

**GUIDE D'ÉQUIPEMENT**

**DES SEGPA**

**CHAMP PROFESSIONNEL**

**HYGIÈNE ALIMENTATION**

**SERVICES**

La formation des élèves de SEGPA dans le champ professionnel Hygiène Alimentation Services couvre trois domaines d'activités :

- **préparation et/ou distribution et/ou vente de produits culinaires,**
- **entretien des locaux et des équipements,**
- **entretien des équipements et du linge, travaux simples de couture.**

Les jeunes développent des compétences professionnelles au travers de nombreuses activités nécessitant des locaux différents :

- une salle de technologie
- un laboratoire de préparation culinaire,
- une salle permettant le service des préparations culinaires
- un local technique d'entretien des locaux,
- une atelier d'entretien du linge.

Pour ces différents domaines d'activités, il existe certaines priorités :

- Le laboratoire de préparation culinaire doit être :
  - à proximité de la cuisine collective pour faciliter l'écoulement des préparations,
  - au rez-de-chaussée pour un approvisionnement et un entretien plus faciles,
  - en communication directe avec la salle à manger qui elle doit également être d'accès aisé pour des personnes venant de l'extérieur.
- Il est souhaitable que tous ces locaux soient regroupés ; cela donne une certaine cohérence à la formation et limite la circulation dans les couloirs de l'établissement. En effet, le linge de la salle à manger passera dans la salle d'entretien du linge pour le lavage et le repassage ; et pour entretenir la salle à manger il faudra du matériel stocké dans le local technique.
- Il est nécessaire de prévoir un vestiaire avec sanitaires pour les filles, un pour les garçons et un pour le professeur. Ils sont réservés à tous les ateliers du champ professionnel Hygiène Alimentation Services ; en terme de proximité, c'est la cuisine qui est prioritaire.

Ils sont composés :

- de WC avec poste de lavage des mains réglementaire,
- d'une douche fermée, par vestiaire,
- d'armoires, de casiers ou de vestiaires hermétiques, fermant à clé.

- Il est nécessaire d'avoir une salle de technologie spécifique au champ professionnel Hygiène Alimentation Services permettant le lancement du cours, des activités aptes à développer des compétences de communication, éventuellement des TP simples dans le cadre de savoirs associés. Cette salle est commune aux différents ateliers (cuisine, locaux et linge).

- Une salle doit être réservée au service des préparations culinaires. En effet, il est difficile d'envisager de transformer la salle de technologie en salle à manger, à l'occasion d'un repas. Les règles d'hygiène en vigueur sont difficilement applicables dans ce cas. De plus, une salle de classe possède tableau, armoires, ordinateurs,... ; c'est un cadre qui ne correspond pas à une salle à manger dont la convivialité et l'esthétique doivent valoriser le travail des élèves.

Les différents locaux ainsi que l'équipement et le matériel nécessaires doivent pouvoir répondre à un accueil d'un minimum de 8 élèves.

## 1- Guide des équipements

Local : Salle de technologie

Surface : 25 m<sup>2</sup>

### FONCTION ACTIVITÉS

Salle permettant le lancement de cours, des activités de communication et éventuellement des TP simples en lien avec les avoires associés.

### LIAISONS FONCTIONNELLES - LOCALISATION

Accès direct depuis la distribution intérieure commune  
À proximité des différents ateliers (cuisine, locaux, linge)

### QUALITÉS ARCHITECTURALES - CONCEPTION

La configuration de la salle doit permettre un déroulement harmonieux des activités enseignées

### PRESTATIONS DEMANDÉES

Murs et sols en matériaux permettant une maintenance facile

### ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS

Équipements	Matériels
10 chaises 10 tables 1 tableau blanc interactif 2 armoires/placard et des étagères 1 grande armoire ou 1 grand placard 1 bureau + 1 chaise enseignant 1 point d'eau avec évacuation 1 paillasse recouverte d'un revêtement résistant à la chaleur et aux produits chimiques, alimentés en électricité. 1 panneau pour des affichages	1 ordinateur portable 1 imprimante 1 vidéo projecteur 1 rétroprojecteur 1 appareil photo numérique 1 plastifieuse A3 1 relieuse 4 postes informatiques reliés au réseau internet

Pour la mise en place de cet atelier, il faut veiller au respect de la marche en avant.

