

ministère  
éducation  
nationale



*Enseignement général et  
professionnel adapté*

---

*Documents ressource*

**Préparation à l'accès  
à une formation professionnelle**

*Champ professionnel  
Hygiène Alimentation Services*

*Juin 2009*

---

## Introduction générale

La circulaire d'orientations pédagogiques pour les enseignements généraux et professionnels adaptés dans le second degré précise qu'à partir de la classe de quatrième les élèves sont préparés à l'accès à une formation professionnelle en combinant :

- des activités pratiques organisées au sein des plateaux techniques des SEGPA en relation avec des champs professionnels ;
- des stages d'initiation et d'application en milieu professionnel ;
- des activités de découverte professionnelle visant à élargir le choix d'orientation au-delà des domaines couverts par les plateaux techniques de chaque SEGPA et de son réseau.

Un document ressource à destination des enseignants de SEGPA a été élaboré pour chacun des champs professionnels : « Habitat », « Hygiène-Alimentation – Services », « Espace rural et environnement », « Vente – Distribution – Magasinage », « Production industrielle ». Chaque document ressource précise pour un champ professionnel donné :

- les relations entre activités et métiers ;
- les formations qualifiantes de niveau V ;
- les activités professionnelles de référence ;
- la typologie des activités de formation en classes de 4<sup>ème</sup> et de 3<sup>ème</sup> ;
- l'organisation fonctionnelle d'un plateau technique.

Les équipes pédagogiques doivent accorder une attention particulière à l'élaboration d'une progression annuelle s'appuyant sur un projet collectif prenant en compte à la fois les projets émergents des élèves et les objectifs assignés aux enseignements en SEGPA. Cette progression peut être déclinée en une succession de séquences de durée variable réparties sur l'année scolaire. On entend par séquence un ensemble de séances organisées autour de thèmes fédérateurs des activités proposées aux élèves. Aussi, chaque document ressource sera accompagné progressivement d'exemples concrets de mise en œuvre élaborés par des équipes pédagogiques. Ces exemples ainsi que les documents ressource correspondants ne constituent en aucun cas des modèles mais ont pour seule ambition de refléter la richesse des réflexions et la diversité des productions.

Pour chaque champ professionnel, une ou plusieurs séquences pédagogiques seront mises à disposition au niveau académique.

