

Marie-Pascale Schammé
Inspectrice de l'Éducation Nationale
Sciences Biologiques et Sciences Sociales Appliquées
Académie de ROUEN

DOCUMENT DE RÉFÉRENCE ACADÉMIQUE (Actualisation Septembre 2019)

CHAMP PROFESSIONNEL « HYGIENE-ALIMENTATION-SERVICES »

4^{ème} et 3^{ème} SEGPA DÉCOUVERTE PROFESSIONNELLE

Ce document académique est rédigé avec la police Arial afin de permettre une lecture plus aisée pour les personnes présentant des troubles dyslexiques.

PREAMBULE

Ce document de référence académique est un guide méthodologique pour enseigner en Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté (SEGPA). Il s'adresse aux professeurs de Biotechnologie mais également aux professeurs certifiés de collège qui peuvent intervenir auprès des élèves de SEGPA.

Cet ouvrage constitue un outil de formation qui a pour but d'apporter une aide et des instruments pour faciliter la mise en œuvre de la circulaire n°2015-176 du 28 octobre 2015 définissant les orientations pédagogiques pour les enseignements généraux et professionnels adaptés dans le second degré et plus particulièrement en Champ Hygiène-Alimentation-Services.

Il donnera la possibilité aux enseignants de construire leurs propres outils d'analyse et d'action pour enseigner dans le cadre de la réforme du collège (socle commun de connaissances, de compétences et de culture -décret 2015-372 du 31 mars 2015).

A l'aide d'exemples concrets, la démarche de projet est largement développée car elle a prouvé son efficacité pédagogique en plaçant l'élève systématiquement en activité et en prenant en compte les spécificités de l'enseignement adapté. Elle renforce la relation et les interactions entre les enseignements généraux et professionnels pour donner du sens aux apprentissages des élèves.

Pour compléter ce document, un guide du matériel pédagogique a été réalisé en tenant compte des articles du code du travail relatifs aux travaux interdits aux jeunes qui ne sont pas en formation professionnelle.

Ce document de référence a été réalisé par le Groupe de Réflexion Pédagogique en Segpa composé d'Emilie Bertrand, Pascale Paimparay et Fabrice Bragance, tous les trois PLP de Biotechnologie.

Xavier Bourdonnet, inspecteur Santé et Sécurité au travail, a assuré la relecture de la partie équipement qu'il a judicieusement complété par des textes et fiches nous permettant d'accéder directement à leur contenu.

Pour tout ce travail, je tiens à remercier les auteurs qui ont contribué à la production de ce document qui je suis certaine apportera une aide précieuse dans la mise en œuvre des projets pédagogiques.

Marie-Pascale Schammé

DOCUMENT DE RÉFÉRENCE – ACADÉMIE DE ROUEN

CHAMP PROFESSIONNEL « HYGIENE - ALIMENTATION – SERVICES »

SOMMAIRE

Présentation générale du document de référence académique	2
Objectifs de formation	3
Les relations entre activités et métiers	3
Compétences globales de fin de formation de 3 ^{ème} SEGPA	4
Organisation des activités de découverte professionnelle	5
CAP visés par le champ professionnel « H-A-S »	6
Compétences visées par le champ professionnel « H-A-S »	7
Livret de formation	8
Savoirs associés	19
Tableau de correspondance	27
Guide d'équipement	30
Schéma fonctionnel et plan des locaux	31
Liste du matériel pédagogique	32
Ressources pédagogiques du champ professionnel « H-A-S »	40
Documents de travail	40
Exemples de projet	46
Tableau synoptique du champ professionnel « H-A-S »	50
Certificat de Formation Générale	52
Diplôme National du Brevet série professionnelle	52
Les Sciences de la Vie et de la Terre	52
Parcours Éducatifs	53
Ressources	54

PRÉSENTATION DU DOCUMENT DE RÉFÉRENCE ACADÉMIQUE

Le document de référence académique complète le document ressource national paru sur EDUSCOL <http://eduscol.education.fr/cid48069/ressources-pour-les-enseignants.html>

Suivant la circulaire n°2015-176 du 28-10-2015, le champ professionnel Hygiène Alimentation Services recouvre les activités des domaines :

- de la propreté
- des métiers de bouche
- de l'hôtellerie - restauration
- des services à la personne, aux entreprises et aux collectivités

Le présent document de référence constitue une synthèse des différents documents présentés sur le site académique. <http://sbssa.spip.ac-rouen.fr>

Il présente les compétences de fin de formation, les savoir-faire ainsi que les savoirs associés du champ professionnel « H-A-S ».

La compétence de fin de formation de 3^{ème} de SEGPA est définie au regard des différents métiers du champ. Les compétences ont été rédigées en tenant compte des référentiels des différents CAP visés par le champ à l'issue du cycle d'orientation et proposés dans les dispositifs de formation professionnelle de l'académie de Rouen.

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

Chaque capacité est déclinée en compétences, savoir-faire, savoirs associés et compétences du socle commun. Les savoirs associés sont les savoirs qu'il est nécessaire de maîtriser pour mettre en œuvre la compétence. Ils complètent les savoir-faire.

Les compétences du socle commun fournies constituent une liste non exhaustive. Elles correspondent aux cinq domaines du socle commun de connaissances, de compétences et de culture (BO du 23-04-2015) :

- D1 : Les langages pour penser et communiquer
- D2 : Les méthodes et outils pour apprendre
- D3 : La formation de la personne et du citoyen
- D4 : Les systèmes naturels et les systèmes techniques
- D5 : Les représentations du monde et de l'activité humaine

La mise en œuvre des compétences est de la responsabilité de l'enseignant qui l'adaptera en fonction des activités, des réalisations, des projets proposés en 4^{ème} et en 3^{ème}.

Un guide d'équipement est proposé afin d'appréhender les installations nécessaires pour mener à bien l'exploration du champ professionnel « H-A-S ».

Le CFG, diplôme validant les quatre années de scolarité en SEGPA, a vu ses conditions de délivrance renouvelées. Arrêté du 19-7-2016 - JO du 3-8-2016 – BO n° 33 du 15-9-2016.

Tous les élèves de classe de troisième bénéficiant de la SEGPA pourront être présentés au diplôme national du brevet (DNB), plus particulièrement à la série professionnelle (DNB pro). (Note de service n° 2016-156 du 12 octobre 2016 - BO n°37 du 13 Octobre 2016)

L'enseignement des Sciences et Vie de la Terre (SVT) cycle 4, Bulletin Officiel spécial n°11 du 26 novembre 2015, https://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?pid_bo=33400 doit être dispensé aux élèves en vue de la préparation au DNB Pro, à la place de la PSE.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les objectifs en SEGPA ne visent pas à qualifier les élèves mais :

⇒ **à les aider à construire un projet de formation professionnelle en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes.**

LES RELATIONS ENTRE ACTIVITÉS ET MÉTIERS

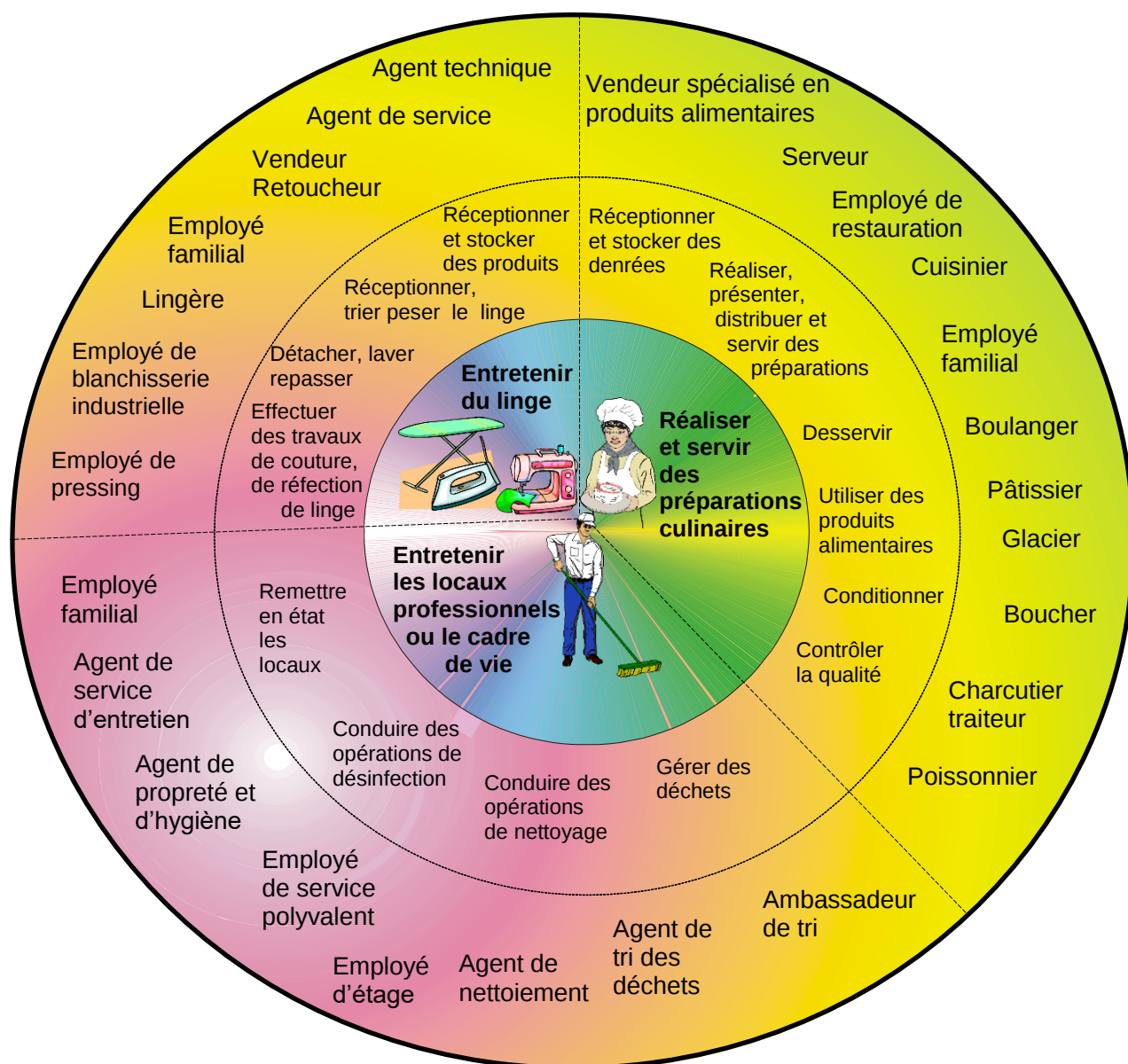


Image source : eduscol.education.fr/segpa

⇒ à développer des compétences pré-professionnelles

BILAN DES COMPÉTENCES DU CHAMP PROFESSIONNEL HYGIENE - ALIMENTATION - SERVICES

CAPACITE		COMPETENCES MISES EN ŒUVRE
C1 S'INFORMER		
	C1.1	Recherche l'information technique
	C1.2	Décoder l'information technique
C2 S'ORGANISER		
	C2.1	Choisir le matériel et les produits
	C2.2	Organiser son poste de travail
	C2.3	S'adapter à une organisation
C3 REALISER		
	C3.1	Contrôler et préparer les produits et les matériels avant leur utilisation
	C3.2	Mettre en œuvre des techniques
	C3.3	Mettre en œuvre des techniques de conservations et/ou de stockage
	C3.4	Assurer la distribution
	C3.5	Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux et du matériel
	C3.6	Respecter les règles d'hygiène
	C3.7	Assurer la prévention des risques professionnels
	C3.8	Contrôler la qualité des productions ou du service
C4 COMMUNIQUER		
	C4.1	Transmettre des informations à caractère professionnel par écrit ou oral
	C4.2	Assurer des relations avec la clientèle, les usagers et l'entreprise
	C4.3	Situer sa fonction dans l'entreprise

