

Lausanne, juillet 2021

## Normes et recommandations - Salle d'éducation nutritionnelle et de rangement

*Les normes obligatoires sont signalées en vert*

1. GENERALITES		
1.1	Description	Les cours pratiques portent aussi bien sur l'exercice des savoir-faire culinaires et l'équilibre de son alimentation.
1.2	Nombre d'occupants	12-14 élèves + 1 enseignant-e.
1.3	Surface nette, sans les rangements (m2)	115m2 pour la salle d'éducation nutritionnelle ; 25m2 pour la zone de rangement.
1.4	Hauteur 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 sont conçues afin de ne pas empiéter sur la surface de la salle et les activités pédagogiques tout en permettant une bonne aération naturelle.
2.4	Dispositifs acoustiques	Plafond acoustique (absorption).
3. TECHNIQUES		
3.1	Ventilation	Double flux, hottes de ventilation.
3.2	Sanitaires	<b>Salle d'éducation nutritionnelle</b> 7 Eviers ou lavabos. Cet équipement sert au nettoyage de matériel. Un fond plat et idéalement un rebord ou une surface de séchage. Eau chaude et eau froide. A placer vers les blocs de cuisine.  <b>Zone de rangement</b> Evier ou lavabo à fond plat (écoulement de gros diamètre) et idéalement un rebord ou une surface de séchage. Eau chaude et eau froide.
3.3	Chauffage	Selon projet.
3.4	Electricité	Selon projet
	éclairage	Selon projet.
	courant fort	Prises électriques 3x230V à répartir selon projet ; 400V à prévoir pour certains équipements d'exploitation.
	courant faible et informatique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1xRJ-45 pour téléphonie ;</li> <li>• 1xRJ-45 PoE ou PoE+ pour borne wifi, installée en hauteur à mi-longueur de la salle ;</li> <li>• 2xRJ-45 et 3x230V pour affichage frontal, désaxées de 70-80cm sur la gauche et à 200cm (bord inférieur du boîtier) du sol fini ;</li> <li>• 2xRJ-45 ou un tube vide permettant une installation facilitée par la suite et 3x230V en fond de classe. Si des équipements mobiles</li> </ul>

		sont privilégiés et qu'un réseau sans fil performant est mis en place, abandon possible des prises RJ-45 en fond de classe.
--	--	---

4. MOBILIERS ET MATERIELS A CHARGE DES COMMUNES		
4.1	Affichage numérique frontal et surfaces d'écriture	<ul style="list-style-type: none"> <li>Affichage numérique frontal (ANF) et support mural fixe de type VESA, selon décision DFJC n° 184 ;</li> <li>Surfaces d'écriture en suffisance (panneaux blancs de préférence ou tableaux noirs préexistants) ;</li> <li>Selon le choix des communes, support réglable en hauteur ;</li> <li>Selon le type d'ANF, une barre son ou haut-parleurs de qualité, en particulier pour l'enseignement des langues.</li> </ul>
4.2	Mobilier et installations obligatoires	<p><b>Salle d'éducation nutritionnelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Patères à l'extérieur de la classe.</li> </ul> <p>L'espace est organisé en plusieurs zones :</p> <p><u>Zone de confection des repas</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Panneaux d'affichage et/ou mur aimanté ;</li> <li>Armoires, dont au moins une pouvant se fermer à clé ;</li> <li>Etagères ;</li> <li>Meubles de rangements et leurs accessoires (bacs, caisses de rangement, etc.).</li> </ul> <p><u>Zone à manger</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tables pour travaux de groupes (et repas)</li> <li>Sièges</li> <li>Armoires fermant à clé</li> </ul> <p><b>Zone de rangement (25m<sup>2</sup>)</b></p> <p>Utile à la fois au stockage du matériel de réserve, comme buanderie, local de gestion des déchets et local congélation.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Armoires fermant à clé ;</li> <li>Etagères ouvertes ;</li> <li>Meubles de rangements et leurs accessoires (bacs, caisses de rangement, etc.).</li> </ul>
4.3	Matériel ou équipement d'exploitation	<p><b>Salle d'éducation nutritionnelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 téléphone pour les urgences ;</li> <li>Extincteur, toile anti-feu, pharmacie ;</li> <li>7 Blocs de cuisine équipés dont l'un servant de démonstration pour l'enseignant-e et comprenant :             <ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de travail lisse ;</li> <li>Tabourets ;</li> <li>Cuisinière avec four ;</li> <li>Hotte d'aspiration ;</li> <li>Rangements pour casseroles, poêles et ustensiles de cuisine ;</li> <li>Barres métalliques de côté pour suspendre les linges ;</li> <li>Linges et tabliers.</li> </ul> </li> <li>Réfrigérateur-congélateur ;</li> <li>1 four encastré pour démonstration (à hauteur des yeux) ;</li> <li>1 four encastré micro-ondes ;</li> <li>1 lave-vaisselle ;</li> <li>Poubelles pour le tri des déchets, matériel de nettoyage.</li> </ul>

		<b>Zone de rangement</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 petit local pour la buanderie avec machine à laver le linge (et produit lessive), sèche-linge et étendage escamotable. Si une entreprise de buanderie est mandatée ou s'il est déjà existant pour la conciergerie, ce local et son équipement ne sont pas nécessaires ;</li> <li>• 1 local congélateur commun de grande taille ;</li> <li>• 1 petit local pour la gestion des déchets.</li> </ul>
--	--	---

#### 5. REMARQUES

##### Salle de rangement (20m2)

- Il en faut une au minimum ;
- Le nombre de salles de rangement est à déterminer avec les utilisateurs.

Si les locaux sont utilisés par des tiers, hors temps scolaire, le matériel et les stocks doivent être séparés.