# **Champ professionnel : Hygiène Alimentation Services**

## **SOMMAIRE**

### **1- Présentation du champ professionnel**

- Relations entre activités et métiers
- Formations qualifiantes

### **2- Activités professionnelles de référence**

### **3- Typologie des activités de formation en classes de 4<sup>ème</sup> et de 3<sup>ème</sup>**

### **4- Organisation fonctionnelle d'un plateau technique**

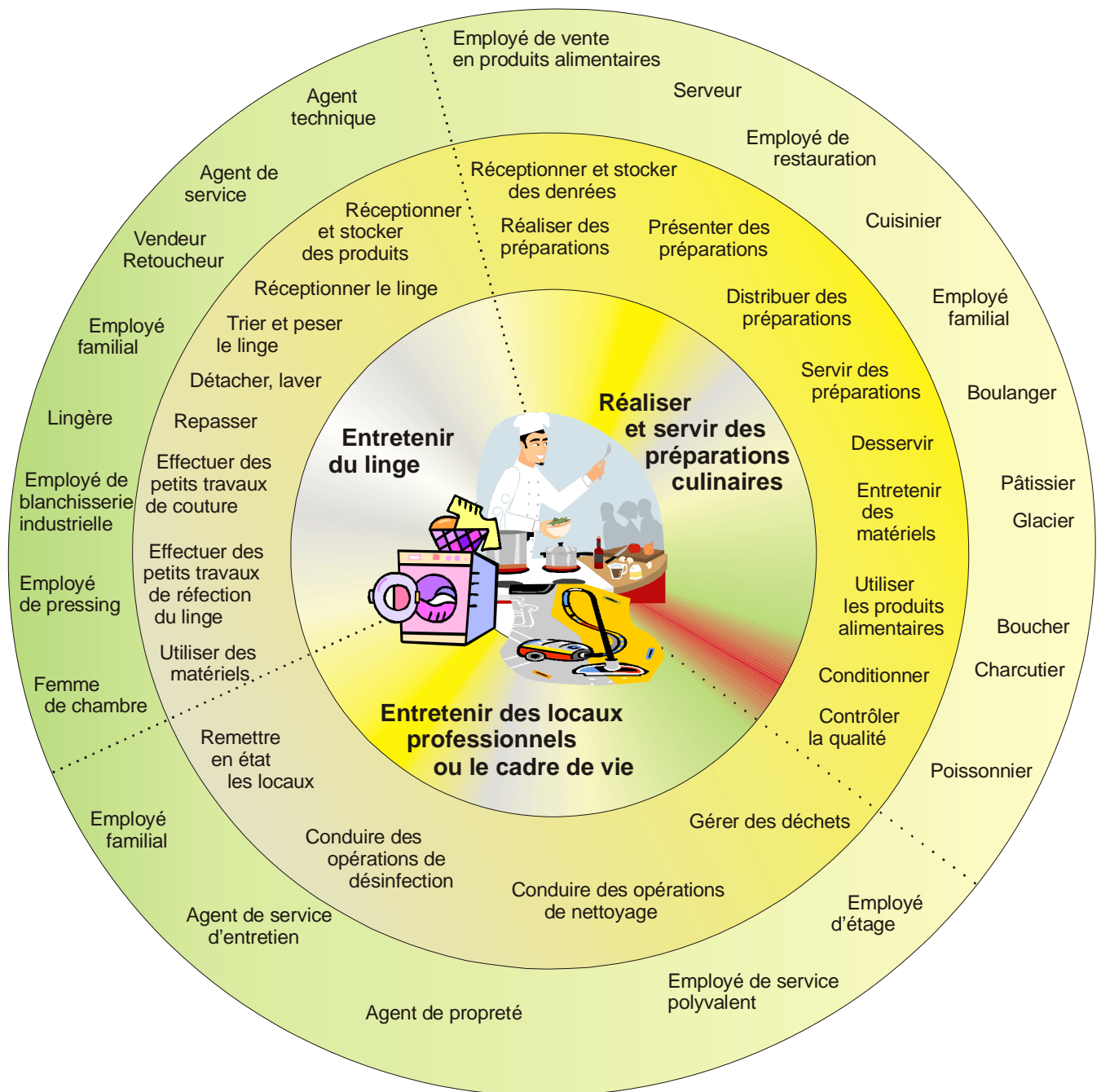
## Présentation du champ professionnel

Le champ professionnel « Hygiène – Alimentation – Services » couvre trois domaines d'activités :

- préparation 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,

Les trois domaines de ce champ professionnel permettent de préparer les élèves à l'entrée en formation qualifiante à des métiers offrant de multiples débouchés grâce à une grande diversité de diplômes de niveau V.

### • Les relations entre activités et métiers



- **Les formations qualifiantes**

CAP Assistant technique en milieu familial et collectif  
CAP Agent polyvalent de restauration  
CAP Maintenance et hygiène des locaux  
CAP Gestion des déchets et de la propreté urbaine

CAPA services en milieu rural

CAP Cuisine  
CAP Restaurant  
CAP des métiers de l'hôtellerie  
CAP Services hôteliers  
CAP Service en brasserie - café

CAP Métiers du pressing  
CAP Couture flou  
CAP Prêt à porter  
CAP Tapissier d'ameublement décoration  
CAP Tapissier d'ameublement siège

CAP Employé de vente

CAP Entretien des articles textiles en entreprise industrielle

## Activités professionnelles de référence

L'objectif en SEGPA ne vise pas à qualifier les élèves mais à les aider à construire un projet de formation en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes. Pour atteindre cet objectif il convient donc de leur permettre de découvrir des activités professionnelles de référence afin d'appréhender la réalité des métiers et de l'environnement économique et social.

