

Bulletin d'information n°29

SOMMAIRE

Affectation des maîtres auxiliaires
rentrée 2011
Procédure d'orientation de fin de
seconde
Coin détente internat
Livrets scolaires
Fiches de vœux
Convocations diverses
Document unique

Affectation des maîtres auxiliaires rentrée 2011 :

La campagne de saisie des vœux des maîtres auxiliaires pour la rentrée 2011, est ouverte 24 heures sur 24 du mardi 05 octobre au jeudi 21 octobre inclus à minuit.

Les maîtres auxiliaires sont invités à formuler leur candidature par l'intermédiaire de l'application informatique « LILMAC », disponible sur le site Internet du Vice Rectorat à l'adresse suivante : <https://bv.ac-noumea.nc/lilmac> ou <http://www.ac-noumea.nc>

Un exemplaire du courrier de la Division du Personnel est affiché en salle des professeurs.

Procédure d'orientation de fin de seconde :

Les professeurs principaux des classes de seconde prendront soin de récupérer les fiches nouvelles complétées (vœux définitifs) en temps utile pour mener tout dialogue nécessaire avec les familles des élèves dont l'orientation souhaitée ne serait pas en cohérence avec l'intérêt de l'élève concerné.

PREPARATION A L'ORIENTATION

□ Procédure :

- Vœux d'orientation des élèves et des familles.
- le conseil de classe émet un avis sur les enseignements optionnels souhaités.

□ Le redoublement :

- n'intervient qu'à la demande de la famille (ou de l'élève majeur), ou avec son accord écrit,
- ne sera définitivement arrêté que s'il s'avère être la seule solution positive pour remédier aux difficultés rencontrées par l'élève.

1. En fin de cycle (seconde G.T., Terminale)

❑ Procédure :

- vœux d'orientation des élèves et des familles,
- proposition d'orientation des conseils de classe et décision d'orientation du chef d'établissement ou de la commission d'appel.
- ❑ Rappel : les décisions d'orientation (comme les avis de conseils de classe) ne portent que sur les voies de formation. Les conseils de classes n'émettent qu'un avis sur les enseignements et les spécialités.
- ❑ Ces procédures ne sont que des étapes dans le processus continu de l'orientation. Les propositions et les décisions d'orientation doivent être préparées bien en amont des conseils de classe.

SECONDE GENERALE ET TECHNOLOGIQUE

LA FAMILLE formule VŒUX D'ORIENTATION qui peuvent être	LE CONSEIL DE CLASSE formule une PROPOSITION D'ORIENTATION qui porte obligatoirement sur	LE CHEF D'ETABLISSEMENT formule, motive et notifie sa DECISION D'ORIENTATION qui porte obligatoirement sur
*1^{ère} avec mention de la série et des choix d'option(s) ou de spécialité et de l'établissement	*SUR LE PASSAGE DE LA 1^{ère} ET LA SERIE DEMANDEE avec avis sur les choix d'option(s) ou de spécialité	*SUR LE PASSAGE DE LA 1^{ère} ET LA SERIE
*REDOUBLEMENT avec mention de 2 enseignements de détermination et de l'établissement	*REDOUBLEMENT avec avis sur les enseignements de détermination demandés	*REDOUBLEMENT
*AUTRES SOLUTIONS : NB : un vœu de 2 ^{nde} Pro. ou du CAP doit comporter la mention de la spécialité et de l'établissement	Il donne son avis sur les autres solutions envisagées par la famille	Il donne son avis sur les autres solutions envisagées par la famille

APPEL POSSIBLE

Orientation de fin de seconde : précisions

Les professeurs principaux de seconde prendront le soin de convoquer la classe dont ils assurent la responsabilité dès le lendemain des conseils de classe, afin de remettre aux élèves les notifications d'orientation et les dossiers de réinscription.

Dès la fin du conseil de classe, le professeur principal convoque, par téléphone, les familles des élèves pour lesquels subsiste un désaccord d'orientation : le rendez-vous avec le chef d'établissement ou son représentant est pris immédiatement selon l'agenda de celui-ci (horaire donné pendant le conseil, au cas par cas).

Dans ce cas, la notification est effectuée par le chef d'établissement ou son représentant assurant la présidence du conseil de classe) qui devra disposer du dossier d'orientation.

Les notifications d'orientation, signées par les familles, seront ramenées par les élèves, lors des réinscriptions, soit le 08 ou le 09 novembre : ces documents seront remis au professeur principal, selon l'horaire qu'il aura préalablement communiqué à la classe.

