

Document de référence SEGPA

HYGIENE ALIMENTATION SERVICES

2009

Académie d'Aix-Marseille



PLP Biotechnologies santé environnement
Académie d'Aix Marseille
10 septembre 2009

Ce document est le résultat du travail réalisé par un groupe d'enseignants de l'académie d'Aix Marseille durant l'année scolaire 2008/2009.

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

Présentation du document de référence académique

Le champ H.A.S se décline en trois pôles :

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

Ce document académique liste les compétences et les connaissances associées aux trois pôles.

Les compétences ont été rédigées à partir des référentiels des différents CAP liés au champ professionnel HAS.

Les limites de connaissances peuvent être dépassées en fonction des élèves et des projets.

La mise en œuvre du document de référence est laissée à l'initiative de l'enseignant qui l'adaptera en fonction des activités, des réalisations, des projets proposés en 4^{ème} et en 3^{ème}.

La mise en œuvre de projets pédagogiques est la démarche à privilégier en SEGPA. Les projets 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'articuler les compétences visées pendant la formation en établissement scolaire avec celles du monde professionnel (stages d'initiation et d'application).

COMPETENCES COMMUNES ATTENDUES EN FIN DE 4^{ème} / 3^{ème} SEGPA

CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES	SAVOIR-FAIRE
C1 S'INFORMER	C 11 – Rechercher une information	<ul style="list-style-type: none"> - Collecter les documents nécessaires à la réalisation d'une tâche simple - Identifier la ou les personnes ressources susceptibles de fournir l'information - Retrouver les informations utiles dans le contexte de l'activité (codes, pictogrammes, symboles...)
	C 12 – Décoder et traiter une information	<ul style="list-style-type: none"> - Déchiffrer et renseigner un document technique simple - Exploiter des indicateurs d'hygiène et de sécurité dans le contexte de l'activité (se repérer sur un plan, codes, pictogrammes, symboles, schémas, graphiques)
	C 13 – Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier le contexte de l'activité (lieux, équipements, matériels, produits disponibles) - Evaluer les risques liés à l'activité pour l'opérateur, pour l'utilisateur, pour les autres professionnels
C2 S'ORGANISER	C 21 – Organiser son poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Aménager son poste de travail - Organiser ses déplacements dans un local ou une aire de travail - Organiser son travail en suivant un protocole
	C 22 – Gérer les produits, les matériels et les documents	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les produits, les matériels, les équipements - Ranger les produits, les matériels, les équipements, les documents (inventorier, classer, stocker)
C3 REALISER	C 31 – Mettre en œuvre des techniques en respectant l'environnement, les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie C 32 – Contrôler	Voir les savoir-faire par champs professionnels
C4 COMMUNIQUE R RENDRE COMPTE	C 41 – Transmettre des informations à caractère professionnel	<ul style="list-style-type: none"> - Informer (transmettre une consigne) - Réaliser un affichage, transmettre un document
	C 42 – Se situer et s'intégrer dans une équipe (ou dans l'entreprise)	<ul style="list-style-type: none"> - Repérer les limites de sa fonction - Participer au travail de l'équipe
	C 43 – Etablir des relations avec les usagers	<ul style="list-style-type: none"> - Accueillir - Utiliser un langage professionnel et adapté à la situation - Faire preuve de courtoisie et de politesse

REALISER	COMPETENCES TERMINALES	ACTIVITES
		Utilisation des matériels et des produits
METTRE EN OEUVRE LES TECHNIQUES <small>EN RESPECTANT LES REGLES D'HYGIENE, DE SECURITE, D'ERGONOMIE ET D'ECONOMIE</small>	ALIMENTATION 1	1.1 Réception, stockage, entreposage de denrées, de préparations culinaires élaborées à l'avance
		1.2 Préparation des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage
		1.3 Réalisation de préparations culinaires simples
		1.4 Réalisation des sauces usuelles et liaisons
		1.5 Préparation et utilisation des différentes pâtes
		1.6 Préparation de boissons chaudes et froides
		1.7 Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou l'espace
		1.8 Maintien et remise en température des P.C.E.A.
		1.9 Service et distribution
		1.10 Vente
		1.11 Qualité des réalisations et des prestations
	LOCAUX 2	2.1 Organisation et préparation des opérations d'entretien des locaux et des équipements
		2.2 Mise en œuvre des techniques d'entretien courant
		2.3 Mise en œuvre des techniques de désinfection des surfaces, des matériels, des équipements
		2.4 Mise en œuvre des techniques spécifiques
		2.5 Aménagement et remise en état du matériel et des locaux
		2.6 Collecte, tri et évacuation des déchets
	LINGE 3	3.1 Gestion et entretien du linge sale
		3.2 Gestion et entretien du linge propre
		3.3 Petites confections

Les activités

Activités communes aux trois pôles	
Gestion des matériels et des produits	
Tâches	Tâche 1 : Mise en fonction et utilisation des appareils Tâche 2 : Utilisation des produits Tâche 3 : Utilisation des matériels
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none">- Appareils et fiches techniques- Produits et fiches techniques- Matériels et fiches techniques- Tenue adaptée
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie- Mise en service et réglage corrects des appareils et du matériel pour une utilisation optimale- Dosage et utilisation corrects des produits- Autonomie : Responsable de la bonne exécution des tâches, dans le respect des procédures et consignes données.- Retour d'information en cas de dysfonctionnement

PÔLE 1

Activités liées à l'alimentation	
1-1 Réception, stockage, entreposage de denrées, de préparations culinaires élaborées à l'avance	
Tâches	<p>Tâche 1 : Préparation des zones de stockage, d'entreposage</p> <p>Tâche 2 : Réception des denrées et des préparations culinaires élaborées à l'avance et contrôles de conformité</p> <p>Tâche 3 : Déconditionnement et contrôles de conformité</p> <p>Tâche 4 : Rangement dans les zones appropriées en respectant les températures</p> <p>Tâche 5 : Désinfection du matériel de déconditionnement</p> <p>Tâche 6 : Renseignement et transmission de documents de suivi</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle adaptée - Zones et matériels de réception, de stockage, d'entreposage et d'évacuation des déchets, conformes à la réglementation - Denrées et marchandises, préparations culinaires élaborées à l'avance - Matériel de manutention - Poste de lavage des mains - Consignes de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie - Matériels de contrôle - Documents de bons de commandes, de livraison, fiches de stock et documents de traçabilité
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Zones de stockage et d'entreposage organisées de façon rationnelle - Contrôles quantitatifs et qualitatifs - Elimination des déchets au fur et à mesure - Respect des zones propres et sales - Gestion rationnelle des stocks - Utilisation et transmission correctes des documents - Respect des procédures - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Autonomie : respect de la bonne exécution des tâches, dans la conformité des procédures et consignes données - Indication des anomalies

