

Guide académique
d'accompagnement de la mise en œuvre
de l'enseignement **pour le champ professionnel :**

HYGIENE ALIMENTATION SERVICES EN SEGPA

1. TEXTES DE REFERENCE

Bulletin officiel de l'Education Nationale n° 18 du 30 avril 2009 ;

Les sites ressources :

- Eduscol : <http://eduscol.education.fr/cid46783/textes-de-reference.html>
- académique du secteur Sciences Biologiques et Sciences Sociales Appliquées
<http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/sbssa/spip.php?rubrique19>

Durant l'année 2010-2011 un groupe académique, constitué de PLP biotechnologie enseignant en SEGPA réunis par l'IEN, a élaboré ce document ; ce guide a été enrichi par les réflexions menées par les IEN STI du champ Habitat.

Ce guide est destiné aux professeurs de biotechnologie de l'académie, confirmés ou débutants, pour les accompagner dans la mise en œuvre de la rénovation et la mise en conformité du plateau technique HAS.

1- Textes de référence	page	2
2- Organisation générale des enseignements pédagogiques en SEGPA	Page	3
2.1 la classe de 4 ^{ème}	Page	3
2.2 exemple de répartition hebdomadaire	Page	4
2.3 la classe de 3 ^{ème}	Page	4
2.4 l'organisation des séances	Page	5
3- Présentation du champ professionnel HAS	Page	5
3.1 poursuites possibles de scolarité en CAP	Page	5
3.2 le projet technique	Page	8
3.3 les activités pratiques professionnelles de référence	Page	9
4- Mise en relation des activités pédagogiques et des compétences du socle commun	Page	10
5- Organisation fonctionnelle du plateau technique HAS	Page	15
6- Equipement recommandé pour le plateau technique	Page	19
7- Tenues vestimentaires « professionnelles » pour les activités mises en œuvre sur le plateau technique	Page	25
7.1 Utilisation des machines dangereuses	Page	25
8- Les stages d'initiation et d'application en milieu professionnel	Page	25
8.1 objectifs des stages	Page	25
8.2 évaluation des stages	Page	26
8.3 durée et organisation des stages	Page	26
 Annexes : le projet technique : démarche et exemple	 Page	 29

Ce guide ne se substitue pas aux textes de référence mentionnés, il ne dispense en aucun cas le professeur de se consulter parallèlement.

2. ORGANISATION GENERALE DES ENSEIGNEMENTS ET PEDAGOGIE EN SEGPA

Une attention particulière sera portée à l'obtention des attestations de sécurité routière et du certificat de prévention et de secours civiques niveau1 ; il en sera de même pour l'éducation à la santé (et en particulier la prévention des conduites addictives) et à la sexualité ainsi que l'enseignement de la santé et sécurité au travail dans le cadre des enseignements technologiques et professionnels, feront l'objet d'une attention particulière.

Classe de 4 ^{ème}	Classe de 3 ^{ème}	Poursuite d'études
<p>Objectifs : - acquisition ou consolidation des compétences du socle commun de connaissances et de compétences, - construction d'un projet personnel d'orientation.</p>		<p>LP, EREA, CFA, MFR. → vers une insertion professionnelle de niveau V</p>
<p>Découverte des champs professionnels :</p> <p>Habitat Hygiène Alimentation Services Vente Distribution Magasinage Espace Rural et Environnement Production industrielle.</p> <p>Découverte des métiers liés aux champs :</p> <p>- Rotation des élèves sur les plateaux de la SEGPA et/ou ceux du réseau d'établissements.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Travaux sur projets techniques.</p> <p>- Découverte des champs non présents au travers de diaporamas, de visites, de forums...</p>	<p>Approfondissement de la connaissance des spécificités des métiers appartenant au champ dans lequel l'élève a choisi de s'inscrire.</p> <p>Acquisition de compétences transversales sans recherche d'une acquisition de savoir-faire « métier ».</p> <p>- Utilisation du plateau technique existant de la SEGPA.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p>Travaux sur projets techniques (productions ou ouvrages manufacturés, chantiers, expositions...)</p>	
<p>Stages de découverte de milieu professionnels (développement des goûts et des aptitudes).</p> <p>Exemple de rotation : 6 semaines consécutives sur le même champ, même durée sur les autres champs et vers la fin de l'année retour dans le champ choisi pour la 3^{ème}</p> <p>Observation.</p>	<p>Stages en entreprise</p> <p>(articulation des compétences acquises dans l'établissement scolaire avec les langages techniques et les pratiques du monde professionnel).</p> <p>Travaux légers et manipulations autorisées par le code du travail.</p>	

2.1 La classe de 4^{ème}

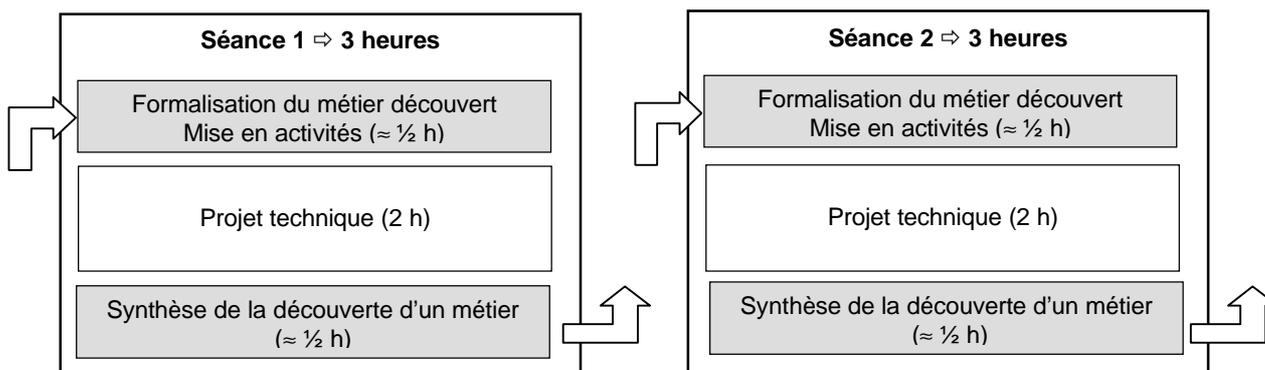
Elle a pour objectif de découvrir les différents champs professionnels, afin d'identifier celui qui correspond le mieux aux goûts et aux aptitudes du jeune. Il n'est aucunement question d'approfondir le geste professionnel, mais simplement d'amorcer la construction d'un projet qui doit permettre une orientation réfléchie vers une formation professionnelle.

La formation évolue progressivement **vers la professionnalisation** à partir de projets techniques sur des supports empruntés aux différents champs professionnels : par exemple pour le champ « HAS », le projet technique développée (une réalisation pratique modeste) permet au jeune de découvrir les métiers du champ, au travers d'activités, de fiches métiers, de stages, de visites, etc.

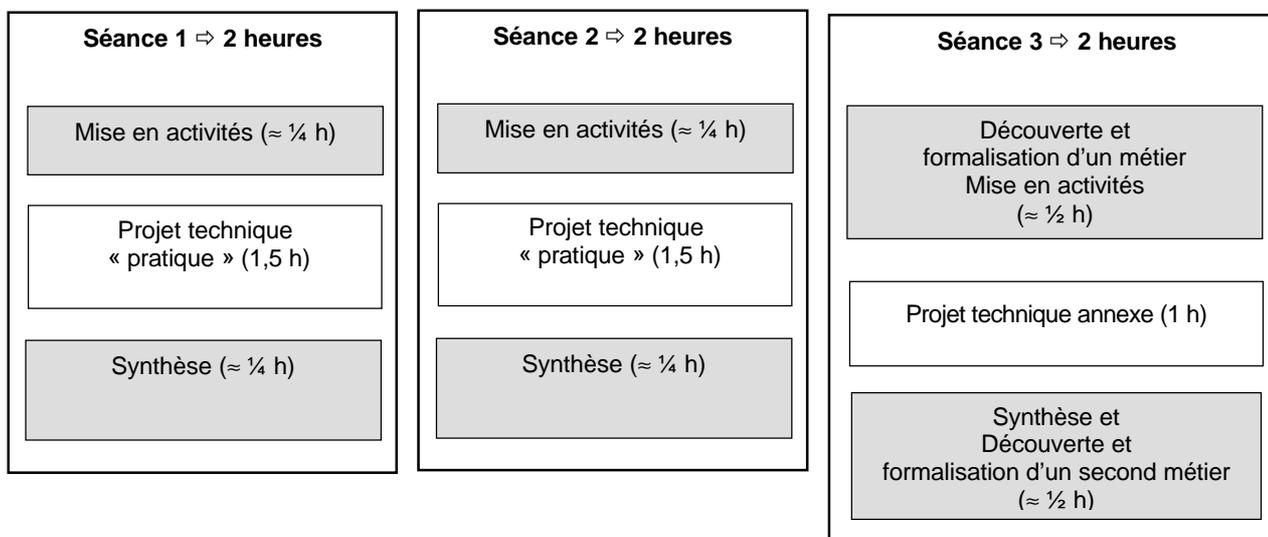
Environ 2 des 6 heures du domaine professionnel pourraient être consacrées à la découverte du champ et des métiers qui lui sont liés. Les 2 heures ne sont pas consécutives, mais réparties sur deux séances : une phase découverte et une phase formalisation. Cette organisation concerne indistinctement les garçons et les filles.

2.2 Exemples de répartition hebdomadaire

Cette répartition présente l'intérêt d'un découpage sur deux pages de 3h, réparties sur des jours différents.



La répartition « 2 + 2 + 2 heures » peut permettre la conduite d'un projet annexe lié à des travaux de recherche et/ou de formalisation du projet principal. Il n'est pas souhaitable que les deux séances se déroulent sur une même journée.



La découverte des métiers, toujours en appui sur le projet technique, doit utiliser des supports didactiques, tels que des photographies et des vidéos. Des visites (entreprises, cuisines collectives, chantiers de nettoyage, forums, expositions, salons...) sont également à envisager, d'autant qu'elles permettent la rencontre avec des acteurs de terrain (témoignages).

L'accès à l'informatique, en tant qu'outil de recherche et de conception de documents, contribue à l'acquisition des compétences du B2i collège. Cependant cette activité s'inscrit dans un projet technique sur un temps raisonnable.

