

ANNEXES

AIDE LA PRÉPARATION D'ACTIVITÉS.....	2
LE RÔLE DE L'ANIMATEUR.....	4
EVALUATION DES ANIMATEURS BAFA DIPLÔMÉS.....	6
PLANNING DES JOURS DE REPOS.....	7
L'ACTIVITÉ CUISINE EN CVL ET CLSH :.....	8
POINT HYGIÈNE ET SÉCURITÉ.....	10
TENUE, HYGIÈNE ET INSTALLATION.....	13
LE MYTHE DE L'ŒUF.....	14
DURÉE DE VIE DES MATIÈRES PREMIÈRES.....	15
CONDUITE À TENIR EN CAS D'ACCIDENT.....	17
LE RÔLE DE L'ASSISTANT SANITAIRE.....	20
SITUATIONS DIFFICILES. SANCTIONS VS PUNITIONS.....	21
RÈGLES DE VIE.....	23

Aide la préparation d'activités

Pour beaucoup d'adultes, le jeu reste du domaine de simple divertissement donc un luxe non nécessaire. Cependant le jeu développe les perceptions de l'enfant, son intelligence, ses tendances à l'expérimentation, ses instincts sociaux...

Je souhaite que nous valorisons le jeu lors de activités d'après midi, des veillées, des temps informels si les jeunes semblent s'ennuyer, mais également lors des ateliers théoriques car l'apprentissage peut se faire également par le jeu.

L'enfant joue naturellement, cela répond à un besoin profond, il est source de progrès et aide sa personnalité à progresser.

Pour moi l'activité ludique est une valeur, le respect du jeu un principe.

Analyse fonctionnelle d'une activité

Nous connaissons tous de nombreux jeux, à travers notre vécu ou nos lectures de cahiers d'animation. Souvent nous créons une animation par simple mimétisme « parce qu'on l'a vécue », ou par facilité « parce que ça marche à tous les coups », rarement nous construisons une activité après réflexion sur l'activité en soi. L'activité peut être bien plus que la possibilité d'occuper les enfants.

Une démarche de « création » d'une activité peut être la suivante :

La logique du participant

Quels sont :

- sa motivation, ses attentes
- sa participation individuelle (autonomie, prise d'initiative...)
- son intégration dans le groupe
- son implication relationnelle (échange, coopération)
- sa satisfaction, ses émotions (dimension biologique, affective et émotive)

La logique interne de l'activité

Quel est :

- Son objectif
- Son déroulement (les différentes étapes)
- Son cadre :
 - Sa durée
 - Sa place dans le rythme de la journée
 - Sa dynamique (intensité physique requise)
 - Le milieu d'application (espace, lieu...)

Les moyens

La logique externe ou la logique de l'animateur

Quels sont :

Ses objectifs pédagogiques

Ses capacités à présenter l'action : accueillir les participants, expliciter le but et les règles, mettre rapidement les participant en situation de jeu

Ses capacités à « mener » l'action : soigner son « **attitude pédagogique** » (aider, accompagner, motiver ou remotiver, prendre en compte les motivations et les capacités de chacun, **participer si possible, ses compétences (savoirs, savoir faire, savoir être)...**)

Ses capacités à mesurer et à évaluer régulièrement l'évolution de l'action, en apportant des modifications si nécessaires.

La sécurité

Aménager les conditions nécessaires au bon déroulement de l'action, du début à la fin, en respectant notamment la législation en vigueur

Le rôle de l'animateur

Par rapport à lui-même : durant le séjour, seul l'enfant est en vacances...

- il doit donc être prêt à s'adapter aux contraintes de la vie collective
- être sûr de soi
- être conscient de ses capacités et de devoir sans cesse se perfectionner
- être soi-même, ne pas tricher
- être exigeant et clair dans son comportement
- connaître ses limites
- être disponible : pour les horaires, on ne peut pas compter ses heures. La présence est perpétuelle. Attention, la fatigue va croissant durant le séjour. Il faut bien penser à se reposer, y compris en début de séjour, alors qu'on ne semble pas trop fatigué
- accepter les remarques constructives, plus ou moins « bien tournées », des autres dans un but d'amélioration et non de reproche

Par rapport à l'équipe : l'animateur est membre à part entière de l'équipe avec qui il va falloir discuter, négocier, faire des concessions, affirmer ses idées...

- il doit donc être tolérant. Garder sa personnalité en acceptant celle des autres
- accepter de communiquer, informer l'équipe des problèmes rencontrés
- ne pas hésiter à demander de l'aide
- se montrer nécessaire mais ne pas se croire indispensable ; se donner des limites de participation au sein d'une équipe. Equilibrer les interventions de chacun

Malgré des rôles et des fonctions différents, les adultes ont un objectif commun : *les enfants*.

Par rapport aux enfants : l'animateur est la référence immédiate pendant le séjour et un repère pour chaque enfant...

- établir un dialogue continu avec eux, être à leur écoute, s'adapter à leurs besoins, leurs capacités
- garder des réserves face au rôle que l'enfant nous fait jouer (parent - grand frère surveillant enseignant...). Pas de démagogie pour être bien vu : attention de ne pas être le copain uniquement et ensuite, être complètement dépassé !
- guider l'enfant, mais ne pas être trop directif
- faire prendre conscience aux enfants du respect d'autrui
- être en permanence dans une relation éducative

Le "NON" doit être expliqué et justifié

Par rapport à l'environnement :

- l'animateur doit connaître l'environnement avant de le faire connaître à l'enfant (en écarter tout danger)
- respecter l'environnement
- savoir s'adapter et profiter des possibilités offertes
- mettre l'environnement à la portée des enfants

Par rapport aux activités :

L'animateur doit être maître de son activité :

- s'expliquer clairement
- adapter l'activité au public
- donner des conseils ; l'enfant doit pouvoir mener l'activité comme il l'entend, en respectant les limites définies

C'est la compétence (et la cohérence) qui donne l'autorité ; un animateur compétent c'est :

- un animateur qui propose de vrais jeux
- un animateur qui chante de jolis chants
- un animateur qui propose de véritables activités auxquelles il a réfléchi

Par rapport à la sécurité :

L'animateur est entièrement responsable de son groupe, 24 heures sur 24 (sorties vélos, déplacements, jeux, vie quotidienne...).

