	Procédures– Plan de prévention et d'intervention en interne relatif à la GRIPPE A Gestion de la crise en mode de fonctionnement dégradé avec moyen de suppléances.	Page 1 sur 2
Référence : Direction Mr DOS SANTOS	Date de validation : 28 juillet 2009 Date de modification : -	Rédaction : L. TRIGUEROS Responsable Logistique En l'Absence de Mr F. NEY

PLAN DE PREVENTION EN INTERNE GRIPPE A

Actions de prévention en cours

Produits en commande pour prévenir et limiter la contamination

- 600 Masques de type FFP2 spécial Grippe A
- Gel pour les mains « antiseptique » pour la restauration

Un affichage sur les gestes de base à réaliser de manière quotidienne est exposé sur l'ensemble du centre.

Un document d'information ministériel reste à disposition à l'accueil.


Note d'information auprès de tous les acteurs internes et externes au centre de formation est envoyée par mail et courrier aux apprentis, Stagiaires, ...

Gestes et procédures à mettre en œuvre dès les premiers symptômes de contamination :

- Dès le premier cas de pandémie, port du masque pour toute personne étant dans l'établissement.
- Aucune personne ne doit sortir, ni rentrer dans le centre de formation sans autorisation de la direction
- Isolement de ou des personnes présentant un symptôme grippal en infirmerie en attendant le SAMU
- Contacter le SAMU
- L'aération de l'ensemble des salles de cours est systématique durant 10 minutes toutes les 2 heures
- Maintenir le fonctionnement en bas régime des ventilo convecteurs permettant de maintenir un apport d'air neuf sur l'ensemble du centre. Action relative aux instructions ministérielles.
- Pour se saluer, préférer le geste amical plutôt que les embrassades et les poignées de mains.

Procédures de communication entre les différents acteurs du centre de formation

- Faire un listing téléphonique de tous les acteurs intervenants dans le centre régional de formation
- Mettre en service un renvoi d'appel des postes salariés absents
- Note d'information pour le personnel sur la conduite à adopter.
- Mise à jour des informations sur les mesures de sécurité et fonctionnement du centre sur l'intranet et messageries mails (permanences, fermetures, ouvertures, cellule de crise, ...)

	Procédures– Plan de prévention et d'intervention en interne relatif à la GRIPPE A Gestion de la crise en mode de fonctionnement dégradé avec moyen de suppléances	Page 2 sur 2
Référence : Direction Mr DOS SANTOS	Date de validation : 28 juillet 2009 Date de modification : -	Rédaction : L. TRIGUEROS Responsable Logistique En l'absence de Mr F. NEY

Remplacement provisoire des personnes sur les activités et fonctions à maintenir :

En cas d'absence de l'une des personnes selon les activités qui suivent, un ou des suppléants sont nommés par ordre de manière provisoire :

Direction CFAI Provence	Jean Pierre DOS SANTOS	Mérouane KLOUCHE
Direction AFPI Provence	Jean Pierre DOS SANTOS	Didier DEVE
Logistique et Maintenance du centre	Laurent TRIGUEROS	Vito SCHIAVONE
Gestion des contrats	Elyane TESSIER	Céline LONGOBARDI
Ordonnancement	Carine MAILLARD	Mérouane KLOUCHE, Fabrice NEY
Gardien, Sécurité alarme	Gilbert ALDEGUER	Diana BRAILLON, Vito SCHIAVONE, Laurent TRIGUEROS
Ouverture et fermeture du centre	Gilbert ALDEGUER	Vito SCHIAVONE, Laurent TRIGUEROS
Qualité Sécurité	Fabrice NEY	Laurent TRIGUEROS, Mérouane KLOUCHE
Facturation	Agnès VIALE	Marie Rose LEONARD, Virginie TUR
Accueil	Sabine MARTY	Diana BRAILLON, Valérie HOGUET, Lysiane GALABERT
Restauration	Martine BONANSEA	Diana BRAILLON, Laurent TRIGUEROS
Délégation Départements : 06 83	Virginie TUR	Claudie MEREU (06), Anaïs MARTELOTTO (83), Didier DEVE
Délégation Départements : 13 04	Marie Rose LEONARD	Manon TRABUCCO, Didier DEVE
Assistante de direction	Marie PAULET	Naima DEBABECHE
Animation des cours	A actualiser en fonction des absences potentielles.	
CEPFI	Linda PASTORE	Emilie MARTY, Sylvie JAMES, Estelle BOUNOUA
CAD	Naïma DEBABECHE	Sonia SMAILI
Management	Valérie LAMBERT	Manon TRABUCCO, Didier DEVE
Informatique	William BIETRY, Jean Marc MONTENON, Marie PAULET	
Pédagogie	Mérouane KLOUCHE	Fabrice NEY, Carine MAILLARD
Développement	Didier DEVE	Jean Pierre DOS SANTOS

Fonctionnement de la restauration :

- Des rotations pour le service peuvent être mises en œuvre de ½ heure pour prendre le repas et ventiler la salle avant le prochain service.
- Les repas sont pris de manière espacée sur l'ensemble de la salle de restauration afin de limiter le risque de contamination
- Selon la gravité du phénomène, une clôture de la restauration peut être engagée.

En cas d'absence dans l'équipe pédagogique

- Absence < 25 % : Regroupement des cours
- Absence > 50% : Réflexion de fermeture envisageable

En cas d'absence des apprentis et stagiaires

- Enseignement général peut être récupéré sur le serveur