⇒ à faire découvrir des lieux de formation et du monde du travail

EXEMPLE DE FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITÉS DE DÉCOUVERTE PROFESSIONNELLE

DECOUVERTE PROFESSIONNELLE N°				
Établissement		Modalités Organisation		
Nom : _____		Période : _____		
Adresse : _____		Durée : _____		
Téléphone : _____		Nom de l'organisation d'accueil : _____		
Nom du principal (e) : _____		Lieu : _____		
Nom du principal (e) adjoint (e) : _____		Nom professeur coordonateur : _____		
Nom du directeur de SEGPA : _____				
☐ Classe entière		☐ Individuel		
Nom de l'élève : _____		Nom de l'élève : _____		
Classe : _____		Classe : _____		
Champ disciplinaire visé : _____		Champ disciplinaire visé : _____		
Objectif ☐ ☐ Découvrir et d'explorer des activités professionnelles ☐ Découvrir des organisations ☐ Découvrir des lieux et des modalités de formation		Objectif ☐ ☐ Découvrir et d'explorer des activités professionnelles ☐ Découvrir des organisations ☐ Découvrir des lieux et des modalités de formation		
Type d'organisation ☐				
☐ Entreprise publique ☐ Entreprise privée ☐ Administration ☐ Association Forme ☐ ☐ visite ☐ stage	☐ lycée professionnel ☐ centre de formation d'apprentis Forme ☐ ☐ visite ☐ stage	☐ Échanges avec des professionnels ou des élèves en formation professionnelle, dans le cadre d'une intervention organisée dans l'établissement	☐ Utilisation de documents ou d'informations issus des médias sur les métiers et secteurs professionnels et sur les formations professionnelles	☐ Travaux de recherche ou de présentation
Observation (s) / consigne (s) / conseil (s) ☐				
Avant la découverte professionnelle	Pendant la découverte professionnelle	Après la découverte professionnelle		
Bilan :				

⇒ à préparer l'élève à la poursuite ultérieure d'une formation diplômante.

**LISTE NON EXHAUSTIVE DE CAP VISÉS
PAR LE CHAMP PROFESSIONNEL « H-A-S »**

SPECIALITÉS des CAP	Lycée Professionnel	E.R.E.A	Lycée (SEP)	C.F.A
Accompagnant Educatif et Petite Enfance	X		X	X
Agent de Propreté et d'Hygiène	X	X	X	
Agent Polyvalent de Restauration (nouveau référentiel à la rentrée 2020 avec nouvel intitulé)	X		X	X
Assistant(e) Technique en Milieux Familial et Collectif	X		X	
Boucher				X
Boulangier	X			X
Charcuterie Traiteur				X
Commercialisation et Services En Hôtel-Café-Restaurant	X	X	X	X
Cuisine	X			X
Employé de Commerce Multi-Spécialités	X		X	X
Employé de Vente Spécialisé Option A : produits alimentaires	X			X
Pâtissier	X			X
Restaurant	X			X

L'ensemble des formations accessibles aux élèves sortant de 3^{ème} SEGPA champ professionnel « H-A-S » est consultable sur le site de l'Onisep <http://www.onisep.fr>

COMPÉTENCES VISÉES PAR LE CHAMP PROFESSIONNEL « H-A-S »

Les compétences présentées dans le livret de formation ont été listées en fonction des référentiels de différents CAP en liaison avec le champ HAS.

Toutes les activités proposées dans le livret de formation doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur comme le stipule le code du travail concernant les travaux dits « interdits » pour les élèves ne préparant pas un diplôme professionnel ou technologique. Cela peut concerner l'accès aux machines ou appareils électriques présentant des parties non protégées en mouvement ou à certains produits d'entretien dont l'usage ou l'exposition est proscrit aux mineurs. Il convient de se reporter à l'instruction interministérielle du 7 septembre 2016, tout en sachant qu'aucune dérogation n'est accordée à cette interdiction pour les élèves en SEGPA.

Vous pouvez consulter les fiches exposant les travaux interdits notamment :

- fiche n°1 : Les travaux exposant à des agents chimiques dangereux (ACD)
- fiche n°2 : Les travaux exposant à des agents biologiques
- fiche n°6 : Les travaux exposant à un risque d'origine électrique
- fiche n°7 : Les travaux nécessitant l'utilisation d'équipements de travail
- fiche n°11 : Les travaux avec des appareils sous pression

<http://circulaire.legifrance.gouv.fr/index.php?action=afficherCirculaire&hit=1&r=41316>

Les validations de compétences du socle commun de connaissances, de compétences et de culture effectuées en champ HAS s'inscriront dans le Livret Scolaire Unique (LSU) de l'élève.

CHAMP PROFESSIONNEL Hygiène Alimentation Services

Productions culinaires et services en Milieux familial, collectif et hôtelier

CAPACITÉS	COMPÉTENCES	SAVOIR-FAIRE	SAVOIRS-ASSOCIÉS	COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN
S'INFORMER	1.1- rechercher l'information technique	- Sélectionner les différents documents et/ou informations nécessaires au travail (choix pertinent des informations) : * recettes, * notice du fabricant, * emballages d'aliments, * supports publicitaires,	- Lire et interpréter : * une recette, * les indications de la plaque signalétique d'un appareil, ...	D1 D2 D4 D5
	1.2- décoder l'information technique	- Lire les documents d'organisation et de techniques (traduction et interprétation correctes) - Décoder : la notice du fabricant, un catalogue... - Décoder une étiquette	- Inventorier le matériel utilisé en cuisine : * le petit matériel, * le matériel de préparation, * les appareils de cuisson, * le lave-vaisselle, * les appareils de conservation... - Identifier les caractéristiques des produits alimentaires (denrées utilisées) sur les étiquettes et les emballages : * forme de commercialisation (forme du produit), * étiquetage : - produits prêts à l'emploi, - produits frais, - produits conservés, - produits semi préparés	

S'ORGANISER	2.1- choisir le matériel et les produits	- Sélectionner les denrées, les produits et les matériels à utiliser face aux tâches à exécuter. - Choisir la tenue professionnelle adaptée au poste.	- Compléter les fiches techniques des préparations culinaires. - Citer le matériel de distribution en fonction du mode de distribution choisi. - Définir la fonction globale du matériel. - Décrire les différents éléments constituant la tenue professionnelle adaptée au poste.	D1 D2 D3 D4
	2.2- organiser son poste de travail	- Prévoir et organiser le poste de préparation (légumerie...) et/ou de distribution (chariot de distribution, banque de service...). - Maintenir en ordre le poste de préparation ou de distribution lors de l'activité.	- Décrire l'aménagement du poste de préparation ou de distribution.	
	2.3- s'adapter à une organisation	Identifier le mode de distribution dans une situation donnée par exemple à l'occasion d'un projet technique.	- Énumérer les différents modes de distribution : * le self- service, * en salle au plat ou à l'assiette.	
	3.1- contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation	- peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits - décontaminer les plans de travail - vérifier la DLC ou DDM - vérifier l'état de propreté des matériels - vérifier l'emballage, la température	- les intoxications alimentaires - étiquetage des produits	D1 D3 D4 D5

RÉALISER	3.2- mettre en œuvre des techniques de préparation	- éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer, décontaminer - conduire une technique de cuisson : à partir de produits semi-élaborés	- intérêt alimentaire des aliments préparés - étude fonctionnelle, succincte d'un appareil de cuisson	D1 D3 D4 D5
	3.3- mettre en œuvre des techniques de conservation ou stockage	- utiliser le moyen de conservation adapté en liaison froide - sélectionner la zone de conservation/stockage des aliments préparés : * préparations froides * préparations chaudes	- les températures de conservation - les principales règles : * de conservation * de stockage	
	3.4- assurer la distribution	- Mettre le couvert - Approvisionner les zones de distribution - Distribuer les préparations froides - Servir préparations et collations	Les différents modes de distribution (libre-service, service à table)	
	3.5- exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux et du matériel	- desservir, laver et ranger le matériel - laver la vaisselle - nettoyer les plans de travail - utiliser le lave-vaisselle	- étude des détergents alimentaires - étude des appareils utilisés - plan de nettoyage du matériel	
	3.6- respecter les règles d'hygiène	- respecter la méthode HACCP et la marche en avant - se laver les mains - porter la tenue professionnelle	- les différentes étapes du lavage de mains - les éléments de la tenue professionnelle et leur justification - notions de circuit propre et circuit sale (la marche en avant) - température : liaison froide et liaison chaude	

	3.7- assurer la prévention des risques professionnels	- vérifier l'état du matériel - avertir des risques - adapter les postes de travail	- risques électriques - PRAP - repérage des risques - mesures de prévention individuelle	
	3.8- contrôler la qualité des productions ou du service	- contrôler la température - contrôler : vue, goût, odeur - vérifier la présentation - vérifier la quantité /commande	- propriétés organoleptiques des aliments - fiche d'auto-contrôle visuel	
COMMUNIQUER	4.1- transmettre des informations à caractère professionnel par écrit ou oral	- remplir une fiche de stock, un bon de commande - rendre compte à l'employeur ou aux collègues (éventuellement à un autre professionnel) par oral ou écrit - savoir utiliser le matériel de communication (téléphone, fax, Internet ...)	- compléter les documents - appliquer les règles de politesse - écouter, reformuler, répondre, adopter les bonnes techniques de communication	D1 D3
	4.2- assurer les relations avec la clientèle, les usagers et l'entreprise	- établir des relations courtoises - prendre compte des besoins (prendre une commande) - réceptionner - prendre congés	- les règles de politesse et de savoir-vivre - notion du secret professionnel - besoins de la clientèle (âge, culture...)	
	4.3- situer sa fonction dans l'entreprise	- situer sa place dans l'entreprise à partir d'un organigramme	- organigramme	

