



Protocole d'organisation et de déroulement des séances de dégustation rentrée 2020-21

Ce protocole vise à informer les enseignants de l'ISVV et les différents intervenants des nouvelles modalités d'organisation et de déroulement des séances d'analyse sensorielle pour les différents diplômes et formations en intra ou hors ISVV.

Il concerne à la fois les phases de préparation des séances, de déroulement des séances et de nettoyage de la salle.

Conçu par les spécialistes de la dégustation et de l'analyse sensorielle et avec les conseils de spécialistes en hygiène hospitalière, il se veut le plus pragmatique possible afin d'allier faisabilité et limitation du risque de diffusion du virus dans le contexte d'un centre de formation.

Préparation des séances

La préparation des échantillons est réalisée dans deux salles de préparation isolées de la salle de dégustation et doit permettre un travail aisé avec respect de la distanciation entre les agents.

Le personnel technique travaille équipé d'un masque grand public, en blouse et applique en permanence les recommandations liées à la prévention contre la covid-19. Le personnel assure la préparation des vins commerciaux (ouverture et service) et des solutions choisies pour chaque séance.

Le personnel utilise du gel hydro-alcoolique autant que nécessaire et de la solution alcoolique sup. à 70 % vol. pour la verrerie et pour le mobilier fixe et mobile.

Avant chaque dégustation, les verres sont lavés à la machine avec plusieurs cycles successifs de 3 minutes à 60 °C puis désinfectés à l'alcool à 80 % avant d'être stockés à l'abri dans une pièce à l'écart.

Il n'y a jamais de stockage de verres sales et propres dans une même pièce, le mobilier recevant les verres propres est lui-même systématiquement désinfecté à chaque manipulation.

Avant le début de séance, les verres et les serviettes mis à disposition des étudiants ou des stagiaires sont placés sur leur poste avant la séance ou sur des chariots à l'entrée de la salle.

Organisation de la salle de dégustation

Le mobilier, box et chaises, est nettoyé et désinfecté avant chaque utilisation avec un produit à activité virucide répondant à la norme 14476-A2 : 2019.

La distanciation de minimum 1 mètre entre chaque poste est respectée. La capacité de la salle de dégustation de l'ISVV est réduite à 40 personnes (73 postes initiaux). Hors ISVV, l'organisation des salles doit dépendre des capacités, tout en respectant la distanciation.

Un protocole d'entrée et de sortie de la salle est établi de manière à permettre un flux régulier et sans croisement des personnes présentes. Les utilisateurs doivent être munis d'un masque pour s'y déplacer et s'être désinfectés les mains avec le gel hydro-alcoolique disponible à l'entrée.

L'entrée dans la salle s'organise 15 min avant le début de la séance et est guidée par le personnel.

Dans la salle de l'ISVV : la position de chaque étudiant est établie pour l'année entière. Les étudiants s'installent à leur box unique, séparé par des parois non mobiles. Ils sont assis et ne se déplacent pas pendant la séance. Chaque stagiaire doit être muni de ses propres stylos et bloc-notes.

Pour les salles hors ISVV : les stagiaires s'installent à un box unique, s'assoient et ne se déplacent pas pendant la séance. Si les boxes ne sont pas séparés par des parois de plexiglass, ils doivent être au minimum séparés d'un mètre et munis d'un système de crachoir individuel à usage unique limitant au maximum les aérosols (type verre de 30ml).

Déroulement des séances de dégustation

Pour les personnes empêchées, positives à la covid-19 ou cas contacts, la transmission de la séance est assurée par visio-conférence.

Le service des vins ou des solutions est assuré à chaque box par le personnel d'accompagnement et par l'enseignant, munis de masque.

Lorsque tous les dégustateurs sont assis, l'autorisation d'enlever le masque est donnée pour la séance entière. Le service des vins peut commencer.

Tout au long de la séance, il est nécessaire de recracher doucement dans un gobelet fourni à chaque dégustation et verser son contenu périodiquement et doucement au fond du crachoir. Celui-ci ne peut servir directement afin d'éviter la propagation autant que possible d'aérosols.

A la fin de la séance, le port du masque redevient obligatoire. Les étudiants ou stagiaires doivent vider leur gobelet, rincer leurs verres, rincer leur crachoir et débarrasser leurs déchets. L'ensemble

Protocole d'organisation et de déroulement des séances de dégustation rentrée 2020-21

du matériel est déposé par l'étudiant-stagiaire sur les chariots et bacs de tris mis à disposition en sortie de salle.

Le signal de sortie est alors donné selon une procédure de sortie de salle évitant tout croisement.

Nettoyage de la salle après utilisation

A l'ISVV, le nettoyage de la salle de dégustation est réalisé après chaque séance et prévoit la désinfection des paillasses, crachoirs, chaises et paroi de chaque box avec un produit à activité virucide répondant à la norme 14476-A2 : 2019.

Entre chaque séance, la salle doit être aérée suffisamment longtemps pour régénérer l'air. La salle est utilisée une seule fois par jour, exceptionnellement un même groupe peut faire deux séances, matin et après-midi, les places étant identifiées pour l'année par diplôme ou stage.

Hors ISVV, pour toute formation intra entreprise réalisée par l'ISVV, le nettoyage de la salle de dégustation devra être réalisé après chaque séance par le commanditaire de la formation et prévoir la désinfection des paillasses, crachoirs, chaises et paroi de chaque box avec un produit à activité virucide répondant à la norme 14476-A2 : 2019.

Entre chaque séance, la salle devra être aérée suffisamment longtemps pour régénérer l'air.

Pour plus d'informations : isvv-c19@u-bordeaux.fr