



MISE EN ŒUVRE DE LA LIAISON SEGPA – CAP

Des compétences aux équipements

Proposition d'une méthodologie pour un équipement efficient nécessaire à la
préprofessionnalisation des apprenants

Pour le collège des IEN ET
O. JOANNES-ELISABETH IEN ET SBSSA

Introduction

L'organisation des SEGPA de l'académie tient compte des effectifs et de la RH des PLC, des PLP et de la répartition efficiente des champs disciplinaires en fonction de la réalité du territoire (nécessité de professionnels) et des LP (voies d'orientation pot SEGPA). Ce dossier coordonné par Mme LA DAASEN peut être complété par une méthodologie proposée par le collège des IEN ET en vue d'optimiser les investissements en équipement au regard de la mise en réseau des SEGPA. *(certains documents devront être mis à jour en fonction des effectifs)*

1. Objectifs :

- Faire le point sur les pratiques pédagogiques.
- Proposer une stratégie pédagogique pour l'enseignement de pré professionnalisation.
- Avoir un regard sur les ressources humaines et matérielles.
- Assurer la formation des enseignants des filières HAS.
- Mettre en œuvre les réseaux et liaison SEGPA-CAP
- Optimisation des plateaux techniques

2. Méthodologie :

- Entretiens : directeurs de SEGPA, enseignants,
- Visites des plateaux techniques et des classes,
- Enquêtes : équipements, projets
- Mise en œuvre réseau SEGPA-CAP / SEGPA - SEGPA

2. L'enseignement en HAS. (voir doc mdvx)

À partir de la classe de quatrième, les élèves, par ce champ professionnel découvrent diverses professions en lien avec 3 domaines d'activités : la préparation/la distribution et vente de produits culinaires, l'entretien des locaux et des équipements, l'entretien du linge et des équipements. Les apprenants sont préparés pour accéder à la formation professionnelle en combinant :

- des stages d'initiation et d'application en milieu professionnel ;
- des activités de découverte professionnelle visant à élargir le choix d'orientation.
- des activités pratiques, organisées au sein des plateaux techniques de leur établissement
- l'articulation entre les compétences acquises dans l'établissement scolaire, les langages techniques et les pratiques du monde professionnel ;
- l'élaboration progressive du projet d'orientation de l'élève

Les trois domaines de ce champ professionnel permettent de préparer les élèves à l'entrée en formation qualifiante de niveau V.

Ces activités s'exercent dans les secteurs suivants :

- services de restauration collective et commerciale
- blanchisserie, pressing
- vente retouche
- distribution commerciale
- services techniques de structures collectives
- alimentation

3. Identification des réseaux possibles (voir doc XIs)

1. Exemple de mise en liaison SEGPA CAP : METHODOLOGIE pour le champ HAS

a) Le guide de compétences du champ HAS

CAPACITES	COMPETENCES	EXEMPLES D'ACTIVITES	INDICATEURS D'EVALUATION
S'INFORMER	1.1 Rechercher une information	<i>Consulter des documents à partir de catalogues, de données informatiques ou audiovisuelles</i>	Les informations sont correctement repérées
	1.2 Décoder une information	<i>Lire une fiche technique, une étiquette, un bon d'économat, de commande, un planning de travail, une recette</i>	Les documents techniques simples : code, symboles, pictogrammes sont interprétés de manière adaptée
	1.3 Sélectionner une information	<i>Choisir une tâche en fonction des besoins, repérer des éléments indispensables au traitement d'un document (plan des locaux, protocoles, gamme opératoire...)</i>	
ORGANISER	2.1 Gérer un poste de travail 2.2 Ranger un poste de travail 2.3 Ordonnancer en tenant compte des règles d'hygiène et sécurité	Identifier les circuits en respectant le sens de circulation et les zones d'activités. Préparer des espaces de travail Sortir le matériel nécessaire à une tâche, Organiser un poste de travail, de lavage de la vaisselle, de lavage des denrées Vérifier la propreté de la vaisselle de service Nettoyer, désinfecter un poste de travail	Un poste de travail simple est organisé seul Le petit matériel nécessaire à une tâche est identifié seul L'ordre d'une gamme opératoire, les consignes de sécurité et d'hygiène sont respectés avant, pendant et à la fin du travail Le bon d'économat est rédigé avec aide

