

# Pendant votre séjour à l'Atelier, CEAPC, à PLOGASTEL-ST GERMAIN (modalités et conditions de séjours)

## Déroulement de la journée

### Horaires modulables selon l'âge des élèves, et le nombre d'élèves (possibilités de deux services )

8h00 – 8H45	Petit déjeuner
9h00 - 12h00	Atelier (en tenant compte de l'heure d'arrivée du car)
12H00 - 13h00	Déjeuner
13h00 – 13H30	Récréation, temps libre
13H30- 16h30	Atelier (en tenant compte de l'heure du départ du car)
16h45 - 17h15	Goûter ((selon la météo, il pourra être pris à l'extérieur. S'il est pris dans le réfectoire, <u>veuillez laisser la salle dans l'état ou vous l'avez trouvée, afin de faciliter le service du soir)</u> )
17h15 - 19h00	Temps libre (promenade ; jeux....)
19h00 - 20h00	Dîner
20h00 - ...	Temps libre (douches - jeux ;coucher)

**MERCI** de respecter **scrupuleusement** les horaires indiqués ci-dessus

### Temps de pause - repos

Vous pouvez visualiser des vidéos en fin de journée dans l'espace restauration situé au rez de chaussée. Accès possible à INTERNET (les codes vous sont transmis à votre arrivée)



Les élèves peuvent apporter, s'ils le désirent, leurs DVD et leurs jeux (nous ne disposons d'aucun jeu pour des raisons de gestion).

### Trousseau :

- **Pour les séjours de quatre et cinq jours, la literie est entièrement fournie.**
- **Pour les séjours de trois jours** (compris séjour avec arrivée la veille ou départ au lendemain), prévoir d'apporter un sac de couchage (**drap housse et traversin et housse de traversin fournis**).
- **Pour les séjours de deux jours** (compris séjour avec arrivée la veille ou départ au lendemain), prévoir d'apporter un sac de couchage et un drap housse (**traversin et housse de traversin fournis**).
- Trousseau habituel (serviettes et gants de toilette, culottes, chaussettes...).
- Une paire de chaussons
- Des vêtements de pluie.
- Une grande chemise ou blouse pour les ateliers
- des chaussures qui ne craignent rien !

## Restauration :



Les effectifs (élèves – adultes (enseignants- accompagnateurs)) sont à préciser, **dernier délai**, **le jeudi précédant le séjour avant 12H**, pour transmettre le nombre de repas auprès de responsable restauration. Les repas sont préparés sur place.

**Seules les serviettes de tables en papier sont utilisées. Un distributeur est à votre disposition dans la salle de restauration.**



**Concernant les allergies alimentaires**, et selon leur importance, nous pouvons aménager les menus, sans pour autant les modifier.

**Dans le cas d'allergie sévère, il est impératif de nous transmettre un PAI deux semaines avant votre séjour.**

Dans le cas, où la fabrication des repas sur place ne permettrait pas de respecter scrupuleusement les recommandations du PAI, il sera possible alors de demander aux parents des enfants concernés de prévoir des préparations culinaires à réchauffer sur place. (en concertation avec l'Atelier, CEAPC (conditions de réception et de réchauffage des denrées provenant de l'extérieur)

## Hébergement :

**Un plan des chambres** vous est transmis lors de la visite du centre ou par mail.. Il nous appartient d'organiser au mieux la répartition des espaces en fonction des effectifs, de l'âge des enfants et de vous transmettre le plan bien en amont du séjour avec la répartition des chambres.

**Actuellement, un seul établissement scolaire sera accueilli sur la période réservée.**

**Deux accès** sont prévus pour accéder à l'hébergement. Aussi, dans le cas de séjour d'un établissement scolaire avec deux classes, un accès sera destiné à chacune des deux classes. Compte tenu de la configuration des lieux, **un espace d'hébergement est prévu pour chaque classe.**

**Le port des chaussons dans l'espace hébergement est obligatoire .**

L'entretien des sanitaires situés dans les parties communes, ainsi que le nettoyage des dégagements sont faits quotidiennement.

Les élèves sont amenés à participer au rangement des chambres dans un but de participation à la vie collective sous la responsabilité des adultes accompagnants.



Chaque chambre comprend une douche et un lavabo.

***Nous suivons le protocole Covid-19, mis en place et réactualisé par les services de l'Etat. (Hébergement (protocole mis à jour par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse)) – Restauration : protocole mis en place par la société de restauration Armonys.- .Ateliers : protocole appliqué en classe – Nettoyage et désinfection du matériel et des ateliers chaque jour – Hébergement : protocole appliqué en internat )***

Sauf accident, le linge des enfants n'est pas lavé durant leur séjour. Prévoir des rechanges en conséquence.

**Un référent sécurité est présent sur la structure de 21H00 à 7H00 du matin .**

**Le responsable du site** est joignable en permanence et peut rejoindre le centre rapidement en cas de nécessité.



**Tout séjour commencé par un élève est dû dans son intégralité (dans le cas où l'élève devra arriver ou quitter le Centre en cours de séjour).**

## Les chèques-vacances sont acceptés

### Autres consignes

- Prévoir un petit sac à part du bagage pour y mettre les chaussons, ainsi que les blouses, vieilles chemises...
- **Le matin du départ, après le petit déjeuner et avant de rejoindre les ateliers: défaire le lit (drap housse + alèze + taie de traversin + housse de couette), descendre les valises, afin de libérer l'hébergement pour l'entretien de l'hébergement (\*) et la réfection des lits.**

**(\*)A la fin de chaque séjour, une société de nettoyage intervient dès 9H pour l'entretien de la partie hébergement**

### Le rôle important des accompagnateurs :

Les accompagnateurs connaissent la classe qu'ils accompagnent et sont des référents privilégiés pour les élèves.

Ils participent à la vie collective avec les élèves tout au long du séjour en dehors des activités pédagogiques et artistiques.

### Moments de restauration :

Une proposition pour mieux s'organiser : désigner parmi les élèves « un chef de table »

### Au petit déjeuner :

Les tables du petit déjeuner sont dressées.

### Ils vous appartient :

- de servir chaque table (briques de lait chaud – chocolat – café – thé – muesli – pain à disposition – micro beurre – confiture).
- D'amener chaque « chef de table » à organiser le débarrassage des tables et leur nettoyage, après avoir mis la vaisselle du petit déjeuner sur un chariot.

### Déjeuner et dîner :

Les tables sont dressées à partir de 11H30 et 18H30.

Les plats sont amenés dans la salle de restauration par le personnel de service et disposés sur chaque table avec l'aide des accompagnateurs.

Les accompagnateurs participent au service à table, et sollicite chaque « chef de table » à organiser le débarrassage des couverts et le nettoyage des tables.

En fin de séjour, les accompagnateurs pourront désigner le « meilleur chef de table » !

Une fiche de satisfaction vous est remise en début de séjour

Pensez à nous la remettre avant votre départ !

*Votre avis compte et nous permettra d'améliorer la qualité de l'accueil, les conditions propices à la vie en collectivité, pour expérimenter le vivre ensemble et ainsi rendre inoubliables des moments privilégiés vécus intensément autour d'un projet artistique.*