Domaines	Activités de référence
<p align="center"><b>PRODUCTION CULINAIRE ET SERVICES</b> (Milieux familial, collectif et hôtelier)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits)</li> <li>▪ Réaliser des opérations de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer...)</li> <li>▪ Utiliser des produits de la 4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> gamme</li> <li>▪ Réaliser des techniques de conservation ou de stockage</li> <li>▪ Distribuer les préparations froides</li> <li>▪ Mettre le couvert</li> <li>▪ Servir les préparations et des collations</li> <li>▪ Desservir, laver et ranger le matériel</li> <li>▪ Contrôler la qualité des productions ou de service</li> </ul>
<p align="center"><b>ENTRETIEN DU LINGE</b> (Milieux familial, collectif et hôtelier)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Réceptionner, trier, peser le linge sale</li> <li>▪ Préparer et contrôler les matériels, le linge</li> <li>▪ Détacher à l'aide de produits autres que des solvants</li> <li>▪ Nettoyer au mouillé (mécaniquement ou manuellement)</li> <li>▪ Sécher</li> <li>▪ Repasser, plier</li> <li>▪ Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection</li> </ul>
<p align="center"><b>ENTRETIEN DES LOCAUX</b> (Milieux familial, collectif et hôtelier)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sélectionner les produits et les matériels disponibles et nécessaires à la réalisation de la tâche demandée</li> <li>▪ Conduire des opérations de nettoyage manuel</li> <li>▪ Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé</li> <li>▪ Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements</li> <li>▪ Conduire une désinfection des surfaces</li> <li>▪ Assurer la maintenance courante du matériel utilisé</li> <li>▪ Remettre en état de service le matériel et les locaux</li> <li>▪ Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel)</li> </ul>

# Typologie des activités de formation en classes de 4<sup>ème</sup> et de 3<sup>ème</sup>

## 1- Rechercher et analyser l'information

Exemples d'activités de formation	Exemples de mise en relation avec le socle commun
<p>Découvrir les secteurs professionnels liés au champ Hygiène alimentation services</p> <p>Rechercher les informations utiles à la réalisation du travail</p> <p>Identifier les métiers, emplois, entreprise du champ professionnel</p> <p>Décoder par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une étiquette</li> <li>- un pictogramme</li> <li>- un dosage</li> <li>- un code d'entretien</li> <li>- un mode opératoire simple</li> <li>- une recette</li> <li>- une fiche de sécurité</li> <li>- un plan</li> <li>- un schéma</li> <li>- ....</li> </ul> <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 :</p> <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une recette</li> <li>- un point de couture</li> <li>- un protocole d'entretien</li> <li>- ...</li> </ul>	<p><b>Pilier 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les principales règles d'orthographe</li> <li>- Etre capable d'utiliser un dictionnaire pour vérifier l'orthographe ou le sens des mots</li> <li>- Manifester sa compréhension de textes qu'ils soient documentaires ou techniques</li> <li>- Comprendre un énoncé, une consigne</li> </ul> <p><b>Pilier 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le désir de communiquer avec les étrangers dans leur langue</li> <li>- L'ouverture d'esprit et la compréhension d'autres façons de penser et d'agir</li> </ul> <p><b>Pilier 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se repérer dans l'espace/ utiliser un schéma, un plan</li> <li>- Maîtriser les principales unités de mesure et savoir les associer aux grandeurs correspondantes</li> <li>- Pratiquer une démarche scientifique : Observer, questionner, formuler une hypothèse et la valider, argumenter, modéliser de façon élémentaire</li> <li>- Enrichir son vocabulaire avec justesse et précision pour désigner des objets réels</li> </ul> <p><b>Pilier 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'informer, se documenter</li> <li>- Etre capable de raisonner avec logique et rigueur et donc savoir : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechercher l'information utile, l'analyser, la trier, la hiérarchiser, l'organiser</li> <li>• identifier un problème et mettre au point une démarche de résolution</li> <li>• Créer, produire, traiter, exploiter des données</li> <li>• Maîtriser la base des techniques de l'information et la communication</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Pilier 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître l'environnement économique : L'entreprise, les métiers de secteurs et de niveaux de qualification variés ainsi que les parcours de formation correspondant et les possibilités de s'y intégrer</li> <li>- Savoir respecter les consignes</li> <li>- Rechercher l'information utile, l'analyser</li> <li>- Mettre en relation les acquis des différentes disciplines et les mobiliser dans des situations variées</li> <li>- Identifier expliquer et rectifier une erreur</li> <li>- Savoir choisir un parcours de formation</li> <li>- Curiosité et créativité</li> <li>- Motivation et détermination dans la réalisation d'objectifs</li> </ul>