EALISER	3.1	Approvisionner et stocker des denrées	Exécuter un mode opératoire Peser, mesurer des denrées nécessaires à la réalisation Réaliser un inventaire simple Entretien des zones de stockage Réceptionner des denrées Contrôler les quantités et la qualité des denrées Entreposer dans les zones appropriées Eliminer des déchets et emballages	Les aires de stockage sont respectées Le contrôle des denrées (DLC, aspect des produits surgelés) est réalisé réglementairement Les circuits sont respectés au cours du travail Les anomalies sont signalées oralement
	3.2	Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires (préparations simples)	Réaliser des opérations préliminaires simples : Eplucher, laver, tailler à la main ou en machine des fruits et des légumes, Utiliser des produits semi-élaborés : sauces, crèmes Réaliser des cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, frire, sauter, des légumes, poissons, viandes Réaliser des techniques de pâtisserie : pâte brisée, pâte levée à la levure chimique, au blanc d'œuf Réaliser des sauces de base : sauce à base de roux, vinaigrette	L'épluchage, l'essorage et le taillage des légumes et fruits sont réalisés en respectant les consignes données Les protocoles et fiches techniques sont respectés Le matériel adapté à la tâche (marmite, four ...) est utilisé dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène Le résultat est conforme à la demande
	3.3	Mettre en œuvre des techniques de distribution et/ou de service	Conditionner des préparations Dresser des plats : portion individuelle, ou multi-portions Installer et aménager des espaces de distribution (réalisation d'éléments décoratifs) Approvisionner les banques de distribution (éventuellement)	La présentation est propre et soignée Le choix du conditionnement est adapté à la demande
	3.4	Mettre en œuvre des techniques d'entretien :	Servir le client (plat sur table, à l'assiette.....)	La présentation des préparations est esthétique Les décorations sont adaptées L'approvisionnement des banques de distribution se fait selon les besoins Les règles simples de service sont respectées au cours du travail Les règles d'hygiène et de sécurité sont mises en application
	3.4.1	du linge	Réceptionner, trier un lot de linge Laver, désinfecter manuellement ou mécaniquement du linge Conduire un séchage Préparer du linge en vue du repassage Repasser à la main ou en machine et plier du linge : linge plat, blouse (éventuellement)	Les circuits sont respectés Le choix et l'utilisation du matériel correspondent à la tâche demandée
	3.4.2	des locaux et des équipements	Réaliser de travaux de couture à la main : de réfection à la main, ourlet, broderie, pose de boutons.... Réaliser des travaux de couture simple à la machine : ourlets, assemblage...	Le dosage des produits est réalisé conformément aux recommandations du fabricant Les protocoles sont respectés Les appareils sont utilisés dans le respect des règles de sécurité et d'ergonomie
	3.4.3	de la vaisselle	Dépoussiérer manuellement des sols et mobilier Laver manuellement des sols et des surfaces Laver à la monobrosse (éventuellement) Dépoussiérer par aspiration Désinfecter des surfaces, locaux (sanitaires) et des équipements Rénover des objets métalliques	Le choix et l'utilisation des matériels et des produits sont adaptés à la tâche Les surfaces entretenues sont exemptes de salissures et de taches Les protocoles sont respectés Le local entretenu et le matériel sont remis en état après la tâche
			Laver manuellement de la vaisselle et de la batterie Utiliser le lave-vaisselle (éventuellement)	Les équipements de protection individuelle sont portés au cours du travail Le tri de la vaisselle est réalisé selon le protocole donné
				Le chargement du lave-vaisselle est adapté au type de vaisselle
				La vaisselle et la batterie sont propres, séchées et rangées selon les consignes d'organisation définies

APPRECIER	4.1 Participer à la qualité des prestations et des réalisations	Vérifier le goût des préparations Vérifier l'état de propreté des locaux, de la vaisselle Vérifier de l'esthétique Vérifier les quantités (grammages, portion ...)	Les écarts entre le résultat attendu et le travail réalisé sont indiqués
COMMUNIQUER	5.1 S'intégrer dans une équipe 5.2 Accueillir le client 5.3 Transmettre des informations	Participer au travail d'équipe Prendre contact avec le client Informé le client Prendre la commande Réaliser une affiche Compléter des documents : bon de commande, bon d'économat	Le comportement est adapté à la spécificité de l'équipe Les limites de fonctions et de la hiérarchie sont respectées La tenue et langage sont corrects Les informations données sont claires La transcription de la commande est adaptée à la demande du client L'expression et l'orthographe sont correctes L'écriture est lisible Les destinataires d'un message sont bien identifiés

b) Savoirs technologiques associés à dispenser

Ils sont en relation avec les différents projets techniques développés

S1 - <u>L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL</u>	S2- <u>LES APPAREILS ET LES OUTILS</u>	S3 – <u>LA MATIERE D'ŒUVRE</u>	S4 – <u>LES PROCEDES</u>	S5 - <u>LA SECURITE – L'HYGIENE – L'ERGONOMIE – LA PROTECTION</u>
1. Implantation et aménagement des locaux : différentes zones des secteurs production et entretien, réglementation relative à l'installation des locaux des secteurs professionnels concernés	<i>Identification des différentes parties,</i> <i>Présentation de leurs fonctions,</i> <i>Enoncé des consignes d'utilisation et de sécurité</i> 1. Appareils et matériel d'entretien :	1. Produits alimentaires - Formes de commercialisation des produits alimentaires (frais, surgelés, appertisés, déshydratés, semi élaborés) - Etiquetage des produits alimentaires : mentions obligatoires - Constituants alimentaires : définition des principaux constituants et rôle essentiel dans	<i>Enoncé des produits et matériel à utiliser.</i> <i>Indication de la gamme opératoire pour :</i> 1. Les techniques de préparation culinaire - Epluchage, lavage, taillage à la main ou en machine - Réalisation des cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, frire, sauter	1. Le monde microbien - Classification de micro-organismes : caractéristiques morphologiques, - Conditions de vie des micro-organismes : importance de la composition du milieu, effet de l'air, de l'humidité, de la température, types