<b><u>FONCTION ACTIVITÉS</u></b>			
Salle de travaux pratiques permettant les préparations culinaires.			
<b><u>LIAISONS FONCTIONNELLES - LOCALISATION</u></b>			
Accès direct depuis la distribution intérieure commune			
Accès direct sur l'extérieur pour l'évacuation des déchets			
Liaison avec la salle à manger			
Liaison avec les vestiaires			
La plonge laverie doit communiquer avec la salle à manger.			
<b><u>QUALITÉS ARCHITECTURALES - CONCEPTION</u></b>			
Le principe à respecter est le principe de la marche en avant.			
Les différentes zones sont délimitées par un muret à mi-hauteur.			
<b><u>PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDÉES</u></b>			
Système d'évacuation des buées au-dessus de l'ensemble cuisson, plus des organes de sécurité qui condamnent l'arrivée du gaz si la hotte n'est pas en fonctionnement.			
<b><u>PRESTATIONS DEMANDÉES</u></b>			
Murs et matériaux permettant un entretien facile.			
Sols carrelés antidérapants sur forme de pente avec siphon de sol et équipement d'un poste mural de désinfection.			
<b><u>ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS</u></b>			
	Espace	Équipements	Matériels
<b>Cuisine (72 m<sup>2</sup>)</b>	Zone froide et légumerie	2 postes de lavage des mains équipés 2 bacs de lavage Plans de travail en acier inoxydable sur roulettes 1 chariot en acier inoxydable	Une poubelle (HACCP) *1 robot coupe 8 balances de précision différentes 4 essoreuses à salade *1 batteur mélangeur *1 robot multifonction <b>Remarque : *Matériels qui ne peuvent être utilisés par les élèves</b>

	Zone chaude	plans de travail en acier inoxydable 1 poste de lavage des mains équipé 4 pianos semi-collectifs 1 four à air pulsé 1 hotte principale	1 micro-onde 1 échelle à plateaux
	Plonge	2 bacs de plonge 1 lave-vaisselle familial 2 plans de travail 1 chariot en acier inoxydable 1 grande armoire et 1 grande étagère de rangement pour les accessoires de cuisine et de la batterie.	1 poubelle petits matériels (voir annexe n°...)
	Conditionnement	1 poste de lavage des mains équipé 1 cellule de refroidissement rapide 1 vitrine réfrigérée 1 réfrigérateur 1 plan de travail en acier inoxydable 1 chariot	1 thermoscelleuse manuelle 1 poubelle (HACCP)
	Stock réfrigéré	1 réfrigérateur – une case conservateur	
	Stock épicerie	une armoire	
	1 centrale de désinfection pour le sol		
<b>Local poubelle (4 m<sup>2</sup>)</b>	1 sortie extérieure d'accès facile 3 bacs (containers roulants)		

*L'ensemble de cuisson doit être situé au centre pour :*

- *faciliter la circulation et la délimitation des différentes zones,*
- *permettre le respect de la marche en avant.*
- *faciliter les apprentissages.*

<b><u>FONCTION ACTIVITÉS</u></b>	
Salle à manger permettant l'écoulement des préparations culinaires réalisées en cuisine	
<b><u>LIAISONS FONCTIONNELLES - LOCALISATION</u></b>	
Accès direct depuis la distribution intérieure commune Accès direct avec l'extérieur Liaison obligatoire avec l'atelier de production culinaire	
<b><u>QUALITÉS ARCHITECTURALES - CONCEPTION</u></b>	
Le principe à respecter est le principe de la marche en avant.	
<b><u>PRESTATIONS DEMANDÉES</u></b>	
Murs et sols en matériaux permettant une maintenance facile	
<b>Équipements</b>	<b>Matériels</b>
5 tables modulables de 4 places 20 chaises 1 buffet 1 console 3 chariots mobiles pour service	1 cafetière 1 bouilloire Nappes et serviettes de table pour 20 convives 3 juponages pour buffet 3 dessus de nappe à buffet <b>Base pour un service de 20 couverts (voir page annexe);</b>

