



Projet Pédagogique

Accueil de loisirs de Tonnerre

L'Eclair des Loisirs

Communauté de Communes

Le Tonnerrois en Bourgogne

2024-2025

I. PRESENTATION

1- L'organisateur

L'accueil de loisirs de Tonnerre dépend de la Communauté de Communes du Tonnerrois en Bourgogne. Elle regroupe aujourd'hui 52 communes.

Son siège se situe au « 2 place de la gare Le Sémaphore 89700 Tonnerre ».

La Communauté de Communes le Tonnerrois gère le service enfance jeunesse depuis septembre 2016.

Le projet pédagogique de l'accueil de loisirs de Tonnerre s'appuie sur le projet éducatif du territoire.

2- Diagnostique du territoire

La ville est d'une **superficie de 58,27 km²**.

Historique de l'évolution démographique :

- 1954 : 4345 habitants
- 1962 : 5595 hbts
- 1975 : 6336 hbts
- 1990 : 6008 hbts
- 2010 : 5495 hbts
- 2015 : 4736 hbts
- 2021 : 4301 hbts

Contexte administratif

-Au nord, les quartiers de la Côte Putois, des Prés Hauts, de Maison rouge sont reliés au centre ville par des ponts qui enjambent le Canal de Bourgogne et la rivière « Armançon ».

-Tonnerre est le chef-lieu du canton dans l'arrondissement d'Avallon ainsi que la ville centre de la Communauté de Communes du Tonnerrois.

Contexte économique

- Une zone industrielle, située au sud-est de la ville, dite ZAC de « Vauplaine » offre aux entreprises qui souhaitent s'implanter, des terrains et des infrastructures. Un Centre de Développement du Tonnerrois (CDT) soutient les PME-PMI qui se créent ou qui veulent se développer.

- **Le commerce de centre-ville, en déclin économique**, doit faire face à la concurrence de quatre centres commerciaux et/ou grande surfaces, situés à la périphérie de la ville.
- **L'hôpital, premier employeur de la ville**, comme beaucoup d'hôpitaux de petites villes a perdu sa maternité dans les années 90 puis sa chirurgie dans les années 2000.
- **Le Pôle petite enfance** de la Communauté de Communes du Tonnerrois « l'îlot bambins », dont le bâtiment BBC est situé entre la piscine et le canal de Bourgogne accueille une quarantaine de place de crèches aux familles du territoire.
- **Tonnerre possède une gare**, située sur l'axe Paris-Lyon-Marseille, qui permet de relier certaines villes du département de l'Yonne : Auxerre, Laroche-Migennes, Joigny, Sens, St Florentin et vers le sud Ravières et Montbard (21).

Contexte démographique

La ville de Tonnerre a perdu 9% de sa population entre 1999 (5981 habitants) et 2004 (5440 habitants) chiffres INSEE.

En 2010, la municipalité administrait une population totale de 5 495 hab. A cela, il faut soustraire les résidences secondaires (249 personnes) pour constater que la population permanente de la commune est en 2012 de **5 246 habitant-e-s** soit **une perte de 12,28 % par rapport à 1999**.

- Les 214 familles mono parentales de Tonnerre représentent 21% (**16% dans l'Yonne**) des familles allocataires CAF.
- 41 % (**23% dans l'Yonne**) des enfants de Tonnerre vivent dans une famille monoparentale.

Créée en 2014 en La communauté de commune du Tonnerrois en Bourgogne se situe à l'Est du département de l'Yonne, est composée de 52 communes. Elle s'étend sur 788 km² et compte 16 650 habitants. Proche des villes d'Auxerre et de Chablis, elle est située :

- 2 h de Paris
- 1h30 de Dijon
- 1h de Troyes

Sa localisation est donc idéale pour les particuliers, en résidence principale ou secondaire.

La présidente de la Communauté de Communes est Mme JERUSALEM Anne, maire de Chassignelles et vice-président du conseil départemental de l'Yonne.

La Communauté de Commune du Tonnerrois en Bourgogne exerce 6 compétences définies par des statuts dont celle du scolaire depuis le 1^{er} septembre 2016

Le quartier des Prés Hauts

- **L'ALSH de Tonnerre** situé dans le quartier des Prés Hauts, au nord de la ville est entouré d'une zone pavillonnaire La Côte Putois, et de logements collectifs de type HLM gérés par le bailleur social « Domanys ».

- Ce quartier n'échappe pas aux réalités économiques constatées dans les quartiers sensibles, à savoir une part relativement importante de **ménages marginalisés ou en voie d'exclusion** du processus d'insertion sociale et/ou économique, de familles monoparentales, de population vieillissante et isolée.

- **Quartier excentré, mal desservi par les transports en commun**, stigmatisé par rapport à sa population d'origine étrangère et/ou précaire, il fait vivre à certain-e-s habitant-e-s un sentiment de rejet voire d'abandon.

-Le quartier vit au rythme de ses **enfants et de sa jeunesse** qui bénéficie d'un regroupement scolaire, l'école « Emile-Bernard » (de la maternelle à l'élémentaire) mais également du Collège Abel-Minard implanté à proximité.

Le quartier des Lices

- A l'opposé du quartier des Prés Hauts, le profil de la population des Lices a changé durant ces dix dernières années avec une augmentation de familles en grandes difficultés, de personnes âgées, de familles monoparentales et de population d'origine étrangère.

- Les enfants bénéficient d'un regroupement scolaire, l'école « des Lices » qui rassemble également des enfants de la maternelle à l'élémentaire. Cet établissement étant également l'école de rattachement des villages de l'ouest du territoire de la Communauté de Communes Le Tonnerrois en Bourgogne.

Le centre-ville

- Composé de différents quartiers (St Pierre, Campenon, St Michel, de l'Hôtel de ville, ...), le Centre ville regroupe la grande majorité des Services à la population. Un programme de redynamisation urbaine est en place depuis 2010 : animation commerciale, rénovation des devantures et des enseignes, réaménagement des rues et projet de rénovation du marché couvert rue F. Mitterrand.

- les enfants sont scolarisés à l'école Dolto pour les maternelles et l'école Pasteur pour les élémentaires.

L'environnement

- La ville de Tonnerre possède différentes infrastructures à savoir : Médiathèque, Cinéma, Musée, terrains de sport, gymnase et piscine municipale.

- Le centre-ville et son patrimoine, à savoir : Fosse Dionne, le Vieil Hôpital, l'église Saint-Pierre et Notre-Dame.

II. CARACTERISTIQUES DU PUBLIC

Age : de 3 ans (scolarisé) à 11 ans.

L'ACM est accessible aux enfants de la communauté de communes le Tonnerrois en Bourgogne.

3 - 5 ans	
Besoins	Intérêts
<p><u>Fondamentaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Découverte de son corps, de l'espace (maison, école, garderie) ● Besoin de mouvement (l'enfant exerce l'usage de ses membres) ● Besoin de repos et de calme ● Besoin de repères (horaires des repas, sieste, qui est qui, doudou) ● Découverte de tous les champs d'émotions pour se tester et se construire (joie, tristesse, plaisir) 	<p>Explorer ; toucher, mimer, visualiser, mélanger, patouiller Age du pourquoi ? Aime changer, variété des activités</p>
<p><u>Sociaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Découverte des autres, du monde extérieur (hors contexte familial) ● Socialisation de par l'école, la crèche, la garderie ● Respect des lieux, des autres, des règles ● Besoin d'autonomie dans la vie quotidienne (besoin d'aller au WC tout seul, s'habiller tout seul, essaie de couper sa viande tout seul) ● Besoin de se sentir grand 	<p>Agit et joue seul pour se situer, participer aux jeux organisés Joue seul même à travers des jeux de petits groupes Sens de la propriété attirance pour les jeux concrets Gros mots Sens de la priorité</p>
<p><u>Psychologique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Découverte de son sexe et de l'existence d'un autre ● Identification, imitation ● Valeur des signes (gros yeux, doigt levé) ● Notion de morale et de justice implacable 	<p>Imitation des adultes pour se construire Parler, communiquer, bavarder Maîtrise des sentiments (j'aime, je n'aime pas) Connaissance du bien et du mal, du permis du défendu.</p>

6 - 9 ans

Besoins	Intérêts
<p><u>Fondamentaux :</u></p> <p>Maîtrise du corps Maîtrise de l'esprit Besoin de mouvement Besoin de repos et de calme Besoin de sécurité Besoin d'insécurité, de danger : prendre des risques</p>	<p>Explorer Manipuler Coordonner et rêver Mémoriser Perfectionner ses aptitudes</p>
<p><u>Sociaux :</u></p> <p>Vie sociale (école, groupe) Socialisation Besoin d'autonomie</p>	<p>Faire pour les autres, aider Sens des responsabilités Importance grandissante du groupe Intérêt pour l'environnement</p>
<p><u>Psychologique :</u></p> <p>Découverte de l'autre, du monde</p>	<p>Recherche des autres, référence aux adultes qu'il connaît. Découverte de la vie et la mort</p>
<p><u>Valeurs :</u></p> <p>Oui aux valeurs des adultes Obéissance (mais aussi de braver l'interdit)</p>	<p>Etablir des règles du jeu, intériorisation Essaie de se donner une morale Essaie de braver l'interdit parental (bêtises multiples, ...)</p>