2.3 La classe de 3^{ème}

Elle s'appuie sur un secteur professionnel (ce qui n'exclut pas les autres sur tout ou partie de projets techniques), dans l'objectif de mettre en évidence des aptitudes et de développer des compétences, les plus transversales possibles.

L'objectif est toujours d'accompagner le jeune à préciser son orientation en faisant le choix d'un dispositif de formation et d'une spécialité professionnelle, qui ne sera pas nécessairement vers un diplôme des métiers du champ HAS.

En fin de 3^{ème} les élèves doivent avoir acquis dans les domaines généraux et professionnels des compétences leur permettant d'accéder dans de bonnes conditions à une formation diplômante.

Deux types de certification sont prioritairement visés: le certificat de formation générale (CFG), et la validation d'un nombre aussi grand que possible de compétences du socle commun de connaissances et de compétences. Pour quelques élèves, le diplôme national du brevet (D.N.B.) peut aussi être envisagé.

2.4 L'organisation des séances

La configuration souhaitable est celle d'une répartition des 12 heures en une séance de 6 heures (4 + 2) sur une journée et 3 séances de 2 heures sur des jours différents.

Les séances de 2 heures pourront exploiter en parallèle du projet principal des projets annexes, permettre d'aborder les notions scientifiques d'alimentation et connaissance des produits, de microbiologie, de prévention des risques professionnels. On privilégiera la mise en œuvre de la démarche expérimentale.

(cf. la fiche « projet technique » présenté dans ce dossier).

Chaque plage comprend un temps de mise en activité et un temps de synthèse, voire également un temps de découverte et de formalisation d'un métier, notamment d'un autre champ, et un temps d'évaluation formative

3. PRESENTATION DU CHAMP PROFESSIONNEL HAS

Les activités pédagogiques du champ HAS participent au développement des compétences requises pour les métiers du champ ainsi qu'à l'acquisition ou la consolidation des compétences générales du socle commun de connaissances et de compétences.

Il se décline en trois pôles :

- **préparations et/ou distribution et/ou vente de produits culinaires**
- **entretien des locaux et des équipements**
- **entretien du linge et des équipements, travaux simples de couture**

La mise en œuvre de projets techniques est la démarche à privilégier pour développer ces compétences. Ceux-ci permettent de mettre en œuvre des activités débouchant sur des réalisations concrètes, valorisantes, point d'appui d'une pédagogie de réussite.

Il convient également d'envisager l'articulation entre les connaissances et capacités acquises dans l'établissement scolaire et les langages techniques et les pratiques du monde professionnel, tant au cours des réalisations effectuées dans les ateliers de la SEGPA qu'au cours des stages d'initiation et d'application organisés pendant la formation.

L'enseignement est assuré par le PLP biotechnologies

Poursuites possibles de scolarité en CAP (liste non exhaustive) :

- CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION
- CAP CUISINE
- CAP RESTAURANT
- CAP SERVICE EN BRASSERIE CAFÉ
- CAP DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION
- CAP SERVICES HOTELIERS

- CAP EMPLOYE DE VENTE SPÉCIALISÉ (option A : produits alimentaires)

- CAP MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX
- CAP GESTION DES DÉCHETS ET DE LA PROPRIÉTÉ URBAINE

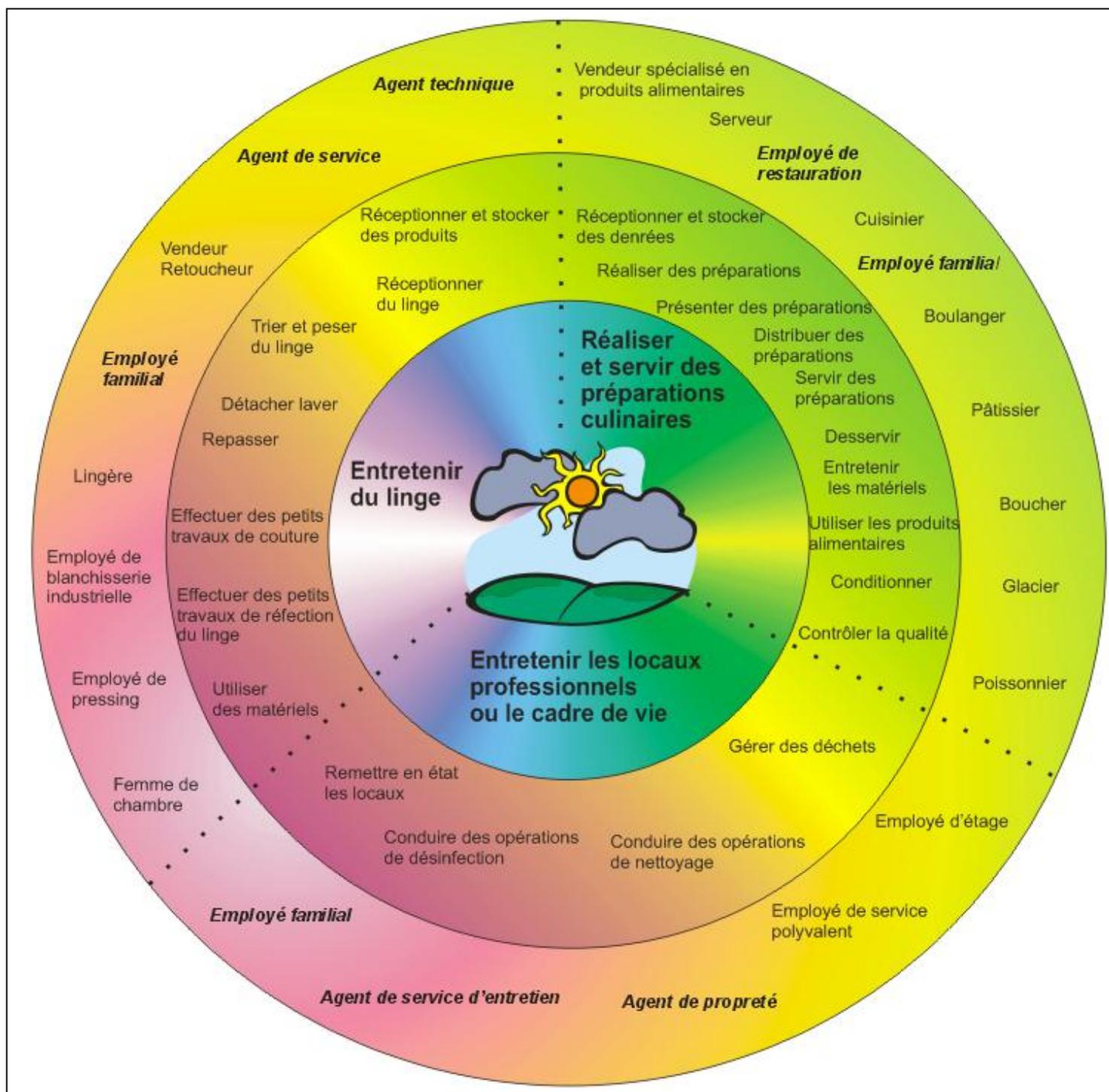
- CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
- CAPA SERVICES EN MILIEU RURAL

- CAP COUTURE FLOU
- CAP PRÊT-A-PORTER
- CAP TAPISSIER D'AMEUBLEMENT DÉCORATION
- CAP TAPISSIER D'AMEUBLEMENT SIÈGE

- CAP MÉTIERS DU PRESSING
- CAP ENTRETIEN DES ARTICLES TEXTILES EN ENTREPRISE INDUSTRIELLE

Champ professionnel : Hygiène Alimentation Services

En fonction des contraintes locales (locaux, offres de formation)



(source EDUSCOL http://media.education.gouv.fr/file/College/99/0/SEGPA_ressource_hygiene_alimentation_services_108990.pdf)

3.2 Le projet technique

Les enseignements dispensés dans le champ HAS participent aux objectifs de la SEGPA qui sont :

- d'aider l'élève à **construire un projet d'orientation** en fonction de ses goûts et de ses aptitudes,
- **d'acquérir les compétences du socle commun.**

La formation délivrée en SEGPA ne vise pas à valider des compétences professionnelles.

Le projet technique doit associer

- **les activités pratiques professionnelles** organisées au sein du plateau technique,
- les **stages d'initiation et application en milieux professionnels**,
- les **activités de découverte professionnelle** (travaux en salle informatique, visite, réalisation d'une exposition...) ; celles-ci devront permettre aux élèves de :
 - * découvrir et d'explorer des activités professionnelles
 - * découvrir des organisations
 - * découvrir des lieux et des modalités de formation.

Sa durée est adaptée à la répartition hebdomadaire des séquences. Elle sera de préférence courte afin d'éviter le phénomène de lassitude. Ainsi est-il préférable de ne pas aborder tous les secteurs professionnels sur une même réalisation.

Les projets réalisés sont semblables, mais pas nécessairement identiques. Par exemple, des productions alimentaires peuvent être, selon les élèves, réalisées pour une vente, un service direct, un service délocalisé...

Le projet technique doit être formalisé pour pouvoir être présenté par l'équipe pédagogique aux élèves, mais aussi lors des réunions de synthèse, à l'administration voire aux parents.

Le dossier pédagogique complet réunira : la description du projet (demande de services détaillée : cf. fiches en annexes), les objectifs pédagogiques, les compétences du socle commun, développées et évaluées, les activités professionnelles abordées et les métiers présentés, les connaissances et savoirs transversaux, les séquences pluridisciplinaires envisagées, les produits/matériaux et les matériels/équipements nécessaires, ainsi que leur coût, les autorisations à demander le cas échéant, le contenu, la description et la planification des séances, les documents de travail et de ressources.

L'élève doit être capable d'évaluer son travail au regard de critères et d'indicateurs de performances déterminés par l'enseignant (on pourra s'inspirer des référentiels professionnels, **mais l'évaluation sommative du projet ne se fait qu'au travers des compétences du socle commun.**

Les activités pratiques professionnelles s'effectuent en respectant :

- les règles de la vie collective, (compétences 6 et 7 du socle commun),
- les règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur dans les milieux professionnels concernés,
- les règles de sécurité, d'ergonomie et d'économie dans le cadre de l'environnement et du développement durable. Toutes les activités proposées dans ce livret doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur comme le stipule le code du travail (art R234-11 à R234-21) au sujet de l'accès des machines, appareils ou produits dont l'usage est proscrit aux mineurs.