Coin détente à l'internat :

A été créé à l'initiative des surveillantes Nathalie MALE et Pascale CHEVAL. Les personnels désireux de se débarrasser utilement de magazines, revues, BD, peuvent les déposer auprès des CPE.

Livrets scolaires :

Les livrets scolaires des classes d'examen seront déposés en salle des professeurs dès la fin de la semaine.

Afin que le conseil puisse y porter un avis, ils doivent être impérativement complétés au plus tard 24 heures avant le conseil soit le 21 Octobre 2010 pour les terminales, le 27 octobre pour les ESF2 ainsi que les SP3S2, et le 28 octobre pour les IG2.

Les livrets des classes de première et ainsi que ceux de STS 1ère année seront déposés un peu plus tard.

A noter : Pour les terminales ST2S les nouveaux livrets ont été agrafés aux anciens livrets SMS de 1ère. Ceux sont bien entendu les nouveaux livrets ST2S de terminale qu'il faut compléter.

Fiches de vœux :

Vous trouverez dans vos casiers les fiches de vœux pour la rentrée 2011. Ces fiches sont à retourner au secrétariat du proviseur adjoint pour le 8 novembre au plus tard .

Convocations diverses :

Certaines convocations sont envoyées ou remises par le Vice rectorat directement aux personnels intéressés et il arrive que le lycée n'en soit pas informé. Dans ce cas, et plus particulièrement en période d'examens, merci de bien vouloir signaler systématiquement ces convocations au secrétariat du proviseur adjoint.

Document unique :

Vous trouverez en pièce jointe « le document unique », document récapitulant les risques professionnels liés à l'activité dans l'établissement.

Ce document, fruit du travail de la CHS, est appelé à être enrichi, l'an prochain, par l'adjonction d'autres personnels à la commission chargée de faire évoluer cette démarche

Nouvelle Calédonie

Année: 2010

Evaluation des risques professionnels - Document unique

Nom de l'établissement: LYCEE DU GRAND NOUMEA

Code: 9830557n

Type: ERP 1 Externat et un Internat avec service de restaurationAdresse: 36, Promenade de Koutio BP 183 - 98830 DumbeaChef d'établissement: Laurent BAYENAYDescription des locaux:

Batiment A	1er étage	Administration et accueil - Vie scolaire
	2ème étage	CDI - Salle des enseignants - Salles de réunion
Batiment B	1er étage	Salles banalisées
	2ème étage	Salles banalisées
Batiment C	1er étage	Salles de sciences et laboratoires SVT
	2ème étage	Salles de sciences et laboratoires Sc Phys
Batiment D	RDC	Salles banalisées
	1er étage	Salles informatiques et Microbiologie
	2ème étage	Salles banalisées et informatiques
Batiment E	1er étage	Salles banalisées et informatiques
	2ème étage	Salles banalisées et informatiques
Batiment F	RDC	Infirmierie et réserves cuisine
	1er étage	Cuisine et réfectoire
	2ème étage	Salles banalisées et logements
Batiment G	RDC	Atelier et lingerie et internat
	1er étage	Internat
	2ème étage	Internat

Effectifs:

Enseignants : 130

Administratifs et surveillants: 30

Elèves: 1 700

TOS: 29

Organisation de la Sécurité:

Présence d'un ACO: oui

Nom de l'ACO: Ronald Bonnenfant

Existence d'un registre de sécurité: oui

Existence d'un règlement intérieur: oui

Existence d'un CHS: oui

DOCUMENT UNIQUE (Feuillet 2)

Organisation des secours:

Nombre de personnels formés aux premiers secours:
Nombre de chargés d'évacuation: 30
Affichage des consignes générales: oui
Stockage des déchets dans un local réservé: oui
Affichage des consignes de sécurité spécifiques: non
Organisation d'exercice d'évacuation à l'internat et à l'externat: oui
Organisation d'exercices PPMS risques majeurs: non

Formation:

Nature des formations en hygiène et sécurité suivies par les personnels:	Nombre de personnes formées
Formation aux premiers secours	12
Formation aux normes HACCP	15

Accidents du travail et maladies professionnelles:

Nombre d'accidents au cours de l'année écoulée: 6
Nombre d'accidents analysés: 2 (charge lourde en cuisine et débroussailleuse)
Nombre de maladies professionnelles: allergie aux produits