10 - 11 ans

Besoins	Intérêts
<p><u>Fondamentaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Perfectionnement du corps et de l'esprit● Besoin de se dépenser● Besoin de sécurité et d'insécurité	<p>Explorer, mémoriser, manipuler, coordonner</p> <p>Rêver, perfectionner ses aptitudes</p> <p>Faune, flore, sciences, « people », star télé, ciné, chanson</p>
<p><u>Sociaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Besoin de s'exprimer (sur soi, sur sa famille, ses amis, ses activités)● Naissance des premiers sentiments amoureux● Besoin de développer ses relations sociales● Besoin d'autonomie et de responsabilités	<p>Faire pour les autres, aider, sens des responsabilités, importance grandissante du groupe, intérêt pour l'environnement.</p> <p>Développement des passions : musique, sport, animaux</p> <p>La bande des amis est mixte</p>
<p><u>Psychologique :</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Accepte les valeurs, les règles si elles sont respectées par tout enfant et adulte● Besoin de toujours plus d'indépendance	<p>Volonté de créer eux-mêmes leurs jeux</p>

III.ACCUEIL SPECIFIQUE MOINS 6 ANS

➤ **Développer l'environnement affectif de l'enfant**

- Renforcer les collaborations avec les familles, les partenaires éducatifs (enseignants, éducateurs...)

➤ **Formation des encadrants**

- Accompagner l'enfant en renforçant les postures professionnelles adéquates.

➤ **Définir les orientations pédagogiques spécifiques**

- Déterminer les axes pédagogiques en prenant en considération les besoins de l'enfant.

➤ **Construire l'accueil des enfants en collaboration avec l'équipe d'animation**

- Organisation structurelle, l'aménagement de l'espace, les activités et projets proposés, le rythme de l'enfant.

➤ **Accueillir l'enfant et sa famille**

- Déterminer un référent afin de favoriser la transmission d'informations et instaurer une relation de confiance envers la structure.

➤ **Aménagement espace pédagogique**

- Agencement de l'environnement et matériel adapté à l'âge de l'enfant afin d'assurer la sécurité physique et affective à l'intérieur de la structure comme à l'extérieur (cour).

➤ **Inclusion d'enfant porteur de handicap**

- Permettre à un enfant vivant une situation de handicap de pouvoir être accueilli dans un environnement favorisant son épanouissement physique et affectif.

IV. OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

3 / 5 ans

- **Contribuer à l'épanouissement de l'enfant**
 - Axer la plupart des activités autour du jeu
- **Favoriser le développement de l'autonomie de l'enfant**
 - Développer l'autonomie corporelle, le langage, le développement psychomoteur en tenant compte de sa maturité et de ses capacités
- **Amener l'enfant à découvrir des pratiques variées attractives et favoriser l'acquisition de savoir technique**
 - Proposer des activités variées (expression corporelle, manuelle, théâtre, musique, jeux collectifs,..)
- **Sensibiliser au vivre ensemble et contribuer à l'intégration de l'enfant dans la société**
 - Définir avec les enfants des limites claires
- **Favoriser une prise de conscience environnementale**
 - Promouvoir la découverte de l'environnement naturel
- **Encourager l'implication des parents et agir dans le cadre d'une éducation partagée**
 - Créer des relations constructives avec les familles basées sur la confiance mutuelle et la complémentarité

6 / 11 ans

- **Contribuer à l'épanouissement de l'enfant**
 - Rendre l'enfant acteur de sa vie personnelle et du développement de sa personnalité
- **Favoriser le développement de l'autonomie de l'enfant**
 - Permettre à l'enfant de développer son esprit critique, de faire des choix éclairés
- **Amener l'enfant à découvrir des pratiques variées attractives et favoriser l'acquisition de savoir technique**
 - Inciter la créativité par l'expression. Permettre à l'enfant de développer ses talents
 - Aider à la réussite scolaire en offrant un accompagnement ou une aide méthodologique.
- **Sensibiliser au vivre ensemble et contribuer à l'intégration de l'enfant dans la société**
 - Imposer le respect entre tous. Lutter contre les gestes et comportements désagréables et contre les incivilités.
 - Encourager les liens intergénérationnels, promouvoir le lien social
- **Favoriser une prise de conscience environnementale**
 - Promouvoir le respect de l'environnement en incitant l'enfant à devenir écocitoyen
- **Encourager l'implication des parents et agir dans le cadre d'une éducation partagée**
 - Mettre en place des actions qui renforcent les liens entre les parents et l'équipe d'animation

V. DESCRIPTION DE LA STRUCTURE

A. L'EQUIPE D'ANIMATION

Un Directeur

A pour missions :

- De garantir la sécurité physique et affective des enfants
- De garantir la mise en œuvre du Projet Pédagogique
- De coordonner et d'animer l'ensemble du personnel de l'ACM
- De gérer les relations avec les différents partenaires (prestataires de services, collectivité territoriale, établissements scolaires, ...)
- De suivre la gestion quotidienne de la structure (administrative, financière et matérielle)
- De former les animateurs, de faire le suivi et la validation des stagiaires,
- D'associer les parents à la vie de la structure

Un Référent Périscolaire

A pour missions (en lien direct avec le Directeur) :

- Gère les listes d'appel (élaboration, diffusion, récupération)
- Assure le pointage de fréquentation périscolaire sur Inoé
- Gestion des gouters
- Référent de la structure en cas d'absence du Directeur

Un référent Extrascolaire

A pour missions (en lien direct avec le Directeur) :

- Coordonner les sorties et prestataires de services
- Gestion des gouters
- Référent de la structure en cas d'absence du Directeur

Une équipe d'animateurs, animatrices.

A pour missions :

- L'animation des différents moments de la journée,
- L'accueil des enfants, de garantir la sécurité physique et affective des enfants
- La préparation des activités, leur mise en place, le rangement.

Elle s'engage à mettre en œuvre le Projet Pédagogique et les projets d'activités définis par l'équipe.

B. ENCADREMENT - SECURITE – SANTE – HYGIENE

Encadrement Périscolaire de -5 heures consécutives dans le cadre d'un PEDT (avant et après l'école)

Moins 6 ans : 1/14

Plus 6 ans : 1/18

Encadrement Périscolaire de +5 heures consécutives dans le cadre d'un PEDT (mercredi)

Moins 6 ans : 1/10

Plus 6 ans : 1/14

Encadrement Extrascolaire (vacances scolaires)

Moins 6 ans : 1/8

Plus 6 ans : 1/12

Sécurité

Chaque animateur doit connaître la réglementation en vigueur et la respecter

- Chaque animateur s'engage à assurer la sécurité :
- physique : Sécurité active, surveillance, énoncé des règles de sécurité ...
Sécurité passive, aménagement adapté des locaux, rangement matériel pédagogique...
- morale : Ne pas heurter ou blesser les enfants ainsi que leurs parents. Cela n'interdit nullement la discussion, le débat et la contradiction
- affective : être attentif aux besoins des enfants, respecter le rythme de chacun.

Santé - Hygiène

L'adjoint sanitaire

Il s'occupera de l'hygiène et de la santé des enfants. Il conseillera, s'assurera au même titre que le référent de chaque enfant, de la propreté des enfants, des différents locaux mis à disposition des enfants (salles d'activités, sanitaires...). Il assurera tous les soins dépendants de sa compétence et fera le lien avec le médecin, l'hôpital, la pharmacie si nécessaire, et assurera le suivi des soins après l'intervention de ceux-ci.

Ce poste est assuré par le directeur de l'ACM ou d'un animateur.

C. LES LOCAUX

ALSH Emile Bernard

L'ACM se situe dans le bâtiment « Emile Bernard » sur le temps du périscolaire du soir pour les enfants scolarisés à l'école Emile Bernard, sur l'accueil du mercredi et durant les périodes extrascolaires. Bâtiment mutualisé avec l'école élémentaire, rue Emile Bernard à Tonnerre, celui-ci est composé de :

- Un bureau mutualisé avec salle d'activité
- 2 salles d'activités spécifiquement aménagées
- Une régie de rangement.
- Une cour
- Préau
- Sanitaires
- Salle de restauration pouvant faire office de salle d'activité (pâtisserie...)