En 4^{ème} les projets sont d'une durée limitée et doivent permettre plusieurs réalisations au cours de l'année scolaire afin de construire de nouveaux apprentissages à partir de situations concrètes:

- significatives des champs professionnels abordés d'une part et, d'autre part, motivantes pour les élèves et réalisables dans le temps imparti afin de les placer en situation de réussite;
- adaptées à la prise en compte par les élèves de compétences relevant également des enseignements généraux et qui sont mobilisées dans toute activité à caractère professionnel.

L'objectif visé prioritairement en classe de troisième est de préparer l'élève à la poursuite ultérieure d'une formation professionnelle diplômante. Cette préparation s'effectue dans le cadre de champs professionnels dont les formations diplômantes correspondantes sont clairement identifiées. Les activités se situent en perspective d'objectifs professionnels faisant appel à des compétences communes à plusieurs métiers voisins.

Vous trouverez un exemple de projet technique en HAS en consultant le site EDUSCOL

<http://eduscol.education.fr/cid48069/ressources-pour-les-enseignants.html>

3.3 Les activités pratiques professionnelles de référence

Les trois pôles du champ professionnel HAS se déclinent en activités professionnelles relatives à :

- La production culinaire et/ou distribution et/ou vente
- L'entretien du linge et travaux simples de couture,
- L'entretien des locaux et des équipements,

Un projet technique peut mettre en œuvre une ou plusieurs activités professionnelles.

La prise en compte de ces dispositions législatives et réglementaires d'une part, et de la spécificité de la formation en SEGPA d'autre part, conduit à constituer, dans les établissements, les plateaux techniques autour de champs professionnels qui permettent d'organiser des activités:

- s'inscrivant dans les limites prescrites par le code du travail
- représentatives des métiers dans des filières porteuses d'emplois de niveau V;
- accessibles aux élèves afin de les mettre en situation de réussite;
- facilitant l'articulation entre les compétences acquises par les élèves au cours de leur scolarité et les pratiques du monde professionnel.

Le tableau qui suit est issu du document Eduscol enrichi par la réflexion du groupe académique ; il présente pour chacun des domaines, les activités de référence du champ HAS.

Domaines	Activités pratiques professionnelles (Activités de référence)
<p>PRODUCTION CULINAIRE ET SERVICES (Milieux familial, collectif et hôtelier)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner les produits et les matériels - Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits) - Réaliser des opérations simples de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer...) - Utiliser des produits de différentes gammes - Conditionner, réfrigérer et/ou stocker un produit/préparation alimentaires - Distribuer les préparations froides et chaudes - Mettre en place une salle en vue d'un service spécifique - Dresser (assiette, plateau, table, buffet...) - Communiquer avec un interlocuteur - Servir les préparations et les boissons - Desservir - Gérer les déchets - Contrôler la qualité des productions culinaires et/ou du service
<p>ENTRETIEN DU LINGE (Milieux familial, collectif et hôtelier)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner, trier le linge sale - Détacher à l'aide de produits autres que des solvants - Réaliser un lavage du linge (mécaniquement ou manuellement) - Réaliser un séchage en machine et/ou sur étendoir - Repasser - Plier, ranger et/ou filmer - Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection (marquage du linge, pose d'un bouton, réfection d'un ourlet...)

ENTRETIEN DES LOCAUX (Milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner les produits et les matériels - Conduire des opérations de nettoyage manuel (dépoussiérage et/ou lavage) : vaisselle, batterie, matériels et ustensiles, appareils et équipements, surfaces horizontales et/ou verticales, - Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé des sols - Conduire une désinfection des matériels et des surfaces - Remettre en état le matériel et les locaux utilisés - Signaler les défauts - Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel)
---	---

4. MISE EN RELATION DES ACTIVITES PEDAGOGIQUES ET DES COMPETENCES DU SOCLE COMMUN

Les tableaux suivants se construisent autour de capacités transversales (Rechercher et analyser l'information, Organiser, Réaliser, Communiquer et rendre compte), généralement mentionnées dans les référentiels des CAP.

Ils présentent pour chacune :

- des exemples d'activités pédagogiques,
- des connaissances associées,
- des mises en relation possible avec les compétences du socle commun (palier 2, niveau obligatoire pour le CFG) et selon les cas, certaines compétences du **niveau palier 3 (niveau collège général)**

Ils ont été élaborés à partir de la base publiée sur Eduscol, modifiée et enrichie.

RECHERCHER ET ANALYSER L'INFORMATION Exemples d'activités pédagogiques et connaissances associées	Exemples de mise en relation avec le socle commun (compétences du niveau palier 2) (compétences du niveau palier 3)
<p>-Découvrir les filières professionnelles liées au champ HAS</p> <p>-Identifier les métiers, emplois, entreprises et secteurs d'activités du champ professionnel HAS</p> <p>-Rechercher les informations utiles à la réalisation du travail, au moyen d'écrits, de ressources orales et d'Internet, de CD Rom...</p> <p>-Décoder des informations et/ou des consignes écrites par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une étiquette - un pictogramme - un code d'entretien - un mode opératoire simple - une fiche de sécurité - un plan - un schéma - ... <p>dans le cadre d'un dosage, d'une recette...</p> <p>-Identifier les caractéristiques d'un produit alimentaire sur les étiquettes, les fiches techniques ou les emballages</p> <p>-Choisir, en utilisant l'outil informatique, une recette, un point de couture, un pliage de serviette, un protocole d'entretien</p>	<p><u>Compétence 1</u></p> <p>-Lire avec aisance, à haute voix ou silencieusement Lire seul et comprendre un énoncé, une consigne</p> <p>-Repérer dans un texte des informations explicites</p> <p>-Utiliser les principales règles d'orthographe</p> <p>-Utiliser un dictionnaire (papier ou numérique) pour vérifier l'orthographe ou le sens des mots</p> <p>-Répondre (à l'oral ou à l'écrit) à une question par une phrase complète</p> <p><u>Compétence 2</u></p> <p>-Reproduire un modèle oral dans une langue étrangère</p> <p>-Copier des mots isolés et des textes courts, en langue étrangère</p> <p><u>Compétence 3</u></p> <p>-Pratiquer une démarche scientifique d'investigation : savoir observer, questionner,</p> <p>-Manipuler et expérimenter, formuler une hypothèse et la tester, argumenter, mettre à l'essai</p> <p>-Utiliser la calculatrice,</p> <p>-Utiliser les unités de mesures usuelles</p> <p>-Résoudre un problème mettant en jeu une situation de proportionnalité</p> <p>-Résoudre des problèmes dont la résolution implique des conversions</p> <p>-Calculer mentalement en utilisant les quatre opérations</p> <p>-Maîtriser des connaissances sur la matière, la diversité et le fonctionnement du vivant, le fonctionnement du corps humain et la santé, les objets techniques</p>

	<p><u>Compétence 4</u> -Se référer au livret Informatique et Internet (B2i)</p> <p><u>Compétence 5</u> -Lire et utiliser textes, cartes, croquis et graphiques -Inventer et réaliser des textes et œuvres à visée expressive</p> <p><u>Compétence 6</u> -Comprendre les notions de droits et de devoirs et les mettre en application -Respecter les règles de la vie collective</p> <p><u>Compétence 7</u> -Respecter des consignes simples, en autonomie -Etre persévérant dans toutes les activités -Commencer à savoir s'auto-évaluer dans les situations simples -S'impliquer dans un projet individuel ou collectif -Soutenir une écoute prolongée -Manifester curiosité, créativité, motivation -Se familiariser avec l'environnement économique, les entreprises, les métiers de secteurs et de niveaux de qualification variés -Connaitre les parcours de formation correspondant à ces métiers et les possibilités de s'y intégrer -Savoir s'auto-évaluer être capable de décrire ses intérêts, ses compétences et ses acquis -Identifier ses points forts et ses points faibles dans des situations variées</p>
--	--

ORGANISER Exemples d'activités pédagogiques et connaissances associées	Exemples de mise en relation avec le socle commun (compétences du niveau palier 2) (compétences du niveau palier 3)
Choisir le matériel et les produits adaptés Respecter la tenue professionnelle adaptée au poste Se repérer dans une procédure, un mode opératoire, un protocole Respecter une procédure, un mode opératoire, un protocole Organiser le poste de travail en respectant les consignes et les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'économie. Situer les opérations dans les différentes zones de travail à l'aide d'un plan d'une cuisine, d'une légumerie... Identifier et choisir les équipements individuels de protection	<p><u>Compétence 1</u> -Se repérer dans une bibliothèque, une médiathèque -Repérer les effets de choix (emploi de certains mots, utilisation d'un niveau de langue) -Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient -Reproduire un document sans erreur et avec une présentation adaptée</p> <p><u>Compétence 2</u> -Suivre des instructions courtes et simples -Demander et donner des informations</p> <p><u>Compétence 3</u> -Savoir organiser des informations numériques ou géométriques -Justifier et apprécier la vraisemblance d'un résultat -Calculer mentalement en utilisant les quatre opérations -Lire, interpréter et construire quelques représentations simples : tableaux, graphiques -Pratiquer une démarche scientifique d'investigation : savoir observer, questionner, -Maitriser des connaissances sur la matière, la diversité et le fonctionnement du vivant, le fonctionnement du corps humain et la santé, les objets techniques -Savoir organiser des informations pour les utiliser (reformuler, traduire, coder et décoder)</p>

	<p><u>Compétence 4</u> -Se référer au livret Informatique et Internet (B2i)</p> <p><u>Compétence 5</u> -Lire et utiliser textes, cartes, croquis et graphiques</p> <p><u>Compétence 6</u> -Comprendre les notions de droits et de devoirs et les mettre en application -Respecter les règles de la vie collective</p> <p><u>Compétence 7</u> -Respecter des consignes simples, en autonomie -Etre persévérant dans toutes les activités</p> <p>-Commencer à savoir s'auto-évaluer dans les situations simples</p> <p>-S'impliquer dans un projet individuel ou collectif</p> <p>-Soutenir une écoute prolongée</p> <p>-Manifester curiosité, créativité, motivation</p> <p>-Etre autonome dans son travail, savoir l'organiser, le planifier, l'anticiper, rechercher et sélectionner les informations utiles</p>
--	---

