



PROCOLE RESTAURATION

Accueil possible de 130 élèves maximum en simultané sur les 4 zones (plateaux).

2 services : 11 h 15 puis 12 h 30 les lundis, mardis, jeudis et vendredis (repas froids le mercredi). Soit 260 élèves maximum.

Masque obligatoire pour tous, personnels et élèves + visièrre pour les personnels le souhaitant.

Le masque ne sera retiré par l'élève qu'après l'installation à sa table.

Réservation du repas obligatoire pour tous les usagers jusqu'à 9 h. de préférence avec l'application TurboSelf sur smartphone, tablette ou ordinateur (possibilité de réserver les repas sur 3 semaines), à défaut sur les bornes bâtiment B Vie Scolaire ou borne forum. Carte self obligatoire pour faciliter le passage aux bornes de distribution des plateaux.

Entrée par le préau (entrée A2 : entrée centrale, porte de droite en position ouverte), couloir d'entrée matérialisé dès le début du préau avec de la rubalise. 1 AED sous le préau pour rappel port masque et contrôle respect distanciation.

Marquage au sol pour le respect de la distanciation d'un mètre dès le début du préau et sur tout le cheminement jusqu'à l'accès aux escaliers desservant les 4 zones.

Dès passage de la porte vitrée, désinfection des mains : un AED dépose dans la main de chaque élève une noisette de gel grâce à un flacon pulvérisateur. Port de gants interdits pour les usagers.

Les élèves descendent par l'escalier de droite et remontent soit par la droite soit par la gauche selon la consigne donnée par l'AED présent pour gérer le flux en bas de l'escalier. Les élèves ayant besoin de passer aux toilettes le pourront.

En haut de l'escalier, de la sortie de l'espace laverie jusqu'au premier Salad Bar, positionnement de claustras pour distanciation entre les 2 files.

Les bornes de distribution de plateau seront reculées au maximum de la possibilité des câbles électriques.

Un personnel du service Gestion sera positionné derrière la borne de droite avec la tablette, utilisée uniquement par lui (pour passage des élèves ayant perdu leur carte). La tablette sera désinfectée avec une lingette dès la fin des services. Idéalement, une seule personne du service gestion pour les deux services de la journée, si non possible, désinfection de la tablette entre chaque service.

Rubalise de la borne jusqu'à la fin des vitrines des deux côtés.

Les plateaux seront remis aux élèves par les 2 agents positionnés juste avant les bain-marie (à la place actuelle des casiers de verre). Utilisation uniquement des bain-marie gauche et droite. Claustra de séparation du deuxième Salad Bar jusqu'au bain-marie central.

Les plateaux, préparés en amont par les agents et stockés sur des échelles contiendront : verre, couverts, une entrée, un fromage, un dessert, une petite bouteille d'eau.

Les élèves passeront au bain-marie pour plat chaud (2 choix dont 1 poisson).

Le pain leur sera remis par un agent avec utilisation d'une pince et selon la quantité demandée par l'élève.

Les élèves s'installeront en priorité sur les zones (plateaux) du bas. Les places seront matérialisées sur les tables.

Un AED sera chargé de la surveillance des 2 plateaux situés du même côté. Soit 2 AED pour surveillance des 4 plateaux.

Les élèves passeront à la table de tri des déchets et desserviront leur plateau comme d'habitude en veillant à tenir leur plateau sur le devant afin d'éviter de toucher les rampes à plateaux 3 tubes.

Les 2 agents positionnés au tri ne toucheront à aucun élément du plateau et seront chargés de désinfecter régulièrement les rampes à plateaux.

Désinfection des mains obligatoire à la sortie au niveau de la borne murale (affichage prévu).

Sortie par la double porte de droite donnant sur l'arrière du bâtiment B (afin d'éviter les éventuels rassemblements sous le préau). Passage sur la gauche par la double porte battante bâtiment B pour retour immédiat sous le préau (puis salle de classe ou espace cour autorisé) - accès à l'arrière du bâtiment B interdit.

Le service de restauration sera ouvert aux commensaux dans le respect des mêmes règles (dont réservation et installation sur les tables). Restauration ouverte le mercredi pour les personnels et les élèves sur réservation (repas froid).

Entre les 2 services, nettoyage au désinfectant par 8 agents en 15 mn des tables, chaises, points de contact...