CHAMP PROFESSIONNEL Hygiène Alimentation Services Entretien du linge

CAPACITÉS	COMPÉTENCES	SAVOIR-FAIRE	SAVOIRS-ASSOCIÉS	COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN
S'INFORMER	1.1- rechercher l'information technique	- A l'aide d'une notice de fonctionnement d'un appareil ménager (lave-linge), rechercher le dosage ... - consulter une documentation - réunir les informations concernant la tâche à effectuer en fonction : * des caractéristiques de l'article * des matières d'œuvre (coton...) * des matériels * des techniques	- répertorier les sources d'information (étiquettes, codes d'entretien) - connaissance des produits et des matériaux - repérer les consignes (du tuteur, usager, classeur de cours...)	D1 D2 D4 D5
	1.2- décoder l'information technique	- interpréter les symboles, pictogrammes d'une étiquette d'entretien, schéma technique... - repérer les règles de sécurité et d'hygiène	- sélectionner et décoder une étiquette (pictogrammes) - reconnaître la nature des textiles utilisés	
	2.1- choisir le matériel et les produits	- sélectionner les produits et les matériels disponibles nécessaires à la réalisation de la tâche demandée - choix judicieux du matériel, des produits disponibles et nécessaires à la réalisation de la tâche donnée - choisir le cycle (lavage, séchage)	- identifier les tâches les plus courantes - justifier l'utilisation des produits et des matériels - lire des fiches techniques ou panneau d'affichage - étudier technologiquement le matériel en vue de l'utilisation ou du réglage	D1 D2

S'ORGANISER	2.2- organiser son poste de travail	- vérification de l'état du matériel, choix du programme, réglage du thermostat - réglage correct des appareils - disposer rationnellement les articles, les matériels, les matières d'œuvre ou les produits - classer par ordre chronologique les opérations à effectuer - tri du linge	- répertorier le matériel - respect des règles d'hygiène et de sécurité	D3 D4
	2.3- s'adapter à une organisation	- rendre compte des anomalies constatées (lave-linge en panne)	- adaptation du comportement face à une situation imprévue	
RÉALISER	3.1- contrôler et préparer les produits et les matériels avant leur utilisation	- mise en service et réglage du matériel (vérifier le branchement du lave-linge) - doser et diluer les produits	- identifier les produits - sélectionner les programmes et justifier leur choix	D1 D3 D4 D5
	3.2- mettre en œuvre des techniques	- maîtriser les opérations : réceptionner le linge sale, visiter, trier, peser, pré traiter - détacher - nettoyer en machine - sécher en machine - repasser, plier - effectuer des travaux de réfection courants (coudre un bouton, ourlet, assemblage...)	- énumérer les critères de triage - étude technologique du fer - étude des différents tissus et leurs caractéristiques	

RÉALISER	3.3- mettre en œuvre des techniques de conservation ou stockage	- ranger le linge à l'endroit désigné	- étude des différentes catégories de linge	D1 D3 D4 D5
	3.4- assurer la distribution			
	3.5- exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux et du matériel	- effectuer des opérations d'entretien	- énumérer les interventions nécessaires à un entretien préventif : * réglage des différents matériels * nettoyage des garnitures * purger (compresseur des chaudières) * vidanger	
	3.6- respecter les règles d'hygiène	- respecter la réglementation concernant l'hygiène (lavage des mains, tenues de travail)	- décrire le principe de chaque étape et justifier leur intérêt dans l'entretien du linge	
	3.7- assurer la prévention des risques professionnels	- débrancher le fer à repasser pour mettre de l'eau ... - vérifier visuellement l'état de câbles et fiches électriques des appareils - respecter les règles d'ergonomie (adapter la hauteur de la table de repassage à sa taille, déplacer et : ou porter le matériel en respectant les règles d'ergonomie.	- repérer les dispositifs de sécurité et de réglage - repérer les commandes d'arrêt d'urgence - repérer les gestes et postures pour l'activité (connaître les causes et conséquences des déformations de la colonne vertébrale)	D1 D3 D4 D5

	3.8- contrôler la qualité des productions ou du service	- apprécier visuellement la qualité du travail - vérifier si le résultat final répond aux exigences de pliage et de présentation	- fiche d'auto-évaluation (connaître les exigences de pliage et de présentation d'un vêtement)	
COMMUNIQUER	4.1- transmettre des informations à caractère professionnel par écrit ou oral	- émettre et recevoir des informations orales, écrites, télématiques...	- formuler un message écrit ou oral	D1 D3
	4.2- assurer les relations avec la clientèle, les usagers et l'entreprise	- instaurer des relations courtoises et efficaces - recueillir des observations des usagers, des clients sur les travaux	- utiliser un vocabulaire professionnel	
	4.3- situer sa fonction dans l'entreprise	- lire un organigramme	- construire un organigramme - repérer sa place sur l'organigramme de l'entreprise	

CHAMP PROFESSIONNEL Hygiène Alimentation Services Entretien des locaux

CAPACITÉS	COMPÉTENCES	SAVOIR-FAIRE	SAVOIRS-ASSOCIÉS	COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN
S'INFORMER	1.1- rechercher l'information technique	- rechercher un schéma simple, un plan, un panneau, une documentation technique, des textes réglementaires - constituer un dossier simple	- répertorier les sources d'informations : * notice technique * mode opératoire * étiquette...	D1 D2 D4 D5
	1.2- décoder l'information technique	- interpréter les différentes formes de langage (symboliques, schématiques...)	- sélectionner et décoder une étiquette (pictogrammes, dosages) - classer les produits selon leur mode d'action (détergent, désinfectant, détartrant, agglutinant, émulsion ...)	
S'ORGANISER	2.1- choisir le matériel et les produits	- sélectionner les produits et le matériel disponibles et nécessaires à la réalisation de la tâche demandée	- lire les fiches techniques ou/et panneau d'affichage	D1 D2 D3 D4
	2.2- organiser son poste de travail	- repérer les protocoles - s'organiser dans l'espace - s'organiser dans le temps	- répertorier les matériels, les matériaux et les produits nécessaires	
	2.3- s'adapter à une organisation	- rendre compte des anomalies constatées (Matériel en panne)	- adaptation du comportement face à une situation imprévue	

RÉALISER	3.1- contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation	- sélectionner le matériel et les produits en utilisant les fiches techniques - doser et diluer les produits	- décrire le fonctionnement du matériel utilisé : * fonction globale * description du matériel - déterminer, respecter les quantités de produits nécessaires pour réaliser une dilution	D1 D3 D4 D5
	3.2- mettre en œuvre des techniques	- utiliser le matériel adapté - conduire un dépoussiérage manuel ou mécanique des surfaces verticales et horizontales - conduire un lavage manuel des vitreries, parois, sols. - conduire un lavage mécanique des sols - conduire une désinfection des surfaces verticales et horizontales	- identifier les matériels, les techniques, les matériaux et les produits - repérer les fréquences d'entretien (journalier, hebdomadaire, mensuel) - décrire le principe de chaque technique d'entretien courant	D1 D3 D4 D5
	3.3- mettre en œuvre des techniques de conservation ou stockage			
	3.5- exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux et du matériel	- nettoyer, désinfecter, vérifier le matériel et les accessoires utilisés - remettre en place les meubles et équipements	- indiquer le mode d'entretien courant d'un matériel, d'un équipement	
	3.6- respecter les règles d'hygiène	- respecter la réglementation concernant l'hygiène (lavage des mains, tenues de travail)	- citer les précautions d'emploi de produits	

	3.7- assurer la prévention des risques professionnels	- vérifier visuellement l'état des câbles et fiches électriques des appareils	- repérer les dispositifs de sécurité et de réglage - repérer les commandes d'arrêt d'urgence - énumérer les incidents provenant d'un mauvais entretien	
	3.8- contrôler la qualité des productions ou du service	- apprécier visuellement la qualité du travail	- fiche d'auto-évaluation	
COMMUNIQUER	4.1- transmettre des informations à caractère professionnel par écrit ou oral	- émettre et recevoir des informations orales, écrites, télématiques... - rendre compte des opérations à effectuer ou effectuées à l'écrit ou à l'oral	- formuler un message écrit ou oral	D1 D3
	4.2- assurer les relations avec la clientèle, les usagers et l'entreprise	- assurer des relations courtoises et efficaces - recueillir les observations des usagers, des clients, sur les travaux effectués	- utiliser un vocabulaire professionnel - avoir un comportement en relation avec la nécessité du service	
	4.3- situer sa fonction dans l'entreprise	- lire un organigramme	- construire un organigramme (nom de la personne et sa fonction) - repérer sa place dans l'organigramme de l'équipe	

SAVOIRS ASSOCIÉS COMPLÉMENTAIRES

- **S1** : Microbiologie appliquée
- **S2** : Sciences de l'alimentation
- **S3** : Organisation des locaux
- **S4** : Organisation de la production et des services
- **S5** : Santé et sécurité au travail
- **S6** : Vente.

A partir du guide présent sur le site académique de Grenoble, nous avons actualisé les documents ci-dessous en y ajoutant des informations sur la sécurité (*en rouge*).

S1 - MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
1.1. <u>Définition et classification des micro- organismes</u>	- Définition d'un micro-organisme - Classification (moisissures, levures, bactéries, virus) - Différenciation des micro-organismes entre utiles et nuisibles (exemples)
1.2. <u>Conditions de vie des micro-organismes</u>	- Énoncé de : • 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, +3°C, 0°C, -18°C)
1.3. <u>Contaminations microbiennes</u> 1.3.1 Modes de transmission Air, Eau, Contact 1.3.2 Intoxications alimentaires - Nature - Prévention → Hygiène du personnel • Tenue professionnelle (production, distribution, conditionnement) • Lavage des mains → Hygiène des surfaces → Hygiène des denrées, des préparations culinaires	- Énoncé des différents modes - Définition simple de l'intoxication alimentaire - Indication et justification des étapes du lavage des mains - Justification de l'équipement du poste de lavage des mains - Définition du lavage et de la désinfection - Énoncé de l'opportunité du choix, lavage et/ou désinfection, dans une situation donnée - Repérage des températures limitant le développement microbien - Intérêt (pourquoi, quand) de la décontamination des denrées - Énoncé des règles d'hygiène relatives aux manipulations