ALSH Dolto

L'ACM est réalisé dans le bâtiment « Dolto » sur le temps du périscolaire du matin pour les enfants scolarisés dans les écoles Dolto, Pasteur, Lices et Emile Bernard, pour le périscolaire du soir pour les enfants scolarisés dans les écoles Dolto, Pasteur, Lices. Bâtiment mutualisé avec l'école maternelle, rue Claude Aillot à Tonnerre, Celui-ci est composé de :

- Trois salles d'activités (deux au rez de chaussé, la troisième à l'étage)
- Une salle de motricité (matériel pédagogique mutualisé avec l'école)
- Une cuisine équipée (four, gazinière, frigidaire...)
- Deux cours
- Un Préau

Restauration Emile Bernard

Restauration scolaire se situe dans le bâtiment « Emile Bernard ». Restauration utilisée sur le temps scolaire mais également sur le périscolaire du mercredi et durant toutes les périodes d'ouverture extrascolaire Celle-ci est composée de :

- une salle de restauration
- une cuisine (liaison froide des plats-mise en température)
- sanitaire maternel
- lavabo maternel
- local de stockage
- sanitaire élémentaire à proximité de la restauration

Protocole restauration abordé en VI

Restauration Centre Hospitalier

Restauration scolaire réalisée dans l'enceinte du centre hospitalier de Tonnerre située chemin des Jumeriaux à Tonnerre. Site de restauration pour les enfants scolarisés dans les écoles Dolto, Pasteur et Lices. Celle-ci se compose :

- une salle de restauration maternelle
- une salle de restauration élémentaire
- sanitaires et lavabos maternels
- sanitaires et lavabos élémentaires
- chariot mise en température

Protocole restauration abordé en VI

D. Les temps d'accueil

Les familles doivent impérativement s'inscrire via la plateforme « espace famille » depuis la rentrée de septembre 2024 afin que leur enfant puisse bénéficier des différents temps d'accueil proposés, néanmoins, des dossiers version « papier » sont disponibles pour les familles ne maîtrisant pas l'outil numérique.

De plus, la famille s'engage à ce que l'enfant respecte les règles définies par le règlement intérieur.

Les tarifs des différents services sont définis par la Communauté de Communes le Tonnerrois en Bourgogne. Ceux-ci dépendent du quotient Familial des familles. Quotient calculé par la CAF et/ou MSA en tenant compte des revenus et composition des familles.

L'Accueil Périscolaire du matin

Les enfants scolarisés dans les écoles de la ville de Tonnerre bénéficient d'un service d'accueil le matin. Les familles doivent au préalable inscrire leur-s enfant-s.

L'équipe d'animation propose des activités qui ont toujours pour objectif l'ouverture culturelle, artistique et créative de l'enfant afin d'élargir ses connaissances, ses centres d'intérêts, développer son habileté et curiosité, en relation avec les axes éducatifs définis par le projet pédagogique.

Localisation

Bâtiment Dolto
Rue Claude Aillot – 89 700 Tonnerre

Le Fonctionnement

- les horaires : 7h15 – 8h45

L'équipe d'encadrement est composée de 3 animateurs.

Un service de bus est mis en place pour les enfants scolarisés dans le groupement scolaire des Lices et Emile Bernard encadré par un animateur.

Les enfants scolarisés à l'école Pasteur se déplacent à pied sous la responsabilité d'un animateur.

Les locaux doivent être en permanence fermé à clé afin de lutter contre « l'intrusion malveillante » mais également afin d'éviter qu'un enfant puisse quitter la structure de manière intempestive.

Restauration scolaire

Les enfants scolarisés dans les écoles de la ville de Tonnerre bénéficient d'un service de restauration. Les familles doivent au préalable inscrire leur-s enfant-s. Les enfants étant encadrés par les agents de la CCLTB, à savoir :

- 3/5 ans par les ATSEM
- 6/11 ans par les animateurs

Chaque matin un pointage est réalisé par les agents de la CCLTB afin de comptabiliser le nombre de repas et ainsi tenir à jour les présences enfants.

Possibilité des familles de choisir un repas ordinaire ou végétarien.

Chaque jour, L'ALSH est en relation avec les agents de restauration ainsi qu'avec le prestataire de service afin d'ajuster la commande de repas mais également afin de les informer d'éventuelles modifications d'organisation.

Nous proposons aux enfants de goûter les plats mais en aucun cas nous ne les forçons à finir leur assiette.

Le mobilier est adapté aux différents âges des enfants, les tables et les chaises sont à hauteur d'enfant.

La répartition des établissements scolaires se fait de la façon suivante :

- Groupement scolaire Emile Bernard
 - Service de restauration des Prés-Hauts de 12h à 13h30
 - 12h/13h : Repas
 - 13h/13h30 : Activités
- Groupement scolaire des Lices

- Service de restauration du Centre Hospitalier de 12h10 à 13h40
 - 12h10/12h20 : Accueil des enfants
 - 12h20/12h30 : Transport en bus par un prestataire
 - 12h30/13h20 : Repas
 - 13h20/13h30 : Transport bus
 - 13h30/13h40 : Activités

- Ecole Pasteur

- Service de restauration du Centre Hospitalier de 12h00 à 13h30
 - 12h/12h10 : Transport en bus par un prestataire
 - 12h10/13h : Repas
 - 13h/13h10 : Transport en bus
 - 13h10/13h30 : Activités

- Ecole Dolto

- Service de restauration du Centre Hospitalier de 11h45 à 13h15
 - 11h45/11h55 : Transport en bus par un prestataire
 - 11h55/12H45 : Repas
 - 12h45/12h55 : Transport en bus
 - 12h55/13h15 : Activités

Inclusion d'enfant porteur de handicap :

Notre projet pédagogique nous permet d'accueillir les enfants porteurs d'un handicap.

Suivant le degré de handicap de l'enfant, un PAI (projet d'accueil individuel) sera établi avec le directeur de la structure, les parents, le médecin référent de l'enfant et un élu de la communauté de communes.

Notre but étant de :

- Permettre aux jeunes en situation de handicap de bénéficier du service de restauration scolaire, leur permettant de vivre des temps de rencontre, de convivialité, d'ouverture sur le monde et sur les autres, en dehors de la famille et de la prise en charge en établissement.
- Un enfant ayant une préconisation d'accompagnement de la MDPH, pourra se voir attribuer un accompagnement sur ce temps de restauration.
- L'inclusion d'enfant porteur de « troubles » pourra être réalisée par l'agent CCLTB référent « handicap », permettant d'accompagner l'enfant mais également d'analyser ses caractéristiques et ainsi pouvoir conseiller l'équipe d'animation tout en créant du lien avec la famille.

Les locaux doivent être en permanence fermés à clé afin de lutter contre « l'intrusion malveillante » mais également afin d'éviter qu'un enfant puisse quitter la structure de manière intempestive.

Périscolaire du soir

Les enfants scolarisés dans les écoles de la ville de Tonnerre bénéficient d'un service d'accompagnement périscolaire du soir. Les familles doivent au préalable inscrire leur-s enfant-s.

Localisation

Pour les enfants des écoles des Lices, de Pasteur et Dolto:

Bâtiment Dolto
Rue Claude Aillot
89700 Tonnerre

Pour les enfants de l'école Emile Bernard

Bâtiment Emile Bernard
Rue Emile Bernard
89700 Tonnerre

Fonctionnement

Le périscolaire du soir commence dès la fin du temps scolaire. C'est pourquoi, tous les enfants inscrits sont accueillis dès la sortie de l'école. Un temps de goûter est mis en place, suivi du temps d'activités ou du CLAS (lundi, mardi et jeudi). Pour ce faire, des salles sont spécifiquement aménagées.

Deux tarifications sont proposées aux familles

- Première heure (horaires en fonction des écoles)
- Forfait soir, jusqu'à 18h30, fermeture du service.

Spécificité du CLAS, s'adressant aux enfants ayant des difficultés dans certaines matières et/ou pour ceux n'ayant pas d'aide et ouverture culturelle possible chez eux. Demande d'inscription au CLAS est faite par les familles, mais également par les animateurs et les enseignants suivant les enfants. Une tarification spécifique est mise en place pour les enfants bénéficiant de ce service.

CLAS (Contrat Local d'Accompagnement à la Scolarité)

Les enfants accueillis ont entre 6 et 11 ans et sont issus des 3 écoles élémentaires de la ville (Lices, Pasteur et Emile Bernard).

En vue des besoins repérés chez les enfants, l'équipe d'encadrement se fixe les objectifs suivants :

- Proposer à l'enfant et à sa famille un lieu où des animateurs permanents et des bénévoles sont disponibles pour soutenir l'enfant.
- Lutter contre l'échec scolaire en proposant à l'enfant un cadre qui lui procure des méthodes de travail et d'organisation.
- Renforcer l'estime de soi de l'enfant en le valorisant et en renforçant son autonomie.
- Elargir les centres d'intérêts de l'enfant par un apport éducatif et culturel complémentaire (activités du mardi).
- Accompagner les parents dans le suivi de l'enfant.

Groupe CLAS élaboré en coopération avec les partenaires éducatifs (enseignants, éducateurs...), suivi réalisé tout au long de l'année scolaire.

L'encadrement est renforcé chaque jour de la semaine par des bénévoles qui, du fait de leur présence assurent une continuité et une possibilité de sous-groupes de travail.

Les enfants sont accueillis 3 fois par semaine les lundis, mardis, et jeudis ceci pendant 1h30.

Accueil Périscolaire

Les enfants accueillis ont entre 3 et 11 ans et sont issus des différentes écoles de la ville de Tonnerre.

L'équipe d'animation propose des activités qui ont toujours pour objectif l'ouverture culturelle, artistique et créative de l'enfant afin d'élargir ses connaissances, ses centres d'intérêts, développer son habileté et curiosité, en relation avec les axes éducatifs définis par le projet pédagogique.