2. Connaissance de l'entreprise : différents types 3. Fonction des différents personnels 4. Relation avec la clientèle : principe de la communication	• Petit matériel d'entretien : gazes, lavettes..... • Matériel de dépoussiérage manuel et mécanique simple : balai trapèze, balai à franges, aspirateur à poussière • Matériel d'entretien des sols : chariot de lavage, chariot de ménage • Matériel d'entretien des vitres : mouilleur, raclette, manche télescopique • Matériel d'entretien du linge : poste de repassage, fer à repasser • Matériel d'entretien de la vaisselle 2. Appareils et matériel de production et de distribution • Balance, verre mesureur • Eplucheuse, coupe légumes,	l'organisme • Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires lors des traitements (formation de l'empois, caramélisation, émulsion, coagulation, solubilité) 2. Matériaux • Acier inoxydable, verre, céramique, revêtement plastique, peinture : principales propriétés en vue de leur entretien • Textiles : principales qualités, lecture des étiquettes, décodage des codes d'entretien 3. Produits d'entretien • Etude des familles de produits : détergents, désinfectants, détartrants, dégraissants, détergents désinfectants • Mode d'action • Dosage • Règles d'utilisation 4. Les salissures • Classification : salissure adhérente, et non adhérentes, salissures naturelles, minérales.... • Procédés d'élimination : physique, chimique et bio nettoyage	• Réalisation des techniques de pâtisserie : pâte brisée, pâte levée à la levure chimique, au blanc d'œuf • Réalisation des sauces de base : sauce à base de roux, vinaigrette • Conditionnement des préparations 2. Les techniques d'entretien • Réception, tri d'un lot de linge • Lavage du linge • Séchage • Repassage à la main et pliage du linge (linge plat, blouse) • Réalisation de travaux de réfection à la main ou en machine • Plans de nettoyage des locaux : fréquence et mode opératoire • Dépoussiérage manuel des sols et mobilier • Lavage manuel des sols et des surfaces • Lavage à la monobrosse • Dépoussiérage par aspiration • Désinfection des surfaces, locaux (sanitaires) et des équipements • Rénovation des objets métalliques • Lavage manuel de la vaisselle et de la batterie • Lavage au lave-vaisselle 3. Les techniques de distribution • Les modes de distribution au self, à table	respiratoires • Mode de transmission : air, eau, contact • Nature et origine des bio contaminations : risque de contamination, intoxications alimentaires 2. Prévention • Hygiène du personnel : tenue professionnelle (éléments et justifications), lavage des mains (étapes, justification de l'équipement d'un poste de lavage), vaccination • Hygiène des surfaces et des locaux : définition du lavage et de la désinfection, différentes méthodes de désinfection • Hygiène des denrées et préparations : températures de conservation (réfrigération, surgélation, congélation, décongélation, refroidissement rapide, maintien en température), règles d'hygiène lors des manipulations, décontamination des végétaux 3. Sécurité alimentaire • Réglementation relative à production, conservation, distribution des préparations • Lutte contre les
---	--	--	--	---

				animaux nuisibles • Portion échantillon 4. Protection collective et individuelle • Différents moyens utilisés dans le secteur (arrêts d'urgence, chaussures de sécurité, dispositifs de verrouillage, protecteur) 5. Risques dans le secteur professionnel • Identification dans une situation donnée (effets sur l'organisme) et prévention : risques de chutes et glissades, brûlure, coupure, risque électrique, incendie, risque lié à la manutention • Conduite à tenir en cas d'accident : protéger et alerter
--	--	--	--	--

c) METHODOLOGIE :

- Mettre à plat du référentiel, avec les enseignants de SEGPA, Le tableau synoptique obtenu permettra de (voir ci-dessous):
- dégager les situations professionnelles facilitant l'interdisciplinarité,
- d'identifier les compétences à acquérir ou à développer.
- Faciliter la mise en œuvre des contextes
- Faire le lien avec les compétences du socle commun et celles permettant l'acquisition du CFEG.
- Faciliter la démarche pédagogique de projet.
- Faciliter la démarche de projet inter EPLE

Dans l'exemple ci-dessous on peut :

- dégager des contextes disciplinaires qui permettront de faciliter l'enseignement pré professionnalisant
- mettre en évidence des projets disciplinaires.