Activités liées à l'alimentation

1-2 Préparation des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage

Tâches	<p>Tâche 1 : Préparation du matériel nécessaire</p> <p>Tâche 2 : Pesage des denrées</p> <p>Tâche 3 : Prélavage, épluchage, lavage, essorage et décontamination des végétaux frais</p> <p>Tâche 4 : Taillage, râpage et hachage</p> <p>Tâche 5 : Déconditionnement, décongélation éventuelle des produits prêts à l'emploi</p> <p>Tâche 6 : Etiquetage et traçabilité des produits</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none">- Machines et matériels adaptés- Denrées alimentaires brutes ou prêtes à l'emploi- Fiches techniques (protocoles de fabrication, notices techniques, mode d'emploi)- Tenue professionnelle adaptée- Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Pesées et mesures exactes- Qualité d'épluchage, de lavage, d'essorage et de taillage en effectuant les gestes adaptés- Documents correctement remplis (étiquetage, traçabilité)- Elimination des déchets au fur et à mesure- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie- Choix approprié des matériels à utiliser- Respect des protocoles de déconditionnement- Autonomie : respect de la bonne exécution des tâches, dans la conformité des procédures et consignes données- Indication des anomalies

Activités liées à l'alimentation	
1-3 Réalisation de préparations culinaires simples	
Tâches	<p>Tâche 1 : Réalisation de cuisson dans un liquide</p> <p>Tâche 2 : Réalisation de cuisson à la vapeur</p> <p>Tâche 3 : Réalisation de cuisson sautée et grillée</p> <p>Tâche 4 : Réalisation de cuisson au four</p> <p>Tâche 5 : Cuisson et remise en température dans une enceinte à micro-ondes</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Denrées - Machines et matériels adaptés à la production - Fiches techniques - Tenue professionnelle adaptée - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Production conforme à la demande, aux procédures et aux consignes - Aliments prêts à être servis ou à être transmis à un autre poste de travail - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect du temps et températures de cuisson - Utilisation rationnelle des appareils et matériel - Autonomie : respect de la bonne exécution des tâches, dans la conformité des procédures et consignes données - Indication des anomalies

Activités liées à l'alimentation

1-4 Réalisation des sauces usuelles et liaisons

Tâches	<p>Tâche 1 : Préparation d'une sauce à base de roux (béchamel, ...)</p> <p>Tâche 2 : Préparation d'une sauce émulsionnée (vinaigrette, ...)</p> <p>Tâche 3 : Préparation des liaisons à base d'œufs (flan, ...) et d'amidon (quiche, ...)</p> <p>Tâche 4 : Utilisation des produits semi-élaborés et prêts à l'emploi</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none">- Machines et matériels adaptés à la production, à l'emballage, à l'étiquetage et à la distribution- Denrées prêtes à l'emploi ou produits semi-élaborés- Tenue professionnelle adaptée- Fiches techniques- Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Respect des protocoles et de la présentation- Respect des temps et des températures de cuisson- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie- Autonomie : respect de la bonne exécution des tâches, dans la conformité des procédures et consignes données- Indication des anomalies

Activités liées à l'alimentation	
1-5 Préparation et utilisation des différentes pâtes	
Tâches	<p>Tâche 1 : Réalisation les différentes pâtes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Brisée Sablée A chou A crêpes Levée (levure chimique et de boulanger, blanc d'œuf) <p>Tâche 2 : Utilisation des pâtes prêtes à l'emploi (pâte feuilletée...)</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Machines et matériels adaptés à la production - Fiches techniques - Tenue professionnelle adaptée - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Denrées
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Préparations conformes à la demande, aux procédures et aux consignes - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Autonomie : respect de la bonne exécution des tâches, dans la conformité des procédures et consignes données - Indication des anomalies

Activités liées à l'alimentation

1-6 Préparation de boissons chaudes et froides

Tâches	Tâche 1 : Préparation des boissons chaudes Tâche 2 : Préparation des boissons froides
Conditions d'exercice	Moyens et ressources <ul style="list-style-type: none">- Fiches techniques- Machines et matériels adaptés- Denrées- Tenue professionnelle adaptée- Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Préparations conformes à la demande, aux procédures et aux consignes- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie- Autonomie : respect de la bonne exécution des tâches, dans la conformité des procédures et consignes données- Indication des anomalies

Activités liées à l'alimentation	
1-7 Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace	
Tâches	<p>Tâche 1 : Préparation des matériels et des appareils de refroidissement, de maintien en température, de conditionnement</p> <p>Tâche 2 : Conduite du refroidissement rapide ou du maintien en température</p> <p>Tâche 3 : Répartition des préparations en multi-portions ou en portions individuelles</p> <p>Tâche 4 : Fermeture des contenants et étiquetage</p> <p>Tâche 5 : Entreposage des préparations</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Machines et matériels adaptés au refroidissement, au conditionnement, au stockage - Denrées alimentaires préparées ou cuisinées - Fiches techniques : procédures, nombre de portions, grammage, présentation, emballage, étiquetage - Tenue professionnelle adaptée - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Produits prêts à être acheminés ou conservés dans les conditions réglementaires - Conditionnement adapté (grammage, présentation...) - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect de la réglementation relative aux produits conditionnés en liaison froide ou chaude (température, durée de vie du produit, étiquetage, traçabilité) - Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches en liaison froide ou chaude - Etiquetage complet et correct - Autonomie : respect de la bonne exécution des tâches, dans la conformité des procédures et consignes données - Indication des anomalies

Activités liées à l'alimentation

1-8 Maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance

Tâches	<p>Tâche 1 : Contrôle des températures et de conformité quantitatif et qualitatif des préparations</p> <p>Tâche 2 : Préparation des matériels de maintien et de remise en température</p> <p>Tâche 3 : Conduite du maintien ou de la remise en température et contrôles de conformité à la réglementation</p> <p>Tâche 4 : Entreposage dans les conditions réglementaires dans l'attente du service et au cours du service</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux conformes à la réglementation - Machines et matériels adaptés à la remise en température et à la distribution - Préparations culinaires élaborées à l'avance - Fiches techniques : procédures de remise en température des produits - Tenue professionnelle adaptée - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect du temps et des températures conforme à la réglementation - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches - Autonomie : respect de la bonne exécution des tâches, dans la conformité des procédures et consignes données - Indication des anomalies