S2 - SCIENCES DE L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
2.1. <u>Caractéristiques des produits alimentaires</u> 2.1.1 Formes de commercialisation des produits alimentaires Frais, Surgelés, Appertisés, Sous-vide, Sous atmosphère modifiée déshydratés, Produits prêts à l'emploi 2.1.2 Étiquetage des produits alimentaires préemballés DLC, DDM	- Indication des principales formes de commercialisation - Indication des caractéristiques liées à la conservation et à l'utilisation des produits - Signification des sigles
2.2. <u>Constituants alimentaires</u> 2.2.1 Nature et rôle des constituants alimentaires Glucides, Protides, Lipides, Vitamines, Éléments minéraux, Eau 2.2.2 Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires lors des traitements effectués en fabrication culinaire (épluchage, lavage, taillage, cuisson).	- Repérage des principaux constituants alimentaires, à partir d'étiquettes indiquant la composition nutritionnelle de produits - Énoncé du rôle essentiel - Indication des modifications subies lors des préparations culinaires et du stockage • Amidon □ empois • Saccharose □ caramélisation • Lipides □ émulsion • Protides □ coagulation • Vitamines • Éléments minéraux
2.3. <u>Équilibre alimentaire pour un adolescent</u>	- Repérage des groupes d'aliments présents dans les menus d'une journée à partir d'un document - Menus d'une journée à partir d'un document caractéristique(s) de chaque groupe - Énoncé du rôle essentiel de chaque groupe - Énoncé de la règle de l'équilibre alimentaire d'une journée

S3 - ORGANISATION DES LOCAUX

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
3.1. <u>Implantation et aménagements</u> 3.1.1 Différentes zones du secteur de production culinaire 3.1.2 Différentes zones de la banque de distribution 3.1.3 Différentes zones du secteur entretien du linge	- Énoncé de la fonction des différentes zones et du principe de la marche en avant - Mise en évidence sur un plan, dans le respect de la marche en, du : • circuit des denrées • circuit des déchets • circuit du personnel - Indication de la fonction des différentes zones (chaude froide neutre) - Indication de la fonction des différentes zones - Repérage sur un plan du circuit du linge
3.2. <u>Matériaux utilisés dans le secteur professionnel</u> - métaux (acier inoxydable, aluminium), céramique, verre, matières plastiques, revêtements peints, matières textiles (naturelles, artificielles, synthétiques), - étoffes : armures de base, fils, sens des étoffes	- Indication des matériaux utilisés dans l'atelier - Reconnaissance visuelle des matériaux utilisés - Énoncé des principales propriétés des matériaux en vue de leur entretien - Énoncé de la classification des matières textiles - Énoncé des principales propriétés des principales matières textiles - Énoncé des principales caractéristiques des étoffes
3.3. <u>Produits d'entretien</u> Détergent, désinfectant, détartrant, dégraissant, détergent désinfectant- alimentaire	- Décodage des codes d'entretien - Énoncé des familles de produits, actions, règles de stockage - Consignes à respecter pour le dosage des produits - Indication du produit adapté à l'entretien (fonction du matériau, du type de salissure)
3.4. <u>Appareils et matériels d'entretien</u> 3.4.1 Petit matériel d'entretien pelle, balayette, poubelle, seau, lavette, raclette 3.4.2 Matériel de dépoussiérage balai trapèze, balai à franges, aspirateur à poussières 3.4.3 Matériel d'entretien des surfaces chariot de lavage, chariot de ménage équipé, faubert, balai rasant, monobrosse*, aspirateur à eau, centrale de désinfection 3.4.4 Matériel d'entretien des vitres mouilleur, raclette, manche télescopique 3.4.5 Matériel d'entretien de la vaisselle lave vaisselle	<u>Indicateurs communs</u> - Dénomination de chacun des matériels (ou appareils) - Présentation de la fonction d'usage - Indication des tâches pour lesquelles le matériel (appareil) est adapté - Énoncé des consignes de sécurité lors de l'utilisation de l'appareil - Décodage de la fiche de sécurité de l'appareil - Identification des principales parties de chacun des matériels Usage interdit de la monobrosse par les élèves car il existe au moins une pièce en mouvement - Fiche n°9 - Identification des parties actives et leur fonction

S4 - ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
4.1. Organisation du travail - Organisation du poste de travail - Documents professionnels	- Énoncé de l'organisation rationnelle du poste de travail dans une situation donnée (circuits à respecter, disposition des appareils et des outils par rapport à l'hygiène et à la sécurité) - Mise en évidence de la chronologie des différentes phases d'une activité (mode opératoire, protocole)
4.2. Techniques de travail 4.2.1 Techniques production culinaire - Pesées - Épluchage manuel - Découpage et taillage manuel - Fabrications : pâte sèche (à foncer, brisée), pâte levée : blanc d'œuf, levure chimique, levure de boulanger, - Fabrication de sauces : émulsions, liaisons à l'amidon - cuisson dans un liquide, à la vapeur, au four : rôti, gratiner, bain-marie, cuisson sautée 4.2.2. Techniques de conditionnement et de stockage - conditionnement : dressage en portions (individuelles et multi-portions) - stockage 4.2.3. Techniques de service, distribution 4.2.4 Techniques d'entretien des locaux et du cadre de vie - type d'entretien à mettre en œuvre selon la salissure - dépoussiérage manuel et mécanique - lavage des surfaces (sols, murs, mobiliers) et du matériel - décontamination, désinfection	- Énoncé des règles à respecter pour peser, mesurer - Indication du matériel adapté à chaque étape (préparation, fabrication, cuisson) - Indication du geste adapté au résultat attendu - Indication des précautions nécessaires à la conservation des qualités organoleptiques, nutritionnelles, sanitaires - Énoncé du vocabulaire spécifique - Indication des différentes utilisations des pâtes - Indications des précautions à prendre pour réaliser la technique - Indications des temps de cuisson - Indication du matériel et des équipements adaptés à la tâche - Indication des règles d'hygiène et de sécurité à respecter - Définition des formes de distribution - Énoncé des caractéristiques de chaque mode de distribution - Indication du matériel et des équipements adaptés à la tâche - Indication des règles d'hygiène et de sécurité à respecter - Indication des caractéristiques des salissures (adhérentes, non adhérentes) - Justification de la technique d'entretien retenue - Énoncé du produit, du matériel à utiliser, des paramètres du nettoyage (action chimique, mécanique, physique, temps) - Indication de la maintenance, du rangement des matériels utilisés - Indication des règles de sécurité à respecter

4.2.5 Techniques d'entretien et de réfection du linge - Entretien du linge et des vêtements : Lavage, détachage, séchage - Petits travaux de couture - Préparation l'étoffe en vue de la coupe des éléments - Traçage et découpe des éléments - Assemblage d'éléments de linge plat, articles simples et/ou des vêtements simples : Assemblage de couture de côtes, pose d'une poche, reprise d'une déchirure... - Montage d'éléments ou d'accessoires sur un article simple : Pose de fermeture à glissière - Repassage : à plat, en forme, sur article fini - Thermocollage à plat	- Décodage des codes d'entretien - Classification des taches selon la nature (grasses, maigres, pigmentaires) - Énoncé des paramètres du nettoyage (action chimique, mécanique, physique, temps) - Principes et règles du placement - Respect des sens des étoffes - Indication des opérations nécessaires à la remise en état de l'article - Indication des opérations nécessaires à la confection de l'article - Indication du matériel adapté à la tâche - Énoncé du vocabulaire spécifique adapté au travail - Indication des différentes utilisations du matériel - Indication des précautions à prendre pour réaliser la technique - Indication du matériel adapté à la tâche - Indication du geste adapté au résultat attendu - Indication des règles de sécurité à respecter Utilisation par les mineurs des produits chimiques ne disposant pas de pictogrammes de danger, dans le contraire une exposition à des substances dangereuses est possible -situation interdite pour les mineurs- Fiche n°1 
4.3. <u>Qualité de la production et des services</u> - Concept de qualité - Contrôles obligatoires en production culinaire	- Énoncé des critères de qualité attendus pour une tâche donnée - Indication des différents types de contrôles (visuel, comparatif, comptage, pesées, gustatif, lecture directe sonde thermique, thermomètre) - Énoncé des indicateurs : aspect, esthétique, conformité aux documents techniques - Définition de l'échantillon témoin (but, temps et mode de conservation) - Énoncé des mentions devant figurer sur l'étiquette de l'échantillon

S5 – SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
5.1. Principes généraux de sécurité - plan des locaux (professionnels – collègue) - évacuation des locaux en situation d'urgence - équipement de protection individuelle - attitude	- Repérage sur plan et dans les locaux des dispositifs de sécurité (vannes de gaz, arrêts d'urgence, détecteurs de fumée, extincteurs, couvertures anti-feu...) - Indication de l'utilisation des dispositifs de sécurité - Présentation des circuits d'évacuation sur un schéma des locaux - Indication de la conduite à tenir en cas d'alerte - Énoncé et justification des différents éléments des tenues professionnelles en préparation, distribution alimentaire, entretien des locaux et entretien du linge - Énoncé du message à transmettre au responsable dans les cas d'anomalies repérées
5.2. Démarche de prévention - principaux dangers dans le secteur professionnel : d'origine électrique, d'origine mécanique, d'origine chimique, d'origine thermique, liés à l'activité physique - dommages - prévention	- Énoncé du processus d'apparition d'un dommage - Énoncé des dangers - Énoncé de la ou des situations dangereuses, événements dangereux, évitements - Énoncé des dommages corporels - Proposition de moyens de prévention (postures au poste de travail,...) - Traduction des pictogrammes et des symboles des produits d'entretien Utilisation par les mineurs des produits chimiques ne disposant pas de pictogrammes de danger, dans le contraire une exposition à des substances dangereuses est possible - situation interdite pour les mineurs- Fiche n°1 
5.3. Conduite à tenir en cas d'accident - protéger - alerter	- Énoncé de la conduite à tenir dans une situation donnée

S6 - VENTE

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
6.1. <u>Déroulement de la vente</u> - Accueil, prise de contact - Présentation des produits - Prise de congé	- Attitude, écoute active, questionnement, reformulation - Présentation des caractéristiques du produit mis en vente, des conditions de conservation et conseils d'utilisation - Règles liées à la prise de congé
6.2. <u>Supports d'information de la clientèle</u> Affiches, affichette, prospectus, menus	- Présentation graphique du support - Destination de chaque support
6.3. <u>Paielement</u> - Tickets de caisse - Modes de paiements Chèque, carte bancaire, espèces	- Informations portées sur le ticket de caisse - Rôle du ticket de caisse - Nature des vérifications à effectuer - Description de la procédure du rendu de monnaie