Il doit veiller aussi à la sécurité affective.

Par rapport aux familles : le séjour commence au moment du départ, lors de l'accueil des parents...

Il doit faire attention à l'image qu'il donne (tenue vestimentaire...). Il doit donc être ponctuel, à l'écoute des parents, dialoguer, inspirer confiance et veiller aux relations avec la famille (courrier, téléphone).

En conclusion :

On se doit d'offrir des vacances de qualité aux enfants. L'animateur doit être partie prenante du projet pédagogique. Tous les moments sont des moments d'activités auxquels il faut accorder la même importance. Nous devons être à la hauteur de la confiance qui nous est accordé par les parents et surtout par les enfants

Animateur :
Celui qui anime, qui donne une âme, qui donne vie...

Evaluation des animateurs BAFA diplômés

« On n'en finit jamais d'apprendre »

« S'évaluer c'est progresser »

Les animateurs diplômés seront également évalués en fin de séjour par le directeur ou par son adjoint. Outre les critères de compétence «BAFA » qui sont considérés comme acquis, l'animateur BAFA sera évalué sur ces capacités à :

- Se fixer des axes de progression en début de séjour

- Assurer parfaitement les responsabilités qui lui sont attribuées (chef de convoie, assistante sanitaire, mise en ligne des photos, préparation de la journée grand-jeu)
- Partager son expérience avec les autres
- Aider les animateurs stagiaires
- Etre moteur dans la préparation des animations
- Etre acteur dans la mise en place concrète du projet pédagogique (proposition de planning, animation, etc....)
- Trouver la bonne distance avec les enfants et les jeunes
- Assurer parfaitement la sécurité physique, affective et morale des enfants et des jeunes.
- Prendre des initiatives, être acteur du séjour
- S'adapter aux situations imprévues
- Accepter et prendre en compte les conseils et les critiques
- Assurer la sécurité des enfants en toute situation
- Etre présent, disponible et à l'écoute des enfants
- **Analyser sa pratique d'animateur de centre de vacances**
- **Progresser dans sa pratique d'animateur**

Tout comme pour les animateurs stagiaires, l'animateur diplômé devra être capable de prendre des initiatives et d'être un élément moteur pour le reste de l'équipe. Il devra fournir son aide aux autres membres de l'équipe et les faisant profiter de son expérience. L'animateur BAFA devra également définir ses axes de progression en début de séjour et avoir une analyse critique vis-à-vis de sa pratique d'animateur.

Planning des jours de repos

La législation (comme spécifiée sur les contrats) impose un jour de repos hebdomadaire en plus d'un repos obligatoire de 11h par jour. Le tableau suivant indiquera le le planning des jours de repos. Le jour de repos commence à l'heure du repas et s'étend sur 24h. L'animateur n'est pas obligé d'assister à la réunion d'équipe précisant les activités du lendemain. Le jour de repos se termine a l'heure du repas.

Le planning des activités sera construit de telle sorte que la nouvelle réglementation spécifiant les modalités de repos des animateurs puisse être appliquée (11h de repos ou 8h + temps compensatoires)

A faire en même temps que la grille des ateliers culinaires

Ce planning sera affiché en sale animateur. Il est créé en parallèle avec le planning des activités culinaires (ce dernier s'incluant avec le planning des menus avec le cuistot). Ainsi, il est extrêmement compliqué de faire des permutations.

L'activité cuisine en CVL et CLSH :

(rappel de la législation et mesures de précaution)

Le cadre réglementaire de l'activité cuisine

Les conditions d'hygiène en restauration sociale collective sont réglementées par l'arrêté du 29 septembre 1997. Cependant il convient de distinguer deux cas pour les ateliers de cuisine dans lesquels les convives participent à l'élaboration des repas:

- Seuls les participants consomment les repas. Dans ce cas l'activité n'entre pas dans le champ d'application de l'arrêté de 1997.

- Les repas sont servis à des consommateurs autres que ceux qui les ont préparés dans le cadre de la restauration collective. Ici, l'activité entre dans le champ de l'arrêté de 1997.

Recommandations pour la mise en place de l'atelier cuisine

I) L'équipement

Le choix du local:

Dans la mesure du possible, des locaux spécifiques de type « cuisine » et « salle à manger » sont mis à disposition de l'animateur de l'activité. Le local doit être aéré et ventilé. Les surfaces ne présentent pas de moisissures (Interdire les plantes et animaux domestiques).

L'aménagement du local:

Concernant les plans de travail, l'évier, la table, les murs, le sol, le plafond. Ces différentes surfaces doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces sont constituées de matériaux lisses, de couleur claire, imputrescibles, lavables et non toxiques. Le local doit être équipé d'un point d'eau pour le lavage des mains. Si possible un lavabo avec robinet à commande manuelle, ainsi que d'une poubelle à commande non manuelle ou ouverte.

Le matériel:

Les appareils doivent être en bon état de fonctionnement et ne pas présenter de danger pour l'utilisateur. Le réfrigérateur est spécifique à l'activité. En aucun cas l'armoire réfrigérée des repas de service ne peut être utilisée pour le stockage des denrées réservées à l'atelier culinaire.

La vaisselle utilisée est réservée à l'atelier. Les plats sont non poreux et en bon état.

II) Les produits alimentaires

L'achat des produits:

Concernant les achats de denrées animales ou d'origine animale, les marchés sont à éviter. Les œufs proviennent d'établissement agréés. Les œufs provenant directement de la ferme ne sont pas adaptés.

Les denrées alimentaires fraîches, périssables sont achetées le matin même de l'activité. Elles sont transportées dans un sac isotherme ou une glacière, munie d'un pain de glace s'il fait très chaud et entreposées rapidement dans le réfrigérateur.

Le stockage des produits:

La dépose de ces produits est limitée au jour de l'atelier (pas de stockage). Seuls, les légumes préalablement lavés peuvent être stockés dans le réfrigérateur.