Activités liées à l'alimentation	
1-9 Service et distribution	
Tâches	<p>Tâche 1 : Mise en place des éléments nécessaires au service (en libre service, à table)</p> <p>Tâche 2 : Dressage des préparations en vue de leur distribution</p> <p>Tâche 3 : Vérification et mise en route des matériels assurant la conservation pendant le service (appareil réfrigérant, de maintien et de remise en température...)</p> <p>Tâche 4 : Approvisionnement au cours du service en préparations chaudes, froides, boissons...</p> <p>Tâche 5 : Prise en charge du client : accueil, information, prise de commande, prise en compte des demandes et réclamations, prise de congé</p> <p>Tâche 6 : Service des boissons, des collations, des repas en self-service ou restaurant</p> <p>Tâche 7 : Débarrassage</p> <p>Tâche 8 : Gestion et évacuation des restes</p> <p>Tâche 9 : Remise en état des locaux, des ustensiles et des matériels</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Matériels nécessaires au service : plateaux, vaisselles... - Produits alimentaires à distribuer - Organisation du service de distribution : horaires... - Tenue professionnelle adaptée - Fiches techniques (mise en place des locaux, des matériels, des préparations, des portions témoins...)
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Espaces ou lieux de distribution opérationnels et ordonnés - Tenue et langage correct et adapté à la clientèle - Attention portée aux besoins des convives et à l'environnement pendant le repas - Service respectant le rythme du repas et des convives - Débarrassage effectué avec soin - Plonge et remise en état des locaux effectué proprement après le service - Autonomie : respect de la bonne exécution des tâches, dans la conformité des procédures et consignes données - Indication des anomalies

Activités liées à l'alimentation

1-10 Vente

Tâches	<p>Tâche 1 : Emballage les produits destinés à la vente à emporter</p> <p>Tâche 2 : Etiquetage</p> <p>Tâche 3 : Prise de contact direct avec la clientèle</p> <p>Tâche 4 : Encaissement ou utilisation de formulaires d'encaissement</p> <p>Tâche 5 : Mise en valeur des fabrications</p> <p>Tâche 6 : Information des clients (affichettes, publicité sur le lieu de vente, dégustation...)</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Matériels adaptés - Tenue professionnelle adaptée - Produits - Emballage - Etiquettes informatisées - Prix de vente - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue, langage et comportement adapté - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des procédures - Vérification de l'encaissement : sommes versées, rendu de monnaie, des chèques, des bons ou tickets de paiement, des bordereaux d'encaissement..... - Etiquetage conforme - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Autonomie : respect de la bonne exécution des tâches, dans la conformité des procédures et consignes données - Indication des anomalies

Activités liées à l'alimentation

1-11 Qualité des réalisations et des prestations

Tâches	<p>Tâche 1 : Vérification de la qualité du résultat (visuel, gustatif et quantitatif)</p> <p>Tâche 2 : Relevé des températures des chambres froides</p> <p>Tâche 3 : Prélèvement et conservation des portions témoins</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none">- Documents regroupant les critères de qualité- Prélèvements de surface- Analyse du résultat- Matériels adaptés- Tenue professionnelle adaptée- Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Prélèvements et étiquetage effectués selon le protocole- Mise en conservation adaptée- Documents correctement remplis- Interprétation correcte des résultats des contrôles visuels, gustatifs- Autonomie : respect de la bonne exécution des tâches, dans la conformité des procédures et consignes données- Indication des anomalies

PÔLE 2

Activités liées à l'entretien des locaux	
2-1 Organisation et préparation des opérations d'entretien des locaux et des équipements	
Tâches	Tâche 1 : Organisation du poste de travail seul ou en équipe. Tâche 2 : Choix et utilisation des appareils, des matériels et des produits adaptés au travail demandé.
Moyens et ressources	- Protocoles et plans de nettoyage. - Appareils, matériels, produits et équipement d'entretien, fiches techniques.
Résultats attendus	- Respect des consignes. - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie. - Approvisionnement rationnel du chariot. - Choix du matériel adapté. - Organisation dans le temps et l'espace

Activités liées à l'entretien des locaux	
2-2 Mise en œuvre des techniques d'entretien courant	
Tâches	<p>Tâche 1: Dépoussiérage manuel des équipements, des sols, des parois verticales et horizontales.</p> <p>Tâche 2 : Dépoussiérage mécanique des sols</p> <p>Tâche 3 : Lavage et séchage manuels des équipements, des vitres, des sols, des parois verticales et horizontales</p> <p>Tâche 4 : Lavage et (ou) séchage mécanique du sol</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Chariot - Matériel, produits et appareils de dépoussiérage - Matériels, produits et appareils de lavage - Surfaces horizontales et verticales - Différents matériaux et revêtements à entretenir
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des consignes (temps, protocoles...) - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect du sens du travail - Absence de dégradation des surfaces entretenues, du matériel et des appareils utilisés - Surfaces propres

Activités liées à l'entretien des locaux	
2.3 Mise en œuvre des techniques de bionettoyage et de désinfection des matériels et des équipements	
Tâches	<p>Tâche 1: Bionettoyage des surfaces verticales et horizontales des matériels et des équipements</p> <p>Tâche 2 : Désinfection du matériel</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux et équipement - Tenue réglementaire - Produits adaptés - Protocoles - Prélèvement de surface
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des consignes - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie - Absence de dégradations des surfaces - Respect des protocoles - Prélèvement conforme

Activités liées à l'entretien des locaux	
2-4 Mise en œuvre de techniques spécifiques ou de remise en état des locaux et des équipements	
Tâches	Tâche 1 : Réalisation de travaux spécifiques et de rénovation (Ex : détachage, décapage, pose de cire, cristallisation spray méthode, lustrage, détartrage...)
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Matériaux et revêtements à entretenir - Produits et matériels spécifiques à la tâche correspondante - Protection individuelle, collective, protection des zones environnantes - Protocoles d'entretien
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie. - Choix des produits et du matériel spécifique - Utilisation rationnelle des produits et matériels - Absence de dégradation des zones environnantes - Résultat conforme après contrôle visuel