S1 - L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL		S2- LES APPAREILS ET LES OUTILS		S3 – LA MATIERE D'ŒUVRE		S4 – LES PROCEDES		S5 - LA SECURITE – L'HYGIENE – L'ERGONOMIE – LA PROTECTION		CONTEX TES
Le monde professionnel Implantation et aménagement des locaux : différentes zones des secteurs production et entretien, réglementation relative à l'installation des locaux des secteurs professionnels concernés	C21	Appareils et matériel d'entretien : Matériel de dépoussiérage manuel et mécanique simple : balai trapèze, balai à franges, aspirateur à poussière	C13	Produits d'entretien Etude des familles de produits : détergents, désinfectants, détartrants, dégraissants, détergents désinfectants Mode d'action, Dosage, Règles d'utilisation.	C11 C12 C13	Les techniques d'entretien Dépoussiérage manuel des sols et mobilier Dépoussiérage par aspiration Plans de nettoyage des locaux : fréquence et mode opératoire	C13	Le monde microbien Conditions de vie des micro-organismes : importance de la composition du milieu, effet de l'air, Mode de transmission : air,		ENTREPRISE DE NETTOYAGE ET DE DEPOUSSIEREMENT
				Matériaux Acier inoxydable, verre, céramique, revêtement plastique, peinture : principales propriétés en vue de leur entretien	C13	Matériaux Acier inoxydable, verre, céramique, revêtement plastique, peinture : principales propriétés en vue de leur entretien Les techniques d'entretien Rénovation des objets métalliques Lavage manuel de la vaisselle et de la batterie Lavage au lave-vaisselle.				
Le monde professionnel Fonction des différents personnels	C53	Appareils et matériel de production et de distribution Balance, verre mesureur Eplucheuse, coupe légumes,	C13	Produits alimentaires Formes de commercialisation des produits alimentaires (frais, surgelés, appertisés, déshydratés, semi élaborés).	C13	Les techniques de préparation culinaire Epluchage, lavage, taillage à la main ou en machine Réalisation des cuissons : à l'eau, à la vapeur, au four, frire, sauter	C13 C21 C22 C31	Prévention Hygiène des denrées et préparations : températures de conservation (réfrigération, surgélation, congélation, décongélation, refroidissement rapide, maintien en température), hygiène Règles d'hygiène lors des manipulations, décontamination des végétaux. Le monde microbien	C23	ENTREPRISE DE PRODUCTION CULINAIRE (2 à 3 thèmes possibles)
				Produits alimentaires Etiquetage des produits alimentaires : mentions obligatoires.		Les techniques de préparation culinaire Réalisation des techniques de pâtisserie : pâte brisée, pâte levée à la levure chimique, au blanc d'œuf				
				Produits alimentaires Constituants alimentaires : définition des principaux constituants et rôle essentiel						

			dans l'organisme. Produits alimentaires Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires lors des traitements (formation de l'empois, caramélisation, émulsion, coagulation, solubilité)	Les techniques de préparation culinaire Réalisation des sauces de base : sauce à base de roux, vinaigrette ... Les techniques de préparation culinaire Conditionnement des préparations		Nature et origine des bio contaminations : risque de contamination, intoxications alimentaires		
Le monde professionnel Relation avec la clientèle : principe de la communication	C41	Appareils et matériel d'entretien : Matériel d'entretien du linge : poste de repassage, fer à repasser Matériel d'entretien de la vaisselle	Matériaux Textiles : principales qualités, lecture des étiquettes, décodage des codes d'entretien	C13	Les techniques d'entretien Réception, tri d'un lot de linge Lavage du linge Séchage Repassage à la main et pliage du linge (linge plat, blouse) Réalisation de travaux de réfection à la main ou en machine	C21 C22 C23	Le monde microbien Classification de micro-organismes : caractéristiques morphologiques, Prévention Hygiène du personnel : tenue professionnelle (éléments et justifications), lavage des mains (étapes, justification de l'équipement d'un poste de lavage), vaccination.	ENTREPRISE D' ENTRETIEN DU LINGE

Le monde professionnel Connaissance de l'entreprise : différents types.	Appareils et matériel d'entretien : Petit matériel d'entretien : gazes, lavettes..... Matériel d'entretien des sols : chariot de lavage, chariot de ménage Matériel d'entretien des vitres : mouilleur, raclette, manche télescopique	Les salissures Classification : salissure adhérentes, et non adhérentes, salissures naturelles, minérales..... Procédés d'élimination : physique, chimique et bio nettoyage	Les techniques d'entretien Lavage manuel des sols et des surfaces Lavage à la monobrosse Désinfection des surfaces, locaux (sanitaires) et des équipements	Le monde microbien Conditions de vie des micro-organismes effet, de l'humidité, de la température, types respiratoires Mode de transmission : eau, contact Prévention Hygiène des surfaces et des locaux : définition du lavage et de la désinfection, différentes méthodes de désinfection Protection collective et individuelle Différents moyens utilisés dans le secteur (arrêts d'urgence, chaussures de sécurité, dispositifs de verrouillage, protecteur).	LES SALISSURES			
Plusieurs thèmes peuvent être traités au niveau des savoirs associés. Les différentes combinaisons de ces thèmes permettent des contextes divers.						Les techniques de préparation culinaire Réalisation des sauces de base : sauce à base de roux, vinaigrette Les techniques de préparation culinaire Réalisation des techniques de pâtisserie : pâte brisée, pâte levée à la levure chimique, au blanc d'œuf Les techniques de préparation culinaire Conditionnement des préparations Les techniques de distribution Les modes de distribution au self, à table C32 C33	Sécurité alimentaire Réglementation relative à production, conservation, distribution des préparations Lutte contre les animaux nuisibles Portion échantillon <u>Risques dans le secteur professionnel</u> Identification dans une situation donnée (effets sur l'organisme) et prévention : risques de chutes et glissades, brûlure, coupure, risque électrique, incendie, risque lié à la manutention Conduite à tenir en cas d'accident : protéger et alerter C51	QUELQUES PRATIQUES CULINAIRES (MISE EN PLACE DE PROJETS SCOLAIRES)