Les aliments

Les produits déconseillés:

- Fromage au lait cru
- Lait frais
- Produits émanent de collecte ou de cueillette (coquillage, champignon, baies...)

Les préparations déconseillées:

- Crème anglaise
- Île flottante
- Mayonnaise
- Mousse au chocolat

Traçabilité des produits

Il est conseillé de tenir un registre permettant le suivi des menus élaborés au cours des ateliers culinaires et l'enregistrement de l'origine des produits utilisés.

De plus il est fortement conseillé de conserver une part d'environ 90 g du repas préparé, pendant 5 jours.

Préparation et repas

Il est préférable de :

- Enlever sa montre, s'attacher les cheveux, protéger les vêtements avec une blouse ou un tablier, se laver soigneusement les mains, les poignets, les avants bras.

Les aliments doivent être servis tout de suite après leur cuisson. Après le repas, tous les ingrédients et les plats préparés non consommés doivent être jetés.

Point hygiène et sécurité

La cuisine est le lieu où se produisent le plus d'accidents domestiques dans la vie courante, près de 24 %. Dans une cuisine, vous pouvez vous brûler, vous couper, vous asphyxier, vous électrocuter, vous intoxiquer... Donc, quelques règles de sécurité s'imposent pour éviter tout risque d'accident.

Sensibilisation des enfants et des adultes

Les règles d'or :

Concernant l'hygiène :

Toujours **se laver soigneusement les mains au savon** avant de commencer à faire de la cuisine ainsi qu'à la fin de l'activité.

Port de la **tenue spéciale cuisine** par les enfants comme par les animateurs. Cette tenue doit être propre et vérifiée au début de l'atelier, elle se compose de :

- **gants de latex**, ceux-ci doivent être changés s'ils sont souillés au cours de l'activité.
- port de **charlotte** (pour les cheveux longs qui doivent obligatoirement être attachés) **ou calot** (pour les cheveux courts).
- un **tablier** en plastique jetable.
- une paire de **sur-chaussures**.

Laver les fruits et les légumes avant de les préparer

Pour couper des aliments, utilisez si possible une planche à découper.

Essayer de garder toujours propre sa surface de travail quand on fait la cuisine.

Une fois la cuisine terminée, penser à ranger et à nettoyer ! Les ustensiles de cuisine doivent être nettoyés, la plonge lavées après la vaisselle, les plans de travail et les sols doivent être lavés après chaque activité.

Utilisez une **planche à découper** différente pour les aliments crus et les aliments cuits. Si tu n'en as qu'une, lave-la bien entre chaque utilisation.

Concernant la sécurité :

Première règle à respecter : ne jamais laisser un enfant sans surveillance dans une cuisine, surtout si vous êtes en train de préparer un repas. Ne laissez jamais votre groupe seul en atelier pour quelque raison que ce soit. En cas d'accident durant l'atelier, faites sortir les enfants de la cuisine, appelez à l'aide, assurez la sécurité de vos enfants et évitez le sur-accident (couper le gaz, éteignez les plaques chauffantes et/ou le four) puis portez secours.

D'une manière générale, il ne faut pas faire la cuisine en short, avec des chemises ou des polos à manches courtes ou encore avec des chaussures ouvertes. C'est une règle de sécurité à respecter impérativement pour éviter le danger. Restez à côté des enfants lorsqu'ils

doivent se servir d'un couteau, d'un appareil électrique ou encore d'un four ou d'une plaque de cuisson.

Sources de danger dans une cuisine :

Appareils électriques :

L'électricité et l'eau ne sont pas compatibles. Place les appareils électriques loin de l'eau. Se sécher les mains avant de s'en servir.

Branchements: Vérifiez régulièrement l'état des fils électriques de vos appareils. Ne bricolez pas les fils dénudés, n'utilisez pas d'appareil dont l'état vous semble suspect. Avertissez le directeur pour que l'appareil soit réparé.

Ustensiles :

Les grands **couteaux** ou ceux fortement aiguisés ne seront pas mis à la disposition des enfants. Ceux-ci pourront se servir d'un simple couteau de table dans le cas général. Si l'enfant utilise un couteau « cuisine » cela doit être après autorisation de l'animateur et sous sa surveillance.

Ne pas laisser au fond du **lavabo** plein d'eau les couteaux ou des ustensiles coupant. Quelqu'un pourrait se couper en y plongeant la main.

Ne laissez pas trainer d'ustensiles coupant sur le plan de travail s'il n'est pas utilisé.

Couper, éplucher, peler... l'utilisation de ce qui coupe doit se faire dans un mouvement de la main s'éloignant du corps. Ainsi si le couteau ripe et glisse, il y a moins de risque de se couper.

Cuisson :

Un **liquide** qui chauffe sur les plaques de cuisson représente le risque majeur de brûlure chez l'enfant. Mais attention, on peut aussi se **brûler avec l'eau chaude** qui coule du robinet !

Si un **poêlon** contient de l'huile chaude, il ne faut jamais y ajouter d'eau ou de glace...

L'ouverture du **four** sera faite avec précaution, l'air chaud qui s'en dégage peut être dangereux. Les enfants ne devront pas être proches du four lors de son ouverture. L'animateur placera et retirera lui-même les plats du four à l'aide de gant isolants. Ne pas laisser d'objets inflammables à proximité du four.

Casseroles sur le feu : tournez les queues vers l'intérieur de la cuisinière et utilisez les plaques du fond aussi souvent que possible.

Cuisinière : Vérifiez que le gaz ou que les plaques chauffantes sont coupées si l'on ne s'en sert pas. Couvrir les plaques (couvres plaques) non utilisées. Ne pas se pencher au dessus des sources de chaleur ou des cuissons afin d'éviter les projections ou d'enflammer les cheveux ou les vêtements. Ne les laissez pas les allumettes à portée de main des enfants.

Si un plat prend feu : N'ajoutez jamais d'eau. Recouvrez les flammes avec un linge humide ou un couvercle plus large que le plat

Gestion de l'espace :

Ne pas laisser l'enfant entrer si le sol est humide, **attention les glissades !**

Libérez les espaces de circulation dans la cuisine. Pas de sacs ou de chaises dans le passage !!