Activités liées à l'entretien des locaux	
2-5 Aménagement et remise en état des locaux	
Tâches	<p>Tâche 1 : Aménagement des locaux et de l'environnement de façon fonctionnelle et esthétique.</p> <p>Tâche 2 : Approvisionnement, entreposage des produits et du matériel.</p> <p>Tâche 3 : Nettoyage et rangement du matériel après utilisation.</p> <p>Tâche 4 : Maintenance de premier niveau des équipements.</p> <p>Tâche 5 : Contrôle de la qualité du résultat.</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et produits d'entretien - Local de rangement et entreposage - Réglementation des zones de stockage - Documents de maintenance : fiches, registres, personne responsable ou référent.... - Matériel de contrôle et de petite maintenance - Fiches de stock - Cahier des charges
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des consignes - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Remise en état et rangement correct du matériel, des équipements et des locaux. - Maintenance correctement réalisée - Documents correctement complétés - Résultats conformes à la demande

Activités liées à l'entretien des locaux	
2-6 Assurer la collecte, le tri et l'évacuation des déchets	
Tâches	Tâche 1 : Collecte, tri et évacuation des déchets
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux et zones d'entreposage - Matériel de collecte - Informations sur le tri et le ramassage des déchets (atelier, collège, commune ...)
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie. - Respect des consignes réglementaires en matière de tri des déchets - Manipulation correcte des conteneurs et sacs poubelles - Evacuation correcte des déchets

PÔLE 3

Activités liées à l'entretien du linge	
3-1 Gestion et entretien du linge sale	
Tâches	<p>Tâche 1 : Préparation du linge en vue du lavage (réceptionner, compter, visiter, trier, peser, confectionner des lots)</p> <p>Tâche 2 : Pré détachage</p> <p>Tâche 3 : Décontamination et désinfection du linge</p> <p>Tâche 4 : Lavage en machine</p> <p>Tâche 5 : Lavage à la main</p> <p>Tâche 6 : Contrôle du linge et du matériel</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Circuit du linge préalablement défini - Linge, vêtements et étiquettes - Consignes de travail, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Matériel de pesage, lavage et notices d'utilisation - Chariots, corbeilles... - Documents de traçabilité - Produits d'entretien - Tenue professionnelle adaptée
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle du matériel utilisé (ex : lave-linge) - Utilisation rationnelle des produits et matériels - Matériels, produits et locaux rangés - Mise à jour des documents de traçabilité - Respect de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et de l'économie - Transmission d'informations correctes - Autonomie dans l'exécution de certaines tâches et le respect des consignes données

Activités liées à l'entretien du linge

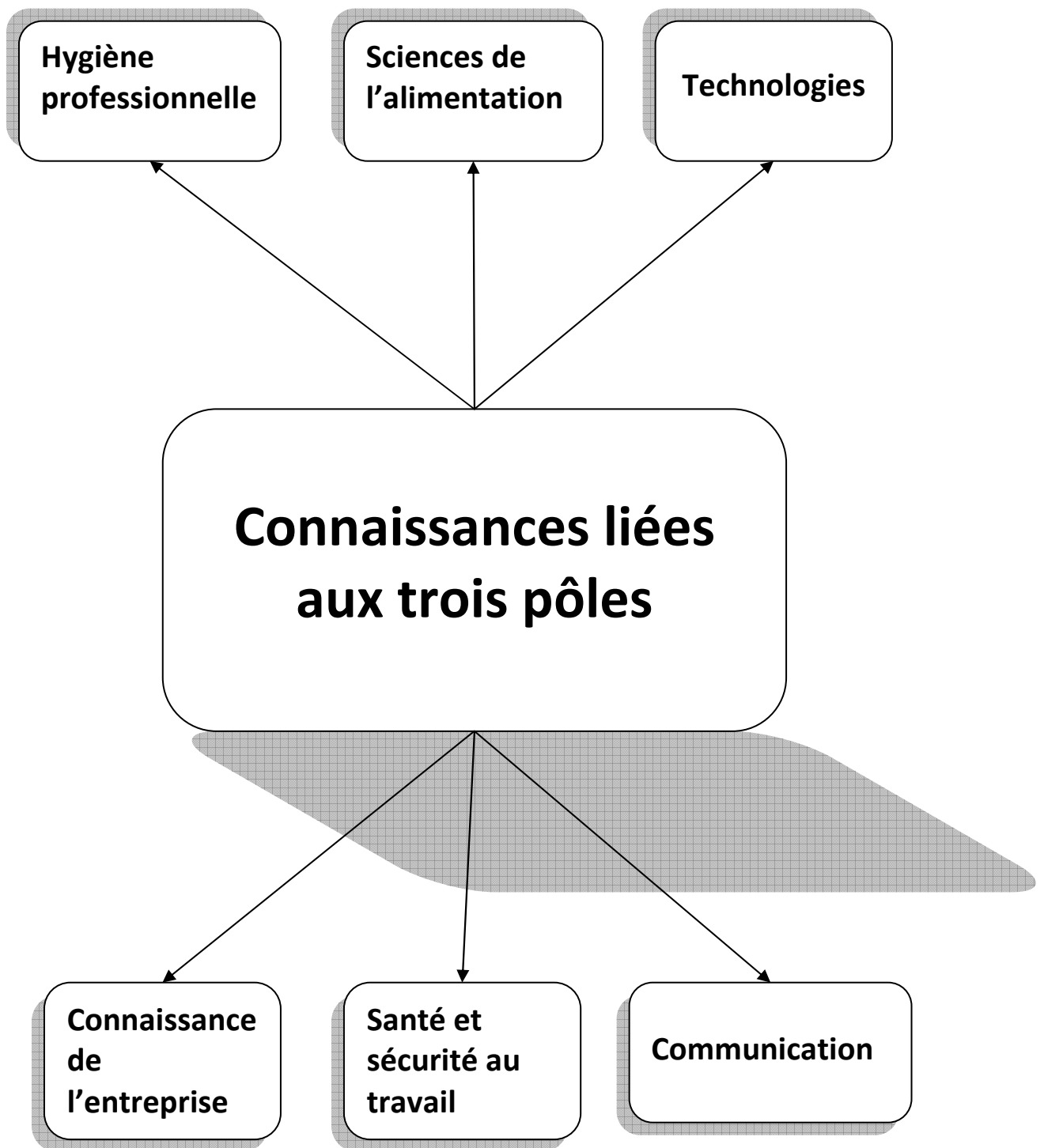
3.2. Gestion et entretien du linge propre.