<p style="text-align: center;">REALISER</p> <p style="text-align: center;">Exemples d'activités pédagogiques et connaissances associées</p>	<p style="text-align: center;">Exemples de mise en relation avec le socle commun (compétences du niveau palier 2) (compétences du niveau palier 3)</p>
<p>Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits) Réaliser des opérations simples de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer...) Conditionner, réfrigérer et/ou stocker un produit/préparation alimentaires Distribuer les préparations froides et chaudes Mettre en place une salle en vue d'un service spécifique Dresser (assiette, plateau, table, buffet...) Servir les préparations et les boissons Desservir Gérer les déchets Contrôler la qualité des productions culinaires et/ou du service</p> <p>Conduire des opérations de nettoyage manuel (dépoussiérage et/ou lavage) : vaisselle, batterie, matériels et ustensiles, appareils et équipements, surfaces horizontales et/ou verticales, Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé des sols Conduire une désinfection des matériels et des surfaces Remettre en état le matériel et les locaux utilisés Signaler les défauts</p> <p>Réceptionner, trier le linge sale Détacher à l'aide de produits autres que des solvants Réaliser un lavage du linge (mécaniquement ou manuellement) Réaliser un séchage en machine et/ou sur étendoir Repasser Plier, ranger et/ou filmer du linge Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection (marquage du linge, pose d'un bouton, réfection d'un ourlet...)</p> <p>Identifier et respecter les circuits</p> <p>Respecter des consignes et des procédures d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie</p> <p>Travailler en équipe Prendre des initiatives simples S'adapter à une situation nouvelle</p>	<p><u>Compétence 1</u> -Lire seul et comprendre un énoncé et une consigne -Repérer dans un texte des informations explicites -Copier sans erreur un texte d'au moins 15 lignes en lui donnant une présentation adaptée -Répondre à une question par une phrase complète à l'écrit -Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient</p> <p><u>Compétence 3</u> -Utiliser les instruments de mesure -Utiliser les unités de mesures usuelles -Mobiliser des connaissances pour comprendre quelques questions liées à l'environnement et au développement durable et agir en conséquence</p> <p><u>Compétence 4</u> -Se référer au livret Informatique et Internet (B2i)</p> <p><u>Compétence 5</u> -Comprendre une ou deux questions liées au développement durable et agir en conséquence (l'eau, la réduction et le recyclage des déchets)</p> <p><u>Compétence 6</u> -Respecter les règles de la vie collective -Respecter tous les autres, et notamment appliquer les principes de l'égalité des filles et des garçons -Comprendre les notions de droits et de devoirs, les accepter et les mettre en application -Comprendre l'importance du respect mutuel et accepter toutes les différences -Respecter des comportements favorables à sa santé et sa sécurité</p> <p><u>Compétence 7</u> -Respecter des consignes simples, en autonomie -Etre persévérant dans toutes les activités -Commencer à savoir s'auto-évaluer dans les situations simples -S'impliquer dans un projet individuel ou collectif -Soutenir une écoute prolongée -Se respecter en respectant les principales règles d'hygiène de vie ; accomplir les gestes quotidiens sans risquer de se faire mal -Se déplacer en s'adaptant dans l'environnement -Etre autonome dans son travail, savoir l'organiser, le planifier, l'anticiper, rechercher et sélectionner les informations utiles -Mobiliser à bon escient ses capacités motrices dans le cadre d'une pratique physique adaptée à son potentiel -S'engager dans un projet individuel -S'intégrer et coopérer dans un projet collectif -Manifester curiosité, créativité, motivation -Assumer des rôles, prendre des initiatives et des décisions</p>

<p>COMMUNIQUER ET RENDRE COMPTE</p> <p>Exemples d'activités pédagogiques et connaissances associées</p>	<p>Exemples de mise en relation avec le socle commun (compétences du niveau palier 2) (compétences du niveau palier 3)</p>
<p>Participer à des visites (entreprises, établissements de formation, espaces culturels) et à des manifestations (forum des métiers, exposition, portes ouvertes)</p> <p>Produire et transmettre un message oral (interviewer, questionner, téléphoner)</p> <p>Produire et transmettre un message écrit et télématique</p> <p>Assurer les relations avec le client ou l'utilisateur : accueillir, informer, prendre une commande ou une réservation, décrire le menu proposé, prendre congé...</p> <p>Participer à l'image de marque d'une entreprise ou d'une collectivité Se situer dans une entreprise et/ou repérer sa fonction sur un organigramme</p> <p>Rendre compte d'une recherche, d'une activité, d'un projet...</p> <p>S'exprimer en utilisant un vocabulaire et un niveau de langage adaptés</p>	<p>Compétence 1</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conjuguer les verbes et utiliser les temps à bon escient -S'exprimer à l'oral comme à l'écrit dans un vocabulaire approprié et précis -Prendre la parole en respectant le niveau de langue adaptée -Répondre à une question par une phrase complète à l'oral -Prendre part à un dialogue : prendre la parole devant les autres, écouter autrui <p>-Adapter sa prise de parole à la situation de communication -Formuler clairement un propos simple</p> <p>Compétence 3</p> <ul style="list-style-type: none"> -Exprimer et exploiter les résultats d'une mesure et d'une recherche en utilisant un vocabulaire scientifique à l'écrit et à l'oral <p>Compétence 4</p> <ul style="list-style-type: none"> -Se référer au livret Informatique et Internet (B2i) <p>Compétence 6</p> <ul style="list-style-type: none"> -Respecter les règles de la vie collective -Respecter tous les autres, et notamment appliquer les principes de l'égalité des filles et des garçons -Comprendre les notions de droits et de devoirs, les accepter et les mettre en application <p>-Comprendre l'importance du respect mutuel et accepter toutes les différences -Respecter des comportements favorables à sa santé et sa sécurité</p> <p>Compétence 7</p> <ul style="list-style-type: none"> -Commencer à s'auto-évaluer dans des situations simples -Soutenir une écoute prolongée -S'impliquer dans un projet individuel ou collectif -Se déplacer en s'adaptant à l'environnement <p>-Manifester curiosité, créativité, motivation, à travers des activités conduites ou reconnues par l'établissement -Identifier ses points forts et ses points faibles dans des situations variées</p>

Vous trouverez sur le site académique, régulièrement actualisé, des exemples de projets techniques, ainsi qu'une proposition de fiche méthodologique structurant les différentes parties d'un projet technique.

5. ORGANISATION FONCTIONNELLE DU PLATEAU TECHNIQUE HAS

Afin d'assurer au mieux ces enseignements, il convient de recommander à chaque SEGPA la constitution de plateaux techniques en relation avec tout ou partie des champs professionnels cités. Un plateau technique correspond à une organisation spatiale et matérielle qui permet aux élèves de conduire des activités de découverte de l'ensemble d'un champ professionnel donné. Il comprend au moins deux zones, chacune pouvant être distribuée en plusieurs secteurs:

- une zone dédiée à des activités pratiques mettant en œuvre des équipements s'inscrivant dans les limites prescrites par le code du travail;
- une zone dédiée à des activités de préparation, de recherche et de synthèse.

Les propositions d'aménagement et d'équipements sont prévues pour un groupe de 8 élèves.

Les locaux seront implantés au rez de chaussée de manière à:

- Permettre une ouverture directe sur l'extérieur (livraisons, évacuations des déchets)
- Permettre une évacuation des eaux usées au sol lors des procédures de remise en état
- Respecter le principe de la marche en avant (c'est à dire du non croisement des circuits propres et des circuits sales) .

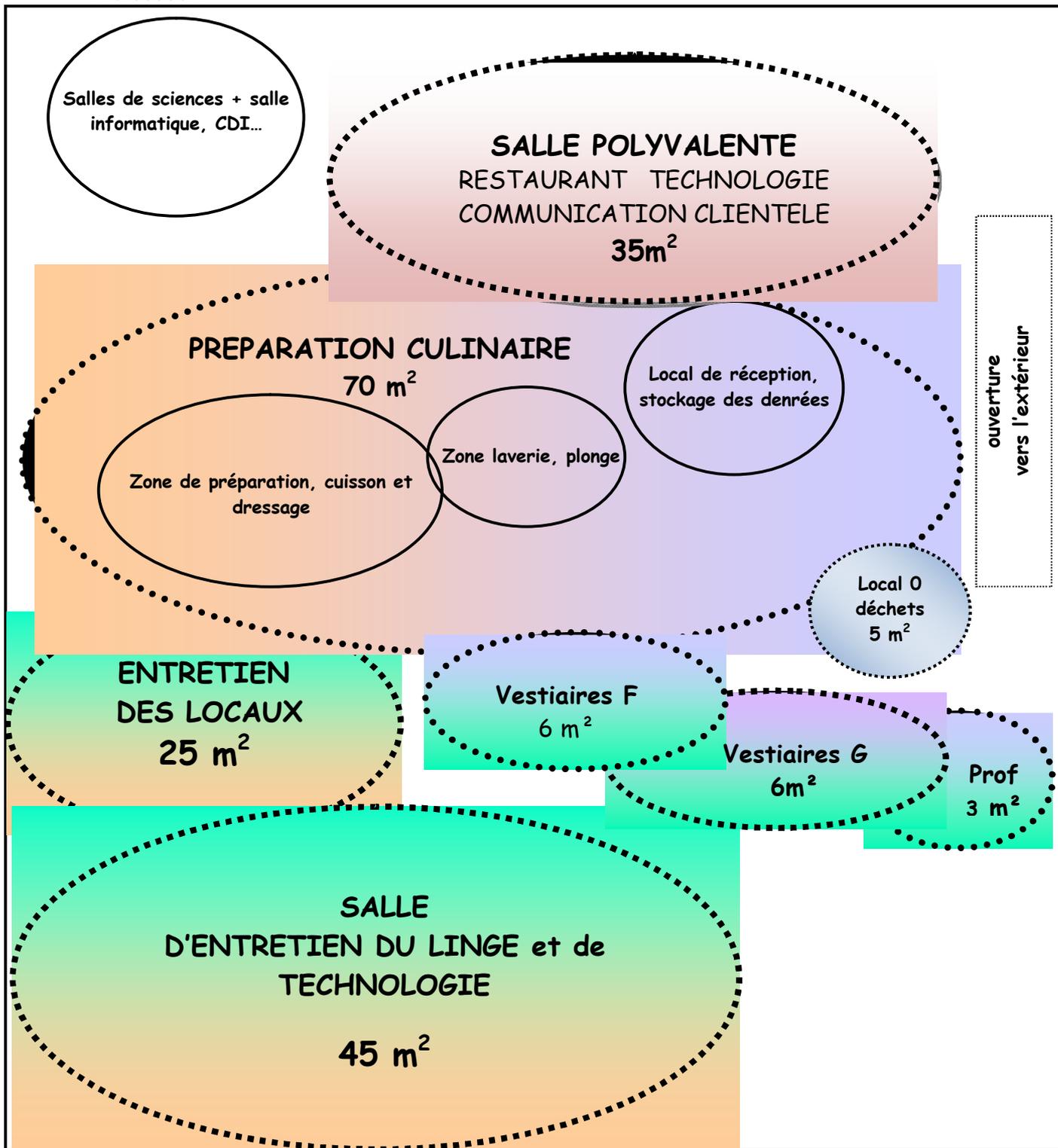
Comme tous les collégiens, les élèves de SEGPA peuvent accéder aux salles spécialisées de l'établissement : salles de sciences, d'informatique, CDI

Cette organisation fonctionnelle détermine la superficie minimum nécessaire à la mise en œuvre des enseignements. Elle constitue une proposition à destination des équipes pédagogiques et des collectivités locales, une solution individuelle est à construire pour une réponse adaptée aux différentes situations rencontrées sur le terrain.