Fermez les portes d'armoires et les tiroirs dès que vous avez pris ce dont vous aviez besoin.

Répartissez les enfants en petit groupe séparés aux tâches distinctes, vous éviterez ainsi les bousculades et les attroupements autour des zones « chaudes ». Sachez vous placer de telle sorte d'avoir un œil en permanence sur l'ensemble de votre groupe.

Nettoyage :

Ne pas laisser pas au fond du lavabo plein d'eau les couteaux ou des ustensiles coupant. Quelqu'un pourrait se couper en y plongeant la main.

N'entreposez pas les produits de nettoyage dans la cuisine pédagogique, au pire stockez les dans un placard de telle sorte que ceux-ci ne puissent être sortis par erreur au cours de l'activité. Apprenez aux enfants la signification des pictogrammes (carré orange, flamme, tête de mort...) apposés sur les bouteilles. Ne les transvasez jamais dans des conditionnements alimentaires ordinaires.

Tenue, hygiène et installation

Tenue

Observons un vrai cuisinier : il a un pantalon et une veste de cuisine, un tablier, un calot ou une toque. Il ne porte ni montre, ni bague. Ses chaussures sont couvertes et antidérapantes. Jouer au cuisinier, c'est aussi se costumer pour lui ressembler.

Les cheveux longs seront attachés, un calot ou une charlotte sur la tête. Les manches retroussées, gants, sur-chaussure et tablier. Privilégier les chaussures fermées plutôt que des nu-pieds (en cas de chute d'objets ou de liquide chaud).

Hygiène

La réglementation en matière de cuisine et de restauration est très précise et stricte. On s'habillera en tenu et se laver les mains avant de rentrer dans la cuisine pédagogique. Pour le lavage des mains celui-ci doit être efficace (même si les enfants porteront des gants... ne serait-ce que pour les sensibiliser aux règles d'hygiène). L'essuyage des mains se fait avec du papier à usage unique plutôt qu'un torchon qui sert à tout.

Avant de commencer il faut vérifier la propreté des plans de travail. Les produits de lavage appropriés seront mis à la disposition des animateurs par le directeur ou le cuisinier. Ne pas prendre d'initiatives pour le choix des produits de nettoyage. Il faudra aussi penser à la remise en état du lieu d'activité. La vaisselle sera faite à « la plonge » et pas à l'éponge dans l'évier.. ni séchée au torchon... Ce sont là les 2 causes majeures de propagation de "gastro" en séjour de vacances!!!!!!

Quelques précautions sont aussi à prendre avec les boîtes de conserve : vérifier la date de péremption et laver le couvercle avant de l'ouvrir.

Pour les lieux de préparation, il y a bien sûr la cuisine pédagogique, ce sera le lieu pour les recettes (compliquées). On pourra également aménager l'espace de la salle à manger (proche de la cuisine... et donc des fours) pour des préparations plus simple (gâteaux, cookies...). Enfin il est possible de faire la cuisine dehors, même si l'hygiène est toujours de mise : Il faut prévoir des tables propres, transporter le matériel dont on a besoin, s'installer non loin d'un point d'eau et penser au sac poubelle. On réservera ce lieu pour les recettes les plus simples (salades de fruits... etc)

Installation

Les lieux de préparation, s'ils sont bien organisés, permettront un gain de temps et seront gage de réussite et de sécurité.

Quelques règles simples s'imposent. On ne se déplace pas avec des couteaux, on les laisse bien en évidence sur le plan de travail. Les enfants travailleront principalement avec les couteaux « collectivité », les couteaux de cuisine ne seront réservés que pour les étapes qui le nécessitent. L'animateur devra donc gérer « la présence », « la circulation » et « l'utilisation/l'utilisateur » du(es) couteaux qui coupent. On fait attention aux appareils de cuisson : s'il s'agit du gaz, attention à tourner le bon bouton du brûleur ; pour des plaques électriques, il faut se rappeler que celles-ci restent chaudes longtemps... et que ça ne se voit pas !

Les achats en supermarché

Les courses seront faites quotidiennement. Les éléments achetés au rayon frais ou surgelé doivent respecter la chaîne du froid. Pour cela :

L'achat et le transport des denrées périssables sont effectués dans des conditions garantissant leur conservation. Pour ce faire, le temps de transport est le plus court possible et l'usage de conteneurs isothermes (glacières) pour le transport et le stockage des denrées alimentaires non stables à température ambiante avec jeu de plaques eutectiques est nécessaire. Ces conteneurs sont munis d'un thermomètre et en état de propreté constante. La T° de stockage est adaptée aux aliments à conserver. L'autonomie en froid de ce type de matériel est vérifiée avant le séjour et des relevés de température effectués pendant le fonctionnement. Il convient de veiller au respect des dates limites de consommation indiquées par l'étiquetage et au respect des indications de température portées sur les conditionnements des produits congelés, frais et non stabilisés. **Le respect de la chaîne du froid est impératif en restauration collective. L'étiquetage des produits non stables (code barre, date limite de conservation et conditions de conservation) est gardé jusqu'à ce que la totalité des denrées contenues dans l'emballage ait été utilisées.**

Le mythe de l'œuf

Comment casser un œuf?

Il vaut mieux les casser dans un bol avant de le mélanger aux autres aliments. Comme ça, si un bout de coquille a le malheur d'être tomber dedans, ce sera plus facile de la récupérer. Pour casser l'œuf, il suffit de taper l'œuf sur le rebord du bol et de séparer ensuite la coquille pour faire tomber l'œuf.

Les œufs

On cuisinera avec des vrais œufs, avec des coquilles, acheté donc en supermarché. Mais on ne les conservera pas sur le centre, ils seront achetés quotidiennement et ceux qui ne sont pas utilisés seront impitoyablement jetés pour ne pas contaminer les frigos. Il y seront conservés dans leur emballage d'origine.