EXEMPLES DE CORRESPONDANCES DE COMPÉTENCES DU CHAMP HAS ET DU SOCLE COMMUN

HAS		SOCLE COMMUN	
1	Rechercher et analyser l'information		
1.1	Rechercher des informations utiles à la réalisation du travail. Rechercher en utilisant l'outil informatique (une recette, un point de couture, un protocole d'entretien...).	1.3 2.3 3.3	Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques et informatiques. Appréhender les médias, mener une démarche de recherche et de traitement de l'information. Faire preuve de réflexion et de discernement.
1.2	Identifier les métiers et entreprises du champ HAS. Décoder une recette, un dosage, un code d'entretien, un pictogramme, un mode opératoire simple, une fiche de sécurité, un schéma. Identifier les caractéristiques d'un produit alimentaire sur les étiquettes, les emballages ou les fiches techniques.	1.1 1.2 2.3 3.3 5.2	Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral comme à l'écrit. Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques et informatiques. Appréhender les médias, mener une démarche de recherche et de traitement de l'information. Faire preuve de réflexion et de discernement. Différencier les organisations et représentations du monde.
2	Organiser		
2.1	Choisir le matériel et les produits adaptés aux tâches à réaliser. Identifier et respecter la tenue professionnelle adaptée au poste (EPI...).	2.1 3.2 3.3 3.4	Organiser le travail personnel. Appréhender la règle et le droit. Faire preuve de réflexion et de discernement. Développer le sens des responsabilités, de l'engagement et de l'initiative.
2.2	Organiser le poste de travail en respectant les consignes et les règles d'hygiène et de sécurité. Situer les opérations dans les différentes zones de travail à l'aide d'un plan de l'atelier HAS.	2.1 4.1 4.3 5.1	Organiser le travail personnel. Pratiquer une démarche scientifique. Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives. Maîtriser l'espace et le temps.
2.3	S'adapter à une organisation	3.3 5.2	Faire preuve de réflexion et de discernement. Différencier les organisations et représentations du monde.
HAS		SOCLE COMMUN	

3 Réaliser			
3.1	Contrôler les produits et matériels avant leur utilisation.	3.3 4.3	Faire preuve de réflexion et de discernement. Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives.
3.2	Réaliser des préparations culinaires simples chaudes ou froides. Mettre en œuvre des techniques d'entretien des locaux et surfaces. Mettre en œuvre des techniques d'entretien du linge.	2.2 4.2 5.3	Coopérer et réaliser des projets. Concevoir, créer, réaliser. Inventer, élaborer, produire.
3.3	Mettre en œuvre des techniques de conservation et de stockage.	3.2 4.3	Appréhender la règle et le droit. Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives.
3.4	Assurer la distribution Présenter et distribuer des préparations. Servir des repas, des collations, des goûters...	2.2 1.1 3.1 4.3	Coopérer et réaliser des projets. Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral comme à l'écrit. Apprendre à exprimer une sensibilité, des opinions ; respecter les autres. Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives.
3.5	Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux et du matériel.	2.2 3.4	Coopérer et réaliser des projets. Développer le sens des responsabilités, de l'engagement et de l'initiative.
3.6	Respecter les règles d'hygiène du personnel.	3.2 4.3	Appréhender la règle et le droit. Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives.
3.7	Assurer la prévention des risques professionnels.	3.3 4.3	Faire preuve de réflexion et de discernement. Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives.
3.8	Contrôler la qualité des productions ou des services	4.1	Pratiquer une démarche scientifique.
	Gérer les déchets.	3.3 3.4	Faire preuve de réflexion et de discernement. Développer le sens des responsabilités, de l'engagement et de l'initiative.
HAS		SOCLE COMMUN	

4 Communiquer et rendre compte			
4.1	Produire et transmettre un message écrit, oral ou informatique.	1.1 1.3 2.4	Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral comme à l'écrit. Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques et informatiques. Utiliser les outils numériques pour échanger et communiquer.
4.2	Assurer les relations avec le client ou l'utilisateur (Accueillir, informer, prendre une commande, décrire le menu proposé, prendre congé...).	1.1 3.1	Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral comme à l'écrit. Apprendre à exprimer une sensibilité, des opinions ; respecter les autres.
4.3	Se situer dans une entreprise.	3.2 5.2	Appréhender la règle et le droit. Différencier les organisations et représentations du monde.
Stages			
	Rechercher un stage de façon autonome.	3.4	Développer le sens des responsabilités, de l'engagement et de l'initiative.
	Faire preuve d'assiduité et de ponctualité.	3.4 4.3	Développer le sens des responsabilités, de l'engagement et de l'initiative. Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives.
	Avoir un stage en rapport avec le projet professionnel.	3.3	Faire preuve de réflexion et de discernement.
	Adopter une attitude conforme en situation professionnelle.	3.1 3.2	Apprendre à exprimer une sensibilité, des opinions ; respecter les autres. Appréhender la règle et le droit.
	Faire preuve de motivation et de curiosité pendant le stage.	3.4	Développer le sens des responsabilités, de l'engagement et de l'initiative.
	Rédiger son livret de stage.	1.1 2.1	Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral comme à l'écrit. Organiser le travail personnel.

GUIDE D'ÉQUIPEMENT

Objectifs du guide :

Ce guide a pour objet d'aider les établissements et les conseils généraux dans les choix d'équipements.

Il est réalisé à partir du document ressource EDUSCOL « préparation à l'accès à une formation professionnelle ». Les différentes zones fonctionnelles, l'affectation et les équipements des locaux sont définis pour la mise en œuvre des compétences listées dans le document ressources.

Les surfaces et les matériels indiqués sont chiffrés sur la base d'un groupe atelier de 8 élèves.

Les éléments présentés sont les références utilisables dans le cadre de programmations de rénovation ou de reconstruction des SEGPA. Les équipements peuvent être amendés en fonction des projets d'établissement, mais dans tous les cas, ils doivent permettre la mise en œuvre des compétences listées dans le document ressources et entrer dans le cadre d'un domaine d'activité d'un champ élargi de métiers de l'Académie de Rouen.

Pour les établissements déjà rénovés, il est la base d'analyse pour aménager et compléter leurs équipements.

Pour mémoire :

La formation " Hygiène Alimentation Services" vise à faire acquérir des compétences transversales aux métiers liés au champ professionnel en proposant des activités de préparation culinaire (familiale, collective, et hôtelière), d'entretien des locaux, d'entretien du linge dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité en vigueur dans la profession.

SCHÉMA FONCTIONNEL DES LOCAUX

Différentes zones constituent le plateau technique du champ professionnel HAS :

- une salle de préparations des projets
- une zone vestiaire - sanitaire
- une zone de production culinaire – cuisine collective
- une zone de distribution - zone de restaurant
- une zone entretien du linge
- une zone entretien des locaux

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 surfaces sont données à titre indicatif.

PLATEAU TECHNIQUE HAS

Zone de distribution
Zone restaurant

Zone de tri et d'évacuation des déchets

Entretien du linge

Zone de réfection

Zone de
renassage

Zone de stockage
du matériel et des
produits

Zone de tri,
lavage et
séchage

Production culinaire

Zone de dressage et
de conditionnement

Zone de plonge

Zone de production
chaude et froide

Zone
de réception et
stockage

Entretien des locaux

Zone de stockage du matériel et
des produits

Salle de préparation des projets :

Lancement des travaux pratiques

Technologie

Automatique

Présentation

Espace de travail
des enseignants

Vestiaires
Sanitaires
Professeurs

Vestiaires
Sanitaires
Elèves

LA SALLE DE PRÉPARATION DES PROJETS

Surface : 25 m² minimum

FONCTION ET ACTIVITÉS :

Salle permettant le lancement de cours, des activités de communication et éventuellement des TP simples en lien avec les avoirs associés.

LOCALISATION ET CONCEPTION :

Accès direct depuis la distribution intérieure commune de l'établissement.
À proximité des différentes zones (production culinaire, entretien des locaux, entretien du linge)

Elle sera contiguë avec cloison semi vitrée, aux ateliers. Eclairée en lumière naturelle, elle pourra être facilement occultée lors de projection audiovisuelle. Elle doit permettre l'accueil de 8 élèves sur 4 postes de travail informatiques doubles. Prévoir une mise en réseau, un serveur, une imprimante, un scanner, un vidéo projecteur, un écran. Elle comportera un tableau blanc pour utilisation pédagogique.

ÉQUIPEMENTS ET MATERIELS :

- 10 chaises
- 10 tables
- 1 tableau blanc interactif
- 2 armoires ou placards ou étagères
- 1 bureau enseignant
- 1 chaise enseignante
- 1 panneau d'affichage
- 1 ordinateur professeur
- 1 imprimante
- 1 vidéo projecteur
- 1 appareil photo numérique
- 1 plastifieuse
- 1 relieuse
- 4 postes informatiques élèves reliés au réseau internet
- 1 horloge

LES VESTIAIRES

Surface élèves : 20 m²

Surface professeurs : 14 m²

FONCTION ET ACTIVITÉS :

Espace pour se changer
Espace « sanitaires »

LOCALISATION ET CONCEPTION :

Accès direct depuis la distribution intérieure commune.
Local spécial de surface convenable, isolé des locaux de travail et de stockage (article R4228-2)
Le vestiaire fille et le vestiaire garçon (Article R4228-5) doivent être situés à proximité immédiate de la cuisine pédagogique. Les parois sont munies de carrelage pour un entretien facile. (article R4228-3)
Les vestiaires doivent comprendre une douche.

Le vestiaire professeur doit être situé à proximité immédiate de la cuisine pédagogique et attenant aux vestiaires élèves. Les parois sont munies de carrelage pour un entretien facile.

Aérés (article R4228-4)
Alimentation en eau chaude et en eau froide

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS :

Vestiaires (filles)

1 lavabo équipé d'une commande non manuelle
1 distributeur de savon
1 distributeur de serviettes en papier
1 WC + 1 douche

8 casiers visitables (Article R4228-6)
1 banc
porte – manteaux

Vestiaires (garçons)

1 lavabo équipé d'une commande non manuelle
1 distributeur de savon
1 distributeur de serviettes en papier
1 WC + 1 douche

8 casiers visitables (Article R4228-6)
1 banc
porte – manteaux

Vestiaire (enseignant)

1 lavabo équipé d'une commande non manuelle
1 distributeur de savon
1 distributeur de serviettes en papier
1 WC + 1 douche

1 casier
1 chaise
porte - manteaux

ZONE DE PRODUCTION CULINAIRE **LA CUISINE COLLECTIVE**

Surface : 75 m² minimum

FONCTION ET ACTIVITÉS :

Salle de travaux pratiques permettant les préparations culinaires.

LOCALISATION ET CONCEPTION :

Accès direct depuis la distribution intérieure commune et sur l'extérieur pour l'évacuation des déchets

Liaison avec la salle de restauration et les vestiaires

La plonge doit communiquer avec la salle de restauration.

Des systèmes d'évacuation des buées et des organes de sécurité condamnant l'arrivée du gaz doivent être installés.

Les murs et matériaux doivent être en matériaux permettant un entretien facile, les sols carrelés antidérapants sur forme de pente avec siphon de sol et équipement d'un poste mural de désinfection.

On trouve plusieurs zones qui devront être organisées en respectant le principe de la marche en avant.

- Une zone de réception et stockage des produits alimentaires
- Une zone de stockage de matériel de cuisine
- Une zone de productions culinaires (équipements de type collectivité ou semi-professionnel avec les éléments de cuisson disposés au centre de la salle)
- Une zone légumerie
- Une zone assemblage et conditionnement
- Une zone de plonge
- Une zone d'évacuation des déchets

La zone de production culinaire doit être suffisamment spacieuse pour réaliser les projets.