Tâches	<p>Tâche 1 : Séchage mécanique</p> <p>Tâche 2 : Etendage.</p> <p>Tâche 3 : Fraudage et repassage</p> <p>Tâche 4 : Réfection (marquage, pose de boutons, attaches, ourlets et pièces autocollantes...)</p> <p>Tâche 5 : Pliage</p> <p>Tâche 6 : Stockage</p> <p>Tâche 7 : Distribution et restitution</p> <p>Tâche 8 : Contrôle du linge et du matériel</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Circuit du linge défini - Linge de maison et vêtements professionnels - Etiquettes - Consignes de travail, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Chariots, corbeilles, chevalets - Matériel de séchage, de repassage, de réfection - Notices et protocoles d'utilisation - Documents d'enregistrement des mouvements du linge - Tenue professionnelle adaptée
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle du matériel utilisé (fer à repasser, sèche linge, lave linge, calandre...) - Contrôle de la qualité : linge propre, sec, repassé, plié, rangé, distribué, et non détérioré - Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches - Utilisation rationnelle des matériels et des produits - Matériels et locaux rangés - Mise à jour des documents de traçabilité - Respect de l'hygiène, de la sécurité et de l'ergonomie - Transmission d'informations correctes - Autonomie dans l'exécution de certaines tâches et le respect des consignes données

Activités liées au pôle linge

3-3 Petites confections

Tâches	<p>Tâche 1 : Préparation des matériels et matériaux</p> <p>Tâche 2 : Mesures et découpes des tissus</p> <p>Tâche 3 : Couture à la main</p> <p>Tâche 4 : Couture à la machine</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none">- Tenue professionnelle adaptée- Matériel de couture main et machine- Matériaux, tissus,.....- Notices et protocoles d'utilisation- Linge de maison ou vêtements professionnels- Consignes de travail, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none">- Utilisation rationnelle des matériaux et matériels- Matériels et locaux rangés- Respect de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et de l'économie- Respect d'une gamme opératoire



HYGIENE PROFESSIONNELLE

Connaissances	Limites de connaissances
<p>1. Microbiologie appliquée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition et classification des micro-organismes • Conditions de vie et multiplication des micro-organismes • Biocontaminations • Contrôle qualité 	<ul style="list-style-type: none"> - Présentation des différentes familles de micro-organismes. - Différenciation entre micro-organismes utiles et nuisibles. - Appréciation des notions relatives à : <ul style="list-style-type: none"> • l'effet de l'humidité • l'effet du dioxygène de l'air • l'importance de la composition du milieu nutritif • l'action des températures sur la croissance des micro-organismes (+120°C, +63°C, +10°C, +3°C, 0°C, -18°C.) • justification des mesures réglementaires • indication du couple temps/température sur la croissance microbienne. - Enoncé des différents modes de contamination (la main d'oeuvre, le milieu, la matière première, le matériel, la méthode). - Interprétation des prélèvements de surface. - Lecture d'analyse d'échantillons de plats témoins (laboratoire spécialisé).

<p>2. Hygiène personnelle et professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygiène corporelle • Tenue professionnelle • Méthode HACCP • Chaîne du froid : • Principes d'organisation des circuits pour les aliments, le linge, les locaux et les déchets. • Distribution des repas et des collations : distribution immédiate, différée dans le temps et/ou dans l'espace (liaison chaude, froide) 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des mesures d'hygiène. - Indication et justification des étapes d'une procédure de lavage des mains (protocole donné). - Description et justification de la tenue professionnelle pour des activités données dans des secteurs différents (tri du linge, manipulation des denrées, entretien des locaux,...). - Indication des procédures d'hygiène à mettre en œuvre. - Indication des températures de conservation des différentes catégories d'aliments et des plats cuisinés (différence entre réfrigération et congélation). - Énoncé des règles d'utilisation des produits congelés et surgelés. - Justification des mesures réglementaires relatives au refroidissement rapide, au maintien en température, à la remise en température. - Énumération des conséquences du non respect de la chaîne du froid. - Repérage à partir d'un plan donné des circuits et justification de leur principe. - Identification des principes de chaque type de distribution.
--	--

SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Connaissances	Limites des connaissances
<p>1- Caractéristiques des produits alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formes de commercialisation des produits : frais , appertisés, surgelés, sous-vide, sous atmosphère modifiée, déshydratés, produits prêts à l'emploi et semi élaborés • Etiquetage des produits alimentaires préemballés : DLC/DDM, DLUO <p>2. Nutrition</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classification des aliments. • Nature et rôle des constituants alimentaires : Glucides et fibres, lipides, protides, éléments minéraux, vitamines, eau • Principes de l'équilibre nutritionnel : quantitatif, qualitatif 	<ul style="list-style-type: none"> - Indication des principales formes de commercialisation. - Indication des caractéristiques liées à la conservation et à l'utilisation des produits. - Signification des sigles. - Différenciation des sigles. - Identifications et commentaires, à partir d'emballages, des informations portées (repérage des mentions obligatoires, sélection des mentions utiles pour le stockage et l'utilisation). - Classification des aliments en groupes alimentaires. - Repérage des principaux constituants alimentaires à partir d'étiquettes indiquant la composition des produits. - Présentation du rôle essentiel des constituants alimentaires. - Répartition des prises alimentaires, équilibre journalier et élaboration de menus. - Importance des apports recommandés journaliers en protides, glucides et lipides. - Diversification de l'alimentation, équivalences alimentaires.

TECHNOLOGIE

Connaissances	Limites des connaissances
<p>TECHNOLOGIE DE L'ALIMENTATION</p> <p>1. Appareils et matériel de production :</p> <p>Matériel de pesée et de mesure Matériel de préparation et ustensiles de préparation Appareil de préparation Appareil de cuisson Appareil de froid Appareil de distribution</p> <p>TECHNOLOGIE DES LOCAUX</p> <p>2. Matériaux et revêtements Métaux Céramique, grés Verre, miroir Matières plastiques Revêtements peints Revêtements textiles Matières textiles Bois</p> <p>3. Produits d'entretien Détergent Désinfectant Détergent désinfectant alimentaire Détartrant Lustrant Agglutinant...</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Dénomination de chaque matériel et appareil. - Présentation de la fonction. - Enoncé et justification des consignes de sécurité. - Choix du matériel adapté à la tâche. <ul style="list-style-type: none"> - Respect et justification des protocoles d'entretien. - Indication et propriétés des matériaux utilisés. <ul style="list-style-type: none"> - Décodage des pictogrammes des étiquettes des produits d'entretien. - Choix et utilisation rationnels du produit adapté à la tâche. - Dénomination de chaque matériel et appareil. - Présentation de la fonction. - Enoncé des consignes de sécurité.