Nature des accidents:

1 doigt coincé dans une porte
1 éclat dans l'œil avec la débroussailleuse
Mal de dos à cause d'une charge lourde
Mal à l'épaule à cause d'un faux mouvement sur un portail

Gestion des déchets:

Mise en place d'une gestion des déchets: oui
Stockage des déchets dans un local réservé: oui
Elimination suivant une filière agréée: oui

Signature du Proviseur
L,BAYENAY

Date de l'évaluation
26/08/2010

CUISINE

Fiche n°

1 100 repas le midi, 150 repas le matin et le soir

Un protocole HACCP validé par les services de la DAVAR est appliqué depuis 2004

Contrôlé chaque année par la DAVAR - Tout est Priorité 1

Locaux	Les risques liés à:	Nbre pers	Moyens de prévention
Tous les locaux	Sol glissant	8	Chaussures anti-dérapantes
	Microbes	8	Tenues blanches/propres
		1 100	Marche en avant
		1 100	Contrôles bactériologiques
			Plan de lutte contre les nuisibles / moustiquaires
	Evacuation	8	Issues de secours dégagées
		8	Alarme audible (sirènes fortes)
	Manque d'Information		Affichages et formations
	Tableaux électriques	8	Fermés/Habilit ^e Electrique
	Circulations	8	Dégagées
Local cuisson	Conception des locaux	8	Conforme - Agréement
	Qualité de l'air	8	Aération adaptée
	Eclairage	8	Conforme - Agréement
			Ampoules en état de marche
	Les fumées	8	Hotte centrale asservie
	Appareils à gaz	8	Hotte centrale asservie
Local Grosse Plonge	Appareils de cuisson brûlants	8	Manutention adéquate et
	Aliments brûlants (huile friteuse)	8	vêtements manches longues
	Eau brûlante/vapeurs brûlantes	8	Trousse de 1ers secours
	Fumées anormales/feu	8	Détecteurs de fumée
Local Préparations	Niveau sonore	1	Casque protection oreilles
Local Préparations	Température	8	Climatisation
Locaux de stockage	Froid positif ou négatif	8	Vêtement chaud
	Qualité des aliments	1 100	Contrôle des conditionnements Contrôle des températures de l'aliment et du local
Vestiaires	Sol glissant pieds nus	8	Sol anti-dérapant/installations aux normes en vigueur
	Microbes en contact direct avec la peau	8	Entretien adapté à un local humide avec des pts adaptés
	Mixité	8	Bac à linge sale séparé du bac à linge propre
	Hygiène		Vestiaires hommes et femmes séparés Papier toilette et savon
Matériels	Disposition des plans de travail	8	Espaces dégagés
	Hauteur des plans de travail	8	Ergonomique pour le dos
	Développement des microbes sur les matériels et plans	1 100	Entretien conforme aux règles HACCP
	Matériels tranchants	8	Machines en sécurité
	Matériels électriques	8	Chacun branché à une prise (pas de multi-prise)
	Matériels lourds	8	Bonne position de manutent. Chariot / diable / aide Port d'une ceinture
Le personnel	Hygiène corporelle	8	Corps, vêtements, cheveux
	Maladie ou blessure	8	Examen médical Eviction jusqu'à guérison

REFECTOIRE

Fiche n°

380 places Service de 11h00 à 13h00 - 1 100 repas
 Service de 6h00 à 6h30 et de 18h00 à 19h00 - 170 repas