L'aménagement doit permettre une surveillance constante des élèves

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS :

zone de réception et stockage des produits alimentaires

1 lave-mains à commande non manuelle
1 distributeur de savon
1 distributeur de serviettes en papier
plans de travail en inox
appareils réfrigérés de températures différentes pour la conservation des produits frais et des produits surgelés
armoire de rangement pour les denrées non périssables (armoire épicerie)
meuble neutre avec 2 portes coulissantes et 1 bloc 4 tiroirs

réfrigérateur 225 L / congélateur : 150 L (environ)
4 balances
armoire de stérilisation des couteaux

zone de stockage de matériel de cuisine

armoire de rangement
armoire pour consommables

zone de productions culinaires :

1 lave-mains à commande non manuelle	8 plans de travail pour les préparations
1 distributeur de savon	1 batteur mélangeur semi-professionnel
1 distributeur de serviettes en papier	2 chariots
2 pianos mixtes 4 x 2 feux (gaz /électricité)	1 four de collectivité à air pulsé
séparés par des éléments neutres de dépose	1 échelle de pâtisserie
1 hotte sur l'ensemble intégrant un appareil d'éclairage	
1 centrale de désinfection* (appareil susceptible de contenir un produit chimique dont l'exposition peut être interdite aux mineurs - Fiche n°1)	(liste du petit matériel en annexe)

zone légumerie

1 plonge avec deux bacs avec douchette	collecteur mobile de déchets
1 plan de découpe en inox avec goulotte évacuation	essoreuse à salade manuelle
déchets	coupe légumes* (matériel non motorisé avec risque de coupure pouvant être dangereux mais non interdit aux mineurs)
1 étagère inox	robot coupe* (appareil électrique dont l'usage est interdit aux mineurs – Fiche n°9)
1 poubelle	
4 balances	

zone assemblage et conditionnement

1 lave-mains à commande non manuelle	1 thermoscelleuse
1 distributeur de savon	1 cellule de refroidissement
1 distributeur de serviettes en papier	1 étiqueteuse
plans de travail inox avec meuble réfrigéré	2 échelles
	1 sonde

zone de plonge

1 plonge à deux bacs alimentés en eau chaude et froide par robinet à mitigeur avec douchette	1 poubelle
1 lave-vaisselle semi-industriel	3 étagères inox /rangement
1 centrale de distribution de produits* (appareil susceptible de contenir un produit chimique dont l'exposition peut être interdite aux mineurs - Fiche n°1)	1 plan de travail
	1 égouttoir

zone d'évacuation des déchets

3 poubelles inox pour tri sélectif
1 poste de désinfection

*Dans la liste ci-dessus certains équipements au vu des textes officiels ne pourront être utilisés que par le professeur, ils sont signalés par un astérisque **

LA SALLE DE RESTAURATION

Surface : 30 m² minimum

FONCTION ET ACTIVITÉS :

Salle à manger permet de servir et proposer les préparations culinaires réalisées en cuisine.

LOCALISATION ET CONCEPTION :

Elle doit être implantée de plain-pied avec accès direct à la zone de production culinaire. Des tables de 4 à 6 places permettront l'accueil de public lors de l'aboutissement des projets techniques.

Le principe à respecter est le principe de la marche en avant.

Les murs et les sols doivent être en matériaux permettant une maintenance facile

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS :

5 tables	24 coupes à fruits
20 chaises	1 tire-bouchon
1 buffet vaisselier	5 ménagères sel- poivre-moutarde
5 nappes	2 décapsuleurs
Serviettes	6 sucriers
1 console	6 bols à sauce
1 chariot mobile pour service	6 corbeilles de pain
1 four micro-ondes	6 vases à Fleurs
1 machine à café	6 pelles à tarte
24 verres à pied à eau	2 cuillères à glace
24 verres à vin	12 plats de service inox
24 verres à champagne	6 légumiers
5 carafes à eau	6 plats à gratin rectangle
24 assiettes plates, desserts et creuses	6 saladiers
24 tasses à café + sous-tasse	2 plateaux à fromage
24 tasses à thé + sous-tasse	6 plats à tarte
10 théières individuelles	2 corbeilles à fruits
24 ramequins porcelaines	
24 couverts : cuillère à café, à soupe, couteau, fourchette	

LOCAL D'ENTRETIEN DU LINGE

Surface : 40 m²

FONCTION ET ACTIVITÉS :

Il sera réservé au tri, au lavage, au séchage, au repassage et à la réfection du linge utilisé par les élèves dans leurs différentes activités, dans le respect de la marche en avant.

LOCALISATION ET CONCEPTION :

Il sera équipé d'un poste d'eau alimenté en eau chaude et froide par robinet mitigeur et d'un distributeur de papier.

Extraction mécanique des buées tout particulièrement au niveau du lave-linge et du séchoir

Faïence murale au moins au niveau du lave-mains et de l'évier

Alimentation en eau chaude et en eau froide

Robinet d'arrêt d'eau pour le lave-linge

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS :

3 paniers à linge	aiguilles à coudre
1 lave linge semi-professionnel 5kg	10 dés
1 sèche linge semi-professionnel 5kg	fil blanc
1 chariot de tri de linge 2 sacs	fil noir
1 tancarville et pinces à linge	fil de couleurs
1 bac de lavage avec point d'eau	10 paires de petits ciseaux de couturière
1 lave mains complet	10 paires de ciseaux pour découper le tissu
4 tables de repassage pliantes	10 découds-vite
4 fers centrale vapeur (- 15L) (L'usage des appareils sous pression dépassant la pression atmosphérique est interdit aux mineurs - Fiche n°11)	10 craies de couturière
1 calandre familiale (petit modèle pour torchons) (machines dont l'usage est interdit aux mineurs car elles comportent des éléments mobiles concourant à l'exécution du travail qui ne peuvent pas être rendus inaccessibles durant le fonctionnement. D4153-28 du CDT- Fiche n°9)	10 mètres rubans
1 chariot de stockage du linge propre	10 réglets de 20 cm
1 armoire de rangement du linge	10 réglets de 30 cm
1 penderie mobile (portant)	10 réglets de 50 cm
4 jeannettes	boutons blancs
1 table de pliage	boutons pressions
6 machines à coudre familiale avec coupe fils et protège doigt (pièce en mouvement non protégée machine interdite aux mineurs - Fiche n°9)	
6 chaises tournantes d'atelier réglables	

*Dans la liste ci-dessus certains équipements au vu des textes officiels ne pourront être utilisés que par le professeur, ils sont signalés par un astérisque **

LOCAL D'ENTRETIEN DES LOCAUX

Surface : 20 m²

FONCTION ET ACTIVITÉS :

Local technique assurant essentiellement la préparation, le stockage et le rangement du matériel et des produits d'entretien des locaux et d'entretien du linge.

LOCALISATION ET CONCEPTION :

Accès direct depuis la distribution intérieure commune

À proximité de la salle de lancement de cours

Equippé d'un système de ventilation permanente, il comportera un rayonnage et une armoire ventilée pour le stockage des produits dangereux. Le stockage doit se réaliser dans des bacs de rétention.

Ce local comportera une prise d'eau chaude - d'eau froide et un vidoir au sol pour l'évacuation des eaux sales en fin d'activité.

Les murs et les sols doivent être en matériaux permettant une maintenance facile

ÉQUIPEMENTS ET MATERIELS :

Il est recommandé d'utiliser des produits label bio.

1 monobrosse basse vitesse 400 tours* (pièce en mouvement non protégée - machine interdite aux mineurs - [Fiche n°9](#)) : brosses de décapage, lavage, disques, supports de disques, spray, réservoir à solution, système d'aspiration

1 aspirateur à poussières

1 aspirateur mixte

2 chariots multiservices complets

4 pelles et balayettes

8 balais trapèzes 60 cm

8 balais rasant 80 cm

4 balais brosses fibres souples

4 raclettes caoutchouc pour sol 44/57 cm

2 chariots de lavage de sol avec presse

8 mouilleurs à vitre

4 perches télescopiques 2x1,25 m

8 raclettes à vitre avec poignées et lavette 35 et 45 cm

2 grattoirs

8 seaux

gazes en coton pour le balayage humide

gazes non tissées pré imprégnées

lavettes non tissées 5 couleurs

serpillières en coton

gants micro fibres

réipients doseurs

*Dans la liste ci-dessus certains équipements au vu des textes officiels ne pourront être utilisés que par le professeur, ils sont signalés par un astérisque **

ANNEXE

<u>LISTE DU PETIT MATÉRIEL</u>	
6 bacs rectangulaires GASTRONOME 35 x 32,5 profondeur 10 cm 6 batteries de cuisine inox : culs de poule Ø 20, Ø 30, Ø 40 et bassines fond plat Ø 20, Ø 30, Ø 40 1 batteur mélangeur électrique * Fiche n°9 6 séries de casseroles Ø 14, Ø 18, Ø 22 8 sauteuses 4 rondaux + couvercles Ø 35 cm 4 marmites ou faitout Ø 35 cm 4 plaques à rôtir 40 x 30 cm 8 crêpières Ø 20 cm 8 poêles à frire Ø 20 cm 4 égouttoirs à pieds avec poignées 4 passoires à queue Ø 24 cm 4 chinois Ø 18 cm 8 mesures inox 100cl 4 entonnoirs 4 pelles à manche 8 autocuiseurs 8L (machine sous pression au-dessus de la pression atmosphérique - usage interdit pour les mineurs - Fiche n°11) 8 louches Ø 30 cm, Ø 10 cm 8 écumoirs Ø 12 cm 4 fourchettes à viande 10 spatules de 25 cm 1 pelle à poisson 12 maryses 4 dénoyauteurs 8 fouets à sauce 8 fouets à blancs 8 grilles à pâtisserie inox 8 plaques à gâteaux 8 moules à tarte Ø 24 cm 50 moules à tartelettes Ø 10 cm 8 moules à cake L.26 8 moules à manquer Ø 24 cm 2 moules à petits fours 4 emporte-pièces ronds Ø 14,5 cm 4 découpoirs à chaussons	2 douilles à décor polycarbonate + poches jetables 8 rouleaux à pâtisserie nylon alimentaire 8 pinceaux à dorer 4 raclettes coupe-pâtes 1 sachet de noyaux de cuisson (2 kg) 2 barres magnétiques pour couteaux 12 couteaux d'office 8 éminceurs 1 couteau à pain 12 économes 8 vide-pommes 4 zesteurs 4 canneleurs 1 couteau à pamplemousse 1 éminceur à cornichons 1 couteau déco-fruits 1 décor radis 1 coupe-œufs 1 coupe-pommes 1 fusil à affûter les couteaux 8 plaques à débarrasser 1 bac à couverts 8 planches à découper polyéthylène 60 x 30 cm 1 hachoir berceuse double lame 2 ciseaux universels 2 couteaux à tomates