## 2- Organiser

Exemples d'activités de formation	Exemples de mise en relation avec le socle commun
<p>Choisir le matériel et les produits adaptés aux tâches à réaliser</p> <p>Respecter la tenue professionnelle adaptée au poste</p> <p>Se repérer dans une procédure, un mode opératoire</p> <p>Respecter une procédure, un mode opératoire</p> <p>Organiser le poste de travail en respectant les consignes et les règles de sécurité</p> <p>Situer les opérations dans les différentes zones de travail à l'aide d'un plan d'une cuisine, d'une légumerie...</p> <p>Identifier et utiliser les équipements individuels de protection</p>	<p><b><u>Pilier 1</u></b></p> <p>Comprendre un énoncé, une consigne</p> <p><b><u>Pilier 3</u></b></p> <p>Utiliser les techniques et les technologies pour surmonter des obstacles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour ce qui concerne les nombres et le calcul : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les nombres décimaux, les fractions</li> <li>- Les quatre opérations et leur sens</li> <li>- Les techniques élémentaires du calcul mental</li> </ul> </li> <li>• Pour ce qui concerne l'organisation et la gestion de données et les fonctions : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La proportionnalité : le produit en croix, la règle de 3</li> <li>- Les représentations usuelles : les tableaux</li> </ul> </li> <li>• En géométrie : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les propriétés géométriques élémentaires des figures planes et des solides suivants : carré, rectangle, losange, parallélogramme, triangle, cercle, cube, parallélépipédique rectangle, cylindre, sphère</li> <li>- Les notions de parallèle, perpendiculaire</li> </ul> </li> <li>• Pour ce qui concerne les grandeurs et les mesures : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les principales grandeurs (unités de mesure, formules, calculs et conversions) : longueur, aire, contenance, volume, masse</li> <li>- Les mesures à l'aide d'instruments, en prenant en compte l'incertitude liée au mesurage</li> </ul> </li> </ul> <p><b><u>Pilier 5</u></b></p> <p>Se situer dans l'espace, dans un lieu ou un ensemble géographique, en utilisant des cartes à différentes échelles</p> <p><b><u>Pilier 6</u></b></p> <p>Respecter les règles de sécurité</p> <p>Accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe</p> <p><b><u>Pilier 7</u></b></p> <p>Déterminer les tâches à accomplir, établir des priorités</p> <p>Définir une démarche adaptée au projet</p> <p>Trouver et contacter des partenaires, consulter des personnes-ressources</p> <p>Prendre des décisions</p> <p>Prendre l'avis des autres, échanger, informer, organiser une réunion, représenter le groupe</p> <p>Déterminer les tâches à accomplir, établir des priorités</p>



