

**CHAPITRE XI - DISPOSITIONS PARTICULIERES AUX ATELIERS
ET LABORATOIRES DE SCIENCES ET TECHNIQUES INDUSTRIELLES**

VOTE PAR LE CONSEIL D'ADMINISTRATION DU 24 MAI 2019)

PREAMBULE

Les présentes dispositions, complémentaires aux dispositions générales du règlement intérieur du Lycée, s'appliquent de plein droit.

Le Code du Travail, notamment, son article L. 411-3 ;

La loi n° 76.1106 du 6 décembre 1976, relative aux mesures d'organisation, aux conditions de mise en œuvre et d'utilisation applicables aux équipements de travail et moyens de protection.

Les risques liés aux différents travaux pratiques sont les suivants :

- risques de chute
- risques mécaniques
- risques chimiques
- risques d'incendie
- risques inhérents à l'environnement (bruit, éclairage, ambiance thermique, aération...)
- risques électriques.

CH. 11 - 1. - DISPOSITIONS GENERALES

Les ateliers, laboratoires et les salles de technologie sont des locaux d'enseignement dont l'usage est limité à des domaines spécifiques.

Dans ces locaux spécialisés, l'utilisation de machines, d'outillage et de matériel d'énergie et de produits pouvant présenter des risques implique le respect de règles strictes pour la sécurité des personnes et le maintien en bon état de fonctionnement des biens matériels du lycée. Ces règles sont précisées pour chaque atelier ou laboratoire par l'équipe pédagogique (fiches de prévention, procédures d'utilisation...)

L'accès des ateliers, laboratoires et des salles de technologie et surtout l'utilisation des machines, matériels, énergies et produits sont interdits à toute personne étrangère au service qui n'aurait pas une autorisation préalable du Chef d'établissement ou du Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques (DDFPT). En outre, l'accès de chaque atelier est strictement interdit aux élèves en dehors des heures normales de cours portés à l'emploi du temps.

Le stationnement dans les couloirs et escaliers est formellement interdit ; de même, la circulation des personnes doit s'effectuer en silence.

Toute séance d'enseignement technologique se déroulant à l'extérieur de l'établissement est assimilable à une séance se déroulant à l'intérieur de l'établissement pour ce qui concerne l'application du présent règlement.

Dans les ateliers d'hôtellerie-restauration, le grignotage et prélèvement de denrées non liés à un test organoleptique sont interdits. Compte tenu de la spécificité des études liées à l'hôtellerie, les élèves doivent satisfaire à certaines obligations qui sont les suivantes : « élèves clients » aux restaurants d'initiation, et le moment venu participation comme « soutien ou commis d'examen ». Le DDFPT ou le Proviseur Adjoint communiquent les rotations dans les « stages internes », les passages en « élèves clients » ainsi que les affectations comme « soutien ou commis d'examen ».

CH. 11-2. - ORGANISATION DES SEQUENCES D'ATELIER

Les élèves sont pris en charge par leur professeur à la porte de chaque atelier ou laboratoire aux heures fixées par le règlement intérieur. En cas d'absence du professeur, les élèves ne sont pas autorisés à pénétrer dans les ateliers ou laboratoires. Ils devront, sous la conduite des délégués de classe, se présenter à la Vie Scolaire.

Tous les exercices et déplacements doivent être faits en ordre et en silence, sous l'autorité du professeur, et aucun déplacement hors de la zone de travail définie par le professeur n'est autorisé. Pour tous travaux présentant des risques, l'élève sera tenu de suivre strictement les consignes données par le professeur.

Tout élève dont l'attitude est susceptible d'entraîner des risques importants pour lui-même ou pour ses camarades se verra astreint par le professeur à rédiger un travail écrit sur table. La répétition de cette attitude entraînera des sanctions.

CH. 11-3. - TENUE OBLIGATOIRE

Dès l'arrivée dans leur atelier, les élèves doivent revêtir une tenue excluant absolument :

- vêtements flottants ou déchirés ;
- cheveux longs non attachés, ou non pris dans un filet, les casquettes et autres couvre-chefs sont interdits.

Dans tous les ateliers et laboratoires, les élèves porteront des chaussures fermées, lacets correctement attachés. Dans le cas où ils sont amenés à travailler au voisinage de conducteurs nus sous tension, les élèves ne devront porter aucune partie métallique apparente (fermeture zip, boutons métalliques, boucles de ceinture, montre, bracelets, bagues, colliers...).

