

Lausanne, juillet 2022

Normes et recommandations - Salle des maîtres

Les normes obligatoires sont signalées en vert

1. GENERALITES		
1.1	Description	La salle des maîtres est à la fois un lieu de travail et un lieu de rencontre-caféteria destinés aux personnels enseignant ou administratif et aux autres professionnels intervenant dans l'établissement scolaire.
1.2	Nombre d'occupants	Selon projet.
1.3	Surface minimale nette, sans les rangements (m2)	Selon le calculateur des locaux. La surface indiquée est à répartir équitablement entre la salle de rencontre-caféteria et la salle de travail. A cette dernière, un local de reprographie de 10m2 minimum doit être ajouté.
1.4	Hauteur minimale nette (cm)	270.

2. CONSTRUCTION		
2.1	Sol + revêtement	Revêtement non-absorbant et antidérapant. Facilement nettoyable.
2.2	Revêtement des murs	Laisser des murs ou des angles sans aménagements fixes pour l'affichage.
2.3	Fenêtres	Les fenêtres permettent une bonne aération naturelle.
2.4	Dispositifs acoustiques	Plafond acoustique (absorption).

3. TECHNIQUES		
3.1	Ventilation	Selon projet. Normes SIA.
3.2	Sanitaires	<ul style="list-style-type: none"> Toilettes, selon projet ; Evier pour bloc de cuisine équipé.
3.3	Chauffage	Selon projet.
3.4	Electricité	Selon projet.
	éclairage	Selon projet.
	courant fort	<ul style="list-style-type: none"> Prises électriques 3x230V à répartir selon projet. Prise 400V pour bloc de cuisine équipé.
	courant faible et informatique	<ul style="list-style-type: none"> 1xRJ-45 PoE ou PoE+ pour borne wifi, installée en hauteur ; Prises RJ-45 à répartir selon projet (téléphonie, reprographie, etc.).

4. MOBILIERS ET MATERIELS A CHARGE DES COMMUNES		
4.1	Affichage frontal et surfaces d'écriture	Aucun.
4.2	Mobilier et installations obligatoires	<ul style="list-style-type: none"> Patères à l'entrée ; Panneaux d'affichage et/ou mur aimanté ; Tables et sièges de travail ; Casiers à clé et/ou ouverts, 1 par enseignant-e-s.
4.3	Matériel ou équipement d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> 1 téléphone ;

		<ul style="list-style-type: none"> • Poubelles pour le tri des déchets, matériel de nettoyage ; • Bloc de cuisine équipé, y compris four et/ou micro-ondes ; • Réfrigérateur-congélateur.
	Matériel ou équipement d'exploitation recommandé	<ul style="list-style-type: none"> • Fauteuils ; • Lave-vaisselle ; • Machine à café ; • Distributeur de boissons.

5. REMARQUES

La surface de la salle des maîtres doit être adaptée selon le nombre de personnels enseignant ou administratif et des autres professionnels intervenant dans l'établissement scolaire.