Les enfants commenceront l'atelier par l'atelier par casser les œufs et se laveront ensuite les mains (les bactéries se trouvent sur les coquilles des œufs qui seront jetées immédiatement dans un sac qui sera évacué de la cuisine)

Durée de vie des matières premières

PRODUITS	CONDITIONNEMENT	CONSOMMATION AU PLUS TARD		
		LE LENDEMAIN DE L'OUVERTURE	LE SURLLENDEMAIN DE L'OUVERTURE	AUTRES APRÈS OUVERTURE
PRODUITS APPERTISÉS				
Produits contenant de la viande hachée (raviolis, cannellonis...)	Transvasé dans un bac couvert	X		
Maïs, thon, confit de canard,...	Transvasé dans un bac couvert		X	
Condiments (cornichons, olives...)	Transvasé dans un bac couvert + saumure d'origine			21 jours
Concentré de tomates, confitures, fruits au sirop, compote de pomme	Transvasé dans un bac couvert			7 jours
OVOPRODUITS				
Ovoproduits liquides	Dans son conditionnement d'origine	X		
Œuf écalé (seau)	Dans son conditionnement avec liquide d'origine		X Le prélèvement doit se faire avec des ustensiles propres	
Œuf écalé alvéolé en alvéoles de 10 par exemple	Bac couvert	X		
Mayonnaise (seau), moutarde	Dans son conditionnement d'origine			14 jours Le prélèvement doit se faire avec des ustensiles propres
CHARCUTERIES				
Saucisson à l'ail, salami	Filmé			7 jours
Pâté, rillettes	Filmé		X	
Saucisson sec, jambon cru	Filmé			14 jours
Jambon blanc	Filmé			7 jours

PRODUITS DE LA MER				
Surimi, saumon fumé	Filmé		X	
Crevettes décortiquées, moules marinées...	Bac couvert		X	
VIANDES SOUSVIDE				
Viande crue tranchée ou en morceaux	Bac + égouttoir + couvercle	X		
Muscle entier cru	Bac + égouttoir + couvercle		X	
Haché fin, mixé cuit de l'industrie, rôtis cuits sous vide	Filmé		X	
PRODUITS LAITIERS				
Crème anglaise UHT, lait	Dans son conditionnement d'origine, filmé	X		
Gruyère râpé sous atmosphère modifiée	Bac couvert			7 jours Le prélèvement doit se faire avec des ustensiles propres
Beurre, margarine	Dans son conditionnement d'origine			Jusqu'à la fin de la DLC
Fromage blanc, crème fraîche	Seau d'origine			7 jours Le prélèvement doit se faire avec des ustensiles propres
LÉGUMES				
IV ^{ème} gamme (salade fraîche)	Bac couvert	X		
V ^{ème} gamme : légumes sous vide (betteraves, pommes de terre, salades composées)	Bac couvert	X		

N.B. : 1. les abats entamés sont jetés.

2. Tous les produits conservent leur étiquetage d'origine (recopié au besoin) + étiquette d'entame.

3. Tous les seaux sont nettoyés et désinfectés avant utilisation.

4. Les produits entamés ne peuvent en aucun cas être conservés au-delà des durées préconisées dans ce tableau, même si l'entame est conservée inutilisée dans un film et même si la DLC initiale est respectée. Les "topping" caramel, chocolat peuvent être utilisés jusqu'à fin de DLC.

Conduite à tenir en cas d'accident

Protéger Alerter Secourir

Ne laissez jamais votre groupe seul en atelier pour quelque raison que ce soit. En cas d'accident durant l'atelier, faites sortir les enfants de la cuisine, appelez à l'aide, assurez la sécurité de vos enfants et évitez le sur-accident (couper le gaz, éteignez les plaques chauffantes et/ou le four) puis portez secours.

Sont indiqués ci-dessous les comportements « de première urgence » à adopter face aux accidents les plus courants en cuisine. L'assistante sanitaire (diplômée AFPS) et le directeur (équipier secouriste, diplômé CFAPSE) sont formés pour prendre en charge ce genre de situation. Ne prenez pas d'initiatives sans connaissance de cause, demandez de l'aide.

Que faire en cas de brûlures ?

Le premier réflexe est d'arroser immédiatement la brûlure avec de l'eau froide pendant **cinq à dix minutes** (y compris dans les cas de projections de produits chimiques dans les yeux).

Si cela n'est pas possible, couvrez la brûlure d'une serviette ou d'un drap **propre** imbibé d'eau froide.

Pendant l'arrosage, il faut **retirer les vêtements autour de la zone touchée**, à l'exception de ceux qui adhèrent à la peau (les vêtements synthétiques, par exemple).

Et surtout, n'appliquez pas de corps gras (beurre, huile...) ou de pommade sur la brûlure, et évitez également les "remèdes de grand-mères" (pomme de terre, vinaigre...) qui ne servent qu'à favoriser les infections.

■ *Que faire en cas de plaie importante ?*

La première chose à faire est de **compresser la plaie avec un linge propre pendant 3 à 5 minutes**.

Ce qu'il ne faut jamais faire : laisser l'enfant blessé debout, il risque de faire un malaise. Retirer un corps étranger présent dans une plaie. Donner à boire ou à manger à une victime qui vous le demande (il faut être à jeun en cas d'opération).

Que faire en cas d'intoxication ?

- **Par produits ménagers**

Ne le faites pas vomir et ne lui donnez rien à boire. Appelez le centre antipoison régional ou le SAMU (le 15). **Ne faites jamais boire de lait, ce n'est pas un antipoison.**

Si l'enfant vomit, respire difficilement ou est inconscient, allongez-le en position latérale de sécurité en attendant le SAMU ou les pompiers que vous avez appelés immédiatement.

Que faire en cas d'électrification ?

Coupez le courant !

Le premier réflexe est d'appeler les secours car il y a urgence vitale !

Si l'enfant est inanimé, il faut l'allonger en position latérale de sécurité. S'il ne respire plus ou si les battements de son cœur sont imperceptibles, il faut pratiquer le bouche-à-bouche et le massage cardiaque en attendant l'arrivée des secours.

Comment appeler les secours efficacement ?

Protéger et observer

Avant toute chose, il faut veiller à la protection de la ou des victimes, c'est-à-dire essayer au maximum de supprimer les dangers potentiels : par exemple, procéder à un balisage, si vous êtes témoin d'un accident, afin d'éviter un "sur-accident".