Locaux	Les risques liés à:	Priorités			Nbre Pers	Moyens de prévention
		1	2	3		
Entrée du réfectoire	L'hygiène	x			1 100	Lavage des mains savon Toilettes à l'entrée
Le réfectoire	L'évacuation	x			1 100	Issues de secours dégagées Alarme audible DéTECTEURS man. et fumée
	Microbes	x			1 100	Entretien HACCP Marche en avant
	Qualité de l'air	x			1 100	Ventilation adaptée
	Sol glissant	x			1 100	Entretien
	Niveau sonore		x		1 100	Accoustique adaptée au volume / Musique
	Qualité de l'éclairage	x			1 100	Conforme - agréemt - ampoules en état
Le self	Microbes	x	x		1 100	Entretien HACCP Plan de lutte contre les nuisibles
	Température des aliments	x			1 100	Bain marie 65 °C Frigo 3 °C
	Service	x			1 100	Mains propres/charlotte
	Manque d'information	x			8	Affichage et formations
	Qualité de l'ambiance			x	1 100	Courtoisie
Local de plonge	Microbes	x			1 100	Entretien HACCP
	Sol glissant	x			6	Chaussures anti dérapantes
	Machines de plonge	x			6	Sécurités conformes à réglemt°
	Niveau sonore	x			6	Casque protection oreilles
	Déchets	x			6	Port de gants
	Stockage de la vaisselle	x		x		Tri des déchets alimentaires ou non 6 Conforme normes HACCP
Matériel	Hygiène des fontaines	x			1 100	Entretien HACCP
	Hygiène de la vaisselle	x			1 100	Entretien HACCP
	Hygiène tables et chaises	x			1 100	Entretien HACCP
	Manutention		x		8	Bonne position/chariot/aide
Déchèterie	Microbes	x			2	Entretien HACCP
		x				Climatiseur en cas de chaleur
	Stockage	x			2	Ne pas accumuler les cartons
		x				Containers en suffisance
						Service de 2 passages par semaine
		x				Entretien des containers
	Qualité de l'air	x			2	Ventilation adaptée
	Sol glissant	x			2	Chaussures anti dérapantes
		x				Entretien

INTERNAT

Fiche n°

170 élèves sur 3 niveaux + 5 surveillants et 1 maître au pair + 5 agents d'entretien

43 chambres de 4 personnes, 2 de 2 pers. pour élèves handicapés, 5 chambres indiv. Surveill.

Locaux	Les risques liés à:	Priorités			Nbre Pers	Moyens de prévention
		1	2	3		
Chambres	Evacuation	x			181	Issues de secours dégagées
		x				Alarme audible
		x				Détecteurs man. et fumée
		x				Extincteurs
	Microbes	x			181	Entretien journalier sol et mobiliers avec produits bactéricides
		x				Changement hebdo. des draps
			x			Plan lutte contre les nuisibles
			x			Prises anti-moustiques
			x			Traitement anti- acariens 3 fois / an
				x		Nettoyage des rideaux
Coursives extérieures	Qualité de l'air	x			181	Trousse de 1er secours / Infirmerie
	Qualité de l'éclairage	x			181	Brasseurs d'air et fenêtres
		x			181	Eclairage centrale et applique indiv.
		x				Changer ampoules défectueuses
Escaliers extérieurs	Chute	x			181	Hauteur des gardes-corps + 1m
	Sol glissant	x			181	Carrelage anti- dérapant / entretien
	Circulation libre	x			181	Coursives dégagées
	Qualité de l'éclairage	x			181	Eclairage de jour et éclairage de nuit
Sanitaires et douches	Construction	x			181	Normes (largeur des marches)
	Sol glissant	x			181	Carrelage anti- dérapant / entretien
Sanitaires et douches	Microbes	x			181	Entretien HACCP
	Equipement	x			181	Papier toilette / Poubelles / eau chaude
	Sol glissant	x			181	Carrelage anti- dérapant / entretien
	Qualité de l'air		x		181	Ventilation adaptée
	Qualité de l'éclairage	x			181	Eclairage de jour et éclairage de nuit
Lingerie	Evacuation	x			2	Issues de secours dégagées
		x				Alarme audible
		x				Détecteurs man. et fumée
		x				Extincteurs
	Machines électriques	x			2	Conforme aux normes de sécurité
		x				Pas de multi-prise
	Appareils brûlants	x			2	Manipulation adaptée au matériel (fer à repasser, calandreuse)
	Microbes	x			2	Entretien HACCP
		x				Lavage des draps à 90 °C
	Stockage		x			Draps stockés dans placards fermés
	Qualité de l'air		x		2	Ventilation adaptée
	Sol glissant	x			2	Carrelage anti- dérapant / entretien
		x				Chaussures anti- dérapantes
	Qualité de l'éclairage	x			2	Conforme - agrément
		x				Changer ampoules défectueuses