### 3- Réaliser

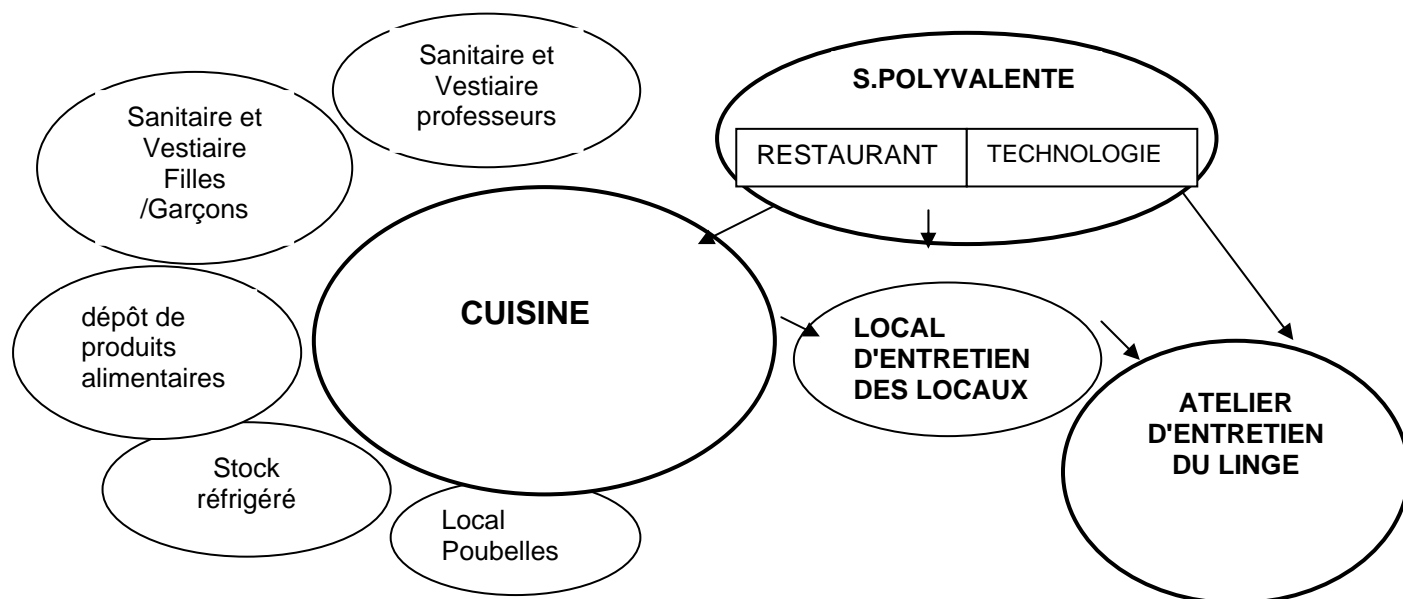
Exemples d'activités de formation	Exemples de mise en relation avec le socle commun
<p>Réceptionner et stocker des denrées et des produits</p> <p>Réaliser des préparations culinaires simples chaudes ou froides</p> <p>Présenter des préparations</p> <p>Distribuer des préparations</p> <p>Servir des repas, des collations</p> <p>Entretien des matériels</p> <p>Utiliser les produits alimentaires</p> <p>Conditionner les plats</p> <p>Conduire des opérations de nettoyage</p> <p>Conduire des opérations de désinfection</p> <p>Gérer les déchets</p> <p>Remettre en état les locaux</p> <p>Utiliser des matériels spécifiques</p> <p>Entretien des matériels</p> <p>Effectuer des petits travaux de couture</p> <p>Réceptionner, trier et peser du linge</p> <p>Laver, sécher du linge</p> <p>Détacher du linge</p> <p>Repasser, plier, emballer du linge</p> <p>Respecter les procédures en vigueur en matière d'hygiène</p> <p>Identifier et respecter les circuits</p>	<p><b><u>Pilier1</u></b></p> <p>S'exprimer à l'oral Il s'agit de savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'adresser à un public, dans une situation de service de repas par exemple</li> <li>- Prendre part à un dialogue : prendre en compte les propos d'autrui, faire valoir son propre point de vue</li> </ul> <p>Rendre compte d'un travail individuel ou collectif (exposés, expériences...)</p> <p><b><u>Pilier3</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler la vraisemblance d'un résultat</li> <li>- Se repérer dans l'espace : utiliser une carte, un plan, un schéma</li> <li>- Faire preuve de rigueur et de précision (Exemple : lors de pesées)</li> <li>- Savoir que l'énergie, perceptible dans le mouvement, peut revêtir des formes différentes et se transformer de l'une et à l'autre</li> <li>- Connaître l'énergie électrique et son importance, connaître les ressources en énergie fossile et les énergies renouvelables (Connaissances associées, en lien avec la PSE ou SVT)</li> <li>- Développer des habiletés manuelles, être familiarisé avec certains gestes techniques</li> </ul> <p>Attitudes fortement mobilisées : l'observation des règles élémentaires de sécurité et le sens de l'observation</p> <p><b><u>Pilier 4</u></b></p> <p>Le développement du goût pour la recherche et les échanges d'informations à des fins éducatives doit s'accompagner d'une attitude réfléchie et critique Exemple : Le choix d'une recette par rapport à une autre en utilisant l'outil informatique</p> <p><b><u>Pilier 5</u></b></p> <p>Lecture de tableaux à double entrée, de pictogrammes... situer dans le temps les événements, les œuvres littéraires ou artistiques, les découvertes scientifiques ou techniques étudiés et de les mettre en relation avec des faits historiques ou culturels utiles à leur compréhension (exemples en HAS : le lien entre la découverte des micro-organismes et les règles d'hygiène...)</p> <p><b><u>Pilier 7</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'appuyer sur des méthodes de travail</li> <li>- Organiser son temps et planifier le travail</li> <li>- Savoir respecter les consignes</li> <li>- Identifier expliquer et rectifier une erreur</li> <li>- Savoir s'auto évaluer</li> <li>- Prendre des décisions, s'engager et prendre des risques en conséquence</li> <li>- Déterminer les tâches à accomplir, organiser</li> <li>- Curiosité et créativité</li> <li>- Motivation et détermination dans la réalisation d'objectifs</li> </ul>