*Dans la liste ci-dessus certains équipements au vu des textes officiels ne pourront être utilisés que par le professeur, ils sont signalés par un astérisque **

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

CHAMP PROFESSIONNEL « H-A-S »

FICHE DE PLANIFICATION SÉQUENTIELLE DE PROJETS

PROJET N°1 TITRE OU NOM : METIER CIBLE : OBJECTIF GENERAL :	SEANCE N°1 OBJECTIF (S) :
	SEANCE N°2 OBJECTIF (S) :
	SEANCE N°3 OBJECTIF (S) :
	SEANCE N°4 OBJECTIF (S) :
	SEANCE N°5 OBJECTIF (S) :

PROJET N°2 TITRE : METIER CIBLE : OBJECTIF GENERAL :	SEANCE N°1 OBJECTIF (S) :
	SEANCE N°2 OBJECTIF (S) :
	SEANCE N°3 OBJECTIF (S) :
	SEANCE N°4 OBJECTIF (S) :
	SEANCE N°5 OBJECTIF (S) :

FICHE PROJET

<u>NOM DU PROJET :</u>	
<u>CHAMP PROFESSIONNEL :</u> Hygiène Alimentation Services	<u>DOMINANTE :</u>
<u>NIVEAU DE CLASSE :</u>	<u>NOMBRE D'HEURES :</u>
<u>COORDONNATEUR PROJET :</u>	
<u>PROFESSEURS INTERVENANTS :</u>	
<u>DESCRIPTIF SOMMAIRE DU PROJET :</u>	
ACTIVITÉS ELEVES	RESSOURCES
<u>DOCUMENTS DISPONIBLES :</u>	

PROJET TECHNIQUE / GRILLE DE POTENTIALITÉ

DÉFINITION DU PROJET :

ÉTAPES DE PROJET	CONTENU ACTIVITÉS	COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES	SAVOIR-FAIRE SAVOIR TECHNOLOGIQUE	DISCIPLINE	CALENDRIER	DOMAINES/COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN
BILAN et/ou ÉVALUATION <i>De la conformité de la réponse aux besoins définis</i>						

FICHE DE PREPARATION DE SÉANCE

CLASSE :		PERIODE :	
THEME OU TITRE DU PROJET :			
CAPACITÉS		COMPETENCES ABORDÉES	
PRÉ- REQUIS :			
OBJECTIF GÉNÉRAL DU PROJET :			
OBJECTIF (S) DE LA SÉANCE :			
DOMAINES/COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN À VALIDER :			
DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE :			
ON DEMANDE :			
ON DONNE :			
ON EXIGE :			
ÉVALUATION SOMMATIVE PRÉVUE LE :			
BILAN DE LA SÉANCE ET MODIFICATIONS A APPORTER :			

FICHE DE DÉROULEMENT DE SÉANCE

PROJET N° : SÉANCE N° : CLASSE : NB ELEVES : DATE : DURÉE :		TITRE DU COURS : PRE-REQUIS : OBJECTIF DE SÉANCE : OBJECTIFS INTERMÉDIAIRES :			
DURÉE	ÉTAPES	ACTIVITÉS DU PROFESSEUR	ACTIVITÉS DES ELEVES	MATÉRIELS ET DOCUMENTS UTILISÉS	COMPÉTENCES APPORTÉES.

EXEMPLE DE TRAME POUR TRACE ÉCRITE

Titre du projet :

CONTEXTE :

OBJECTIF : Analyser le contexte.

ACTIVITE 1 : Lire le contexte ci-dessus et répondre aux questions ci-après.

Q1 _____

Q2 _____

Votre situation n°1 :

OBJECTIF :

ACTIVITE 1 :

OBJECTIF :

ACTIVITE 2 :

Votre situation n°2 :

OBJECTIF :

ACTIVITE 1 :

Votre situation n°3 :

OBJECTIF :

ACTIVITE 1 :

Votre situation n°4 :

OBJECTIF :

ACTIVITE 1 :

EXEMPLE DE TRACE ÉCRITE COMPLÉTÉE

Titre du projet : Réaliser des madeleines

CONTEXTE : Vous préparez la journée « portes ouvertes » de votre collège, prévue le 12 janvier 2019. Le principal souhaite que vous prépariez des madeleines pour cette occasion. Les produits alimentaires élaborés par vos soins, seront offerts aux visiteurs. Vous devez prévoir 100 madeleines.

OBJECTIF : Analyser le contexte.

ACTIVITE 1 : Lire le contexte ci-dessus et répondre aux questions ci-après.

1. Indiquer la date de la journée « portes ouvertes ».
2. Donner le nom de la préparation culinaire que vous devez réaliser.
3. Indiquer à quelles personnes sont destinées les réalisations culinaires.
4. Préciser le nombre de madeleines que vous devez préparer.

Votre situation n°1 : Pour préparer les madeleines, vous listez les différents ingrédients.

OBJECTIF : Repérer les ingrédients nécessaires à la fabrication de madeleines.

ACTIVITE 1 : Lire le document n°1 ci-dessous.

Souligner chaque ingrédient d'une couleur différente.

Document 1

Document source internet :

<http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/310112/1382141891/madeleines-faciles.shtml>

Recette Madeleines faciles ★★★★★



[Agrandir la photo](#)

Recette facile

Pour 6 personnes :

- Pour environ 20 madeleines :
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 2 oeufs
- parfum (vanille, fleur d'oranger, rhum...)

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 25 mn

Recette proposée par [Delphine Bourdet](#)

OBJECTIFS : Lister les ingrédients nécessaires à la fabrication de madeleines.
Indiquer la quantité de chaque ingrédient.

ACTIVITE 1 : Compléter le tableau ci-dessous en vous aidant du document n°1.

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR FABRIQUER 20 MADELEINES		
Présentation des produits alimentaires	Nom de l'ingrédient	Quantité ou poids en gramme
		
		
		
		
	Extrait de vanille liquide	1 cuillère à café

Images source Internet :

Pour le sucre : <https://www.levif.be/medias/575/294691.jpg>

Pour la farine :

http://3.bp.blogspot.com/_LTYVzlhq4eo/S1sDVZ58YSI/AAAAAAAAAM0/jgDoLAGziYU/s320/farine2.gif

Pour le beurre :

https://www.academiedugout.fr/images/6191/370274/ffffff/fotolia_56959850_subscription_1.jpg?poix=50&poiy=50

Pour les œufs : <http://ja6.free.fr/imagesfichiers/oeuf.jpg>

Pour la vanille : http://finedininglovers-fr.cdn.crosscast-system.com/BlogPost/I_93_vanilla-extract.jpg

Votre situation n°2 : Vous devez réaliser 100 madeleines. Sachant que votre recette est prévue pour 20 madeleines, vous décidez de déterminer les quantités dont vous avez besoin.

OBJECTIF : Établir les quantités d'ingrédients pour 100 madeleines.

ACTIVITE 1 : Utiliser la calculatrice du micro-ordinateur à votre disposition.

Effectuer les opérations ci-dessous.

Liste des ingrédients	Quantité pour 20 madeleines	Opérations	Quantité pour 100 madeleines
Œufs	2 œufs	$2 \times 5 =$	
Sucre	125 grammes	$125 \times 5 =$	
Beurre	125 grammes	$125 \times 5 =$	
Farine	125 grammes	$125 \times 5 =$	
Extrait de vanille liquide	1 cuillère à café	$1 \times 5 =$	

Votre situation n°3 : Vous vous apprêtez à vous mettre en tenue professionnelle pour réaliser vos madeleines. En mettant votre blouse, vous vous rendez compte qu'il vous manque un bouton. Vous décidez de le remplacer.

OBJECTIF : Recoudre un bouton

ACTIVITE 1 : Naviguer vers le site Internet « minute facile » à l'adresse suivante :

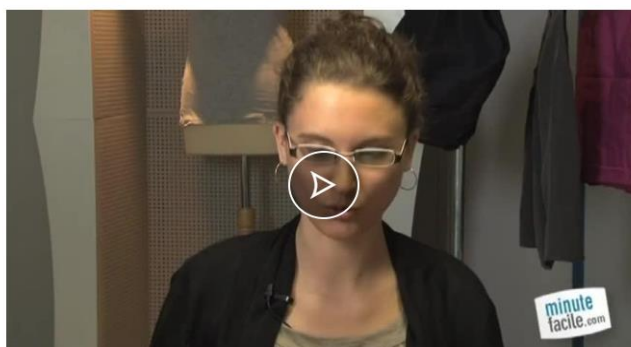
<http://www.minutefacile.com/sports-loisirs/loisirs-creatifs/4324-comment-coudre-un-bouton-rapidement/>

Vous arrivez sur la page ci-dessous.

Consigne : Cliquer sur le triangle de lecture (A) et visionner la vidéo.

Comment coudre un bouton rapidement ?

A : triangle de lecture de la vidéo



Le bouton de votre vêtement préféré vient de tomber ? Vous n'osez plus mettre votre manteau, chemisier ou polo depuis qu'un des boutons vous a lâché ? Pas de panique,

ACTIVITE 2 : Réaliser l'opération de couture du bouton sur votre blouse.

Consigne : Respecter chaque étape de réalisation en vous aidant des images ci-dessous.



Enfiler l'aiguille



Déterminer l'emplacement



Enfiler le bouton



Coudre le bouton



Coudre en parallèle



Fin de l'étape couture



L'envers du vêtement



Faire un noeud



Résultat final

Votre situation n°4 : Vous vous préparez à recenser le matériel dont vous avez besoin pour la fabrication des madeleines. Afin de respecter la réglementation relative à l'hygiène des mains, vous vous rendez dans l'espace technique approprié.

OBJECTIFS : Repérer les éléments qui composent l'espace de lavage des mains
Énoncer les étapes de lavage des mains.

ACTIVITE 1 : Numéroter sur l'image ci-dessous chaque élément indiqué dans le tableau.

Composition de l'espace technique réglementaire de lavage des	ZONES CORRESPONDANTES	NOM DES ELEMENTS	
		Lavabo en inox	
		Distributeur à savon antiseptique	
		Commande manuelle de distribution d'eau	
		Distributeur de papier « essuie mains »	
		Poubelle à pédale	

Image élaborée à partir de la fiche 11 du
« Modules de sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène ». Ed. BPI

ACTIVITE 2 : Répondre à la question ci-dessous en cochant la case correspondante et en vous aidant du texte ci-dessous. (Texte source internet : <http://www.biotechno.fr/IMG/pdf/ft2.pdf>)

Indiquer le temps que doit durer la friction des mains et des poignets en cochant une des deux cases ci-dessous.