ATELIER

Fiche n°

Locaux	Les risques liés à:	Nbre Pers	Priorités			Moyens de prévention
			1	2	3	
Atelier	Evacuation	6	x			Issues de secours dégagées
			x			Alarme audible
			x			Détecteurs man,et fumée
			x			Extincteurs
	Qualité de l'éclairage	6	x			Conforme - agrément - changer les ampoules défectueuses
	Qualité de l'air	6	x			Ventilation adaptée en fonction des postes de travail
	Qualité de l'information	6	x			Affichages des risques, des préventions de la tenue de travail et formations
	L'hygiène	6	x			Un point d'eau + savon + essui-mains
Activités	Encombrement	6	x			Espace dégagé, matériels rangés
	Stockage	6		x		Rangement adapté à chaque matériel
			x			Pas de produit inflammable / dangereux
	Tableaux électriques	6	x			Fermés - Habilitation électrique
	Toutes activités	6	x			Chaussures de sécurité
			x			Gants de manutention
				x		Attention aux bijoux
			x			Trousse de 1er secours / Infirmerie
			x			Pas de multi- prise
			x			Rallonge enrouleur balisée
	Soudure	2	x			Casque de protection faciale
			x			Tablier
			x			Etabli d'une hauteur aux normes en extérieur
			x			Poste à souder aux normes
	ESPACES VERTS débroussaillage	2	x			Casque ou lunettes de protection
			x			Tablier, casque protection oreilles
			x			Matériel conforme et équipé de sa
	Elagage	2	x			Même protection + Régulièrt +Balisage sécurité (capot)
	Manutention	6		x		Bonnes positions de manutention
				x		Chariot, diable, aide, ceinture si nécessaire
	Travail en hauteur	6	x			Echaffaudage, ligne de vie
	Menuiserie	2	x			Machines aux normes avec sécurité (arrêt d'urgence, capot)
			x			Lunettes de protection
			x			Etabli d'une hauteur aux normes
	Electricité	1	x			Habilitation électrique
			x			Dysjonter la ligne concernée au préalable
			x			Seul l'électricien habilité peut pénétrer dans le TGBT et poste transformation
			x			être détenteur du permis de conduire B
			x			Respecter le code de la route
			x			Entretien de la voiture
	Véhicule de service	4	x			Remplir le carnet de bord
					x	

SALLE DE COURS

Fiche n°

33 élèves (grandes salles), 19 élèves (petites salles), l'enseignant et 1 agent d'entretien

Locaux	Les risques liés à:	Nbre Pers	Priorités			Moyens de prévention
			1	2	3	
Toutes salles	Evacuation	35	x			Issues de secours ouvertes et dégagées
			x			Consignes générales affichées
			x			Alarme audible
			x			Espace dégagé
	Qualité de l'air	35	x	x		Aération: fenêtres et brasseurs d'air
						Dépoussiérage régulier des mobiliers et du tableau
		1	x			Agent d'entretien: port d'un masque, d'une blouse et gants de ménage
	Qualité d'éclairage	35		x		Conforme - Agrément - Changer les ampoules défectueuses
	Sol glissant	35	x			Entretien journalier
		1	x			Agent d'entretien: chaussures adaptées
Salle informatique	Tableaux électriques	35	x			Fermés - Habilitation électrique
	Matériel électrique	35	x			Aux normes de sécurité
			x			Pas de multi- prise
	Equipement	35	x			Rideaux retardateurs feu
	Hygiène	35		x		Plan de lutte contre les nuisibles
			x			Aliments interdits
				x		Entretien réguliers des tables et chaises avec un produit adapté
	Cablage électrique	35	x			Puissance électrique adaptée pour 19 ordinateurs
	Ordinateur	35			x	Entretien avec de l'air soufflé ou lingettes pour ordinateur
	Travail sur écran	34	x	x		Extincteur CO2 à proximité
Salle de sciences				x		Assise du siège correctement réglée
				x		Dossier correctement réglé
				x		La distance entre l'œil et l'écran
				x		comprise entre 0,50 m et 0,80 m
				x		L'angle du bras comprise entre 90° et 135°
				x		L'écran est perpendiculaire aux fenêtres
	Température	34		x		Aération par climatisation
	Présence de gaz	35	x			Aération par extraction
			x			Coupure d'urgence gaz
			x			Extincteur
Laboratoires	Produits dangereux	35	x			Pas de stockage dans les salles
			x			Douche dans les salles
			x			Port de la blouse si manipulation
			x			Fiches techniques des produits
			x			Consignes spécifiques affichées et formations
	Manipulation produits	20	x			Vêtements coton manches longues
			x			Hotte aspirante ou extérieur
	Informations	20	x			Consignes affichées + formations
	Stockage produits	20	x			Armoire ventilée fermée à clé
			x			Fiches techniques des produits
Laboratoires			x			Surveiller dates de péremption
	Déchets	20		x		Traitement approprié à mettre en place

