

Visite Délégation Formation Spécialisée de Site Lycées et CREPS

EPLÉ : Lycée Maximilien de Robespierre

ADRESSE : Avenue des fusillés 62022 ARRAS

CHEF D'ETABLISSEMENT : Monsieur Fabien DECQ

SECRETAIRE GENERAL : Monsieur Jacky TAQUET

Responsable de Restauration Collective : Madame DESCAMPS Guylaine - Manager Service Général : Monsieur BAILLOEUIL Fredy

ASSISTANT DE PRÉVENTION COLLECTIVITÉ : pas d'AP à ce jour

DATE DE LA VISITE : lundi 12 mai 2025

PARTICIPANTS

Pôle Compétences et accompagnement interne	Christian LAMPIN Conseiller en prévention
DFE Direction du Fonctionnement des Établissements	Marie-Pierre CACCIA
MIPAL Mission Information et proximité avec les lycées	Bertrand VASSEUR
DEPL Direction Équipement et Patrimoine Lycées	Jean-Bernard CARLIER
Médecin du travail	
Référent RH service mobilité et recrutement - DRH	(excusée)

REPRESENTANTS DU PERSONNEL

Secrétaires du FSS Lycées	Sylvain GRIMAUX
CGT	Jacques-Henri INVERNON
CFDT	Steve MANGIN
FA	Hocine BENFIALA
FO	Michaël VAN GEERSDAELE



Historique : Création 1962 et une restauration ajoutée en 1994.

Caractéristique : Un internat de ville de 96 chambres est rattaché à l'établissement (ouvert en 1995 en centre-ville d'Arras). Dans le cadre de cette délégation il a été choisi de ne pas y effectuer de visite.

Effectifs

Effectif élèves : 1 202

Demi-pension : 900 + 350 en internat

Rationnaires service déjeuner :

Rationnaires internat : 384

Effectif des agents des lycées :

- **Service Restauration : 9 titulaires ; 2 agents contractuels**
- **Service général : 9 titulaires ; 6 agents contractuels**
- **Accueil : 2 contractuels**
- **Service maintenance : 2 titulaires ; 1 agents contractuels**
- **Service espaces verts : / titulaires**
- **Magasinier(s) (Pédagogique, général) : /**
- **Lingerie : Externalisation, prestation par la Vie Active**
- **Apprenti : /**

Surfaces bâties : 9 046 m²

Espaces verts : 4 750 m²

Surfaces extérieures : 18 530 m²

Respect des obligations réglementaires en matière de prévention

Documents obligatoires à présenter

	OUI/NON	Commentaires de l'ACFI
Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels - DUERP (Document actualisé date :.....)	Version 2020 non mise à jour	
Registre de Santé et Sécurité au Travail - RSST (<i>Emplacement du RSST dans l'établissement</i>)	OUI	
Registre de signalement d'un Danger Grave et Imminent - RDGI	OUI	
Registre de Sécurité Incendie	A Vérifier	
Diagnostic Technique Amiante - DTA	OUI	
Registre de Contrôle des Installations Sportives	OUI	
Registre Public d'Accessibilité - RPA	NON	
Registre d'Activité du Radon	NON	
Registre des Alertes en matière de Santé Publique et d'Environnement - RASPE	NON	
VIDEOPROTECTION		
Présence de caméras de vidéo protection sur le site	OUI	
Présentation du dispositif en Conseil d'Administration	OUI car prise en charge par la Région	

EQUIPEMENTS DE 1^{ers} SECOURS

	OUI/NON	Commentaires	Commentaires de l'ACFI
TROUSSES DE 1ER SECOURS	OUI	Atelier / Cuisine / Loge / Gymnase et Vie Scolaire	
AFFICHAGE DES NUMEROS D'URGENCE	OUI		
LUTTE CONTRE L'INCENDIE Moyens de lutte contre l'incendie, Extincteurs	OUI		
Exercice d'évacuation incendie réalisé, test concluant	OUI	Fait le 29/09/2024 – nouvelle date programmée	
Plan particulier de mise en sécurité (PPMS)	OUI	Plan qui date de janvier 2019	

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	Agent d'entretien à la salle de sport	
Dotations E.P.I - Agents dotés ? - Stock tampon?	OUI NON		

FORMATIONS REGLEMENTAIRES

	OUI/NON	Commentaires	Commentaires de l'ACFI
CACES	OUI		
HABILITATIONS ELECTRIQUES	OUI		
1^{ers} SECOURS : SST OU PSC1	NON	Certains agents formés mais depuis longtemps	
Autres		Chariot élévateur R489	

SUIVI DES VERIFICATIONS PERIODIQUES REGLEMENTAIRES

	OUI/NON	Date	Commentaires de la délégation	Commentaires de l'ACFI
INSTALLATIONS ELECTRIQUES	OUI	07/03/2025		
INCENDIE (extincteurs, plans, BAES)	OUI	Désenfumage 25/10/2024 Ssi 04/12/2024 Extincteur 06/02/2025		
PORTES ET PORTAILS	OUI	06/12/2024		
APPAREILS ET ACCESSOIRES DE LEVAGE	NON	-		
APPAREILS DE MANUTENTION	NON	-		
APPAREILS A PRESSION	OUI	-	Compresseur à changer	
MACHINES ET OUTILLAGE	OUI	-	Contrôle à faire	
ASCENCEURS ET MONTE-CHARGES	OUI	03/04/2025		
ECHELLES ET ECHAFAUDAGES	OUI	-	Que des échelles	
AERATION, VENTILATION, CHAUFFAGE DES LOCAUX DE TRAVAIL	OUI	CTA 04/03/2025		
ECLAIRAGE DES LOCAUX ET DES POSTES DE TRAVAIL	OUI	-	Effectuée par APAVE	
EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE	OUI			
AUTRE : Commission de sécurité	OUI	Passage le 01/10/2024		