**FONCTION ACTIVITÉS**

Local technique assurant essentiellement le stockage et le rangement du matériel et des produits d'entretien des locaux

**LIAISONS FONCTIONNELLES - LOCALISATION**

Accès direct depuis la distribution intérieure commune  
 À proximité de la salle de technologie (salle de lancement de cours)  
 À proximité de la salle à manger  
 Liaison avec les vestiaires

**QUALITÉS ARCHITECTURALES - CONCEPTION**

Rangements fonctionnels

**PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDÉES**

Bonne aération (VMC souhaitable)  
 Alimentation en eau chaude et en eau froide  
 Evacuation d'eau par l'intermédiaire d'un vidoir

**PRESTATIONS DEMANDÉES**

Murs et sols en matériaux permettant une maintenance facile

**ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS**

Équipements	Matériels
2 bacs de plonge pour le lavage du petit matériel 1 vidoir à seaux 1 armoire fermant à clé Étagères	<b><u>Matériel pour l'entretien des sols:</u></b> 4 balais trapèze et/ou à franges 4 pelles et balayettes 4 raclettes de sols 4 balais brosses fibres souples 2 chariots de lavage équipés 2 chariots de maintenance équipés 1 aspirateur à poussières 1 aspirateur à eau 2 monobrosses complètes pour tous les entretiens possibles Disques pour monobrosses  <b><u>Matériel d'entretien des vitres:</u></b> 4 Kits de lavages des vitres  <b><u>Autres:</u></b>



	<p>Brosses à ongles Torchons (50) Chiffons Lavettes non tissées de différentes couleurs (en fonction des surfaces de nettoyage) Gants micro fibres 4 raclettes de table à poignée Brosses Cuvettes Récipients doseurs</p>	
--	---	--

<p><b><u>FONCTION ACTIVITÉS</u></b></p> <p>Salle de travaux pratiques pour le tri, le lavage, le séchage, le repassage et la réfection du linge utilisé par les élèves dans leurs différentes activités</p>		
<p><b><u>LIAISONS FONCTIONNELLES - LOCALISATION</u></b></p> <p>Accès direct depuis la distribution intérieure commune</p>		
<p><b><u>QUALITÉS ARCHITECTURALES - CONCEPTION</u></b></p> <p>Le principe à respecter est le principe de la marche en avant ce qui nécessitera obligatoirement deux portes.</p>		
<p><b><u>PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDÉES</u></b></p> <p>Extraction mécanique des buées tout particulièrement au niveau du lave-linge et du séchoir          Faïence murale au moins au niveau du lave-mains et de l'évier          Alimentation en eau chaude et en eau froide          Robinet d'arrêt d'eau pour le lave-linge</p>		
<p><b><u>PRESTATIONS DEMANDÉES :</u></b></p> <p>Murs en matériaux lessivables permettant une maintenance facile          Sols carrelés antidérapants, au moins sur la zone tri – lavage – séchage du linge</p>		
<p><b><u>MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS :</u></b></p>		
<b>Espace</b>	<b>Équipements</b>	<b>Matériels</b>
Zone de tri du linge sale (6 m <sup>2</sup> )	1 poste de lavage des mains équipé 1 plan de travail 1 armoire fermée à clé pour les produits d'entretien et de détachage	3 paniers en plastique 1 balance 1 chariot à roulettes équipé de 2 sacs de toile pour entreposer le linge sale.
Zone de lavage du linge (10 m <sup>2</sup> )	1 évier avec égouttoir et 1 placard sous évier étagère pour les produits d'entretien	1 lave linge semi-industriel à charge frontal de 9 kg minimum 1 séchoir rotatif, 6 kg minimum 1 tancarville et des pinces à linge
Zone de traitement du linge	1 grande table de pliage ou de	4 tables à repasser pliantes