#### 4- Communiquer et rendre compte

Exemples d'activités de formation	Exemples de mise en relation avec le socle commun
<p>Assurer les relations avec le client ou l'utilisateur (Accueillir, prendre congé, informer, prendre une commande ou une réservation, décrire le menu proposé, réceptionner du linge...)</p> <p>Participer à l'image de marque d'une entreprise ou d'une collectivité</p> <p>Produire et transmettre un message écrit oral et télématique</p> <p>Rendre compte d'une activité : exemple recherche de formation</p> <p>Se situer dans une entreprise</p> <p>Repérer sa fonction sur un organigramme</p> <p>Travailler en équipe</p> <p>Adopter une attitude citoyenne</p> <p>Prendre des initiatives</p> <p>Réagir face à un événement imprévu</p>	<p><b>Pilier 1</b> Ouverture à la communication, au dialogue Connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un vocabulaire juste et précis pour désigner des objets réels</li> <li>• le sens propre et le sens figuré d'une expression</li> <li>• le niveau de langue auquel un mot donné appartient</li> <li>• des mots de signification voisine ou contraire</li> </ul> <p>S'adresser à un public, dans une situation de service par exemple Prendre part à un dialogue : prendre en compte les propos d'autrui, faire valoir son propre point de vue Rendre compte d'un travail individuel ou collectif (exposés, expériences)</p> <p>Développer le goût pour l'enrichissement du vocabulaire</p> <p><b>Pilier 2</b> Le désir de communiquer avec les étrangers dans leur langue</p> <p><b>Pilier 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se repérer dans l'espace : utiliser une carte, un plan, un schéma</li> <li>- Etre capable de se rendre à un lieu de stage (stage en entreprise, stage en réseau) en utilisant un plan de ville...</li> </ul> <p><b>Pilier 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- B2I</li> </ul> <p><b>Pilier 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les règles de la vie collective</li> <li>- Savoir ce qui est interdit et ce qui est permis</li> <li>- Connaître la distinction entre sphères professionnelle, publique et privée</li> <li>- Etre éduqué la santé (ergonomie) et à la sécurité</li> <li>- Connaître les gestes de premiers secours</li> <li>- Communiquer, travailler en équipe, savoir écouter, faire valoir son point de vue, accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe.</li> <li>- Respecter les règles de sécurité</li> <li>- Le respect de soi et des autres</li> <li>- Conscience de la contribution nécessaire de chacun à la collectivité.</li> <li>- Sens de la responsabilité par rapport aux autres</li> <li>- Nécessité de solidarité, prise en compte des besoins des personnes en difficultés.</li> <li>- Conscience de ses droits et devoirs</li> </ul> <p><b>Pilier 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les processus d'apprentissage, ses propres points forts et ses faiblesses</li> <li>- Connaître l'environnement économique :             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'entreprise</li> <li>▪ Les métiers de secteurs et de niveaux de qualification variés ainsi que les parcours de formation correspondant et les possibilités de s'y intégrer</li> </ul> </li> <li>- Mettre en relation les acquis des différentes disciplines et les mobiliser dans des situations variées</li> <li>- Exploiter ses facultés intellectuelles et physiques.</li> <li>- Prendre conscience de la nécessité de s'impliquer, rechercher des occasions d'apprendre</li> <li>- Acquérir une ouverture d'esprit aux différents secteurs professionnels et prendre conscience de leur égale dignité</li> <li>- Trouver et contacter des partenaires, consulter des personnes-ressources.</li> </ul> <p>Prendre l'avis des autres, échanger, informer, organiser une réunion, représenter le groupe</p>

## Exemple d'organisation fonctionnelle envisageable pour un plateau technique « HAS »

Les locaux seront implantés de manière à respecter le principe de la marche en avant (c'est à dire du non croisement des circuits propres et des circuits sales)



Les locaux du champ « Hygiène Alimentation Services » comprennent :

- Une salle polyvalente comportant deux zones :
  - Une salle de technologie permettant le lancement de cours et des activités aptes à développer des compétences de communication.
  - Une salle permettant le service de préparations culinaires.
- Un laboratoire de préparation culinaire avec :
  - Une cuisine de petite collectivité et une partie familiale citée dans les activités de référence
  - Un vestiaire avec sanitaire pour les filles et un pour les garçons
  - Un vestiaire avec sanitaire pour le professeur
  - Une zone de stockage comportant :
    - un stockage de denrées alimentaires
    - un stockage réfrigéré
  - Un local poubelle
- Un local de stockage des matériels et produits d'entretien des locaux
- Un atelier d'entretien du linge