

Visite Délégation Formation Spécialisée de Site Lycées et CREPS

EPL : Lycée Wallon

ADRESSE : 16 place de la république, 59300 Valenciennes

CHEF D'ETABLISSEMENT : Geoffroy FONTAINE

SECRETAIRE GENERAL : Ludovic GERNEZ

Assistant de Prévention collectivité:

Date de la visite : 19 septembre 2024

Participants :

Pôle Compétences et accompagnement interne	Jean-Marie SCHALKENS
DFE Direction du Fonctionnement des Etablissements	Anne-Natacha LEROY-PIETRZAK
MIPAL Mission Information et proximité avec les lycées	Ludovic GAUTHIER
DEPL Direction Equipement et Patrimoine Lycées	Patricia VARLET
Médecin de prévention	Julien POUPART
Infirmière	Catherine Hermant
Référent RH service mobilité et recrutement - DRH	Emeline BLANQUART

REPRESENTANT DU PERSONNEL

Secrétaires du FSS Lycées	Excusé
CGT	Osama EL GHARIB
CFDT	Valérie GUILVERT
FA	ABSENT
FO	Michaël VAN GEERSDAELE



Présentation générale de l'établissement :

Effectifs

Effectif élèves : 1900 élèves

Demi-pension : moyenne annuelle de 810 repas/jour (3 services par jour) : 140 petit déjeuners-480 déjeuners et 190 diners

Effectif des agents des lycées :

- **Manager : 1 responsable entretien et maintenance/1 chef de cuisine**
- **Service Restauration : 3 agents**
- **Service général : 14 agents**
- **Accueil : 2 agents**
- **Service maintenance : 4 agents (en attente d'un recrutement d'électricien)**
- **Service espaces verts : -**
- **Magasinier(s) (Pédagogique, général) : 1 magasinier alimentaire**
- **Lingerie : inclus dans les 14 postes du service général**
- **Veilleur de nuit : 1,5 poste**
- **Apprenti : 1 apprentie en restauration**
- **PEC : 2PEC service informatique-1 en restauration (suppression d'un poste au 01/09/2024)**

Respect des obligations réglementaires en matière de prévention

Documents obligatoires à présenter

	OUI/NON	Commentaires de l'ACFI
DOCUMENT UNIQUE DE L'EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS (document actualisé date :.....)	En cours de finalisation	
REGISTRE de SANTE et de SECURITE au TRAVAIL (Emplacement du RSST dans l'établissement)	OUI/Accueil	
REGISTRE des DANGERS GRAVES et IMMINENT	OUI (Intendance)	
DIAGNOSTIC TECHNIQUE AMIANTE (DTA)	OUI (e-lycées)	
REGISTRE des ALERTES SANTE PUBLIQUE et ENVIRONNEMENT (RASPE)	OUI (intendance)	
VIDEOPROTECTION		
Présence de caméras de vidéo protection sur le site	OUI. Passage du système vidéo en IP prévue en 2025	
Présentation du dispositif en Conseil d'Administration	A faire quand le changement sera effectué	

EQUIPEMENTS DE 1^{ers} SECOURS

	OUI/NON	Commentaires	Commentaires de l'ACFI
TROUSSES DE 1ER SECOURS	OUI	Local agents/Cuisine/Atelier de maintenance	
AFFICHAGE DES NUMEROS D'URGENCE	OUI	Proximité Local agents /Accueil	
LUTTE CONTRE L'INCENDIE Moyens de lutte contre l'incendie, Extincteurs	OUI		
Exercice d'évacuation incendie réalisé, test concluant	OUI		
Plan particulier de mise en sécurité (PPMS)	OUI		

ORGANISATION DU TRAVAIL

	OUI/NON	Commentaires	Commentaires de l'ACFI
Situations de travail isolé (Personnel hors de portée de vue et de voix) : Nombre, durée, fréquence	OUI	APE en début et/ou en fin de vacation	

FORMATIONS REGLEMENTAIRES

	OUI/NON	Commentaires	Commentaires de l'ACFI
CACES	OUI	Autolaveuse (4 personnes formées)	
HABILITATIONS ELECTRIQUES	OUI	1 agent de maintenance formé	
1^{ers} SECOURS : SST OU PSC1	NON		
Autres			