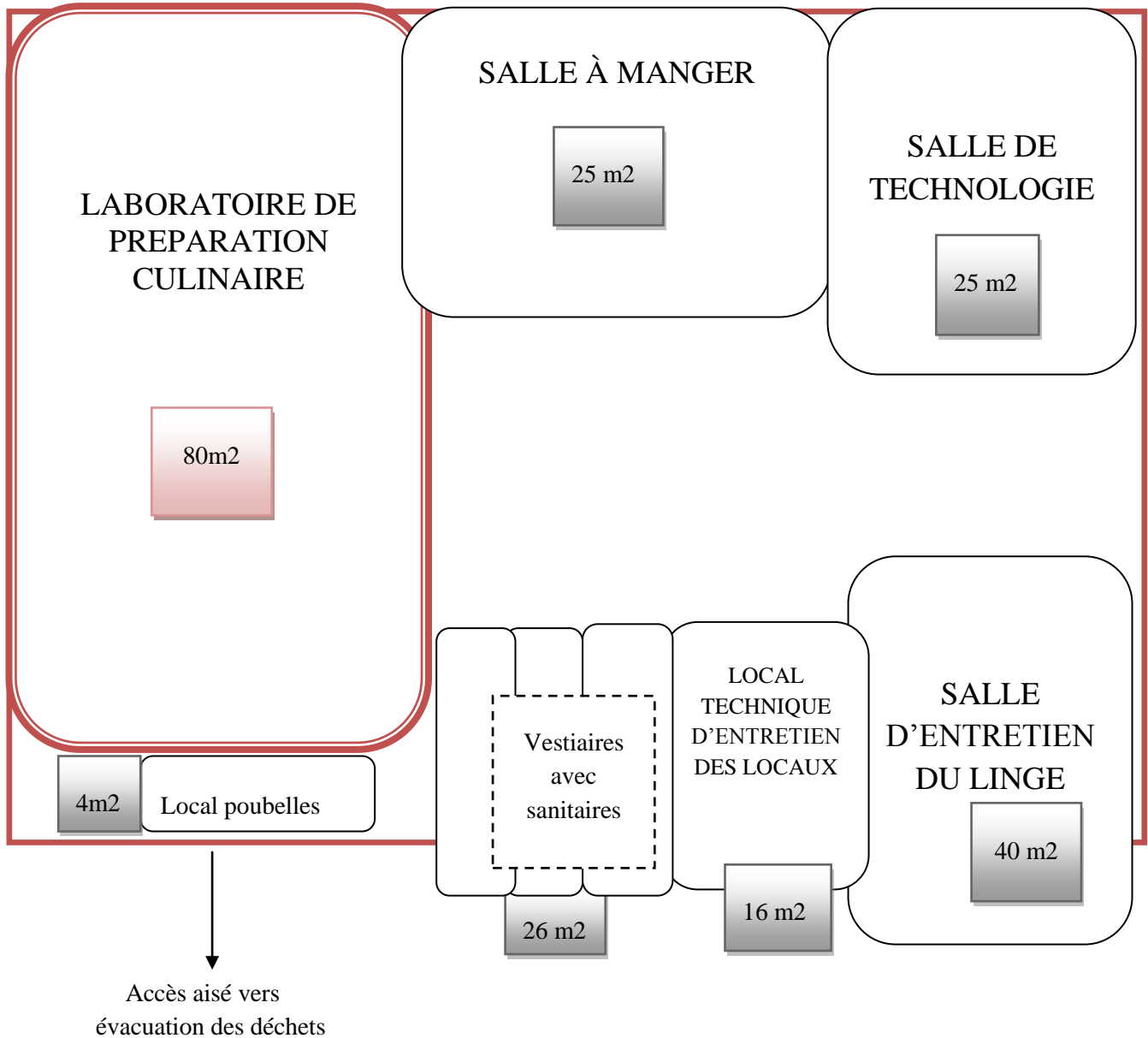
<p>(pliage, repassage et réfection) <b>(24 m<sup>2</sup>)</b></p>	<p>coupe (0,85 m de hauteur et 2,00 m de long environ) 1 placard de rangement aménagé (étagères + penderie) 8 sièges réglables en hauteur 1 tableau blanc</p>	<p>2 fers à repasser 2 centrales vapeurs ( si pression &lt; 4 bars) 4 machines à coudre familiales 1 portant 4 chevalets 2 paniers Petits matériels de couture (voir annexe n°3)</p>
---	---	--