Les locaux du champ **Hygiène Alimentation Services** comprennent :

- Une salle polyvalente destinée à être, selon les activités :
 - Une salle de restaurant et/ou de communication clientèle : service des préparations culinaires, exposition et vente de produits...
 - Une salle de technologie liée à l'alimentation (analyse sensorielle, étude technologique des aliments...)
- Un espace de préparation culinaire comprenant :
 - Une cuisine avec un équipement mixte de petite collectivité et de type familial :
 - préparation,
 - cuisson,
 - dressage.
 - Un local de réception et de stockage des denrées comportant :
 - un stockage à température ambiante (épicerie),
 - un stockage au froid (froid positif et négatif).
 - Une zone laverie, plonge,
 - Un local à déchets permettant le tri,
 - Un local de rangement du matériel et des produits d'entretien de la cuisine.
- Une salle d'entretien du linge permettant :
 - les activités de tri, détachage, lavage, séchage, repassage, réfection et rangement du linge,
 - les cours et /ou lancements de cours liés à la connaissance des produits, des matériaux, des textiles...,
 - la mise en œuvre des démarches expérimentales.

- Un espace d'entretien des locaux :
 - Remise en état du matériel d'entretien utilisé
 - Rangement des produits, des matériels
 - Rangement des équipements
- Des vestiaires avec sanitaires :
 - Garçons,
 - Filles,
 - Professeur.



D'une manière générale, on traitera les surfaces verticales et horizontales (sols et plafonds) pour permettre une amélioration acoustique et favoriser l'éclairage naturel (il faudra néanmoins prévoir une possibilité d'occultation).

Pour l'éclairage artificiel, un niveau d'éclairement est de 400 lux nominal au niveau des postes de manipulation.

L'alimentation des différents postes est assurée en 220 volts monophasés. La puissance totale par salle est de l'ordre de 5kW. Tous les circuits sont protégés par un différentiel de 30mA, un différentiel de tête de 300mA coiffe l'ensemble des circuits.

Une ligne téléphonique et un accès internet est à prévoir.

Les séances de travail se déroulant sur plusieurs heures, il est recommandé d'envisager un renouvellement d'air par une ventilation mécanique forcée efficace et suffisante.

Les largeurs de passage des portes et les zones de circulation seront respectées pour permettre l'accueil des personnes à mobilité réduite.

Les lave-mains, les postes muraux de lavage et de désinfection ainsi que les équipements de sécurité seront disposés en nombre suffisant et dans les zones le nécessitant.

LOCAUX	CARACTERISTIQUES	EQUIPEMENTS	surfaces
<p>Salle polyvalente : Adaptable en fonction des projets techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - restaurant, - technologie, - salle de communication clientèle 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisée soit comme salle de cours, soit comme salle de restaurant, soit comme espace d'exposition des réalisations. l'ambiance esthétique sera particulièrement recherchée. - Eclairée en lumière naturelle, elle pourra être facilement occultée lors de projections audiovisuelles. - Implantation de plain-pied, en contact direct avec la cuisine. - Revêtement de sol plastique - Revêtement de murs : peinture lessivable 	<ul style="list-style-type: none"> - Des tables modulables de 4 à 6 places avec chaises - mobilier de rangement de la vaisselle de service - un lavabo - Un placard bas pour le rangement des documents pédagogiques - Un tableau blanc - un vidéo projecteur - une connexion réseau - un ordinateur avec imprimante 	35 m ²
<p>Aire de travaux pratiques de préparation culinaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Local de réception, de stockage des denrées - zone de préparation, cuisson et dressage - zone laverie, plonge 	<ul style="list-style-type: none"> - Prévoir un local de réception et stockage fermé à clé, ventilé avec une alimentation électrique adaptée. - L'aménagement doit permettre une surveillance constante des élèves (hauteur des séparations intérieures n'excédant pas 1.20 m) et être prévu pour 8 élèves (au moins 1 mètre linéaire par élève) - Implantation de plain-pied, en rez-de-chaussée en contact direct avec la salle polyvalente. - Agencement en plusieurs zones en respectant le principe de la marche en avant : préparation, cuisson, dressage... - Revêtement de sol : carreaux de grès cérame avec évacuation par grille - Revêtements des murs : carreaux de faïence sur 1.90m et peinture lessivable. - Alimentation eau froide et eau chaude adoucie - Alimentation en gaz et extraction 	<p><u>Prévoir 2 lave-mains dans cette aire</u></p> <p><u>Réception et stockage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Etagères - chambres froides positives et négatives <p><u>Zone de préparation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Plonge à légumes inox avec 2 bacs et 2 égouttoirs - plans de travail inox - éviers avec égouttoir <p><u>Zone de cuisson</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuisinières familiales gaz électrique - piano 4 feux - Four polycuiseur <p><u>Zone dressage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Meuble bas inox réfrigéré - Meuble bas inox (plan de travail + placard fermé) <p><u>Zone laverie, plonge</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Plonge vaisselle inox 2 bacs, 2 égouttoirs avec douchette - tables inox - Lave vaisselle semi-professionnel - une centrale de lavage et de désinfection (eau chaude et eau froide) 	70 m ²

LOCAUX	CARACTERISTIQUES	EQUIPEMENTS	surfaces
<u>Local déchets</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Fermé mais ouvert sur l'extérieur, - Ventilé au besoin réfrigéré, - Revêtement de sols : carrelage avec évacuation - Revêtement mural : faïence - une centrale de lavage Localisé de telle sorte que les déchets puissent être évacués sans croiser un « circuit propre ».	Poubelles pour le tri sélectif Centrale de lavage	5 m ²
<u>Local d'entretien des locaux :</u> - Le stockage des produits d'entretien des locaux - Le rangement du matériel et des équipements de nettoyage (chariots, seaux, balais.....) - L'entretien du matériel	<ul style="list-style-type: none"> - Equipé d'un système de ventilation permanente - A proximité de la cuisine pour permettre le rangement du matériel nécessaire à l'entretien de celle-ci. - Revêtement de sol : carreaux de grès cérame. - Revêtements des murs : carreaux de faïence sur les zones humides et peinture lessivable. - Alimentation eau froide et eau chaude - Prévoir une alimentation en électricité 	<ul style="list-style-type: none"> - Lave-mains - 2 bacs de lavage profonds séparés par un plan de travail inox - Rayonnages - une armoire ventilée fermée à clé pour le stockage des produits dangereux - un vidoir 	25 m ²
<u>Vestiaires</u> professeur et élèves	<ul style="list-style-type: none"> - Trois vestiaires différenciés, équipés chacun d'un WC et ventilés - Une douche avec un espace de déshabillage - A proximité immédiate de la cuisine pédagogique. - Chaque local doit être fermé à clef. - Le vestiaire professeur doit être situé à proximité des vestiaires élèves. 	<p><u>Pour chaque vestiaire élève:</u> Un lave mains à commande non manuelle, un espace de déshabillage avec 8 armoires vestiaires, un banc de déshabillage avec patères et un miroir.</p> <p><u>Pour le vestiaire professeur :</u> Un lave-mains à commande non manuelle, un espace de déshabillage avec une armoire de rangement et son miroir.</p>	15 m ²
<u>Salle d'entretien du linge et technologie :</u>	Elle comprendra 2 zones : - une zone de travaux pratiques d'entretien du linge - une zone de technologie (cours et expérimentations en microbiologie, biochimie et technologie des matériaux) - Revêtement du sol : carrelage - Revêtement des murs : faïence sur 1.90 m dans les zones humides et peinture lessivable - Alimentation en eau froide et eau chaude - Prévoir suffisamment de prises électriques pour les différents postes et équipements.	<p><u>Zone d'entretien du linge :</u> Lave-mains Eviers 2 bacs, 2 égouttoirs Plans de travail inox Chariots de tri de linge sale Lave-linge Sèche linge Postes de repassage : fer + calandre Machines à coudre Armoires de rangement</p> <p><u>Zone technologie</u> Tables de classe élèves Bureau professeur Tableau blanc Vidéoprojecteur Poste informatique+ connexion internet Armoire fermant à clé Tableau d'affichage Paillasse humides (avec prises électriques) permettant les expérimentations</p>	45 m ²
Superficie totale			195 m²

6. EQUIPEMENT RECOMMANDE POUR LE PLATEAU TECHNIQUE

Cet équipement, pensé en terme pédagogique, doit être adapté aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et constitue une liste de base.

