage régulier des mains et/ou désinfection avec du gel hydro alcoolique
- 2- Sur les plateaux techniques :
  - 2.1 Le passage aux vestiaires :
    - adaptation à l'organisation de l'établissement de la proposition d'utilisation des vestiaires de nos filières (accessible sur le site disciplinaire dès le 15 septembre)
      - ✓ Casiers vidés et désinfectés après chaque séance / utilisation
      - ✓ Si possible un casier par élève (au moins par séance)
      - ✓ Si partage de casier inévitable, envisager des housses à vêtements fermées, des boîtes plastiques avec couvercle pour stocker les vêtements et chaussures.
    - Aération du local après chaque passage d'élève- Veiller au bon fonctionnement des systèmes de ventilation.
    - Respect de la distanciation physique, selon la configuration des locaux, échelonner les entrées et les sorties :
      - ✓ la mise en tenue,
      - ✓ le retrait des tenues professionnelles.
    - Prévoir :
      - ✓ des poubelles « Covid » pour tous les déchets potentiellement contaminés : masques usagés, mouchoirs, ....
      - ✓ du gel hydro alcoolique et le bon fonctionnement du poste de lavage des mains (eau, savon, essuie-main jetable, poubelle)
  - 2.2 Sur les plateaux techniques : application des gestes barrières
    - ✓ Respecter les gestes barrières liées à la situation sanitaire actuelle.
    - ✓ Privilégier les activités individuelles pour éviter les rapprochements ou les échanges de matériels entre élèves sur les postes de travail.
    - ✓ Laver et désinfecter les matériels communs avant et après chaque utilisation.
    - ✓ Réduire les circulations des élèves.
    - ✓ Veiller au bon fonctionnement des systèmes de ventilation.
  - **Activités pédagogiques « Productions culinaires »** , veiller au respect des règles sanitaires liées à l'hygiène alimentaire, inhérentes à toutes activités (cf : Sécurité alimentaire en champ professionnel)
    - ✓ Les productions culinaires peuvent être réalisées ; couvrir les productions pendant leur refroidissement pour éviter les mouvements d'air.
    - ✓ Elles peuvent être vendues au titre des objets confectionnés.
  - **Activités pédagogiques « lingerie »**
    - ✓ Adapter à l'organisation de l'établissement la proposition de traitement du linge de nos filières (accessible sur le site disciplinaire dès le 15 septembre)
    - ✓ Laver et désinfecter les matériels communs avant et après chaque utilisation.
  - **Activités pédagogiques « hygiène des locaux »**
    - ✓ Veiller à la désinfection des matériels avant et après chaque utilisation et avant les échanges entre élèves.