## Local : Vestiaires avec sanitaires

<b><u>FONCTION ACTIVITÉS</u></b> Espace pour se changer Espace sanitaires		
<b><u>LIAISONS FONCTIONNELLES - LOCALISATION</u></b> Accès direct depuis la distribution intérieure commune À proximité des différents ateliers (cuisine, locaux, linge) mais surtout à proximité immédiate du laboratoire culinaire		
<b><u>PRESTATIONS DEMANDÉES</u></b> Murs et sols en matériaux permettant un entretien facile Faïence murale au moins au niveau des lavabos et douches Alimentation en eau chaude et en eau froide Douches WC		
<b><u>ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS</u></b>		
VESTIAIRES (filles)	1 lavabo équipé d'une commande non manuelle 1 WC + 1 douche	8 casiers visitables 1 banc porte - manteaux
VESTIAIRES (garçons)	1 lavabo équipé d'une commande non manuelle 1 WC + 1 douche	8 casiers visitables 1 banc porte - manteaux
VESTIAIRE (enseignant)	1 lavabo équipé d'une commande non manuelle 1 WC + 1 douche	1 casier 1 chaise porte - manteaux

## 2- Exemple d'organisation fonctionnelle envisageable pour un plateau technique HAS

Les locaux seront implantés de manière à respecter le principe de la marche en avant (c'est-à-dire non croisement des circuits propres et des circuits sales).



ANNEXE

LISTE EXHAUSTIVE DU PETIT MATÉRIEL

(nécessaire au bon fonctionnement du champ professionnel HAS)

<b>Production culinaire</b>	<b>Salle à manger</b> <b><u>Exemple : Base pour un service</u></b> <b><u>de 20 couverts:</u></b>	<b>Entretien du linge</b>
24 saladiers 8 verres 32 bols 24 ramequins 8 verres mesureurs 24 assiettes 8 barquettes pour déchets 8 planches 8 rouleaux à pâtisserie 8 spatules métalliques 8 spatules plastiques 8 fouets 8 pinceaux 8 louches 8 écumoirs 8 couteaux d'office 8 couteaux économes 8 vide-pommes 2 ouvre-boites Cuillères, fourchettes Moules à pâtisserie (tartelettes, cakes, manqués, petits fours, madeleines...) 8 poêles à crêpes 8 poêles 8 casseroles 4 marmites 4 autocuiseurs 8 passoires	40 Grandes assiettes 20 Assiettes creuses 40 Assiettes à desserts 30 Verres à eau 30 Verres à vin rouge 30 Verres à vin blancs 30 Verres à champagne 30 Verres à jus d'orange 30 Petites cuillères 25 Cuillères à soupe 6 Cuillères de service 6 fourchettes de service 25 couteaux de table 25 couteaux à dessert 25 couteaux à poisson 25 fourchettes à dessert 25 fourchettes de table 25 fourchettes à poisson 5 corbeilles à pain 5 pots à verser inox 30 coupes à desserts 5 plateaux fromages 12 Plats inox plats 12 Plats inox creux 5 saladiers inox 5 couverts à salade 5 pinces ciseaux à gâteaux 5 pinces ciseaux de service 5 dessous de plat 5 ménagères 5 saucières 5 sucriers 20 tasses à café 15 tasses à thé	Aiguilles à coudre 12 dés Fils blanc Fils noir Fils de couleurs 10 paires de petits ciseaux de couturière 10 paires de ciseaux pour découper le tissu 10 découds-vite 10 craies de couturière 10 mètres rubans 10 réglets de 20 cm 10 réglets de 30 cm 10 réglets de 50 cm Boutons blancs Boutons pressions