4. Spécificité du champs professionnels en SEGPA (ex : champ HAS.)

On distingue :

➤ **Les pôles d'activités pédagogiques** de ce champ :

	HYGIENE Entretien des locaux et des équipements	ALIMENTATION Préparation et/ou distribution et /ou vente de produits culinaires	SERVICES Entretien du linge, travaux simples de couture
CHAMP PROFESSIONNEL H.A. S	<u>Milieu familial, collectif et hôtelier</u> -sélectionner les produits et les matériels nécessaires à la réalisation de tâches -conduire des opérations de nettoyage manuel -conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé -assurer l'entretien et la remise en état de locaux de matériel et d'équipement -conduire une désinfection de surfaces -assurer la maintenance courante du matériel utilisé -contrôler la qualité de la prestation (visuel)...	<u>Milieu familial, collectif et hôtelier</u> -réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, ...) -réaliser des opérations de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer,) -réaliser des opérations complexes de cuisine (préparations salées et sucrées, cuisson...) -utiliser des produits de la 4°, 5°, 6° gamme -réaliser des techniques de conservation et de stockage -distribuer et servir des préparations -desservir, entretenir et ranger le matériel -contrôler la qualité d'une tâche ;	<u>Milieu familial, collectif et hôtelier</u> -réceptionner, trier, peser le linge sale -détacher à l'aide de produits autres que des solvants -mener des opérations de lavage manuelles et mécaniques -mener des opérations de séchage -mener des opérations de repassage -plier le linge -effectuer des travaux courants de couture Ou de réfection -assurer la maintenance courante des matériels -contrôler une tâche.

- 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

➤ **Les locaux** nécessaires au déroulement des activités :

- Une salle polyvalente (réservée au lancement de cours et/ou au service des préparations culinaires)
- Une zone de préparation culinaire comprenant :
 - Une cuisine de petite collectivité et une partie familiale,
 - Un vestiaire sanitaire pour filles et un pour garçon
 - Un vestiaire sanitaire pour professeur

- Une petite zone de stockage de denrées alimentaires (conserves et produits réfrigérés)
- Un petit local poubelle
- Un local d'entretien des locaux
- Un petit atelier d'entretien du linge