De plus, des activités en relation avec des évènements et temps forts de l'année sont proposées et choisies par les enfants et les encadrants.

- Convention Internationale des Droits de l'Enfant.
- Fêtes de fin d'année en décembre
- Fête du périscolaire en juin.

La répartition des établissements scolaires se fait de la façon suivante :

- Groupement scolaire Emile Bernard

- Service périscolaire du soir des Prés-Hauts de 16h à 18h30
 - 16h/17h : Première heure
 - 16h/16h15 : Gouter
 - 16h15/17h : Activités
 - 17h/18h30 : Forfait du soir
 - CLAS : 16h30/18h00 puis première heure de 18h00 à 18h30

- Groupement scolaire des Lices

- Service périscolaire du soir bâtiment Dolto de 16h15 à 18h30
 - 16h15/17h15 : Première heure
 - 16h15/16h30 : Transport en bus par un prestataire
 - 16h30/16h45 : Gouter
 - 16h45/17h15 : Activités
 - 17h15/18h30 : Forfait soir
 - CLAS : 16h30/18h00 puis première heure de 18h00 à 18h30

- Ecole Pasteur

- Service périscolaire du soir bâtiment Dolto de 16h à 18h30
 - 16h/17h15 : Première heure
 - 16h/16h25 : gouter à l'école Pasteur
 - 16h20/16h30 : Transport en bus par un prestataire
 - 16h30/17h15 : Activités
 - 17h15/18h30 : Forfait soir
 - CLAS : 16h30/18h00 puis première heure de 18h00 à 18h30

- Ecole Dolto

- Service périscolaire du soir de 16h15 à 18h30
 - 16h15/17h15 : Première heure
 - 16h15/16h30 : Gouter
 - 16h30/17h15 : Activités
 - 17h15/18h30 : Forfait soir

Les locaux doivent être en permanence fermé à clé afin de lutter contre « l'intrusion malveillante » mais également afin d'éviter qu'un enfant puisse quitter la structure de manière intempestive.

Périscolaire du mercredi

Afin de répondre aux besoins des familles mais également d'être dans une cohérence de proposition d'accueil notamment le matin, l'ALSH a adapté ses créneaux d'ouverture et propose une plage horaire d'accueil de 10h45.

Les familles doivent au préalable inscrire leur-s enfant-s. Possibilité de s'inscrire à l'année ou ponctuellement, mais également à la demi-journée avec ou sans repas.

Les familles qui le souhaitent peuvent bénéficier d'un service de restauration et d'un service de bus qui dessert les quartiers des Lices et du centre-ville.

Localisation

Bâtiment Emile Bernard
23 rue Emile Bernard
89700 Tonnerre

Horaires

- 7h15 / 18h00

LE FONCTIONNEMENT

- Accueil du matin : 7h15 / 9h00

Un accueil échelonné d'une amplitude horaire d'une heure quarante-cinq est proposé. Mise en place d'ateliers en accès libre en privilégiant la diversité (atelier créatif, lecture, jeux de sociétés...). Aménagement de l'espace et matériel adapté à l'âge de l'enfant.

- Activités dirigées : 9h00 – 12h00

Après un temps d'éveil musical et suite à une réunion d'enfants, chaque animateur propose une activité (artistique, créative, sportive, culinaire...) en lien avec le projet pédagogique et avec la thématique définie pour la période.

Chacun-e choisira son activité afin de se rendre acteur de sa journée. Les aménagements de coins jeux restent accessibles à tout moment pour les enfants qui ne souhaitent pas faire d'activités dirigées.

- Repas (restauration Emile Bernard) : 12h00 – 13h00

Les enfants encadrés par les animateurs. Le service est assuré par un agent de la CCLTB.

Repas confectionnés par le Centre Hospitalier de Tonnerre et livrés par un prestataire de service (UNA).

Nous proposons aux enfants de goûter les plats mais en aucun cas nous ne les forçons à finir leur assiette.

Le mobilier est adapté aux différents âges des enfants, les tables et les chaises sont à hauteur d'enfant.

A la fin du repas, les enfants desservent leur table. Un chariot est mis à leur disposition pour récupérer les assiettes sales, rassembler les verres et mettre les déchets à la poubelle.

- Temps calme : 13h00 à 14h00

C'est un temps où les animateurs prennent à tour de rôle leurs vingt minutes de pause journalière.

Pour le groupe des 3-5 ans :

Des jeux calmes, de détente sont proposés ainsi que la lecture d'histoire.

Pour le groupe des 6-11 ans :

Des activités calmes sont proposées (lecture, jeux de société, ...)

- Activités dirigées : 14h00 – 16h30

Pour le groupe des 3-5 ans :

Un moment de sieste est proposé. C'est un temps où l'enfant peut se reposer ou dormir selon ses besoins. Un animateur accompagne l'enfant dans son sommeil. Des lits adaptés et des couettes sont mis à disposition des enfants. Ce matériel est entretenu par les agents de la CCLTB.

En parallèle, des activités artistique, créative, sportive...sont mises en place pour les enfants qui ne dorment pas en concordance avec le thème de la période et des objectifs pédagogiques.

Pour le groupe des 6-11 ans :

Chaque animateur propose une activité (artistique, créative, sportive, culinaire...) en lien avec le projet pédagogique et avec la thématique définie pour la période, dans la continuité de celle proposée dans la matinée.

- Le goûter : 16 H 30 - 17 H 00

Cette collation se veut variée et équilibrée sur le plan nutritionnel. Celle-ci est élaborée avec l'ensemble de l'équipe d'animation.

- Accueil du soir : 17h00 – 18h00

Un accueil échelonné d'une amplitude horaire de 60 minutes est proposé. Mise en place d'ateliers en accès libre en privilégiant la diversité (atelier créatif, lecture, jeux de sociétés...).

Aménagement de l'espace et matériel adapté à l'âge de l'enfant.

Les animateurs se répartissent les rôles pour accueillir les parents, prendre le bus et encadrer les ateliers.

A chaque fin de ½ journée, des temps sont attribués :

- au rangement (après chaque activité),
- au passage aux toilettes (lavage des mains avant et après chaque repas).

Les règles de vie :

En début de période, les règles de vie en collectivité sont expliquées aux enfants, c'est un temps d'échange entre les enfants et l'équipe d'animation.

Un rappel de ce règlement sera régulièrement mis au programme sous forme de réunion d'enfant ou de discussion autour d'une activité.

Un visuel fera l'objet d'un atelier et sera affiché dans chaque salle d'activité.

Inclusion d'enfant porteur de handicap :

Notre projet pédagogique et notre programme d'activité de fonctionnement permettent d'accueillir les enfants porteurs d'un handicap.

Suivant le degré de handicap de l'enfant, un PAI (projet d'accueil individuel) sera établi avec le directeur de la structure, les parents, le médecin référent de l'enfant et un élu de la communauté de communes.

Notre but étant de :

- Permettre aux jeunes en situation de handicap de bénéficier du service de restauration scolaire, leur permettant de vivre des temps de rencontre, de convivialité, d'ouverture sur le monde et sur les autres, en dehors de la famille et de la prise en charge en établissement.
- Un enfant ayant une préconisation d'accompagnement de la MDPH, pourra se voir attribuer un accompagnement sur ce temps de restauration.
- L'inclusion d'enfant porteur de « troubles » pourra être réalisée par l'agent CCLTB référent « handicap », permettant d'accompagner l'enfant mais également d'analyser ses caractéristiques et ainsi pouvoir conseiller l'équipe d'animation tout en créant du lien avec la famille

Modalité de fonctionnement de l'équipe d'animation :

Des réunions de préparation avec l'équipe d'animation sont programmées chaque lundi et vendredi matin. Ces réunions permettent de préparer les jours d'accueil mais également de faire un bilan ou différents points sont abordés :

- Les relations humaines (enfants, parents, animateurs, éducateur).
- Le programme d'activités (aménagement, changement...) – les sorties
- Les comportements d'enfants.
- Rappel de la réglementation.

Ne pas attendre la réunion d'équipe pour exposer un problème important. Informer le directeur qui apportera une réponse et solution cohérente dans les meilleurs délais.

Evaluation

L'évaluation est indispensable à chaque fin de journée ainsi qu'une évaluation globale à chaque fin de période. Cela permet d'analyser, de renforcer ou d'apporter des modifications dans le fonctionnement. Celle-ci est réalisé avec l'équipe d'animation.

- Chaque mercredi : les enfants s'expriment grâce à un mur d'expression, ou des smileys de couleur leur permettront de définir leur ressenti du jour (vert : j'aime – bleu : j'aime moyennement – rouge : je n'aime pas). A la suite de cela un temps de parole est laissé aux enfants afin de s'exprimer s'ils le désirent.
- A chaque fin de période, chaque enfant est convié à s'exprimer en coloriant un questionnaire d'une dizaine de question (code couleur identique) avec des items sur la thématique de la période, les activités, la restauration....