4. Appareils et matériels d'entretien

Petit matériel d'entretien : pelle, seaux...

Jetables, non tissés et matériels textiles : lavette, gaze....

Matériel de dépoussiérage : balai trapèze, aspirateur à poussières....

Matériel d'entretien des surfaces : chariot de lavage, Faubert, rasant, monobrosse, autolaveuse, aspirateur à eau...

Matériel d'entretien des vitres : mouilleur, raclette.....

- Choix du matériel adapté à la tâche.
- Respect et justification des protocoles d'entretien.

TECHNOLOGIE DU LINGE

5. Matières textiles

coton,
polyester, ...

- Classification des textiles.
- Indication des principales qualités des textiles.
- Décodage de l'entretien des textiles.

6. Produits d'entretien :

détergent, désinfectant, détachant, détartrant, assouplissant, amidon, ...

- Choix du produit adapté à la tâche.
- Décodage des étiquettes des produits d'entretien.
- Les familles de produits, leurs actions, les règles de stockage, les consignes à respecter pour l'utilisation des produits.

7. Appareils et matériels d'entretien.

Matériel d'entretien du linge : lave linge, sèche linge, table de repassage, fer à repasser vapeur, calandre, centrale vapeur, emballeuse, plieuse, ...

- Dénomination de chaque matériel et appareil.
- Présentation de la fonction.
- Énoncé des consignes de sécurité.
- Respect et justification des protocoles d'entretien

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Connaissances	Limites des connaissances
<p>1. Principes généraux de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plan des locaux (professionnel, collège) - Evacuation des locaux en situation d'urgence - Equipement de protection 	<ul style="list-style-type: none"> - Repérage sur un plan et dans les locaux de la localisation des dispositifs de sécurité et la circulation des produits. - Indication des règles d'utilisation de ces dispositifs de sécurité. - Présentation des circuits d'évacuation sur schéma des locaux. - Indication de la conduite à tenir en cas d'alerte. - Traduction des panneaux et pictogrammes relatifs à la tenue et à la sécurité. - Identification et justification des équipements individuels.
<p>2. Sécurité de la personne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des postures de travail à adopter afin de prévenir les accidents de travail.
<p>3. Principaux risques du champ professionnel HAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identification des risques liés au secteur professionnel. - Analyse d'une situation de travail (schéma du processus d'apparition d'un dommage). - Proposition de moyens de prévention.
<p>4. Conduites à tenir en cas d'accident</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protéger - Examiner - Faire alerter - Secourir 	<ul style="list-style-type: none"> - Énoncé de la conduite à tenir en cas d'accident pour une situation donnée. - Énoncé du message d'alerte. - Faire le geste de secours adapté à l'examen. <p><i>Possibilité de faire passer le SST dans l'année des 16 ans de l'élève.</i></p>

COMMUNICATION

Connaissances	Limites des connaissances
<p>1. Principes de la communication</p> <p>Formulation d'un message simple écrit ou oral</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration d'un message simple pour des situations professionnelles données.
<p>2. Supports et outils de la communication</p> <p>L'oral, les écrits, les technologies de la communication (téléphone, fax, Internet, logiciel de bureautique)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Choix des supports et des outils en fonction du message à transmettre, pour des situations professionnelles données. <p><i>Validation de certaines compétences du B2i.</i></p>
<p>3. Attitudes et comportements professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attitude d'accueil - Présentation physique - Expression verbale 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation d'un niveau de langage adapté en fonction de l'utilisateur. - Adaptation des attitudes et comportements en fonction de l'utilisateur. - Identification des techniques de communication (écoute active, reformulation). - Prise en compte du langage verbal et non verbal.
<p>4. Règles de savoir-vivre et de savoir être</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en pratique des règles de savoir vivre et savoir être. - Respect de l'utilisateur. - Respect de l'entreprise avec la discrétion professionnelle.

logo collège

Etablissement scolaire :

Livret de stage en entreprise

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Adresse :

.....

SOMMAIRE

1. Lettre au tuteur
2. Attestations de stages
3. Grille d'évaluation du stagiaire
4. Grille d'activités en entreprise

LETTRE AU TUTEUR

Madame, Monsieur,

Les sections d'enseignement général et professionnel adapté de collège accueillent des élèves présentant des difficultés d'apprentissage scolaire. Les enseignements sont assurés par des professeurs des écoles spécialisés, des professeurs de lycée professionnel et des professeurs de collège.

À partir de la 4^{ème}, les élèves de SEGPA découvrent au cours des réalisations effectuées dans les ateliers ainsi qu'à l'occasion des stages, différents milieux professionnels. Jusqu'à la fin de 3^{ème}, ils définissent leur projet d'orientation.

Selon le BO du 8 septembre 2003 :

Les stages d'initiation en 4^{ème} ont pour but :

- *De permettre aux élèves de découvrir différents milieux professionnels afin de développer leurs goûts et aptitudes et de définir un projet de formation ultérieure.*
- *Les élèves peuvent effectuer des activités pratiques variées, et sous surveillance, des travaux légers autorisés aux mineurs par le code du travail.*

Les stages d'application en 3^{ème} ont pour but :

- *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*
- *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.*

Quel que soit le stage :

Ils ne peuvent accéder aux machines, appareils ou produits dont l'usage est proscrit aux mineurs par le code du travail.

A la fin de chaque stage, un compte rendu est rédigé par l'élève et un bilan est réalisé.

En acceptant de recevoir dans votre entreprise un élève de SEGPA, vous participez à la découverte du monde professionnel de l'élève ainsi qu'à l'élaboration de son projet individuel.

Veuillez agréer Madame, Monsieur l'expression de nos salutations distinguées.