EQUIPEMENTS DES DIFFERENTS ESPACES : MATERIELS ET GROS EQUIPEMENTS

<i>Désignation</i>	<i>Quantité</i>
Salle polyvalente (35 m²)	
Tables modulables de 4 à 6 places	4 à 6
Chaises	16
Cafetière électrique	1
Bouilloire électrique	1
Micro-ondes	1
Meuble de rangement vaisselle de service	1 à 2
Porte manteaux	1
Tableau de présentation (menus, prix...)	1
Placards bas fermant à clé	1
Poste informatique avec accès Internet + imprimante	1
Tableau blanc interactif	
Vidéoprojecteur	1
Préparation culinaire (70 m²)	
Lave-main règlementaire	2
Tableau blanc	1
Tableau d'affichage	1
Local de réception et de stockage	
Armoire frigorifique positive	1
Armoire frigorifique négative	1
Balance électronique ou mécanique	4
Etagères de rangement	1
Chariot inox 3 étages	2
Zone de préparation	
Plonge à légumes inox avec 2 bacs et 2 égouttoirs	1
Armoire de stérilisation pour couteaux fermant à clé	1
Plans de travail inox	9
Evier 2 bacs + 2 égouttoirs	2
Placard de rangement inox sous plan de travail	4
Armoire de rangement inox	1
Batteur électrique familial	4
Batteur mélangeur 3 litres avec accessoires	1
Mixeur plongeant	1
Robot multifonction	1
Echelle mobile avec grilles norme GN	1
Zone de cuisson	
Hotte avec extraction	1
Four polycuiseur 6 niveaux + accessoires + piètement avec rangement	1
Plaque à pâtisserie	12
Gastronorme acier inoxydable	3
Gastronorme acier inoxydable percé	2

Désignation	Quantité
Cuisinière familiale gaz et/ou électrique	3
Piano 4 feux	1
Zone de dressage	
Meuble bas inox réfrigéré	1
Meuble bas inox (plan de travail + placard fermé)	1
Thermoscelleuse	1
Zone de laverie, plonge	
Plonge vaisselle inox 2 bacs, 2 égouttoirs avec douchette	1
Tables inox	2
Lave vaisselle semi-professionnel + casiers	1
Chariot inox 3 étages	1
Centrale de lavage	1
Local à déchets (5 m²)	
Poubelles pour le tri sélectif	3
Centrale de lavage	1
Support mobile sac poubelle 100 litres avec pédale	1
Local d'entretien des locaux (25 m²)	
Lave-mains	1
2 bacs de lavage profonds séparés par un plan de travail inox	1
Rayonnages	2 minimum
Armoire ventilée fermée à clé pour le stockage des produits dangereux	1
Placard de rangement fermant à clé	selon besoin
Vidoir	1
Aspirateur à eau avec accessoires	1
Aspirateur à poussières avec accessoires	1
Bacs de rangement du matériel	selon besoin
Balai brosse spécial agro-alimentaire	4
Raclette à sol agro-alimentaire 40 cm	4
Balai synthétique	2
Pelle et balayette	2
Balai rasant (+ franges de coton/microfibres)	4
Balai trapèze complet	4
Chariot de lavage (2 seaux + presse)	2
Chariot multiservice complet avec seaux et presse	1
Grattoir à vitre	2
Mouilleur à vitres complet (support+manchon)	8
Raclette à vitres	8
Perche télescopique pour raclettes à vitres	4
Seau rectangulaire gradué (pour entretien vitres)	4
Support sac poubelle mobile (pédale, couvercle)	1
Raclette blanche 20 cm pour plan de travail cuisine	8
Seau rectangulaire 5 l gradué (8 bleus, 8 rouges)	16
Etendoir	1
Support balais	selon besoin
Support tuyaux flexible aspirateur	selon besoin
Caisse à outils comportant diverses clés, tournevis, marteaux	1
Vestiaires élèves (12 m²)	
Armoires vestiaires filles	8
Armoires vestiaires garçons	8
Sanitaire + lave-mains	1 par vestiaire

Désignation	Quantité
Banc avec patères	1 par vestiaire
Miroir	1 par vestiaire
Vestiaire professeur (3 m²)	
Armoire vestiaire	1 par enseignant
Sanitaire + lave-mains	1
chaise	1
Miroir	1
Douche avec espace de déshabillage	
Douche + patère	1
Salle d'entretien du linge et technologie (45 m²)	
Zone de travaux pratiques d'entretien du linge	
Lave-mains	1
Eviers 2 bacs, 2 égouttoirs	1
Plans de travail inox	2
Chariots de tri de linge sale	1
Lave-linge semi-professionnel 8 kg	1
Sèche linge semi-professionnel 8 kg	1
Tables de repassage	4 à 6
Fer à repasser à vapeur	4
Centrale vapeur	1
Calandre sur pied	1
Machines à coudre	2 à 4
Armoire ou placard de rangement fermant à clé	2
Chevalet	2
Corbeille ou panier de linge	selon besoin
Porte-manteaux sur roulette + cintres	2
Tableau d'affichage	1
Zone de technologie	
Tables de classe élèves + chaises	8
Bureau professeur + chaise	1
Tableau blanc	1
Vidéoprojecteur	1
Poste informatique+ connexion internet	1
Armoire de laboratoire fermant à clé	1
Armoire de rangement	1
Tableau d'affichage	1
Paillasses humides (avec prises électriques) + tabourets	4
Lot de verrerie de laboratoire + supports	5
Lot d'instruments de laboratoire	5
Microscope et accessoires	4
Plaque électrique	2

**EQUIPEMENTS DES DIFFERENTS ESPACES :
PETITS MATERIELS ET CONSOMMABLES**

<i>Désignation</i>	<i>Diamètre ou taille</i>	<i>Quantité</i>
Matériel de cuisson		
Casserole ou russe + couvercle	Ø 30	4
Casserole ou russe + couvercle	Ø 20	4
Casserole ou russe + couvercle	Ø 15	4
Poêle + couvercle	Ø 25	4
Poêle + couvercle	Ø 32	2
Poêle à crêpes		8
Rondeau + couvercle	Ø 32	2
Sauteuse + couvercle	Ø 30	4
Coutellerie		
Canneleur		1
Ciseaux		2
Couteau à pain		1
Couteau d'office		8
Couteau économe		8
Couteau éminceur		8
Dénoyauteur		1
Fusil		1
Vide-pomme		4
Zesteur		1
Matériel de préparation		
Allume-gaz		1
Araignée	14 cm	2
Calotte inox	Ø 15	4
Calotte inox	Ø 20	8
Calotte inox	Ø 30	8
Calotte inox	Ø 40	4
Chinois inox	22 cm	2
Corne à ramasser		8
Couvert de service		2
Cuillère à glace		1
Cuillère de service ajourée		2
Cuillère de service pleine		1
Cuillère polycarbonate blanche	42 cm	8
Cul de poule inox	Ø 30	8
Douille polycarbonate	Boîte (tailles différentes)	4
Ecumoire	12 cm	4
Emporte pièce	Lot de tailles différentes	4
Entonnoir		1
Fouet inox	30 cm	8
Louche	4 cm	1
	8 cm	2
	16 cm	1
Manique silicone		4 paires
<i>Désignation</i>	<i>Diamètre ou taille</i>	<i>Quantité</i>

Maryse monobloc		8
Moule à cake		8
Matériel de préparation		
Moule à manqué	Ø 26	8
Moule à tarte	Ø 28	8
Moule à tartelettes	Ø 8	32
Moulin à légumes		2
Passoire sur pieds	Ø 30	8
Pinceau silicone		8
Planche à découper		8
Support pour planches à découper		1
Plaque à pâtisserie		8
Plaque à débarrasser	31 x 22	8
Plaque pour pâtisseries individuelles	Brioche / muffins / madeleines ...	8
Presse-fruits		4
Ramequin Pyrex	Ø 8	24
Rouleau à pâtisserie (aux normes)		8
Roulette à pâte	cannelée	4
Saupoudreuse inox	mailles fines	2
Spatule plate inox	36 cm	8
Spatule polycarbonate blanche	42 cm	4
Tamis		4
Thermomètre réfrigérateur/congélateur		2
Thermo sonde		1
Tire-bouchon		1
Verre doseur gradué	1L	8
Matériel de distribution		
Assiette à dessert		32
Assiette creuse		16
Assiette plate		32
Bol		40
Coupe		16
Couteau		32
Cuillère à café		40
Cuillère à soupe		20
Flûte à champagne		16
Fourchette		40
Ménage (sel/poivre/moutardier)		4
Pichet à eau	1 L	4
Plateau rectangulaire		2
Plateau rond		2
Range-couverts	de 4 compartiments	2
Saladier en verre	Ø 30	4
Tasse à café + sous tasse		20
Tasse à thé + sous tasse		20
Verre à pied eau /vin blanc/vin rouge		16+16
Verre ordinaire		16

Désignation	Quantité
Entretien des locaux	
Caisse à outil comportant diverses clés et tournevis, marteaux ...	1
Carré d'abrasifs et spirales inox	selon besoin
Divers produits d'entretien (en référence aux techniques à mettre en œuvre)	selon besoin
Eprouvette graduée 1L (PVC)	4
Gazes pré-imprégnées	selon besoin
Lavette (différentes couleurs / différents usages)	selon besoin
Papier essuie-main	selon besoin
Pulvérisateur manuel	Selon besoin
Rouleau papier usage unique	selon besoin
Sac poubelle 100 L et pour poubelle lave-mains	selon besoin
Entretien du linge	
Matériel de détachage	selon besoin
Nappe	Selon besoin
Petit matériel de couture (ciseaux, aiguilles, fils...)	selon besoin
Serviette de table	Selon besoin
Torchon de cuisine	50
Vaporisateur manuel	1
Microbiologie	
Kit de prélèvement de surface pour contrôle microbiologique (surface et préparations culinaires)	1 lot de chaque kit
Consommables	
Charlotte/ calot	selon besoin
Film alimentaire	selon besoin
Gants à usage unique	selon besoin
Masque à usage unique	selon besoin
Matériel pour plats témoins	selon besoin
Papier aluminium	selon besoin
Papier de cuisson	selon besoin
Poche à douille jetable	selon besoin
Serviettes en papier	selon besoin
Moules aluminium dimensions diverses	selon besoin
Barquettes plastiques ou boîtes dimensions diverses	selon besoin

7. TENUES VESTIMENTAIRES « PROFESSIONNELLES » POUR LES ACTIVITES MISES EN ŒUVRE SUR LE PLATEAU

Les tenues devraient, dans la mesure du possible, être fournies par l'établissement.