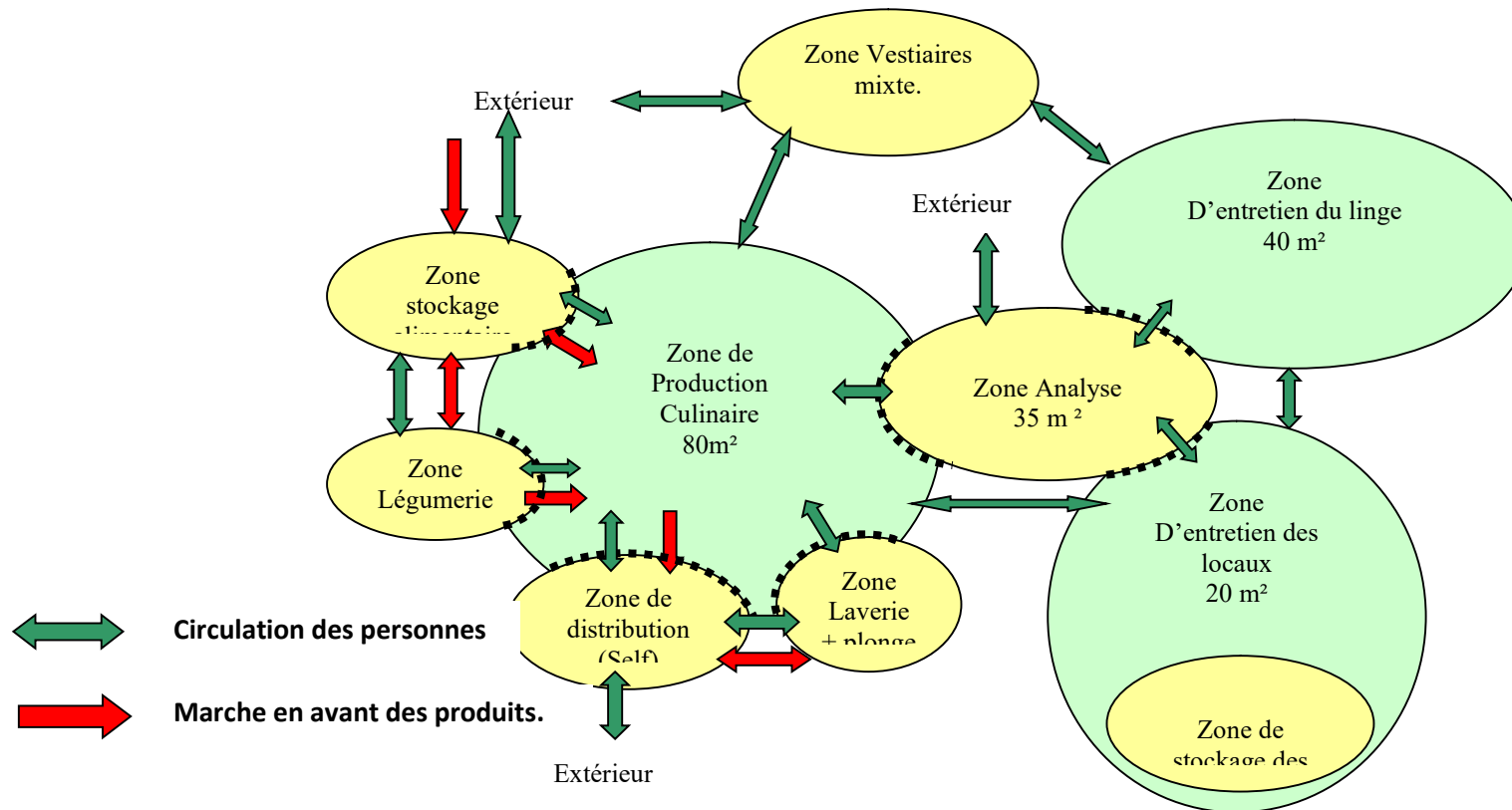
5. Synthèse du schéma fonctionnel pour l'organisation pédagogique des ateliers du champ HAS et préconisations

1. Synthèse guide d'équipement :

**1 Les superficies proposées sont les dimensions optimales à adapter en fonction de l'existant.*

En fonction de l'existant l'alimentation en air comprimé peut être assurée par un compresseur mobile.

Le travail en champ professionnel implique le regroupement de toutes les activités du champ dans un même lieu divisé en plusieurs secteurs d'activité.



Continuité visuelle : l'enseignant doit pouvoir surveiller un élève ou un groupe d'élève quel que soit l'endroit où ceux-ci se trouvent dans l'atelier

a) Description des zones, état des lieux et préconisations

<i>Zone</i>	<i>Superficie en m² *1</i>	<i>Effectif</i>	<i>Equipement par zone</i>	<i>Energie</i>	<i>Contrainte et Observation</i>	<i>Etat des lieux</i>	<i>Mise aux normes</i>
Analyse	35	20	Voir listes équipements Ci-dessous	Electricité	• Salle climatisée ou bien ventilée et sécurisée équipée d'un réseau informatique 18 postes. (16 élèves, 2 professeurs, 4 périphériques). • Assurer l'isolation phonique avec le reste de l'atelier.	•	
Zone stockage alimentaire	20	8		Electricité	• Cette zone doit être accessible à un véhicule de transport.	•	
Zone Légumerie	10	8		Electricité Eau	•	•	
Zone Cuisine	80	10		Electricité Eau	•	•	
Zone de distribution	50	30		Electricité Eau	• Prévoir un accès direct de l'extérieur pour les convives.	•	
Zone Laverie + plonge	15	8		Electricité Eau	•	•	
Zone d'entretien du linge	40	8		Electricité Eau	•	•	
Zone d'entretien des locaux	20	8		Electricité Eau	•	•	
Zone de stockage des produits d'entretien	5	3			• Armoires fermées munies de clés	•	
vestiaires	fonction de la réglementation en vigueur	8		Eau	• Vestiaire Mixte avec Douche et WC	•	

b) Liste des équipements de base

	Dénomination	Caractéristiques	Quantité	Etat des lieux	Urgence Différentiel en fct de l'effectif
Appareils de cuisson	four multi cuiseur 6 niveaux + accessoires (grilles et bacs gastronomes)	Acier inoxydable	1		
	four à air pulsé 6 niveaux + accessoires (grilles et bacs gastronomes)	Acier inoxydable	1		
	Plan de cuisson	Familiale	4		
	Four à microondes	Familiale : 17 litres	1		
Appareils de conservation par le froid	Dénomination	Caractéristiques	Quantité		
	chambre froide positive + grilles	Capacité : 180l - largeur : 0,60m	1		
	chambre froide négative + grilles	Capacité : 180l - largeur : 0,60m	1		
	armoire réfrigérée + grilles	Capacité 180l - largeur : 0,60m	1		
Autres appareils de cuisine	Dénomination	Caractéristiques	Quantité		
	balance électronique	5kg/ 2g	2		
	éplucheuse	4 kg	1		
	scelleuse de barquettes manuelles avec film plastic de scellage + matrices : 1 barquette, et 2 barquettes	Châssis inox	1		
	batteur mélangeur avec accessoires : fouet, palette, crochet plat	Type collectivité - capacité : 5 l	1		
	robot coupe légumes	650W - 1500Tr /min Type collectivité : cuve : 3,5 l Sécurité magnétique et frein moteur	1		
Appareils d'entretien du linge	Dénomination	Caractéristiques	Quantité		
	laveuse essoreuse	Capacité : 5kg	1		
	séchoir rotatif	Capacité : 5kg	1		
	machine à coudre	type familial	4		