Le Directeur de la SEGPA

ATTESTATIONS DE STAGES

NOM ET ADRESSE DES EMPLOYEURS		Période	Secteur d'activité
1		du au	
2		du au	
3		du au	
4		du au	
5		du au	

Professeur référent :

Grille d'évaluation du stagiaire STAGE N°

Nom : Prénom : Classe : Date :	Entreprise : Nom du tuteur : Fonction du tuteur :				
Horaire hebdomadaire de l'élève :Heures / semaine	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">++</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">+</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">-</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">--</td> </tr> </table>	++	+	-	--
++	+	-	--		

Comportement général :

<input type="checkbox"/> Politesse				
<input type="checkbox"/> Tact, honnêteté, respect du secret professionnel				
<input type="checkbox"/> Ponctualité				
<input type="checkbox"/> Assiduité				

Nombre de jours d'absences : excusés : non excusés :

<input type="checkbox"/> Intégration dans une équipe (rapport avec le personnel, respect d'autrui)				
<input type="checkbox"/> Expression correcte				
<input type="checkbox"/> Capacité de communication				
<input type="checkbox"/> Prise en compte des remarques				
<input type="checkbox"/> Adaptation au rythme de travail				

Aptitudes professionnelles :

<input type="checkbox"/> Port de la tenue professionnelle (EPI) :				
<input type="checkbox"/> Respect des règles de sécurité, d'ergonomie et d'hygiène				
<input type="checkbox"/> Vocabulaire technique et professionnel				
<input type="checkbox"/> Habilité gestuelle et rapidité d'exécution				
<input type="checkbox"/> Soins et qualité du travail fourni				
<input type="checkbox"/> Utilisation du matériel, produits et outillage				
<input type="checkbox"/> Autonomie, prise d'initiative...				
<input type="checkbox"/> Compréhension et respect des consignes				
<input type="checkbox"/> Aptitude à exercer cette profession				

OBSERVATION GENERALE :

.....

Le

Signature du tuteur :

ACTIVITES LIEES A L'ALIMENTATION

ACTIVITES DU STAGIAIRE	Le tuteur de l'entreprise coche les activités effectuées par l'élève au cours du stage					
	Vu au collègue	STAGES				
		N°1	N°2	N°3	N°4	N°5
Réceptionner et ranger les produits consommables						
Déconditionner						
Utiliser des produits semi élaborés ou prêts à l'emploi						
Préparer des denrées en vue de leur cuisson ou assemblage						
Réaliser des préparations culinaires simples : ----- ----- ----- ----- -----						
Préparer et utiliser des différentes pâtes : ----- ----- -----						
Réaliser des sauces usuelles et liaisons						
Conditionner en vue d'une distribution différée dans le temps ou l'espace						
Préparer des boissons chaudes ou froides						
Maintenir et remettre en température les préparations						
Servir et distribuer les préparations, les collations et les repas						
Vendre						
Contrôler						

ACTIVITES LIEES A L'ENTRETIEN DES LOCAUX

ACTIVITES DU STAGIAIRE	Le tuteur de l'entreprise coche les activités effectuées par l'élève au cours du stage					
	Vu au collège	STAGES				
		N°1	N°2	N°3	N°4	N°5
Préparer les produits et matériels en fonction de l'activité						
Dépoussiérer manuellement un sol						
Dépoussiérer manuellement des surfaces horizontales et verticales						
Dépoussiérer mécaniquement les sols						
Laver manuellement des surfaces horizontales et verticales						
Laver et sécher mécaniquement des sols						
Assurer des techniques spécifiques <ul style="list-style-type: none"> • Spray méthode • Injection extraction • Cristallisation • Décapage • Pose de cire • ----- • ----- • ----- 						
Laver et désinfecter les équipements, les ustensiles et les locaux						
Remettre en état et ranger le matériel d'entretien						
Remettre en ordre les locaux						
Éliminer les déchets et entretenir la zone d'entreposage						
Contrôler						

ACTIVITES LIEES A L'ENTRETIEN DU LINGE

ACTIVITES DU STAGIAIRE	Le tuteur de l'entreprise coche les activités effectuées par l'élève au cours du stage					
	Vu au collègue	STAGES				
		N°1	N°2	N°3	N°4	N°5
Préparer le linge en vue du lavage (réceptionner, visiter, trier, peser)						
Pré détacher et laver le linge à la main ou en machine						
Conduire le séchage du linge : - étendre - sécher mécaniquement						
Effectuer des travaux courants de réfection du linge (marquage, pose d'attaches et de boutons, parties d'ourlets, poses de pièces autocollantes...)						
Effectuer des petites confections (sets, pochettes..)						
Repasser et plier le linge à la main, à la machine						
Ranger et stocker le linge						
Ranger le matériel utilisé						
Distribuer et restituer le linge						
Contrôler						

Concernant le tableau ci-dessous, le professeur doit se rendre dans l'entreprise avant le stage pour lister et noter dans les cases « activités du stagiaire » les différentes tâches susceptibles d'être confiées à l'élève.

AUTRE SECTEUR D'ACTIVITE :						
.....						
ACTIVITES DU STAGIAIRE	Le tuteur de l'entreprise coche les activités effectuées par l'élève au cours du stage					
	Vu au collègue	STAGES				
		N°1	N°2	N°3	N°4	N°5

Le projet pédagogique en SEGPA

Exemple de méthodologie pédagogique – Document vierge

PROJET PEDAGOGIQUE EN SEGPA TITRE :	
Classe concernée	
Durée	
Emergence de l'idée	
Identification du besoin	
Analyse du besoin <i>(cahier des charges)</i>	<u>Quoi ?</u> <u>Quand ?</u> <u>Où ?</u> <u>Pour qui ?</u> <u>Comment ?</u> <u>Pourquoi ?</u> <u>Contraintes ?</u>
Conception
Réalisation
Bilan	<u>Enquête de satisfaction :</u>

Exemple de PROJET PEDAGOGIQUE EN SEGPA
TITRE : **A ccueil des élèves de 6^{ème} de la SEGPA**

Classe concernée	3 ^{ème} HAS (8 élèves)
Durée	3 semaines
Emergence de l'idée	Faciliter l'intégration des nouveaux élèves à la SEGPA
Identification du besoin	Accueillir et servir une collation
Analyse du besoin (cahier des charges)	<p><u>Quoi ?</u> organiser une collation <u>Quand ?</u> fin septembre <u>Où ?</u> restaurant pédagogique <u>Pour qui ?</u> les élèves de 6^{ème} de la SEGPA <u>Comment ?</u> en s'informant sur la composition d'une collation (aliments, boissons...) en réalisant des petites préparations culinaires (gâteaux, biscuits, salade de fruits..) en communiquant : invitations, accueil, service.... <u>Pourquoi ?</u> accueillir, faire connaissance, présenter la section <u>Contraintes ?</u> effectifs élèves (6^{ème} + 3^{ème} HAS) emploi du temps : entre 10 h-12 h ou 14h -16h coût respect des règles d'hygiène et sécurité</p>
Conception	collecter des recettes (CDI, TICE...) faire des choix et proposer une collation (coût et temps) installer la salle pour accueillir (disposition des tables, décoration ...) présenter la section (visite des plateaux techniques, affiches sur les métiers ...)
Réalisation	rédiger une invitation à l'attention des élèves de sixième. préparer et servir la collation assurer l'accueil des élèves et de leur professeur ;
Bilan	<u>Enquête de satisfaction :</u> L'évaluation écrite, demandée aux élèves de 6ème, est complétée en classe avec le PES