Dans les ateliers, la blouse fermée peu salissante est le minimum obligatoire, le port du bleu ou de la combinaison de travail est fortement conseillé. Les chaussures de sécurité comportant une coquille métallique, une semelle à âme métallique épaisse et antidérapante sont obligatoires.

Dans les ateliers d'hôtellerie-restauration, les tenues de Commercialisation et de mise en place correctes seront obligatoires à l'entrée et pendant les cours : veste, pantalon, jupe ou tailleur (bleu marine, noir), chemise, tee-shirt blanc sans logos, tablier de serveur, chaussures de ville. Les cravates ne sont pas obligatoires mais appréciées. De même pour les tenues de Production Culinaire : veste blanche, pantalon pied de poule, tablier, tour de cou, charlotte, masque bucco-nasal, chaussures de sécurité.

Pour des raisons d'hygiène, les vêtements de travail doivent être lavés régulièrement.

CH. 11-4. - UTILISATION DES MACHINES ET APPAREILS

Aucune machine ou appareil ne doit être utilisé sans l'accord préalable du professeur.

CH. 11-5. - NETTOYAGE DES ATELIERS ET DES MACHINES

Le nettoyage des espaces de travail et l'entretien élémentaire des machines font partie de la formation.

Avant la fin de chaque séquence, ce nettoyage sera effectué par les élèves sous la conduite du professeur. Tous les élèves présents sont concernés et aucune dérogation ne peut être admise.

En productique, en fonction du planning défini par l'équipe pédagogique, chaque machine fera l'objet d'un entretien plus poussé (graissage, renouvellement de l'huile de coupe...).

Gestion des déchets industriels

En application de la réglementation en vigueur, le tri des déchets industriels rendu obligatoire, est inclus dans toutes les formations techniques et professionnelles.

Sous la direction et le contrôle des enseignants, les déchets industriels non réutilisables seront triés selon leur nature et évacués dans les bacs de stockage prévus à cet effet et emplantés sur la plate-forme sis à côté du pignon du bâtiment « F » (côté cuisine centrale).

CH. 11-6. - DISPOSITIONS PARTICULIERES

L'outillage collectif sorti du magasin, est pris en charge par le professeur qui désignera un élève responsable de ce matériel. Tout matériel perdu ou dégradé volontairement, sera remplacé ou remboursé dans les plus brefs délais par l'élève majeur ou la famille.

Il est rappelé qu'il est formellement interdit de fumer dans l'enceinte de l'établissement, et en particulier dans les ateliers laboratoires et leurs abords.

Les élèves qui souhaitent disposer d'une salle pour travailler en dehors des créneaux d'utilisation à l'emploi du temps doivent en faire la demande à l'administration (formulaire disponible auprès du Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques (DDFPT) ou des CPE. Si les élèves souhaitent utiliser des matériels informatiques, ils devront obtenir l'accord préalable de l'équipe pédagogique utilisatrice de la salle. Dans tous les cas, la salle sera fermée au premier incident.

CH. 11-7. - PREVENTION DES RISQUES

Les consignes générales de sécurité sont affichées dans les ateliers. Il est obligatoire d'en prendre connaissance et de les appliquer. Les consignes particulières (fiche de prévention, procédure d'utilisation...) sont données par les professeurs.

La prévention des risques fait partie intégrante de l'enseignement.

Dans l'atelier d'hôtellerie-restauration, le maintien en bon état, l'entretien, le respect des normes H.A.C.C.P. de la cuisine pédagogique, du restaurant d'application, vestiaires et annexes sont assurés par les élèves.

CH. 11-8.- DISCIPLINE, PUNITIONS, SANCTIONS

Tout élève convoqué pour contribuer au bon déroulement d'un examen (commis, arrières...) notamment dans la spécialité hôtellerie-restauration, doit répondre impérativement à cette convocation. Toute absence qui ne serait pas justifiée par un motif grave sera considérée comme un manquement au règlement intérieur.

Les punitions et sanctions prévues dans les dispositions générales du règlement intérieur sont applicables aux ateliers et laboratoires, et même hors du lycée dans le cadre de sorties à caractère pédagogique.