Appareils d'entretien des locaux	Dénomination	Caractéristiques	Quantité	Etat des lieux	Urgence Différentiel en fct de l'effectif
	monobrosse avec accessoires : plateau d'entraînement + disques de couleur (rouge, vert, blanc, marron) + brosse de lavage	Vitesse de rotation : 180 tr/min Puissance : 1200 W	1		
	aspirateur mixte avec cuve en polypropylène	Contenance : 24 l Tête d'aspiration : 1200 W	2		
	aspirateur à poussière	Puissance : 1100 W Débit d'air : 42l/sec Contenance : 6l Dépression : 2200mm	2		

c) Liste des équipements conseillés par zone d'activité (1 division) et mise à jour des besoins

Equipement par Zone	Zone analyse	Zone vestiaires	Zone entretien locaux	Zone entretien linge	Zone distribution repas	Stockage alimentaire	légumerie déconditionn	Préparation cuisson	plonge	Urgences
Désignation										Différentiel en fct de l'eff.
						Zone production culinaire				
Tableau blanc	1			1						
Ecran	1									
Vidéoprojecteur	1									
Tables individuelles	10									
Chaises	12									
Ordinateur	1									
Imprimante	1									
Bureau professeur	1									
Armoire métallique	1			1						
Lave mains à commande non manuelle à dosseret		1		1		1	1	1		
Distributeur de produits		1		1		1	1	1		
Distributeur de papier à usage unique		1		1		1	1	1		
Casiers vestiaires individuels		20								

<i>Eviers deux bacs équipé de postes d'eau chaude et froide</i>			1	1						
<i>Vidoir eaux usées</i>			1							
<i>Poubelle à pédale en plastique - sac 110 l</i>				1						
<i>Armoire haute - 2 portes + cloison + 3 étagères</i>			1							
<i>Support pour balais (capacité 12 balais minimum)</i>			1							
<i>Meuble bas de rangement en acier inoxydable avec portes coulissantes</i>					2					
<i>Tables 4 places</i>					5					
<i>Chaises</i>					20					
<i>Poste de repassage individuel</i>				4						
<i>Fer à repasser vapeur</i>				4						
<i>Table de pliage</i>				1						
<i>Poste de couture</i>				4						
<i>Chevalet</i>				2						
<i>Rayonnages en acier chrome avec clayettes en polypropylène</i>						1			1	
<i>Poubelle sur roulettes à pédale en acier inoxydable - sac 110l</i>							1	1	1	
<i>Plonge de lavage deux bacs équipés de postes d'eau chaude et froide avec égouttoir</i>									1	
<i>Plans de travail sur élément de rangement a portes coulissantes en acier inoxydable</i>								4		
<i>Eviers deux bacs acier inoxydable avec égouttoir</i>							1	1		
<i>Plan de travail en acier inoxydable</i>							2		1	
<i>Chauffe-eau</i>										
<i>Hotte d'aspiration</i>								2		
<i>Rayonnages : structures en alliage - clayettes amovibles en polypropylène</i>			1							
<i>Chariot de lavage deux seaux + balai de lavage à franges+ système d'essorage</i>			1							
<i>Chariot multi service : 2 plateaux - 2 seaux 6l</i>			2							

- porte manche et support balai - porte sac poubelle de 120l										
Raclette à sol en polypropylène			4							
Pelle en plastique			4							
Lave-ponts			4							
Balai trapèze avec semelle en caoutchouc			2							
Balai à franges			2							
Seau 6litres			4							
Seau 9 litres			4							
Seau 12 litres			4							
Raclette complète à vitres en inox			6							
Mouilleur plastique			6							
Perche télescopique			6							
Support sac poubelle (110l) avec couvercle			1							
Chariot de linge à deux compartiments				1						
Séchoir d'étendage				2						
Chariot de service en acier inoxydable - 2 plateaux						1	1	1	1	
Désignation petit matériel par activité	Préparation	Cuisson	Pâtisserie	Service	REMONTEES EPLE					
					Réparation	Cuisson	Pâtisserie	Services	URGENCES (différentiel important en fct de l'effectif)	
Couteaux d'office 8cm	8									
Economes	8									
Couteaux éminceurs 23cm	8									
Spatules métallique 20 cm	8									
Cuillères à Pommes Ø 1.3 cm	2									