**EXEMPLE de
PROJET TECHNIQUE PLURIDISCIPLINAIRE EN SEGPA
Les Restaurants du Cœur**

Classes concernée	4 ^{ème} - - 3 ^{ème} - - 4 ^{ème} -
Durée	4 semaines
Emergence de l'idée	Action de solidarité
Objectif de l'action	Sensibiliser les élèves à la réalité économique et aux problèmes de pauvreté que rencontrent certaines personnes dans notre société
Ouverture sur l'extérieur	Intervenant : Mme X, responsable de l'antenne locale des Restos du Cœur Matinée d'information le 08.12.05 Réunion des 45 élèves concernés et leurs professeurs.
Identifier les besoins	« Les Restos du cœur » manquent de produits frais et de produits d'hygiène pour bébés.
Répondre aux besoins	Les élèves de 4 ^{ème} 8 et de 3 ^{ème} 9 réaliseront 50 cakes de 8 personnes et participeront à la création d'affiches. Les élèves de 4 ^{ème} 5 (histoire, géographie, citoyenneté) s'engagent à préparer une campagne au sein du collège et de collecter des dons. Cette campagne sera concrétisée sous forme d'affiches.
Sites des actions	
Cuisine pédagogique →	Réalisation des cakes par les élèves de 4 ^{ème} 8 et de 3 ^{ème} 9
Salle de technologie →	Réalisation des cours concernant la démarche pédagogique et les savoirs associés.
C.D.I. →	Les élèves de 4 ^{ème} 5, accompagnés par le professeur d'histoire, géographie, citoyenneté, et la responsable du C.D.I, réaliseront les affiches
Cahiers des charges	- Période de réalisation : du lundi 27/02 au jeudi 03/03/2006
Impératifs et contraintes	La dernière réalisation doit être finie la veille de la distribution qui aura lieu le vendredi matin.
Moyens de conservation	- Froid positif, produit sous film alimentaire pour proposer un produit frais de qualité.
Organisation	Début de la fabrication : lundi 27 février Fin de la fabrication : jeudi 02 mars
Planning de travail	Livraison des produits : vendredi 03 mars Presse et photographe : vendredi 03 mars à 10 heures (rassemblement de tous les acteurs de cette action)
Organisation journalière	Lundi 27 février 4 ^{ème} 8 → 4 heures → 12 cakes aux fruits confits Mardi 28 mars 3 ^{ème} 9 → 6 heures → 3 cakes aux fruits confits et → 15 cakes chocolat/noisettes Mercredi 01 mars 3 ^{ème} 9 → 4 heures → 10 cakes noix de coco Jeudi 02 mars 4 ^{ème} 8 et 3 ^{ème} 9 → 4 heures → 10 cakes au citron
Moyens mis en œuvre	
Matériel →	- Petit matériel de pâtisserie : cul de poule, fouet, balance, verre mesureur, moules à usage unique, film alimentaire, - Gros matériel : Four traditionnel, four à micro-ondes, cellule de refroidissement, réfrigérateur.
Acquis des élèves →	Maîtriser l'organisation du poste Réaliser les pesées Respecter un protocole de fabrication Respecter et appliquer impérativement toutes les mesures d'hygiène et de sécurité Maîtriser les techniques de fabrication
Budget →	En accord avec Madame la gestionnaire et Monsieur le principal, les dépenses sont accordées sur le budget de fonctionnement de l'atelier « métiers de l'alimentation »

Idées de projets

Pôle	Intitulé du projet	Etapas de projets
ALIMENTATION	<p>Un repas festif à l'occasion de Noël pour le personnel du collège.</p>	<p>Emergence : demande du <u>chef d'établissement</u> attention.... !!</p> <p>Rechercher des recettes à thème.</p> <p>Réaliser une étude de prix de revient sur excel.</p> <p>Faire l'analyse sensorielle des mets.</p> <p>Participer à la mise en valeur de l'image de la salle de restaurant (décorations).</p> <p>Conduire des opérations de fabrication selon une gamme opératoire.</p> <p>Réaliser un service à l'assiette.</p>
	<p>Du potager à l'assiette</p>	<p>Emergence : un constat, le manque d'attrait pour les fruits et légumes</p> <p>Analyser le projet.</p> <p>Identifier les différentes formes de fruits et de légumes (visite d'une exploitation).</p> <p>Indiquer les différentes modes de conservation (visite d'une entreprise agro-alimentaire).</p> <p>Repérer les différents constituants alimentaires à partir d'étiquettes d'emballage.</p> <p>Choisir et réaliser des recettes provençales à base de légumes.</p> <p>Réaliser de pots de confiture à commercialiser.</p> <p>Promouvoir une vente des produits finis.</p>

Pôle	Intitulé du projet	Etapas de projets
LOCAUX	<p>Remise en état de la salle de réunion de l'établissement en vue d'une manifestation.</p>	<p>Emergence : réunion de direction</p> <p>Analyser le projet.</p> <p>Identifier les matériaux, les salissures ;</p> <p>Choisir et utiliser des appareils, des matériels et des produits adaptés au travail.</p> <p>Réaliser des techniques d'entretien.</p> <p>Collecter, trier et évacuer les déchets.</p> <p>Aménager la salle conformément à la demande.</p> <p>Contrôler la qualité du résultat</p>
	<p>Entretien des surfaces vitrées du bâtiment de la SEGPA à l'occasion de la réunion parents/ professeurs.</p>	<p>Emergence de l'idée : valoriser l'image de la SEGPA</p> <p>Analyser le projet.</p> <p>Indiquer le matériel et les produits nécessaires.</p> <p>Appliquer les techniques de lavage de vitres (à la française, à l'américaine) sous forme de concours.</p> <p>Comparer les deux méthodes.</p> <p>Contrôler la qualité du résultat attendu.</p>