Ensuite, il faut observer l'état de la ou des victimes, de manière à savoir quels éléments transmettre aux secours.

Donner l'alerte

Le moyen le plus efficace de téléphoner à partir d'un poste fixe, puisque la communication sera de qualité et surtout, parce qu'il sera plus facile de localiser votre appel.

De même, sur une autoroute, servez-vous, si possible, des bornes d'appel d'urgence (orange) qui sont placées tous les 2 km. Elles faciliteront le travail des secours.

Vous pouvez aussi appeler d'une cabine, et vous n'avez pas besoin de carte pour composer les numéros d'urgence. Dans le métro, des interphones sont prévus pour alerter les services de sécurité.

Evidemment, si vous n'avez pas d'autre choix, utilisez votre téléphone portable.

Numéros d'appel d'urgence

- **112** : numéro centralisé dans l'Union européenne. Avec un portable, ce numéro est prioritaire, même en cas de réseau saturé
- **15** : le SAMU, pour tout problème d'ordre médical
- **18** : les sapeurs-pompiers, pour les secours d'ordre non médicaux (incendies, accidents de la circulation)

Il faut savoir que ces trois numéros sont interconnectés : les informations sont retransmises aux autres services.

Informations à fournir

N'oubliez pas, avant tout, de donner vos coordonnées : votre nom, qui permettra aux secours d'authentifier l'appel, mais aussi le numéro de téléphone de l'endroit où vous appelez, afin qu'ils puissent vous rappeler s'ils ont besoin de précisions.

Ensuite, aidez-les à localiser le lieu de l'accident ou du problème, et là encore soyez très précis : l'adresse, les codes d'entrée ou les noms à l'interphone, s'il s'agit d'un immeuble. Dans le cas d'un accident : préciser la rue, le numéro d'immeuble le plus proche. N'oubliez pas de préciser la commune où vous vous trouvez !

Décrivez le plus précisément possible le problème et répondez aux questions. S'il vous semble qu'il y a des risques éventuels, parlez-en (menace d'incendie, route à grande circulation). Essayez d'être précis quant à l'état de la ou des victimes, cela permettra aux urgentistes de s'équiper au mieux.

Enfin, une règle d'or : ne raccrochez jamais le premier, attendez que le service de secours vous le demande car ils peuvent avoir besoin de précisions auxquelles vous n'avez pas pensé.

Une fois les secours prévenus, retournez auprès de la victime pour la surveiller en les attendant.

Le rôle de l'assistant sanitaire

L'assistant sanitaire devra :

- s'assurer de la remise, pour chaque mineur, des renseignements médicaux (fiches sanitaires signée par les parents) et des certificats médicaux précisant le traitement médical de l'enfant.
- informer les personnes qui concourent à l'accueil de l'existence éventuelle d'allergies médicamenteuses ou alimentaires.
- identifier les mineurs qui doivent suivre un traitement médical pendant l'accueil et s'assurer de la prise des médicaments ;
- s'assurer que les médicaments sont conservés dans un contenant fermé à clef sauf lorsque la nature du traitement impose que le médicament soit en permanence à la disposition de l'enfant ;
- tenir le registre dans lequel sont précisés les soins donnés aux mineurs, et notamment les traitements médicamenteux, celui-ci sera visé quotidiennement par le directeur.
- tenir à jour les trousse de premiers soins.

L'infirmierie

L'infirmierie sera une pièce aménagée à cet effet. Cette pièce disposera d'une arrivée d'eau et permettra l'isolement d'un enfant malade. L'ensemble des médicaments devra être stocké sous clés.

Liste indicative es accessoires de soins et de médicaments utiles dans l'infirmierie et dans les trousse de secours

Accessoires de soin :

- ciseaux à bouts ronds,
 - pince à écharde,
 - thermomètre médical
 - éventuellement coupelles et lampe de poche.
 - compresses emballées individuellement (surtout pour les trousse de secours),
 - sparadrap (si possible hypo-allergénisant), bandes élastiques de différentes tailles,
 - antiseptique liquide incolore non alcoolisé,
 - alcool à 90° (pour le nettoyage des instruments uniquement).
 - éventuellement compléter par : gaze à découper, crème contre les brûlures,
- alcool à 70° (pour les pansements alcoolisés).
- produit anti-poux agissant à la fois sur les poux et les lentes.

Médicaments :

- antidouleurs type paracétamol, (en dosage adapté à l'âge des enfants).
- éventuellement : anti-constipation

Situations difficiles. Sanctions vs punitions.

En moyenne le public rencontré à Telligo n'est pas un public difficile. Cependant il est fort possible que la fatigue, la vie en collectivité voire tout simplement l'individualité des enfants (comprenez l'enfant en tant qu'individu, avec sa vie en dehors du centre de vacances) vous conduira peut-être à faire face à une situation « difficile » (à gérer, pour vous). Elle peut aller de la difficulté pour vous de vous faire écouter, ou à conduire les enfants vers votre activité, à un chahut, des insultes, une dégradation, une bagarre...

Comment gérer de telles situations ?

Pour les situations courantes je souhaiterai que les membres de l'équipe d'animation n'élèvent pas systématiquement la voix sur les enfants. Ce genre de comportement crée généralement une ambiance de tension croissante plutôt qu'un retour au calme. Garder une voix calme et posée permet souvent bien plus qu'un coup de sang. Si vous perdez votre sang froid pour des événements sans grande gravité, comment réagirez-vous dans une situation « difficile » ? Comment les enfants pourront-ils sentir que les limites sont dépassées si le comportement de l'animateur est toujours le même : crier... ?

Je parle bien sûr ici d'un mode de fonctionnement au quotidien face aux aléas de tous les jours. Dans la plupart des cas, pousser la voix, rappeler les enfants à l'ordre ou « faire sa petite crise d'autorité » provient du fait que NOUS avons sûrement « mal géré » un peu plus tôt. Evidemment porter la voix est simple, efficace, radicale... C'est un « réflexe ». Et c'est bien là le problème : nous reproduisons simplement les modèles que nous à fournit notre vécu, notre scolarité, notre éducation... Or combien d'entre nous confessent avoir prit plaisir sous l'autorité de l'enseignant, du surveillant ou de l'animateur injuste et « gueulard » ? Tâchons donc de ne pas reproduire sur les enfants ce que nous avons dû subir.