<i>Couteaux de boucher 40 CM</i>	2								
<i>Pinceaux</i>	3								
<i>Vide –pomme</i>	8								
<i>Mandoline inox</i>	2								
<i>Araignée inox Ø 14 cm</i>	3								
<i>Louches inox</i>	5								
<i>Fouets inox 25 cm</i>	4								
<i>Cuillères à Ragoût</i>	3								
<i>Cuillères à arroser</i>	3								
<i>Fourchettes</i>	12								
<i>Assiettes plates verre Ø 24 cm</i>	12								
<i>Couteaux</i>	12								
<i>Cuillères à soupe</i>	12								
<i>Grappin 2 dents 45 cm</i>	3								
<i>Coupe œuf rondelles</i>	4								
<i>Ciseaux</i>	2								
<i>Fourchettes deux dents</i>	3								

<i>Plaques à débarrasser inox 31 x 22</i>	10								
<i>Calottes à fond plat inox Ø 22cm</i>	8								
<i>Calottes demi sphérique inox Ø 25cm</i>	8								
<i>Chinois inox Ø 18cm</i>	2								
<i>Ecumoires inox Ø 12cm</i>	1								
<i>Passoires à queue inox Ø 40cm</i>	3								
<i>Passoires à pieds inox n°3</i>	3								
<i>Moulins à légumes plastique</i>	3								
<i>Plat à sauter</i>		1							
<i>Sauteuses + couvercle inox</i>		5							
<i>Rondeaux bas + couvercle inox</i>		4							
<i>Rondeaux hauts + couvercle inox</i>		4							
<i>Marmites basses + couvercles inox</i>		5							
<i>Marmites hautes + couvercles inox</i>		1							
<i>Bassines à friture</i>		2							
<i>Poêle ronde tôle noire Ø 20cm</i>		1							
<i>Poêle ronde tôle noire Ø 30cm</i>		2							
<i>Poêles à Poisson tôle noire Ø 36cm</i>		3							

Poêles à crêpes tôle noire Ø 16cm		4							
Couscoussier aluminium Ø 30cm		1							
Ramequins verre Ø 9cm		20							
Plats à gratin verre Ø 30,5cm		6							
Tabliers de plonge		2							
Spatule exo glass 20 cm			4						
Fouet inox 25cm			4						
Batteurs électriques			4						
Tamis à farine plastique Ø 30 cm			5						
Calottes fond plat inox Ø 16 cm			5						
Pinceaux plats			3						
Coupe-pâte inox			1						
Rouleau <<Pic-Vite>> 12,5 cm			1						
Douilles, 5 poches plastiques			5						
Rouleaux à pâtisserie L 50 Ø 5 cm			1						
Moules à Cake antiadhésif 26 cm			6						
Moules à génoise Ø 16 à 28 cm			6						
Tourtières aluminium Ø 20 cm			3						

<i>Moules à Charlotte antiadhésif Ø 18 cm</i>			3						
<i>Moules à savarin antiadhésifs Ø 20 cm</i>			2						
<i>Moules à tartelettes inox Ø 9 cm</i>			20						
<i>Moules à tartes inox Ø 24 cm</i>			2						
<i>Verres mesureurs</i>			5						
<i>Balances manuelles 4kg maxi 10 g mini</i>			5						
<i>Ouvre-boîtes</i>			3						
<i>Presse ail inox</i>			4						
<i>Presse agrume</i>			1						
<i>Râpe à muscade</i>			2						
<i>Râpe</i>			3						
<i>Dévidoir aluminium</i>			2						
<i>Dévidoir film</i>			2						
<i>Dévidoir essuie mains 25cm</i>			3						
<i>Pelle inox roulants</i>			4						
<i>Supports sac poubelle avec couvercle</i>			5						
<i>Entonnoir plastique Ø 12 cm</i>			3						
<i>Planches à découper plastique 40x30x2</i>			4						

<i>Assiettes plates Ø 24 cm</i>				30					
<i>Assiettes creuses</i>				30					
<i>Assiettes à dessert Ø 20 cm</i>				40					
<i>Fourchettes</i>				24					
<i>Couteaux</i>				24					
<i>Cuillères à soupe</i>				24					
<i>Cuillères à café</i>				24					
<i>Verres à eau 24,5 cl</i>				30					
<i>Verres à vin 19 cl</i>				30					
<i>Salières</i>				5					
<i>Poivrières</i>				5					
<i>Plats de service</i>				6					
<i>Carafes à eau 100 cl</i>				7					
<i>Grands saladiers verre Ø 23cm</i>				4					
<i>Petits saladiers verre Ø 14 cm</i>				5					
<i>Coupe à glace verre 23cl</i>				20					
<i>Plats ovales petit modèle platerie 22 x 14</i>				6					
<i>Plats ovales moyen modèle platerie 31x20, 5</i>				7					

<i>Casiers à couverts</i>				8					
<i>Casiers à verres 20 verres</i>				1					