Chaque élève doit porter une tenue spécifique composée de :

- En zone productions culinaires et services :
 - une blouse, tunique ou veste de couleur blanche
 - un pantalon blanc ou pied de poule
 - un tablier ou croisé blanc
 - une charlotte ou un calot (en coton ou à usage unique)
 - des chaussures de sécurité (ou sur-chaussures sur baskets pour la classe de 4^{ème})

- En zone d'entretien du linge :
 - une blouse ou un tablier par élève

- En zone d'entretien des locaux :
 - une blouse de ménage, de couleur
 - une paire de gant de ménage

On prévoira des kits visiteurs à mettre à disposition si besoin.

7.1 Utilisation des machines dangereuses

La dérogation à l'interdiction d'utilisation des machines dangereuses prévue par le code du travail ne peut être délivrée qu'à des élèves âgés de quinze à dix huit ans et inscrits en formation professionnelle ou technologique conformément aux référentiels de formation.

Pour les élèves relevant de l'éducation nationale, les formations professionnelles ou technologiques sont celles conduisant à la délivrance d'un diplôme professionnel ou technologique, conformément aux dispositions des articles L.337-1 et D.333-7 du code de l'éducation. Sont donc, à ce titre, exclus du champ de la dérogation les élèves des classes de quatrième et de troisième des SEGPA. Cette mesure interdit notamment de les affecter à des travaux impliquant l'utilisation, l'entretien ou la maintenance de machines comportant des éléments mobiles concourant à l'exécution du travail qui ne peuvent pas être rendus inaccessibles durant leur fonctionnement.

8. LES STAGES D'INITIATION ET D'APPLICATION EN MILIEUX PROFESSIONNELS

8.1 Objectifs des stages

À partir de la classe de quatrième, des stages en milieu professionnel (ces stages s'inscrivent dans le cadre des dispositions du décret n°2003-812 du 26 août 2003 relatif aux modalités d'accueil en milieu professionnel des élèves mineurs de moins de seize ans) participent à la découverte des activités professionnelles et des métiers, à l'acquisition d'attitudes sociales et professionnelles ainsi qu'à l'appréhension à un niveau adapté de connaissances techniques.

Les stages d'initiation en classe de 4^{ème} ont principalement pour objectif la découverte de milieux professionnels par les élèves afin de développer leurs goûts et leurs aptitudes. Au cours de ces stages, seuls des travaux légers autorisés par le code du travail peuvent être proposés aux élèves.

Les stages d'application en classe de 3^{ème} ont principalement pour objectif l'articulation entre les compétences acquises dans l'établissement scolaire et les langages techniques et les pratiques du monde

professionnel. Au cours de ces stages, les élèves peuvent effectuer des travaux légers et des manipulations autorisées par le code du travail.

8.2 Évaluation des stages

En vue de l'évaluation réalisée à la suite des stages d'application effectués en classe de troisième, l'élève est conduit à exposer les démarches qu'il a effectuées pour rechercher un lieu de stage, à présenter un bref descriptif d'un poste de travail, à montrer qu'il sait se situer fonctionnellement au sein de l'entreprise.

L'évaluation des stages permet d'apprécier :

- le niveau de maîtrise, exprimé par des compétences relevant de la Prévention Santé Environnement (Une note de service n°2010-14 en date du 22.09.2010 précise les orientations pédagogiques de l'enseignement de la PSE: BOEN du 21 octobre 2010)
- la capacité de l'élève à se situer dans son parcours de formation en prenant en compte des éléments que l'éducation à l'orientation, progressivement mis en œuvre depuis son entrée en SEGPA, lui a fait découvrir.

Un des stages (ou l'ensemble des stages) permet l'élaboration d'un dossier que l'élève présentera lors de l'épreuve orale du C.F.G. à la fin de sa troisième.

8.3 Durée et organisation des stages

En classe de 4^{ème}, deux stages d'initiation en entreprise d'une semaine chacun sont organisés dans deux champs (ou deux domaines) différents.

En classe de 3^{ème}, deux stages d'application en entreprise de deux semaines chacun sont organisés en tenant compte de l'évolution du projet professionnel de l'élève. Un troisième stage, d'une durée maximale de deux semaines, est envisageable en fin d'année scolaire, s'il est susceptible de confirmer le projet de formation professionnelle de l'élève.

Toutefois, en fonction du projet de la SEGPA, l'organisation de ces stages peut être également envisagée au travers d'une globalisation de leur durée qui pourra être comprise entre quatre et dix semaines sur les deux années.

Si les enseignants doivent se garder de limiter leur enseignement à la préparation de l'examen, ils doivent cependant proposer à tous les élèves, durant l'année de troisième, des épreuves visant à assurer la préparation du certificat de formation générale et leur permettre de réaliser dans les délais prévus l'épreuve orale.

Vous trouverez sur le site académique des exemples de carnet de stage.

Quelques points de vigilance :

- Prévoir de rédiger une lettre destinée au tuteur qui accueillera l'élève en stage
- Elaborer un modèle d'attestation qui reste identique pour tous les stages
- Concevoir une grille d'évaluation du stage, qui peut évoluer d'une année à l'autre.

Pour mémoire, on consultera

- le BOEN n°2 du 08 janvier 2009 - Convention type - Note de service n°2008-176 du 24/12/2008
- le BOEN du 08 septembre 2003 (décret n°2003-812 du 26 août 2003)

Modalités d'accueil en milieu professionnel d'élèves mineurs de moins de seize ans

DÉCRET N°2003-812 DU 26-8-2003
JO DU 29-8-2003

Article 1 - En application des dispositions de l'article L. 211-1 du code du travail, les établissements d'enseignement scolaire peuvent organiser, pour les élèves mineurs de moins de seize ans, des visites d'information, des séquences d'observation, des stages d'initiation, d'application ou des périodes de formation en milieu professionnel, dans les établissements et professions mentionnés au premier alinéa de l'article L. 200-1 du code du travail et à l'article L. 331-4 du code de l'éducation.

Article 2 - Les visites d'information, séquences d'observation, stages d'initiation, d'application ou périodes de formation en milieu professionnel mentionnés à l'article 1er doivent être prévus dans le cadre de la formation suivie ou dans le cadre du projet d'établissement ou du projet d'école ou dans le cadre de l'éducation à l'orientation.

Article 3 - Dans tous les cas, une convention est passée entre l'établissement d'enseignement scolaire dont relève l'élève et

SEGPA recommandations pédagogiques année 2010-2011. Groupe ressource académie de Lyon validé par MME MEILLER IEN SBSSA

Ce document annule et remplace celui publié en 2007

l'entreprise ou l'organisme d'accueil concerné, selon des modalités définies par le ministre chargé de l'éducation nationale.

Article 4 - Les élèves demeurent sous statut scolaire durant la période où ils sont en milieu professionnel.

Article 5 - Les visites d'information ont pour objectif de permettre aux élèves de découvrir l'environnement technologique, économique et professionnel, en liaison avec les programmes d'enseignement, notamment dans le cadre de l'éducation à l'orientation.

Les modalités d'encadrement des élèves au cours des visites d'information sont fixées par l'établissement d'enseignement scolaire, dans le cadre général de l'organisation des sorties scolaires.

À partir des deux dernières années de la scolarité obligatoire, les élèves, scolarisés au moins en classe de quatrième ou de troisième, peuvent être admis à effectuer individuellement ces visites, sous réserve qu'un encadrement leur soit assuré dans l'entreprise ou l'organisme d'accueil.

Dans tous les cas, les conditions d'encadrement des élèves sont précisées dans la convention prévue à l'article 3.

Article 6 - Les séquences d'observation ont pour objectif de sensibiliser les élèves à l'environnement technologique, économique et professionnel en liaison avec les programmes d'enseignement, notamment dans le cadre de l'éducation à l'orientation.

Elles ne peuvent être organisées qu'à partir des deux dernières années de la scolarité obligatoire, pour des élèves scolarisés au moins en classe de quatrième ou de troisième.

Les modalités d'encadrement des élèves au cours des séquences d'observation sont fixées par l'établissement d'enseignement scolaire, dans le cadre général de l'organisation des sorties scolaires.

Les élèves peuvent être admis à effectuer individuellement ces séquences, sous réserve que leur soient assurés un suivi par l'établissement d'enseignement scolaire et un encadrement dans l'entreprise ou l'organisme d'accueil.

Dans tous les cas, les conditions d'encadrement des élèves sont précisées dans la convention prévue à l'article 3.

Article 7 - Au cours des visites d'information, les élèves peuvent effectuer des enquêtes en liaison avec les enseignements. Ils peuvent également découvrir les activités de l'entreprise ou de l'organisme d'accueil ou assister à des démonstrations, répondant aux objectifs de formation de leur classe, sous le contrôle de personnels responsables de leur encadrement en milieu professionnel, dans les conditions définies par la convention prévue à l'article 3.

Article 8 - Au cours des séquences d'observation, les élèves peuvent effectuer des enquêtes en liaison avec les enseignements. Ils peuvent également participer à des activités de l'entreprise ou de l'organisme d'accueil ou à des essais, des démonstrations en liaison avec les enseignements et les objectifs de formation de leur classe, sous le contrôle de personnels de l'établissement d'enseignement scolaire ou de personnes responsables de leur accueil en milieu professionnel, dans les conditions définies par la convention prévue à l'article 3.

Article 9 - Au cours des visites d'information ou des séquences d'observation, les élèves ne peuvent accéder aux machines, appareils ou produits dont l'usage est proscrit aux mineurs par les articles R. 234-11 à R. 234-21 du code du travail. Ils ne peuvent ni procéder à des manœuvres ou manipulations sur d'autres machines, produits ou appareils de production, ni effectuer les travaux légers autorisés aux mineurs par le même code.

Article 10 - Les établissements d'enseignement scolaire peuvent organiser des stages d'initiation, des stages d'application ou des périodes de formation en milieu professionnel pour les élèves qui, durant les deux dernières années de la scolarité obligatoire, suivent un enseignement alterné ou un enseignement professionnel.

Dans tous les cas, les conditions d'encadrement des élèves sont précisées dans la convention prévue à l'article 3.

Article 11 - Les stages d'initiation ont pour objectif de permettre aux élèves de découvrir différents milieux professionnels afin de développer leurs goûts et aptitudes et de définir un projet de formation ultérieure. Ils s'adressent aux élèves dont le programme d'enseignement comporte une initiation aux activités professionnelles.