Je le précise tout de même : porter la main sur les enfants, ou user de violence physique, verbale ou psychologique envers un enfant est pour moi un acte extrêmement grave, que je considère comme une faute professionnelle !!!

Pour les situations qui vous dépassent le mot d'ordre est : «demander de l'aide aux collègues ». Ne rester pas seule face à une situation dont vous n'avez pas la capacité à gérer seul. Dans l'urgence, assurez la sécurité des enfants. Si vous êtes la cause du problème... allez donc faire un tour et prévenez un autre membre de l'équipe d'animation. De façon générale l'équipe de direction doit être prévenue (au plus vite) de tout incident. Ce n'est pas à un animateur de décider et de faire appliquer de son propre chef une sanction... ou une punition....

D'ailleurs : Sanction ou punition ?

Pour ce qui est de la punition, je vous recommande la lecture de *Les punitions* de Gisèle de Failly, cofondatrice des Ceméa (http://www.cemea.asso.fr/article.php3?id_article=1115).

Je ne punis pas un enfant.

Par contre c'est l'acte de l'enfant que je m'autorise de le sanctionner. De façon générale il me tient à cœur de parler à l'enfant, non pas pour une séance d'interrogatoire mais pour qu'il m'explique ce qui a motivé son geste. Le plus important pour moi est de pouvoir établir la communication avec les enfants. A mon sens, on ne vol, ni insulte, ni casse, ni frappe un camarade « pour rien ». Il y a toujours « une raison »... le plus souvent un problème, un mal-être. Les enfants ne sont pas « méchant par nature ». Souvent les comportements « difficiles » sont révélateurs de problèmes plus importants pour l'enfant. Mon but premier est de tenter de comprendre ce qui a poussé l'enfant à agir ainsi. Ensuite j'essaie de lui faire comprendre pourquoi et dans quelle mesure son geste a pu nuire à l'autre, au groupe etc... j'essaie enfin d'établir avec lui une « sanction » qui d'une part permet de ne pas « laisser passer l'acte » mais surtout qui contribue à « rattraper le mal fait ». C'est-à-dire que la sanction soit en rapport avec la faute commise par exemple nettoyer ce qui a été sali, réparer avec un animateur ce qui a été cassé ou dans le cas d'une bagarre, réaliser avec l'autre un « travail d'intérêt général » (avec moi directeur), afin que les deux « ennemis » aient à collaborer.

Les sanctions doivent être expliquées aux enfants, elles ne doivent pas être perçues comme injustes ni démesurées par eux. Mais les enfants doivent être avertis que la récidive pourra entraîner de plus lourdes conséquences. Toute « faute » doit être sanctionnée de la même façon pour tous. Cependant les enfants comprennent très bien pourquoi certaines choses sont interdites, ou non tolérées, encore faut-il que l'on leur explique.

C'est à nous d'être vigilant. Les « problèmes » ne sortent pas de nul par. Si on a conscience que les « situations difficiles » ne sont que la manifestation de problèmes plus profonds ou antérieurs, il est plus facile de gérer la situation avant que les problèmes sérieux aient lieu : il suffit d'être observateur, d'ouvrir ses yeux et ses oreilles. Il suffit d'être attentif aux enfants et de faire part de nos « observations » au reste de l'équipe lorsque un ou des enfants vous semble avoir des « soucis », aussi minimes soient-ils. Les soucis des enfants sont souvent « minimes » pour les adultes, jamais pour les enfants !

Règles de vie

Mes Droits

Si je suis levé avant 8h, je peux soit rester au lit sans réveiller les autres de la chambre, soit me rendre au coin lecture. Un animateur se trouvera dans le couloir, un autre au coin lecture.

Je peux me rendre au petit déjeuner dès 8h et prendre mon petit déjà' jusque 9h.
Je m'habille pour aller au petit déjeuner. Je ferais ma toilette après. J'aurais le temps avant les activités.

A 8h30 si je ne me suis pas réveillé un animateur passera dans la chambre pour me réveiller pour que je puisse prendre mon petit déjeuner. Quand je quitte la chambre, je tire les draps au pied du lit pour l'aérer.

Après le petit déjà', je fais on lit, je plis mon pyjama et je me brosse les dents. J'en profite pour ranger un peu ma chambre si mes affaires traînent partout. Je ne prends pas de douche le matin, je l'ai prise hier après les activités d'après midi, mais je peux me débarbouiller avec le gant de toilette.

En atelier, j'ai le droit de poser toutes les questions que je veux. Je suis là pour apprendre, mais je ne suis pas à l'école alors je peux parler avec les copains et poser des questions à l'animateur, il n'y a pas de contrôle alors je n'ai pas peur de dire des choses si je pense qu'elles sont fausses. J'ai avec moi mon livret d'apprenti cuisinier, je peux écrire ce que je veux dedans, c'est mon livret.

A table, je peux demander à l'animateur pour me resservir. Si le plat est vide il en reste peut-être en cuisine.

Durant les temps libre, j'ai le droit de me reposer dans ma chambre, même de faire la sieste si je veux. Si je préfère m'amuser, je peux demander des jeux ou des ballons aux animateurs mais je dois les prévenir si je vais jouer dehors avec des amis. Comme ça les animateurs savent où nous sommes et peuvent venir jouer avec nous (si nous sommes d'accord).

Pour les activités d'après-midi, j'ai le choix entre plusieurs activités différentes (sauf si nous faisons un grand jeu tous ensemble). Je peux m'inscrire à celle qui me plait le plus. Malheureusement tout le monde ne pourra peut être pas faire la même activité. Si je ne peux pas faire celle qui me plaisait le plus alors...