ADMINISTRATION

Fiche n°

Locaux	Les risques liés à:	Nbre Pers	Priorités			Moyens de prévention
			1	2	3	
Bureaux	Evacuation	25	x			Issues de secours dégagées
			x			Consignes générales d'évacuation
			x			Alarme audible
	Qualité de l'air	25	x			Aération et climatisation
					x	Dépoussiérage régulier des mobiliers
		1	x			Agent d'entretien: Port d'un masque, gant, blouse, chaussures anti- dérapantes
	Qualité éclairage	25	x			Conforme - agrément - changer les ampoules défectueuses
	Sol glissant	25	x			Entretien journalier
Travail sur écran	Tableaux électrique	25	x			Fermés à clé - Habilitation électrique
	Matériel électrique	25	x			Aux normes de sécurité
			x			Pas de multi- prise
	Hygiène	25	x			Aliments interdits
				x		Plan de lutte contre les nuisibles
				x		Entretien régulier avec produit bactéricide
						des tables, poignées, téléphones, chaises
Travail sur écran	Ordinateur	24		x		Entretien avec de l'air soufflé ou lingettes pour ordinateur
			x			Extincteur CO2 à proximité
				x		Assise du siège correctement réglée
				x		Dossier correctement réglé
				x		La distance entre l'œil et l'écran comprise entre 0,50 m et 0,80 m
				x		L'angle du bras comprise entre 90° et 135°
				x		L'écran est perpendiculaire aux fenêtres
	Température	25			x	Aération par climatisation
Archives	Evacuation	1	x			Issues de secours dégagées
			x			Consignes générales d'évacuation
			x			Alarme audible
			x			Extincteur à proximité
	Stockage	1		x		Rayonnages pour archives, rangés
			x			Circulation dégagée
	Qualité de l'air	1	x			Aération par extraction + climatisation
	Qualité d'éclairage	1	x			Conforme - agrément - changer les ampoules défectueuses

BATIMENTS / EXTERIEURS

Fiche n°

Locaux	Les risques liés à:	Nbre Pers	Priorité			Moyens de prévention
			1	2	3	
Tous endroits	Bousculades	1 700	x			Surveillance active / Vie scolaire
Coursives extérieures	Sol glissant	1 700	x			Entretien régulier
			x			Entretien périodique monobrosse ou Karcher
	Evacuation	1 700	x			Affichage des plans d'évacuation
			x			Détecteurs manuels
			x			Coursives dégagées
	Chute	1 700	x			Garde- corps d'1m minimum de hauteur
	Qualité de l'éclairage	1 700	x			Eclairage de jour et éclairage de nuit
			x			Conforme - agrément - changer les ampoules défectueuses
						Mettre en marche forcée ap 20h30 si nécessaire
Cour	Végétation	1 700	x			Entretien régulier pour éviter la chute de branches
					x	Tondre régulièrement pour lutter contre la dengue
					x	Enlever les espèces allergisantes
	Protection des intempéries	1 700		x		Aménagements d'aires ombragées: par la végétation ou les bâtiments
	Hygiène	1 700		x		Poubelles
					x	Ne pas jeter les papiers par terre
					x	Lutter contre les animaux errants
	Tags	1 700		x		Plans de lutte contre les nuisibles
		20	x			Lutte contre les tags
						Entretien: port masque, gants, vêtements adaptés
Toilettes	Microbes	1 700	x			Entretien 2x/jour produits bactéricides des WC lavabos carrelages sol / murs poignées et interrupteurs
	Hygiène	1 700		x		Papier hygiénique, essui- mains, savon
					x	Enlever régulièr les tags (murs, portes et vitres)
	Sol glissant	1 700		x		Entretien 2 x par jour

LOCAUX TECHNIQUES

Fiche n°

Locaux	Les risques liés à:	Nbre Pers	Priorités			Moyens de prévention
			1	2	3	
Poste de transformation et TGBT	Electricité haut volt	1	x x x x x x x			Habilitaton électrique Uniquement réarmement dysjoncteur Protocole d'intervention sur le réarmement à respecter: port gants électriciens, tapis électricien Locaux fermés à clé Pas de stockage ni encombrement TGBT: resserrage mensuel des connect.
Parking souterrain	Evacuation	20	x			Issues secours dégagées BAES en état Plan d'évacuation affiché
	Stockage	20	x			Détecteur man. et fumée + extincteurs Strictement interdit