Accueil :

Les relations avec les familles :

Notre travail s'appuie sur un partenariat avec les familles des enfants accueillis.

Nous développons également des rencontres régulières avec les familles, sous différentes formes :

- Invitation à participer à des activités ou des sorties,
- Organisation de moments festifs auxquels les familles sont conviées.

Nous diffusons également un programme indicatif de nos activités et projets.

Les loisirs pour les enfants :

Les activités seront proposées en fonction du thème. Autour d'ateliers de création, de pâtisserie, d'activités sportives, avec également certaines sorties en fonction des périodes

Transport

Un service de bus assure le transport des enfants. Les points de montée et de descente sont situés au quartier des Lices à 8h30 et du centre-ville à 8h40 le matin et respectivement à 17h50 et 18h00 le soir. Ce service est encadré par un animateur.

Communication

Diffusion du programme d'activités sur l'espace famille, sur le site internet de la communauté de communes le Tonnerrois en Bourgogne. Un article de presse est également réalisé dans le journal local.

PPMS

PPMS Risques majeurs (Plan Particulier de Mise en Sécurité face à un risque majeur)

Elaboration d'un Mémento de gestion de crise à destination des personnels de l'ACM ainsi que des forces de sécurité et des secours

Le PPMS permet de se préparer et de gérer une situation d'événement majeur de la manière la plus appropriée afin d'en limiter les conséquences. Cette démarche a pour objectif d'assurer la sauvegarde de toutes les personnes présentes en attendant l'arrivée des secours extérieurs ou le retour à une situation normale, et en appliquant les directives des autorités. Le PPMS est élaboré de façon collégiale par le directeur qui s'adjoit le concours des personnels dont la contribution pourra s'avérer utile. Il est présenté au service « Enfance-Jeunesse » de la collectivité. Une fois ce plan élaboré, une vigilance continue doit être maintenue et son efficacité vérifiée par des exercices réguliers de simulation. Ce plan doit être régulièrement actualisé. Il est activé par le directeur de l'ACM lorsqu'il est prévenu par les autorités (diffusion d'un signal ou d'un message d'alerte) ou lorsqu'il est témoin d'un

accident d'origine naturelle (tempête, inondation...), technologique (nuage toxique, explosion...) ou d'une situation d'urgence particulière (intrusion de personnes, attentat...) pouvant avoir une incidence majeure pour l'établissement ou son environnement.

Par conséquent, les locaux doivent être en permanence fermé à clé afin de lutter contre « l'intrusion malveillante » mais également afin d'éviter qu'un enfant puisse quitter la structure de manière intempestive.

L'Extrascolaire

L'ACM est ouvert durant les périodes de vacances d'Automne (2 semaines), d'Hiver (2 semaines), de printemps (2 semaines) et d'Eté (6 semaines).

Afin de répondre aux besoins des familles, l'ALSH a adapté ses créneaux d'ouverture et propose une plage horaire d'accueil de 11h.

Les familles doivent au préalable inscrire leur-s enfant-s. Possibilité de s'inscrire à la journée, à la semaine ou ponctuellement, mais également à la demi-journée avec ou sans repas.

Les familles qui le souhaitent peuvent bénéficier d'un service de restauration et d'un service de bus qui dessert les quartiers des Lices et du centre-ville.

Ponctuellement, en fonction des périodes et des thématiques, des sorties pourront être organisées.

Possibilité d'organiser des camps l'été, en relation avec les objectifs pédagogiques.

Localisation

Bâtiment Emile Bernard
23 rue Emile Bernard
89700 Tonnerre

Horaires

- 7h30 / 18h30

LE FONCTIONNEMENT

Accueil du matin : 7h30 / 9h00

Un accueil échelonné d'une amplitude horaire d'une heure est proposé. Mise en place d'ateliers en accès libre en privilégiant la diversité (atelier créatif, lecture, jeux de sociétés...).

Aménagement de l'espace et matériel adapté à l'âge de l'enfant.

Activités dirigées : 9h00 – 12h00

Après un temps d'éveil musical et suite à une réunion d'enfants, chaque animateur propose une activité (artistique, créative, sportive, culinaire...) en lien avec le projet pédagogique et avec la thématique définie pour la période.

Chacun-e choisira son activité afin de se rendre acteur de sa journée. Les aménagements de coins jeux restent accessibles à tout moment pour les enfants qui ne souhaitent pas faire d'activités dirigées.

Repas à la restauration : 12h00 – 13h00

Les enfants encadrés par les animateurs. Le service est assuré par un agent de la CCLTB.

Repas confectionnés par le Centre Hospitalier de Tonnerre et livrés par un prestataire de service (UNA).

Nous proposons aux enfants de goûter les plats mais en aucun cas nous ne les forçons à finir leur assiette.

Le mobilier est adapté aux différents âges des enfants, les tables et les chaises sont à hauteur d'enfant.

A la fin du repas, les enfants desservent leur table. Un chariot est mis à leur disposition pour récupérer les assiettes sales, rassembler les verres et mettre les déchets à la poubelle.

Temps calme : 13h00 à 14h00

C'est un temps où les animateurs prennent à tour de rôle leurs vingt minutes de pause journalière.

Pour le groupe des 3-5 ans :

Des jeux calmes, de détente sont proposés ainsi que la lecture d'histoire.

Pour le groupe des 6-11 ans :

Des activités calmes sont proposées (lecture, jeux de société, ...)

Activités dirigées : 14h00 – 16h30

Pour le groupe des 3-5 ans :

Un moment de sieste est proposé. C'est un temps où l'enfant peut se reposer ou dormir selon ses besoins. Un animateur accompagne l'enfant dans son sommeil. Des lits adaptés et des couettes sont mis à disposition des enfants. Ce matériel est entretenu par les agents de la CCLTB.

En parallèle, des activités artistique, créative, sportive...sont mises en place pour les enfants qui ne dorment pas en concordance avec le thème de la période et les objectifs pédagogiques.

Pour le groupe des 6-11 ans :

Chaque animateur propose une activité (artistique, créative, sportive, culinaire...) en lien avec le projet pédagogique et avec la thématique définie pour la période, dans la continuité de celle proposée dans la matinée.

Le goûter : 16 H 30 - 17 H 00

Cette collation se veut variée et équilibrée sur le plan nutritionnel. Celle-ci est élaborée avec l'ensemble de l'équipe d'animation.

Accueil du soir : 17h00 – 18h30

Un accueil échelonné d'une amplitude horaire d'une heure et 30 minutes est proposé. Mise en place d'ateliers en accès libre en privilégiant la diversité (atelier créatif, lecture, jeux de sociétés...). Aménagement de l'espace et matériel adapté à l'âge de l'enfant.

Les animateurs se répartissent les rôles pour accueillir les parents, prendre le bus et encadrer les ateliers.

A chaque fin de ½ journée, des temps sont attribués :

- au rangement (après chaque activité),
- au passage aux toilettes (lavage des mains avant et après chaque repas).

Les règles de vie :

En début de période, les règles de vie en collectivité sont expliquées aux enfants, c'est un temps d'échange entre les enfants et l'équipe d'animation.

Un rappel de ce règlement sera régulièrement mis au programme sous forme de réunion d'enfant ou de discussion autour d'une activité.

Un visuel fera l'objet d'un atelier et sera affiché dans chaque salle d'activité.

Intégration d'enfant porteur d'un handicap :

Notre projet pédagogique et notre programme d'activité de fonctionnement permettent d'accueillir les enfants porteurs d'un handicap.

Suivant le degré de handicap de l'enfant, un PAI (projet d'accueil individuel) sera établi avec le directeur de la structure, les parents, le médecin référent de l'enfant et un élu de la communauté de communes.

Notre but étant de :

- Permettre aux jeunes en situation de handicap de bénéficier d'espace de loisirs adapté à leurs besoins, leur permettant de vivre des temps de rencontre, de convivialité, d'ouverture sur le monde et sur les autres, en dehors de la famille et de la prise en charge en établissement.

Modalité de fonctionnement de l'équipe :

Des réunions de préparation avec l'équipe d'animation sont programmées chaque lundi matin. Ces réunions permettent de préparer les jours d'accueil mais également de faire un bilan ou différents points sont abordés :

- Les relations humaines (enfants, parents, animateurs, éducateur).
- Le programme d'activités (aménagement, changement...) – les sorties
- Les comportements d'enfants.
- Rappel de la réglementation.

Ne pas attendre la réunion d'équipe pour exposer un problème important. Informer le directeur qui apportera une réponse et solution cohérente dans les meilleurs délais

Evaluation

L'évaluation est indispensable à chaque fin de journée ainsi qu'une évaluation globale à chaque fin de période. Cela permet d'analyser, de renforcer ou d'apporter des modifications dans le fonctionnement. Celle-ci est réalisé avec l'équipe d'animation.

- Chaque jour : les enfants s'expriment grâce à un mur d'expression, ou des smileys de couleur leur permettront de définir leur ressenti du jour (vert : j'aime – bleu : j'aime moyennement – rouge : je n'aime pas). A la suite de cela un temps de parole est laissé aux enfants afin de s'exprimer s'ils le désirent.
- A chaque fin de semaine, chaque enfant est convié à s'exprimer en coloriant un questionnaire d'une dizaine de question (code couleur identique) avec des items sur la thématique du séjour, les activités, les sorties, la restauration...