Article 12 - Au cours des stages d'initiation, les élèves effectuent des activités pratiques variées et, sous surveillance, des travaux légers autorisés aux mineurs par le code du travail.

Ils ne peuvent accéder aux machines, appareils ou produits dont l'usage est proscrit aux mineurs par les articles R. 234-11 à R.234-21 du code du travail.

Article 13 - Les stages d'application en milieu professionnel sont prévus dans le cadre d'une formation préparatoire à une formation technologique ou professionnelle.

Ils ont pour objectif de permettre aux élèves d'articuler les savoirs et savoir-faire acquis dans l'établissement scolaire avec les langages techniques et les pratiques du monde professionnel.

Ils sont organisés dans les conditions fixées par les textes définissant chacune des formations suivies.

Article 14 - Au cours des stages d'application, les élèves peuvent procéder à des manœuvres ou manipulations sur des machines, produits ou appareils de production nécessaires à leur formation.

Ils ne peuvent accéder aux machines, appareils ou produits dont l'usage est proscrit aux mineurs par les articles R. 234-11 à R. 234-21 du code du travail.

Article 15 - Les périodes de formation en milieu professionnel sont prévues dans le cadre d'une formation conduisant à un diplôme technologique ou professionnel.

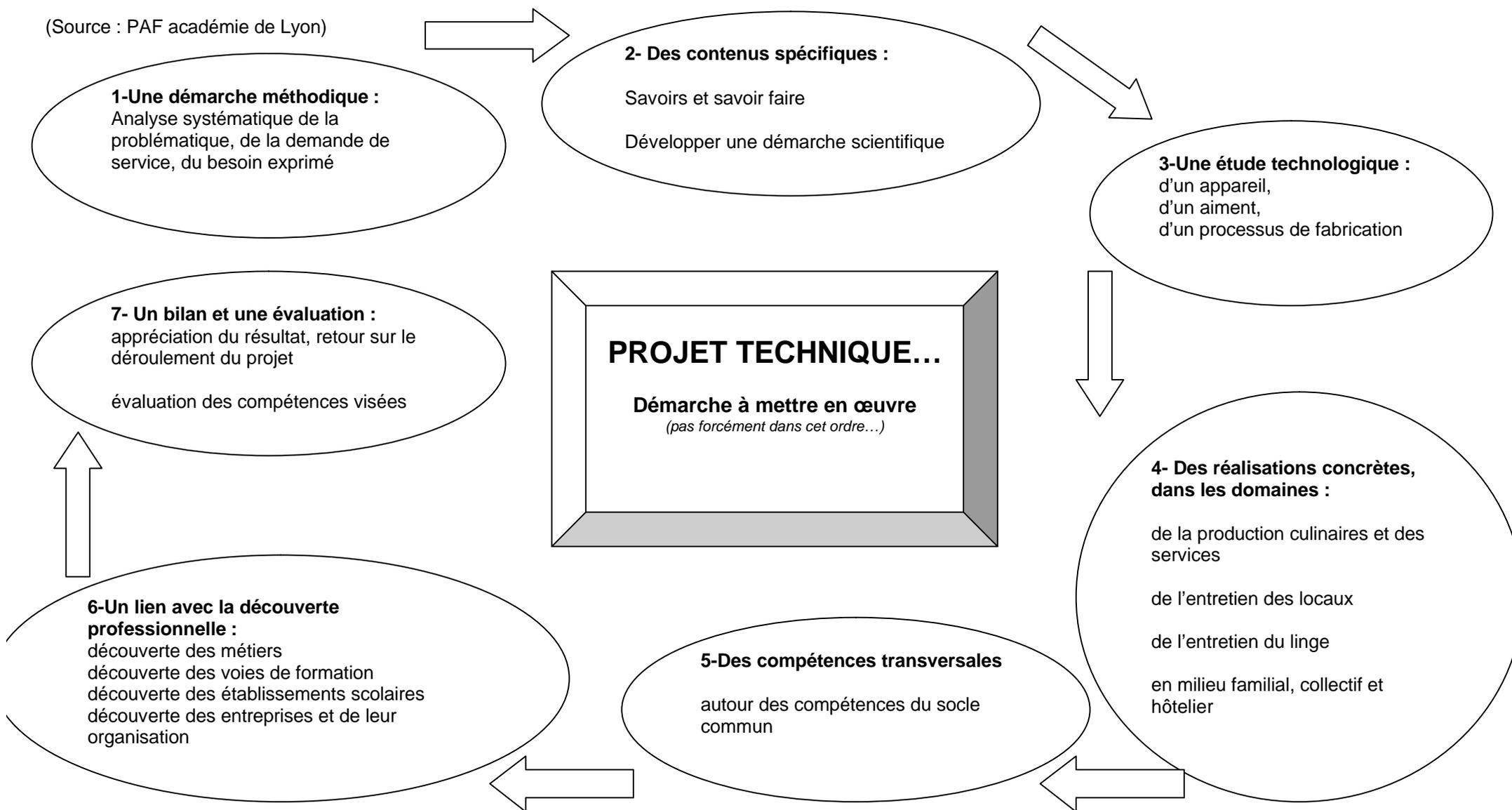
Leurs objectifs et modalités d'organisation sont fixés par les textes définissant chacune des formations suivies.

Au cours des périodes de formation en milieu professionnel, les élèves peuvent être autorisés, dans les conditions prévues à l'article R. 234-22 du code du travail, à utiliser les machines ou appareils ou produits dont l'usage est proscrit aux mineurs par les articles R. 234-11 à R. 234-21 du code du travail.

Annexes

(présentées en pages suivantes)

(Source : PAF académie de Lyon)



<ul style="list-style-type: none"> - Communiquer avec les enfants - Remettre en état les salles de classe : - Distribuer les plaquettes d'information aux parents - Communiquer avec des adultes - Faire un bilan : rendre compte par écrit → vérifier la conformité du résultat avec la demande exprimée → évaluer individuellement son travail dans un projet d'équipe 	<ul style="list-style-type: none"> -Formation de 2h : « comment faire passer un message nutritionnel à des enfants » assurée par une responsable santé-ville -Plaquettes reprographiées par le service communication de la ville -Fiche « bilan de projet » -Grille d'auto-évaluation
---	---

VISITE D'ENTREPRISE

-La cuisine centrale de Saint-Priest : fonctionnement en liaison froide

-Une cuisine satellite : la cuisine de l'école Simone Signoret

Découverte d'un métier : APR (Agent Polyvalent de Restauration)

PROJET N°... « Il était une fois... UN GOUTER »

Projet transversal

1- LE CONTE

- Choisir un conte pour des enfants de 4 ans
- Lire à voix haute
(Professeur de français)

2- LE GOUTER

Se renseigner

- Sur la composition du goûter des enfants de 3 à 6 ans
- Composer un goûter équilibré
 - Proposer un choix à Mme Léonard pour le Jeudi 6 janvier 2011

Réaliser le goûter

- pâtisseries
 - boissons
 - laitages
- Le conditionner

Mettre en place la salle de classe

- Décorer la salle
(Professeur d'Arts Plastiques)
- Dresser les tables



La Directrice l'école maternelle

Simone Signoret
demande

aux élèves de 3^{ème} H.A.S de

1) LIRE UN CONTE

2) PREPARER ET SERVIR UN GOUTER
aux enfants de la section des « moyens »

3) REALISER ET REMETTRE aux parents
d'élèves UN DOCUMENT sur la composition
d'un goûter équilibré

LE JEUDI
27 JANVIER 2011

- à partir de 15 H -

Servir / Communiquer

- prendre contact
- adapter son langage
- situer sa place dans l'activité

5- LE BILAN

- Evaluer son travail
- Contrôler la satisfaction des deux maîtresses

4- DECOUVERTE PROFESSIONNELLE

Visite de :

- la cuisine centrale
 - la cuisine satellite de l'école S. Signoret
- Découverte d'un métier : Agent Polyvalent de Restauration

3- LE DOCUMENT

- Réaliser un document informatique pour les parents d'élèves
- Communiquer avec des adultes

Remettre en état

- La cuisine de l'atelier HAS :
→ décrire le fonctionnement de la centrale de nettoyage
→ entretenir les grilles d'évacuation
- Les salles de classe de l'école :
Débarasser, entretenir et ranger le matériel

Exemple de fiche de structuration d'un projet

(source : Académie d'Aix Marseille)

TITRE ou INTITULE DU PROJET	
Les restaurants du cœur	
Classe concernée	3 ^{ème} HAS 8 élèves
Durée totale	4 semaines
Emergence/origine du projet	Action dans l'établissement initiée par l'intervention de Mme Z. responsable de l'antenne locale des Restos du Cœur
Objectifs de l'action	Ouverture sur l'extérieur Sensibiliser les élèves à la réalité économique et aux problèmes de pauvreté rencontrés par certains dans notre société
Identification du besoin	Les restos du cœur manquent de produits frais et de produits d'hygiène pour bébé
Analyse du besoin	<p>Quoi ? Organiser la fabrication de cakes (30 pour 8 personnes) : fruits confits, pépites de chocolat, chocolat/noisette, noix de coco, au citron Participer à la création d'affiches S'engager dans une campagne citoyenne</p> <p>Quand ? Réalisation du ... au ... Livraison le... Presse et photographie le ...</p> <p>Où ? Cuisine pédagogique</p> <p>Pour qui ? Les 3^{ème} et ponctuellement un groupe de 4^{ème} Répartition des fabrications</p> <p>Comment ? Identifier les ustensiles et les matériels nécessaires Organiser son poste de travail Réaliser les pesées Respecter un protocole Appliquer les mesures d'hygiène, de sécurité Maîtriser la fabrication Connaître le groupe alimentaire de glucides Comprendre l'équilibre d'une journée alimentaire Découvrir le monde microbien Mettre en œuvre un lavage des mains correct</p> <p>Pourquoi ? Action de solidarité Action citoyenne</p> <p>Contraintes ? Filmer avec film alimentaire et conservation en froid positif jusqu'à livraison Coût et règles d'hygiène Règles de sécurité</p>
Conception	Collecter les recettes et faire un choix Campagne d'affichage pour informer de l'action Organiser la fabrication et la conservation Organiser la livraison
Réalisation	Rédiger les protocoles de fabrication
Bilan/évaluation	Enquête de satisfaction Evaluation des compétences du socle