J'ai le droit d'utiliser le « panneau à envies » qui est affiché pour écrire que j'aimerais que cette activité soit proposée une nouvelle fois. Je peux écrire sur ce panneau les activités, les veillées ou les jeux que j'aimerais que les animateurs organisent, je marque mon nom à côté de ce que j'écris, comme ça les copains qui aiment bien ce que j'ai écrit comme idées pourront peut-être jouer avec moi. J'ai aussi le droit d'utiliser la boîte à idées, si je ne veux pas que tout le monde lise ce que j'écris. Les animateurs viendront voir régulièrement ce que vous proposez et essayeront d'organiser les activités proposées.

J'ai le droit d'aller parler aux animateurs ou au directeur (Loïc) quand je veux si j'ai un problème ou si quelque chose ne va pas. Ils sont là pour moi la journée, mais aussi la nuit si j'ai besoin d'eux. Ce que je leur dirais ils ne le raconteront pas aux copains.

Si j'ai mal quelque part ou si je me suis blessé, je peux aller voir n'importe quel animateur ou sinon je peux voir Anaïs, l'assistante sanitaire qui s'occupera de moi à l'infirmerie.

J'ai le droit de m'amuser, de prendre du plaisir et de profiter de mes vacances.

J'ai le droit d'être de bonne humeur et d'avoir le sourire !!

Mes Devoirs

Il est fortement recommandé d'aller en atelier cuisine. Mais si je suis fatigué ou si je ne veux pas y aller je vais en parler avec Loïc (le directeur)

Durant les ateliers cuisines je fais très attention à ce que les animateurs me disent. La cuisine ça peut être dangereux. On peut se brûler ou se couper si on fait n'importe quoi et n'importe comment. Je respecte bien les consignes de sécurité et d'hygiène que l'on m'a expliquées. Si je les ai oubliés je demande à l'animateur qu'il me les redise.

A la fin de l'atelier, avec mon groupe et l'animateur nous rangeons et nettoyons ce que nous avons utilisé (et oui c'est ça aussi la cuisine !)

Avant de passer à table je passe aux lavabos pour me laver les mains (APRES être allé aux toilettes !)

A table je laisse une place de libre pour un animateur, j'essaie de compléter les tables s'il reste des places de libres.

C'est un séjour cuisine, nous cuisinons des plats nouveaux ou originaires d'autres pays, le cuisinier fait la même chose pour nous. Je ne suis pas obligé de manger ce que je n'aime pas mais je goûte à tout et essaye de manger un peu de tout.

Le repas fini, nous sommes tous responsable de notre table. Nous débarrassons tous, nous passons un coup d'éponge sur la table et nous mettons les couverts pour le repas suivant.

Après déjeuner, je vais me brosser les dents.

Je prends ma douche et je change de vêtements (chaussettes, slip ou culotte, T-shirt) tous les jours. J'ai le temps de prendre ma douche durant le temps libre entre 17h30 et 18h30... bien sûr après la douche, je mets des habits propres.

Les chambres sont des endroits de repos et de calme. Ce n'est pas l'endroit pour se réunir pour mener des activités « sportives ». Et donc les couloirs des chambres non plus...

Je ne mélange pas le linge sale avec le linge propre. Et surtout si mes vêtements sont mouillés je les suspends pour les faire sécher, je ne les mets surtout pas avec le linge sale.

Lors du coucher, je respecte le sommeil de mes amis. Peut-être des autres dorment déjà dans la chambre d'à côté. Je vais alors me brosser les dents, je mets mon pyjama. Je peux lire ou discuter à voix basse dans mon lit jusqu'à ce que mon animateur vienne éteindre la lumière.

Je n'entre pas dans la chambre des autres sans y être invité. Je n'emprunte pas non plus les affaires des autres sans leur autorisation.

Je prends soins de mes affaires, je range régulièrement ma chambre.

Je prends soin du matériel d'activité, des jeux et des locaux, ce ne sont pas les miens mais ils sont à ma disposition. Si j'emprunte des jeux ou du matériel, je les ramène après m'en être servi. Ainsi les autres ne perdent pas leur temps à les chercher partout.

Je respecte les autres, même si nous sommes différents. Nous sommes là pour vivre ensemble 8 jours. Je m'adapte à la vie en collectivité et j'en profite pour m'enrichir de leur différence.

Adresses et numéros utiles

Centre Hospitalier De Voiron

14 rte Gorges
BP 208
38506 VOIRON CEDEX
04 76 67 15 15
fax : 04 76 67 15 97

Centre anti poison

LYON 04 72 11 69 11

POMPIERS 18 – SAMU 15

ALLO ENFANCE MALTRAITEE 119

PREFECTURE DE L'ISERE

12 pl Verdun
38000 GRENOBLE
0 821 80 30 38

Mairie

9 r EGLISE
38690 CHABONS
04 76 65 00 10
fax : 04 76 65 05 20

DDCS - Rhône (DDCS)33, rue Moncey

69003 Lyon
04 78 62 52 52
04 78 62 50 80
ddcs69-directeur [à] rhone.gouv.fr

GENDARMERIE Tel 17

56 av Gare
38690 GRAND LEMPS (LE)

ARS Rhône-Alpes

04 72 34 74 00 129 rue Servient . 69418
Lyon Cedex 09

Dentistes

Legall Nicolas Véronique
1 r Paul Claudel
38690 GRAND LEMPS (LE)
04 76 55 81 95

Michaud Brigitte
Maison Médicale r Grand Champ
38730 VIRIEU SUR BOURBRE
04 74 88 21 64

Pharmacie

Pharmacie Des Terres Froides
110 rte Grenoble
38690 CHABONS
04 76 65 00 28

Pharmacie Du Centre
28 r République
38690 GRAND LEMPS (LE)
04 76 55 91 67
fax : 04 76 55 55 96

Médecins généralistes

Bochet Emmanuel
141 rte Grenoble
38690 CHABONS
04 76 65 01 56

El Aoufir Jamal [5,27km]
12 av Paix
38690 GRAND LEMPS (LE)
04 76 55 82 44
04 76 91 09 12

Vergniault Agnès
2 pl Eglise
38690 GRAND LEMPS (LE)
04 76 55 85 79

Michallet Jean-Pierre
6 r Ecoles
38690 GRAND LEMPS (LE)
04 76 55 80 76