Accueil :

Les relations avec les familles :

Notre travail s'appuie sur un partenariat avec les familles des enfants accueillis.

Nous rencontrons les parents au moment de l'inscription afin de leur présenter le projet de l'ACM.
Nous développons également des rencontres régulières avec les familles, sous différentes formes :

- Invitation à participer à des activités ou des sorties,
- Organisation de moments festifs auxquels les familles sont conviées.

Nous diffusons également un programme indicatif de nos activités et projets.

Les loisirs pour les enfants :

Les activités seront proposées en fonction du thème. Autour d'ateliers de création, de pâtisserie, d'activités sportives, avec également certaines sorties en fonction des périodes

Transport

Un service de bus assure le transport des enfants. Les points de montée et de descente sont situés au quartier des Lices à 8h30 et du centre-ville (la Poste) à 8h40 le matin et respectivement à 17h50 et 18h00 le soir. Ce service est encadré par un animateur.

Communication

Diffusion d'affiche et flyer par période de vacances scolaires dans les écoles de la ville de Tonnerre, sur le site internet de la communauté de communes le Tonnerrois en Bourgogne. Un article de presse est également réalisé dans le journal local.

PPMS

PPMS Risques majeurs (Plan Particulier de Mise en Sécurité face à un risque majeur)

Elaboration d'un Mémento de gestion de crise à destination des personnels de l'ACM ainsi que des forces de sécurité et des secours

Le PPMS permet de se préparer et de gérer une situation d'événement majeur de la manière la plus appropriée afin d'en limiter les conséquences. Cette démarche a pour objectif d'assurer la sauvegarde de toutes les personnes présentes en attendant l'arrivée des secours extérieurs ou le retour à une situation normale, et en appliquant les directives des autorités. Le PPMS est élaboré de façon collégiale par le directeur qui s'adjoint le concours des personnels dont la contribution pourra s'avérer utile. Il est présenté au service « Enfance-Jeunesse » de la collectivité. Une fois ce plan élaboré, une vigilance continue doit être maintenue et son efficacité vérifiée par des exercices réguliers de simulation. Ce plan doit être régulièrement actualisé. Il est activé par le directeur de l'ACM lorsqu'il est prévenu par les autorités (diffusion d'un signal ou d'un message d'alerte) ou lorsqu'il est témoin d'un accident d'origine naturelle (tempête, inondation...), technologique (nuage toxique, explosion...) ou d'une situation d'urgence particulière (intrusion de personnes, attentat...) pouvant avoir une incidence majeure pour l'établissement ou son environnement.

Par conséquent, les locaux doivent être en permanence fermé à clé afin de lutter contre « l'intrusion malveillante » mais également afin d'éviter qu'un enfant puisse quitter la structure de manière intempestive.

VI. Protocole Restauration Scolaire

Restauration Emile Bernard rue Emile Bernard 89700 Tonnerre

Le site de restauration scolaire doit être déclaré auprès des services de la DDETSPP, et de la SDJES.

La restauration scolaire du quartier des Prés-Hauts accueille les enfants du groupement scolaire Emile Bernard, ainsi que les enfants de l'ALSH les mercredis et durant les périodes extrascolaires.

La restauration scolaire est composée de :

- Pour l'agent de restauration :

- vestiaire agent de restauration (indépendant) afin d'entreposer les effets personnels.
- Un sanitaire et lavabo (savon et essui main à usage unique à disposition)

- Pour le stockage des produits d'entretien :

- Un local fermant à clé comportant :
 - stockage produits entretien (armoires indépendantes)
 - Matériel entretien (balais...), entreposé sur le mur et chariot (non contact avec le sol)

- Pour le stockage divers :

- Un local fermant à clé comportant :
 - Un repas de secours dont la DLC doit-être suivie par l'agent de restauration.
 - Glacières (utilisation lors des sorties de l'ALSH)

- Pour le fonctionnement de la restauration :

- Une cuisine équipée (frigorifère, four de mise en température, plan de travail, meuble rangement vaisselle, meuble rangement couverts, évier, lave-vaisselle, lave mains...)
- Des fiches de suivi des températures (dans la cuisine)
- Un conteneur poubelle spécifique à la restauration disponible à proximité de celle-ci et fermant à clé.

- Pour l'accueil des enfants :

- Une salle de restauration

- Pour l'accueil des enfants maternels

- 2 tables (16 places)
- Un sanitaire adapté à l'âge des enfants
- Un espace lavabos (savon et essui main à usage unique à disposition)

- Pour l'accueil des enfants élémentaires

- 6 tables (48 places)
- Un espace lavabos (savon et essui main à usage unique à disposition)
- Sanitaires sous le préau à proximité de la restauration (savon et essui main à usage unique à disposition)

- Pour afficher les informations

- D'un panneau d'affichage devant comporter :
 - Protocole de restauration
 - Menus et allergènes (détails des allergènes en annexe 1)
 - Plan de formation des personnels (HACCP...)
 - Traçabilité des interventions de lutte contre les nuisibles.

- Pour apporter les premiers soins

- Une trousse de secours (positionné dans la salle de restauration)

SOIN DES PLAIES CUTANÉES

- Savon antiseptique
- Désinfectant
- Compresses stériles (sachets individuels)
- Doigtiers et gants à usage unique
- Biafine pour les brûlures



- Pour avertir d'un danger

- Un téléphone (positionné dans la cuisine)

Le service de restauration fonctionne :

- Avec un agent de restauration, agent CCLTB (déclaré auprès des services de le DDETSPP) ayant pour missions :

- Prise de température du frigidaire à l'arrivée et départ (à notifier sur une fiche de suivi)
- Entretien des locaux (plan de nettoyage à élarger quotidiennement)
- Dressage des tables
- Mise en chauffe des plats
- Service des repas
- Desservir les tables et entretien (nettoyage, désinfection)
- Entretien de la vaisselle et rangement

- Avec des animateurs (agent CCLTB), déclarés auprès des services de la DDETSPP, ayant pour missions :

- l'encadrement des enfants
- Service du repas. Pour que celui-ci soit réalisé dans les meilleures condition d'hygiène possible il est demandé aux agents de se laver les mains avant le service, de s'attacher les cheveux si nécessaire, ou d'utiliser des gants.

- Repas fournis par un prestataire de service « Centre Hospitalier de Tonnerre », livrés chaque matin (UNA) et entreposés dans un frigidaire. Ceux-ci doivent être commandés 48h à l'avance.

Suivi sanitaire des repas livrés et servis aux enfants :

- un bon de livraison est transmis chaque jour par le centre hospitalier, celui-ci comporte :
 - Date de livraison
 - Nombre de repas livrés

- Température de stockage centre hospitalier et horaire de transmission des repas à l'UNA (température ne doit pas excéder +3°C)
- Température de stockage du transporteur au moment de la livraison sur le site de restauration (température ne doit pas excéder +3°C) et horaire de livraison

- agent de restauration (CCLTB) assure une prise de température aux moments suivants :
 - Frigidaire de stockage à 10h30 (arrivée agent) et 14h30 (départ agent). La température ne doit pas excéder +3°C.
 - Plat principal à remettre à température au moment de la sortie du frigidaire (température ne doit pas excéder +3°C) puis au moment du service (63°C minimum).
 - Plat froid au moment du service (température ne doit pas excéder +10°C)
 - Le thermomètre de prise de température devant être désinfecté avant toute utilisation (lingette désinfectante ou vinaigre alimentaire)

Agent de restauration est garant d'assurer le protocole suivant afin de servir les enfants :

- S'assurer de l'entretien des locaux
- S'assurer du suivi des températures
- S'assurer qu'au moment du service, les plats soient à la température réglementaire
- S'assurer que la chaîne de froid concernant les produits laitiers (fromage – yaourt) et dessert (crème dessert) comportant une DLC soit respectée, pour cela seulement le nombre de produits consommés par les enfants seront sortis du frigidaire, permettant ainsi de conserver le stock au frais et par conséquent de pouvoir les distribuer aux enfants durant la semaine sur le temps périscolaire du soir ou de restauration scolaire en fonction des besoins. Le suivi des DLC est assuré par l'agent de restauration ainsi que par le personnel encadrant. Le stock étant entreposé dans un petit frigidaire situé dans la salle de restauration (température contrôlée à l'aide d'un thermomètre par l'agent de restauration quotidiennement).

- De réaliser le service des repas en collaboration avec les animateurs. Pour que celui-ci soit réalisé dans les meilleures conditions d'hygiène possible il est demandé à l'agent de se laver les mains avant le service, de s'attacher les cheveux si nécessaire.

- Pour toute préparation ou intervention de l'agent de restauration sur les aliments avant service, il est indispensable que celui-ci soit équipé d'une blouse, sabots, charlotte et lavage des mains avant toute manipulation. Les aliments préparés doivent être entreposés dans un contenant propre et filmé. De plus, il est obligatoire de conserver un échantillon des aliments manipulés durant 5 jours dans une boîte avec identification du contenant daté du jour.