SUIVI DES VERIFICATIONS PERIODIQUES REGLEMENTAIRES

	OUI/NON	Date	Commentaires de la délégation	Commentaires de l'ACFI
INSTALLATIONS ELECTRIQUES	OUI	24 février 2024		
INCENDIE (extincteurs, plans, BAES)	OUI	Extincteurs : 14 juin 2024		
PORTES ET PORTAILS	OUI	24 juin 2024		
APPAREILS ET ACCESSOIRES DE LEVAGE	NON	Sans objet		
APPAREILS DE MANUTENTION	NON	Sans objet		
APPAREILS A PRESSION	NON	Sans objet		
MACHINES ET OUTILLAGE	NON	Sans objet		
ASCENCEURS ET MONTE-CHARGES	OUI	Voir conseil régional		
ECHELLES ET ECHAFAUDAGES	OUI	NOMBREUX ESCABEAUX		
AERATION, VENTILATION, CHAUFFAGE DES LOCAUX DE TRAVAIL	OUI	Contrat maintenance chaufferie : Missenard (1 ^{er} sept/31 août 2025) SAPIAN (nettoyage des hottes 26/08/2024)		
ECLAIRAGE DES LOCAUX ET DES POSTES DE TRAVAIL	NON	PAS DE CONTRAT		
EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE	OUI	En fonction des demandes, saisie sur e-lycées		
AUTRE :	OUI	MINI NACELLE		

Locaux des agents d'entretien et de maintenance



: Conforme à la réglementation



: Conforme partiellement à la réglementation

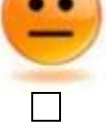
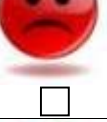
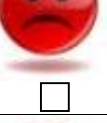


: Non conforme à la réglementation

LIEUX	DESCRIPTION	PROPOSITIONS DE LA DELEGATION	Commentaires de l'ACFI
Accueil	   ☐ ☐ ☒	Création d'un nouvel accueil en intégrant tout l'équipement nécessaire afin d'assurer des bonnes conditions de travail pour assurer cette mission	
Salle de détente des agents	   ☒ ☐ ☐	Déplacer le point informatique	
Bureau de l'encadrement	   ☒ ☐ ☐		
Vestiaires	   ☒ ☐ ☐		
Douches et sanitaires	   ☒ ☐ ☐		

Région
Hauts-de-France

Locaux de stockage logistique et d'entretien

LIEUX	DESCRIPTION	PROPOSITIONS DE LA DELEGATION	Commentaires de l'ACFI
Magasin des produits d'entretien	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Atelier	   ☒ ☐ ☐	- Dégager l'accès à la boîte de 1^{er} secours - Vérifier si besoin de formation (CACES) pour la nacelle	
Magasin atelier	   ☒ ☐ ☐		
Locaux de ménage	   ☐ ☒ ☐	- Ajouter étagères dans les locaux - Rappeler les règles d'utilisation des chariots d'entretien	
Lingerie	   ☐ ☒ ☐	- Mettre bacs de rétention pour les produits - Vérifier VMC - Etudier la possibilité d'ajouter une poulie de maintien du fer à repasser sur la machine présente	
Stockage des déchets	   ☒ ☐ ☐		
Local matériel d'entretien des espaces verts	   ☐ ☐ ☐	Non concerné	
Présence de produits phytosanitaires	   ☐ ☐ ☐	Non concerné	
Usage des produits phytosanitaires	   ☐ ☐ ☐	Non concerné	
Engagement du lycée dans une démarche de gestion différenciée des espaces verts	   ☒ ☐ ☐		

Locaux de Restauration

LIEUX	DESCRIPTION	PROPOSITIONS DE LA DELEGATION	Commentaires de l'ACFI
Zone de réception	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Bureau du magasinier	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Bureau du Chef	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Zone de préparation	   ☒ ☐ ☐		
Magasin des produits d'entretien	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Magasin général (produits secs restauration)	   ☐ ☒ ☐	- Mettre en conformité l'escalier - Fixer les étagères	
Locaux de ménage	   ☐ ☐ ☐	Non visité	
Vestiaires/ Toilettes/ Douches	   ☐ ☒ ☐	Poser les flexibles dans les douches femme	
Plonge	   ☒ ☐ ☐	Faire un rappel sur l'importance du port des EPI CB	
Salle de Restauration	   ☒ ☐ ☐	- Fournir une autolaveuse adaptée - Mener une réflexion permettant de mettre en place une organisation efficiente concernant l'entretien de la salle.	
Circulation / Porte entre la préparation chaude et magasin	   ☒ ☐ ☐		

RECAPITULATIF

PROPOSITION	VALIDATION	RESPONSABLE de la mise en œuvre	Commentaires de l'ACFI
Locaux des agents d'entretien et de maintenance			
Accueil			
Création d'un nouvel accueil en intégrant tout l'équipement nécessaire afin d'assurer des bonnes conditions de travail pour assurer cette mission	  ☐ ☐	DEPL/EPLÉ	
Salle de détente des agents			
Déplacer le point informatique	  ☐ ☐	EPLÉ	
Locaux de stockage logistique et d'entretien			
Atelier			
Dégager l'accès à la boîte de 1 ^{er} secours	  ☐ ☐	EPLÉ	
Vérifier si besoin de formation (CACES) pour la nacelle	  ☐ ☐	Conseiller en prévention	
Locaux de ménage			
Ajouter étagères dans les locaux	  ☐ ☐	EPLÉ	
Rappeler les règles d'utilisation des chariots d'entretien	  ☐ ☐	EPLÉ	