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	   ☐ ☐ ☒	Espace de travail OK – Sécurité à revoir avec la mise en place d'un sas, car passage directement dans le hall après avoir franchi la grille	
Salle de détente des agents	   ☐ ☐ ☒	A créer car inexistant	
Bureau de l'encadrement	   ☒ ☐ ☐		
Vestiaires	   ☐ ☐ ☒	A créer car inexistant	
Douches et sanitaires	   ☐ ☐ ☒	A créer car inexistant	

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	   ☐ ☒ ☐	Ventilation haute et base à revoir	
Atelier	   ☒ ☐ ☐	Tour à meuler à mettre hors service - perceuse colonne OK	
Magasin atelier	   ☒ ☐ ☐	Faire un tri pour enlèvement d'encombrant	
Locaux de ménage	   ☐ ☐ ☒	Réflexion à mener pour créer des espaces dédiés – Accès et dans les sanitaires fille et garçon pas convenable	
Lingerie	   ☒ ☐ ☐	Pas vu mais OK	
Stockage des déchets	   ☒ ☐ ☐	Bacs de tri sélectif OK mais évacuation à poursuivre	
Local matériel d'entretien des espaces verts	   ☐ ☒ ☐	Créer un espace de stockage à l'extérieur – solution proche de la salle de sport – acquisition prévue d'une tondeuse plus adaptée	
Présence de produits phytosanitaires	   ☐ ☐ ☐	NON	
Usage des produits phytosanitaires	   ☐ ☐ ☐	NON	
Engagement du lycée dans une démarche de gestion différenciée des espaces verts	   ☐ ☐ ☐	NON	
Magasin pédagogique	   ☐ ☐ ☐	NON	

Locaux de Restauration

LIEUX	DESCRIPTION	PROPOSITIONS DE LA DELEGATION	Commentaires de l'ACFI
Zone de réception	   ☐ ☐ ☒	Risque de chute – Chaine non conforme et barrières mal fixées	
Bureau du magasinier	   ☐ ☐ ☒	Mauvaise disposition du mobilier – danger de choc sur la baie informatique – présence d'étagères non justifiées	
Bureau du Chef	   ☒ ☐ ☐		
Zone de préparation	   ☒ ☐ ☐		
Magasin des produits d'entretien	   ☒ ☐ ☐	Non visité	
Magasin général (produits secs restauration)	   ☐ ☐ ☒	Zone de rangement encombrée– appareil à sauce en hauteur – trop de produits encore en carton	
Locaux de ménage	   ☒ ☐ ☐		
Vestiaires/ Toilettes/ Douches	   ☒ ☐ ☐	Locaux froids	
Plonge	   ☐ ☒ ☐	Utiliser des bacs pour les assiettes – dépôt une à une sur le tapis risque de TMS – idem pour les plateaux	
Salle de Restauration	   ☒ ☐ ☐	Manque de surveillance de la vie scolaire au niveau de la dépose	
Circulation / Porte entre la préparation chaude et magasin	   ☒ ☐ ☐		
Traitement des déchets – local poubelle	   ☐ ☐ ☒	Besoin de franchir les grilles pour déposer les déchets dans les poubelles en contre bas	

RECAPITULATIF

PROPOSITION	VALIDATION	RESPONSABLE de la mise en œuvre	Commentaires de l'ACFI
Retirer les dolipranes et autres médicaments des trousse de secours	  ☐ ☐	Interne au lycée	
Revoir le dispositif de visionnage des écrans à l'accueil (3 caméras sont sur la vie scolaire) + Ajout futur de 2 caméras sur la bagagerie du restaurant scolaire	  ☐ ☐	Interne au lycée	
Créer un sas d'accueil sécurisé – après l'ouverture de la porte l'accès à la cour est direct – Suivi du projet pose des grilles, rehaussement des clôtures	  ☐ ☐	Service projet DEPL	
Maintenir fermée la porte du local T.G.B.T	  ☐ ☐	Interne au lycée	
Trouver une solution et faire proposition pour avoir des locaux pour le matériel d'entretien	  ☐ ☐	Interne au lycée puis DFE	
Faire étude et aménagement de poste du magasinier (bureau et magasin)	  ☐ ☐	Conseiller en prévention - RRC	
Revoir la zone de traitement des déchets (poubelles en contre bas et grilles à franchir)	  ☐ ☐	DFE – service restauration	
Zone de livraison à sécuriser	  ☐ ☐	DFE ou en interne	
Améliorer l'isolation des vestiaires/toilettes/ douches en restauration	  ☐ ☐	DFE	

COMMENTAIRES

- **Nommer un assistant de prévention**
- **Solliciter les agents pour des formations SST et /ou PSC1**
- **Former l'agent contractuel aux espaces verts**
- **En l'absence de local agent, trouver quand même une solution pour mettre à disposition le PC région**