- En cas d'utilisation du repas de secours (boite de conserve), laver les boites, désinfecter l'ouvre boite et le couvercle au vinaigre alimentaire et garder l'étiquette.

-En cas de rhume, porter un masque.

Agent de restauration est garant d'assurer le plan de nettoyage suivant :

-Le contrôle de la qualité des nettoyages

- Visuellement et quotidiennement : par la personne qui a réalisé le nettoyage
- Enregistrement : chaque jour les nettoyages font l'objet d'un enregistrement sur la fiche de suivi (annexe 3).
- Conserver les fiches techniques des produits dans un classeur qui pourra être consulté par le responsable et les salariés qui manipulent les produits

- Lors de la prise de poste

- Avoir une tenue différente de la tenue de restauration (objectif une tenue propre par jour, tolérance une tenue pour 2 jours)
- S'assurer d'avoir les produits et matériel nécessaire à la bonne exécution du plan de nettoyage.

-Concernant la salle de restauration

-Entretien le mobilier (tables, chaises) de la façon suivante :

- Lavage/désinfection

-Utiliser un sceau différent pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente).

-Utiliser une lavette différente pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente). Changer de lavette tous les jours.

-Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien

-dilution

-Laisser le temps d'action recommander des produits pour une efficacité optimale et rincer systématiquement.

- Utiliser un produit deux en un (lavage/désinfection)

-Entretien le sol de la salle de restauration

- balayage sol
- Lavage/désinfection
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien
 - dilution
 - Utiliser un produit deux en un (lavage/désinfection) avec un seau spécifique pour le sol.

-Entretien les sanitaires

- Lavage/désinfection
 - Utiliser un seau différent pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente).
 - Utiliser une lavette différente pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente). Changer de lavette tous les jours.
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien
 - dilution
 - Laisser le temps d'action recommander des produits pour une efficacité optimale et rincer systématiquement.
 - laver/désinfecter et rincer les lavabos dans un premier temps puis les sanitaires dans un deuxième temps. Possibilité d'utiliser la même lavette.
 - Utiliser un produit deux en un (lavage/désinfection)

-Entretien la cuisine

- Espace vaisselle
 - Lavage/désinfection de l'évier
 - Utiliser un seau différent pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente).
 - Utiliser une lavette différente pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente). Changer de lavette tous les jours.
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien
 - dilution
 - Laisser le temps d'action recommander des produits pour une efficacité optimale et rincer systématiquement.
 - Utiliser un produit deux en un (lavage/désinfection)
 - Essuyer évier

- Nettoyage lave-vaisselle
 - vidanger
 - nettoyer filtres

- Entretenir Sol
 - balayage sol
 - Lavage/désinfection
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien
 - dilution
 - Utiliser un produit deux en un (lavage/désinfection) avec un sceau spécifique pour le sol.

- Espace cuisine
 - Lavage/désinfection plan de travail
 - Utiliser un sceau différent pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente).
 - Utiliser une lavette différente pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente). Changer de lavette tous les jours.
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien
 - dilution
 - Laisser le temps d'action recommander des produits pour une efficacité optimale et rincer systématiquement.
 - Utiliser un produit deux en un (lavage/désinfection)

- Nettoyage four - frigidaire
 - une fois par semaine

- Nettoyage planche à découper
 - tous les jours

- Entretenir Sol
 - balayage sol
 - Lavage/désinfection
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien
 - dilution
 - Utiliser un produit deux en un (lavage/désinfection) avec un sceau spécifique pour le sol.

Responsable de la restauration est garant d'assurer les contrôles annuels suivants :

- Contrôle du suivi médical du personnel
- Contrôle du plan de lutte contre les animaux indésirables (Voir annexe 4)
- Renouvellement de l'attestation de potabilité de l'eau (voir annexe 5)
- *Formation*

Le responsable de la restauration est garant de contrôler les aptitudes médicales du personnel et du suivi du plan de formation

1 visite tous les 5 ans (A adapter à la réglementation en vigueur) pour toutes les personnes appelées à manipuler les denrées alimentaires

Visites ponctuelles suite à une reprise du travail après plus de 10 jours d'arrêt maladie, suite à un arrêt de travail.

Informations complémentaires à la médecine du travail.

Conserver les fiches d'aptitude médicale sur le site (à fournir en cas de contrôle)

Ce tableau a pour objet de recenser les actions de formation du personnel

Thèmes	Personnel concerné	Quand	Observations
Les bonnes pratiques d'hygiène	Tous les agents œuvrant en satellite	Tous les 2/3 ans	Organisme externe
Conserver les attestations de formation sur le site (à fournir en cas de contrôle)			

Restauration Centre Hospitalier Chemin des Jumeriaux, 89700 Tonnerre

Le site de restauration scolaire doit être déclaré auprès des services de la DDETSPP, et de la SDJES.

La restauration scolaire au Centre Hospitalier de Tonnerre accueille les enfants du groupement scolaire des Lices ainsi que des écoles Dolto et Pasteur.

La restauration scolaire est composée de :

- Pour l'agent de restauration :

- vestiaire agent de restauration (indépendant) afin d'entreposer les effets personnels.
- Un sanitaire et lavabo (savon et essui main à usage unique à disposition)

- Pour le stockage des produits d'entretien :

- Un local fermant à clé comportant :
 - stockage produits entretien (armoire indépendante)
 - Matériel entretien (balais...), entreposé sur le chariot (non contact avec le sol)

- Pour le fonctionnement de la restauration :

- Un local technique, stockage vaisselle, couverts...
- Frigidaire (température contrôlée à l'aide d'un thermomètre par l'agent de restauration quotidiennement)
- Des fiches de suivi des températures des plats
- Un conteneur poubelle spécifique à la restauration

- Pour l'accueil des enfants :

- Pour l'accueil des enfants maternels

- Une salle de restauration pour les maternelles Dolto
 - 3 tables (18 places)
- Une salle de restauration pour les maternelles Lices
 - 4 tables (24 places)

- Sanitaire maternel
 - urinoirs adaptés à l'âge des enfants
 - wc adaptés à l'âge des enfants
 - lavabos (savon et essui main à usage unique à disposition)

- Pour l'accueil des enfants élémentaires

- Une salle de restauration pour les élémentaires Pasteur
 - 10 tables (60 places)
- Une salle de restauration pour les élémentaires Lices
 - 7 tables (42 places)
- Sanitaire élémentaire
 - wc
 - lavabos (savon et essui main à usage unique à disposition)

- Pour afficher les informations

- D'un panneau d'affichage devant comporter :
 - Protocole de restauration
 - Menus et allergènes (détails des allergènes en annexe 1)
 - Plan de formation des personnels (HACCP...)

- Pour apporter les premiers soins

- Une trousse de secours (positionné dans la salle de restauration)

SOIN DES PLAIES CUTANÉES

- Savon antiseptique
- Désinfectant
- Compresses stériles (sachets individuels)
- Doigtiers et gants à usage unique
- Biafine pour les brûlures



- Pour avertir d'un danger

- Un téléphone (positionné dans la salle de restauration)

Le service de restauration fonctionne :

- Avec un agent de restauration, agent CCLTB (déclaré auprès des services de le DDETSPP) ayant pour missions :
 - Prise de température du frigidaire à l'arrivée et départ
 - Entretien des locaux (plan de nettoyage à élarger quotidiennement)
 - Dressage des tables
 - surveillance de la mise en chauffe des plats (chariots de mise en température)
 - Service des repas
 - Desservir les tables et entretien (nettoyage, désinfection)

- Avec des animateurs (agent CCLTB), déclarés auprès des services de la DDETSPP, ayant pour missions :
 - l'encadrement des enfants
 - Service du repas. Pour que celui-ci soit réalisé dans les meilleures condition d'hygiène possible il est demandé aux agents de se laver les mains avant le service, de s'attacher les cheveux si nécessaire.

Les repas sont fournis par la restauration du Centre Hospitalier et sont entreposés dans des chariots de maintien en température. Ceux-ci sont commandés chaque matin avant 10h.

Suivi sanitaire des repas servis aux enfants :

- agent de restauration (CCLTB) assure une prise de température aux moments suivants :
 - Frigidaire de stockage à 11h15 (arrivée agent) et 14h30 (départ agent). La température ne doit pas excéder +3°C.
 - Plat principal à la sortie du chariot au moment du service (63°C minimum).
 - Plat froid au moment du service (température ne doit pas excéder +10°C)

- Le thermomètre de prise de température devant être désinfecté avant toute utilisation (lingette désinfectante ou vinaigre alimentaire)

Agent de restauration est garant d'assurer le protocole suivant afin de servir les enfants :

- S'assurer de l'entretien des locaux
- S'assurer du bon fonctionnement des chariots de mise en température
- S'assurer qu'au moment du service, les plats soient à la température réglementaire
- S'assurer que la chaîne de froid concernant les produits laitiers (fromage – yaourt) et dessert (crème dessert) comportant une DLC soit respectée, pour cela stockage des produits dans le frigidaire de stockage au moment de l'ouverture des chariots de mise en température avant service. Au moment de la distribution, seulement le nombre de produits consommés par les enfants seront sortis du frigidaire, permettant ainsi de conserver le stock au frais et par conséquent de pouvoir les distribuer aux enfants durant la semaine en fonction des besoins. Le suivi des DLC est assuré par l'agent de restauration ainsi que par le personnel encadrant.