Lingerie			
Mettre bacs de rétention pour les produits	OUI NON ☐ ☐	EPLE	
Vérifier VMC	OUI NON ☐ ☐	EPLE	
Etudier la possibilité d'ajouter une poulie de maintien du fer à repasser sur la machine présente	OUI NON ☐ ☐	EPLE	
Locaux de Restauration			
Magasin général (produits secs restauration)			
Mettre en conformité l'escalier	OUI NON ☐ ☐	DEPL/EPLE	
Fixer les étagères	OUI NON ☐ ☐	EPLE	
Vestiaires/Toilettes/Douches			
Poser les flexibles dans les douches femme	OUI NON ☐ ☐	EPLE	
Plonge			
Faire un rappel sur l'importance du port des EPI CB	OUI NON ☐ ☐	EPLE/conseiller en prévention	
Salle de Restauration			
Fournir une autolaveuse adaptée	OUI NON ☐ ☐	DEPL/EPLE	
Mener une réflexion permettant de mettre en place une organisation efficiente concernant l'entretien de la salle	OUI NON ☐ ☐	DFE/EPLE	

COMMENTAIRES

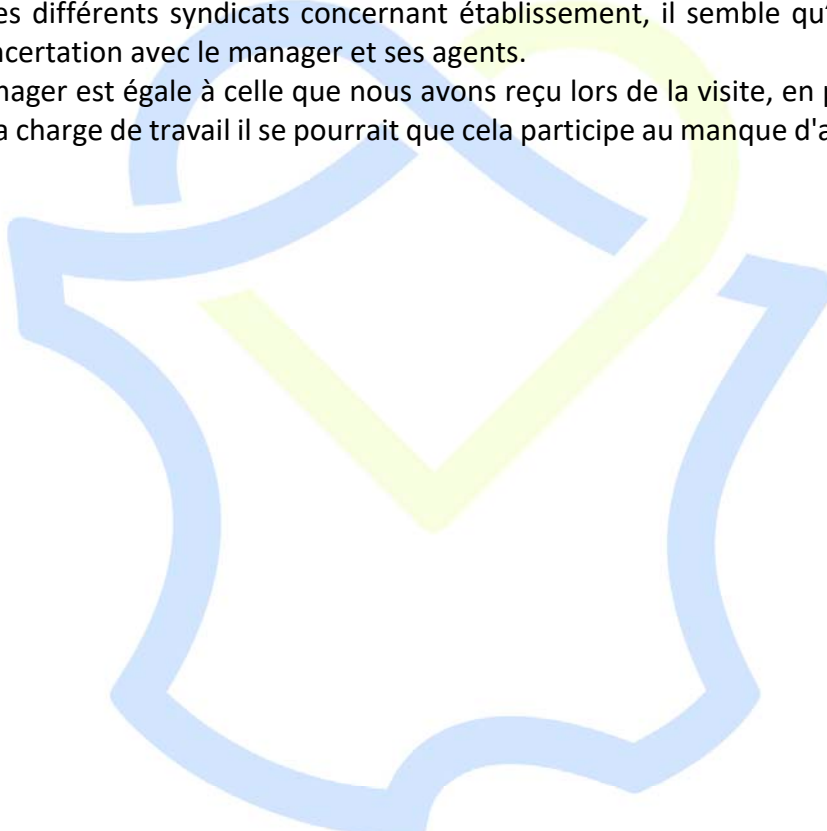
Mettre à jour l'ensemble des boîtes de premiers secours

Fournir un Kit membre amputé pour le secteur restauration

EFFECTUER LA VERIFICATION DE CONTROLE DE LA MINI NACELLE OU NE PLUS S'EN SERVIR.

Les membres des OS présents souhaitent faire remarquer la qualité de l'entretien des locaux par les agents. Lors des visites en délégations n'est pas abordée la question des RPS, cependant, après plusieurs alertes reçues par les différents syndicats concernant établissement, il semble qu'il y est un problème relationnel et de concertation avec le manager et ses agents.

Si l'approche du manager est égale à celle que nous avons reçu lors de la visite, en plus des exigences de l'établissement sur la charge de travail il se pourrait que cela participe au manque d'attractivité des postes à pourvoir.



Région
Hauts-de-France