- De réaliser le service des repas en collaboration avec les animateurs. Pour que celui-ci soit réalisé dans les meilleures conditions d'hygiène possible il est demandé à l'agent de se laver les mains avant le service, de s'attacher les cheveux si nécessaire.

-En cas de rhume, porter un masque.

Agent de restauration est garant d'assurer le plan de nettoyage suivant :

-Le contrôle de la qualité des nettoyages

- Visuellement et quotidiennement : par la personne qui a réalisé le nettoyage
- Enregistrement : chaque jour les nettoyages font l'objet d'un enregistrement sur la fiche de suivi (annexe 3).
- Conserver les fiches techniques des produits dans un classeur qui pourra être consulté par le responsable et les salariés qui manipulent les produits

- Lors de la prise de poste

- Avoir une tenue différente de la tenue de restauration (objectif une tenue propre par jour, tolérance une tenue pour 2 jours)
- S'assurer d'avoir les produits et matériel nécessaire à la bonne exécution du plan de nettoyage.

-Concernant la salle de restauration

- Entretenir le mobilier (tables, chaises) de la façon suivante :
 - Lavage/désinfection
 - Utiliser un seau différent pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente).
 - Utiliser une lavette différente pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente). Changer de lavette tous les jours.
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien
 - dilution
 - Laisser le temps d'action recommander des produits pour une efficacité optimale et rincer systématiquement.
 - Utiliser un produit deux en un (lavage/désinfection)

-Entretenir le sol de la salle de restauration

- balayage sol
- Lavage/désinfection
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien
 - dilution
 - Utiliser un produit deux en un (lavage/désinfection) avec un seau spécifique pour le sol.

-Entretenir les sanitaires

- Lavage/désinfection
 - Utiliser un seau différent pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente).
 - Utiliser une lavette différente pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente). Changer de lavette tous les jours.
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien
 - dilution
 - Laisser le temps d'action recommander des produits pour une efficacité optimale et rincer systématiquement.
 - laver/désinfecter et rincer les lavabos dans un premier temps puis les sanitaires dans un deuxième temps. Possibilité d'utiliser la même lavette.
 - Utiliser un produit deux en un (lavage/désinfection)

- Espace technique

- Lavage/désinfection plan de travail
 - Utiliser un seau différent pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente).
 - Utiliser une lavette différente pour le lavage/désinfection, le rinçage (couleur différente). Changer de lavette tous les jours.
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien
 - dilution
 - Laisser le temps d'action recommander des produits pour une efficacité optimale et rincer systématiquement.
 - Utiliser un produit deux en un (lavage/désinfection)

- Nettoyage frigidaire
 - une fois par semaine

- Nettoyage planche à découper
 - tous les jours

- Entretien Sol
 - balayage sol
 - Lavage/désinfection
 - Respecter les consignes d'utilisation des produits d'entretien
 - dilution
 - Utiliser un produit deux en un (lavage/désinfection) avec un seau spécifique pour le sol.

Responsable de la restauration est garant d'assurer les contrôles annuels suivants :

- Contrôle du suivi médical du personnel
- Contrôle du plan de lutte contre les animaux indésirables (Voir annexe 4)
- Renouvellement de l'attestation de potabilité de l'eau (voir annexe 5)
- *Formation*

Le responsable de la restauration est garant de contrôler les aptitudes médicales du personnel et du suivi du plan de formation













1 visite tous les 5 ans (A adapter à la réglementation en vigueur) pour toutes les personnes appelées à manipuler les denrées alimentaires
Visites ponctuelles suite à une reprise du travail après plus de 10 jours d'arrêt maladie, suite à un arrêt de travail.
Informations complémentaires à la médecine du travail.

Conserver les fiches d'aptitude médicale sur le site (à fournir en cas de contrôle)

Ce tableau a pour objet de recenser les actions de formation du personnel

Thèmes	Personnel concerné	Quand	Observations
Les bonnes pratiques d'hygiène	Tous les agents œuvrant en satellite	Tous les 2/3 ans	Organisme externe
Conserver les attestations de formation sur le site (à fournir en cas de contrôle)			

ANNEXE 1

Liste des allergènes					
1		Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales S A B O Triticales	8		Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)
2		Crustacés et produits à base de crustacés	9		Céleri et produits à base de céleri
3		Oeufs et produits à base d'oeufs	10		Moutarde et produits à base de moutarde
4		Poissons et produits à base de poissons	11		Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
5		Arachides et produits à base d'arachide	12	 Anhydride sulfureux et sulfites	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)
6		Soja et produits à base de soja	13		Lupin et produits à base de lupin
7		Lait et produits à base de lait (y compris de lactose),	14		Mollusques et produits à base de mollusques

ANNEXE 2

DIAGRAMME GENERAL DU PROCESS LIAISON FROIDE

RECEPTION DES PLATS CUISINES

Recommandations : ranger rapidement les barquettes, les laitages, vérifier les dates,
Éliminer les cartons avant introduction dans les frigos

STOCKAGE

Respect des températures de stockage :
Frigos plats cuisinés (bacs gastros ou barquettes) +3°C maxi

PRETRAITEMENT Lavage/décontamination des légumes et fruits, déboitage
(si réalisé sur place)

PREPARATIONS FROIDES

Taillage/tranchage **(si nécessaire)** : tomates, melon, pâté, fromage
Dressage des entrées et desserts en plats ou ramequins

MAINTIEN EN T°

Préparations froides stockage +3° C

PREPARATIONS CHAUDES REMISE EN T°

En moins d'une heure : passer de +10°C à +63°C
(minimum +70°C est préférable sur un plan organoleptique)

SERVICE

Utiliser des ustensiles propres, maintenir couvert au plus près du service

Maintenir à +63°C minimum les plats chauds

Maintenir à +10°C les préparations froides (maximum 2H)

TRAITEMENT DES EXCEDENTS

Eliminer les restes, seules les bacs gastros ou barquettes maintenues au froid peuvent être conservées dans la limite de la DLC

ANNEXE 3

PLAN DE NETTOYAGE CUISINE

LOCAL	SURFACES	FREQUENCE	PRODUIT ET MATERIEL A UTILISER	METHODE	QUI
C U I S I N E	Plans de travail	Plusieurs fois par jour		Débarrasser les grosses souillures Vaporiser, répartir avec la lavette Laisser agir Rincer	Agents de service
	Evier	Plusieurs fois par jour		Nettoyer, laisser agir, Rincer	
	Lave-main	Une ou deux fois par jour		Nettoyer, laisser agir, Rincer	
	Plaques ou gazinière	Une fois par jour		Eliminer les souillures, Nettoyer avec la crème et une lavette, Rincer	
	Sol	Après chaque service		Balayer Laver avec balai rasant	
	Poignées et portes	Une fois jour		Nettoyer laisser agir	
	Petit matériel	A chaque utilisation			
	Four	1 / 2 fois par semaine		Nettoyer avec tampon abrasif Rincer Sécher	

PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Entreprise	PRESTATAIRE EXTERIEUR
Nature du contrat	<u>Dératisation</u>
Zones	Zones de stockage, prétraitement, plonge, préparations froides Des pictogrammes muraux numérotés sont installés au-dessus des appâts
Nombre de visites annuelles conseillées	2 interventions annuelles Visite sur demande si présence de nuisible constatée
Actions correctives produits	Eliminations des produits attaqués par les nuisibles Ouverture d'une fiche de non-conformité

Méthode	Tenir à disposition dans le classeur archivage : - Le contrat - Plan de localisation des appâts numérotés correspondant aux emplacements dans les locaux - Les fiches techniques et sécurité - Rapports de visites
Références Réglementaires	Règlement 852/2004 Annexe 2 chapitre IX article 4

APPROVISIONNEMENT EN EAU

Méthode	<p>Mettre à disposition une facture d'eau</p> <p>Faire réaliser une analyse d'eau par an sur un point d'eau cuisine (réseau d'eau froide)</p> <p>Germes recherchés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - microorganismes revivifiables à 36° - microorganismes revivifiables à 22°C - Escherichia Coli et bactéries coliformes - entérocoques intestinaux - spores de microorganismes anaérobies sulfite réducteurs - Pseudomonas aeruginosa, staphylocoques pathogènes <p>Actions correctives possibles en cas de dépassement des critères proposés par le laboratoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Désinfection du réseau, désinfection tuyauterie fontaine - Détartrage brise jet et désinfection, - Analyse du réseau pour détection des bras morts, clapets anti-retour défectueux - Purge du réseau au retour des vacances - Température du réseau eau chaude trop basse...
Références Réglementaires	Règlement 852/2004 Annexe 2 chapitre VII