5 secondes ☐

plus de 10 secondes ☐

★ **Comment bien se laver les mains ?**

- Enlever les bijoux ;
- se mouiller les mains ;
- appliquer du savon ;
- frictionner les mains et les poignets pendant au moins 10 à 15 secondes, entrelacer les doigts et frotter le pourtour des ongles ;
- rincer en s'assurant d'enlever toute trace de savon ;
- assécher complètement les mains avec un papier à main ;

ACTIVITE 3 : Repérer les verbes d'action dans le texte ci-contre et compléter le tableau ci-dessous

Verbes d'action	Étapes du lavage des mains	
		les bijoux
		les mains
		du savon
		les mains et les poignets au moins pendant 10 à 15 secondes
	Entrelacer	les doigts
		le pourtour des ongles
		en s'assurant d'enlever toute trace de savon
		complètement les mains avec un papier à main

TABLEAU SYNOPTIQUE SEGPA - Champ professionnel : Hygiène - Alimentation – Services

INTERET	Préparer les élèves en difficultés à accéder à une formation professionnelle en combinant : des activités pratiques organisées, des stages d'initiation et d'application en milieu professionnel, des activités de découverte professionnelle.		
OBJECTIFS	Aider les élèves à construire un projet de formation en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes. Évaluer en continu (cycle 3 et 4) les élèves avec pour objectif de contrôler l'acquisition du socle commun de connaissances, de compétences et de culture (livret de scolarité unique-LSU) Permettre aux élèves d'obtenir un certificat de formation générale « CFG » (BO n°30 du 26 /08/2010) : http://www.education.gouv.fr/cid52842/mene1019034c.html Arrêté du 19 juillet 2016 http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=106022 Encourager et permettre aux élèves avancés dans la maîtrise des attendus de fin de cycle 4 à obtenir le DNB Pro		
FINALITE	Accéder à une formation qualifiante de niveau V (CAP) Maîtrise « satisfaisante » du Socle Commun selon les attendus de fin de cycle 3 et le plus possible des attendus de fin de cycle 4		
CHAMP PROFESSIONNEL	HYGIENE ☐ Entretien des locaux et des équipements	ALIMENTATION ☐ Préparation et/ou distribution et/ou vente de produits culinaires	SERVICES ☐ Entretien du linge et des équipements, travaux simples de couture
DOMAINES	ENTRETIEN DES LOCAUX (Milieux familial, collectif et hôtelier)	PRODUCTION CULINAIRE ET SERVICES (Milieux familial, collectif et hôtelier)	ENTRETIEN DU LINGE (Milieux familial, collectif et hôtelier)
ACTIVITES DE REFERENCE	Sélectionner les produits et les matériels disponibles et nécessaires à la réalisation de la tâche demandée Conduire des opérations de nettoyage manuel Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements Conduire une désinfection des surfaces Assurer la maintenance courante du matériel Remettre en état de service le matériel et les locaux Contrôler la qualité de la prestation	Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits) Réaliser des opérations de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer...) Utiliser des produits de la 4ème, 5ème et 6ème gamme Réaliser des techniques de conservation ou de stockage Distribuer les préparations froides Mettre le couvert Servir les préparations et des collations Desservir, laver et ranger le matériel Contrôler la qualité des productions ou de service	Réceptionner, trier, peser le linge sale Préparer et contrôler les matériels, le linge Détacher à l'aide de produits autres que des solvants Nettoyer au mouillé (mécaniquement ou manuellement) Sécher Repasser, plier Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection

ORGANISATION PEDAGOGIQUE	Élaborer une progression annuelle s'appuyant sur un projet collectif prenant en compte à la fois les projets des élèves et des objectifs assignés aux enseignements en SEGPA.
PROCESSUS D'ENSEIGNEMENT DYNAMIQUE ET ADAPTE Extrait du bulletin officiel n° 18 du 30 avril 2009	L'adaptation des enseignements dispensés aux élèves passe par l'aménagement des situations, des supports et des rythmes d'apprentissage, l'ajustement des démarches pédagogiques et des approches didactiques. Cette adaptation favorise les pratiques de différenciation et d'individualisation pédagogique. À terme, tous les professeurs intervenant en SEGPA, PE, PLC, PLP devraient pouvoir bénéficier d'une formation permettant d'obtenir la certification CAPPEI. (Certificat d'Aptitude Professionnelle aux Pratiques de l'Éducation Inclusive) Des pratiques de projet sont mises en œuvre tout au long de la scolarité. Leur réalisation ne doit pas être conçue comme une fin en soi, mais comme un moyen d'inscrire les objectifs d'apprentissage définis par les programmes dans des dynamiques qui rendent les élèves pleinement acteurs de leur formation. Les situations de recherche ou de résolution de problèmes, quel qu'en soit le contexte disciplinaire, sollicitent et stimulent la réflexion et le réinvestissement. Elles favorisent les interactions au sein de la classe. L'apprentissage passe aussi par la pratique régulière d'exercices d'entraînement visant l'élaboration de stratégies autant que l'acquisition d'automatismes. L'élaboration et l'organisation des traces écrites des élèves doivent faire l'objet d'une attention particulière. Elles peuvent être brèves mais doivent être des outils de référence et permettre l'organisation méthodique des connaissances.
ÉLABORATION DE SUPPORT PEDAGOGIQUE	Élaborer une FICHE PROJET comprenant : nom du projet, la dominante, niveau de classe, nombre d'heures, intervenants, descriptif du projet, activité de l'élève, ressources... Élaborer une GRILLE DE POTENTIALITE comprenant : étapes du projet, contenu des activités, compétences développées, savoir-faire / savoirs associés, disciplines / heures consacrées, compétences du socle commun. Élaborer des FICHES DE PREPARATION de séquences et de séances. Concevoir des TRACES ECRITES comprenant : le titre du projet, un contexte en lien avec le projet, décliné en situations. Mentionner les objectifs, les activités, les consignes, les sources utilisées...
RESSOURCES ET OUTILS INDISPENSABLES	• Livret de Scolarité Unique Numérique : http://sbssa.spip.ac-rouen.fr/?Livret-scolaire-unique-numerique-LSUN-Arrete-du-24-octobre-2017 http://sbssa.spip.ac-rouen.fr/?LSU-livret-scolaire-unique-du-CP-a-la-troisieme • Document ressource « enseignement général et professionnel adapté » : http://eduscol.education.fr/cid46765/sections-d-enseignement-general-et-professionnel-adapte.html http://sbssa.spip.ac-rouen.fr/?Eduscol-EREA-et-Segpa-documents-ressources-pour-les-enseignants • Repères pédagogiques : http://sbssa.spip.ac-rouen.fr/?Reperes-pedagogiques-enseigner-en-Segpa • Textes de références concernant le socle commun : http://sbssa.spip.ac-rouen.fr/?SOCLE-COMMUN-DE-CONNAISSANCES-DE-COMPETENCES-ET-DE-CULTURE http://eduscol.education.fr/cid103803/evaluer-la-maitrise-du-socle-commun-du-cycle-2-au-cycle-4.html • Site académique SBSSA Rouen : http://sbssa.spip.ac-rouen.fr • CAPPEI Circulaire n° 2017 – 026 du 14 Février 2017: http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=113028

CERTIFICAT DE FORMATION GÉNÉRALE

La préparation du Certificat de Formation Générale (CFG) est un élément de motivation important pour les élèves de SEGPA.

Il s'agit avant tout de vérifier l'aptitude à utiliser les outils de la communication et l'information et de certifier l'acquisition par l'élève de connaissances générales de base et de capacités d'insertion sociale et professionnelle.

Le CFG garantit une « maîtrise satisfaisante » des connaissances et des compétences attendues en fin de cycle 3 telles que fixées par les programmes d'enseignement.

DIPLOME NATIONAL DU BREVET Série Professionnelle

Le diplôme national du brevet sanctionne la formation dispensée au collège en fin de classe de troisième.

Les élèves les plus avancés dans la maîtrise des attendus de fin de cycle 4 doivent être encouragés à préparer le DNB Pro.

Le lien ci-dessous permet de retrouver tous les documents nécessaires à la mise en œuvre du CFG et du DNB Pro.

<https://www.education.gouv.fr/cid2619/le-diplome-national-du-brevet.html>

SCIENCES ET VIE DE LA TERRE

Dès la rentrée 2019, l'enseignement des Sciences de la Vie et de la Terre (SVT) vient se substituer à celui de Prévention Santé Environnement (PSE).

La PSE n'étant plus abordée durant l'oral de CFG et la SVT étant une des épreuves du DNB Pro, vers lequel tous les élèves de Segpa doivent tendre, il convient donc de préparer les élèves de Segpa à la SVT.

Le programme de SVT, dans le prolongement du cycle 3, fait ainsi écho aux programmes de physique-chimie et de technologie du cycle 4, et s'articule avec d'autres disciplines pour donner une vision scientifique de la réalité.

https://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?pid_bo=33400

Le professeur de Biotechnologie en charge du champ HAS devra donc se concerter avec le professeur enseignant la SVT aux élèves de SEGPA pour se répartir les différentes thématiques au cours du cycle 4. (programme SVT cycle 4 : <http://sbssa.spip.ac-rouen.fr/?SEGPA-enseigner-la-SVT-pour-preparer-les-eleves-au-DNB-Professionnel>)

Les professeurs pourront s'appuyer sur le document présenté par le lien suivant :

http://cache.media.eduscol.education.fr/file/SVT/25/7/RA16_C4_SVT_inscr_enseig_id_cles_N.D_560257.pdf qui propose des idées clés pour mettre en place cet enseignement.

LES PARCOURS ÉDUCATIFS

Mis en place lors de la réforme du collège en 2016, les parcours éducatifs intègrent :

- d'une part **le parcours du point de vue de l'établissement**, celui qui fait l'objet d'une programmation intégrée à l'organisation pédagogique du collège ou du lycée. Il s'agit du chemin que l'on souhaite que les élèves empruntent.
- d'autre part **le parcours du point de vue de l'élève**, celui qu'il vit effectivement de façon personnelle et qu'il s'approprie progressivement.

La notion de parcours éducatif intègre ainsi l'idée d'une **acquisition progressive de connaissances et de compétences qui s'accumulent tout au long du cheminement de l'élève**, un cheminement dont le principal moteur doit être l'élève lui-même. Son accompagnement par toute l'équipe pédagogique doit lui permettre à la fois de **structurer ses acquis et de s'approprier son propre parcours**. Cette appropriation pourra ainsi contribuer à donner au parcours sa dimension individuelle.

Il y a 4 parcours, résumés ci- dessous :



<https://collegedelembeye.files.wordpress.com/2016/09/les-parcours.jpg>

Au sein d'un collège plus inclusif, l'élève de Segpa sera tout aussi concerné par ces parcours que les autres élèves du collège.

L'apport de la discipline HAS aux Parcours Avenir et de Santé notamment est indéniable.

RESSOURCES

Document ressources EDUSCOL:

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

Enseignements adaptés : Circulaire n°2015-176 du 28-10-2015

https://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=94632

Site académique de Rouen : <http://sbssa.spip.ac-rouen.fr/>

Compétences du socle commun : BO du 23-04-2015

https://www.education.gouv.fr/pid25535/bulletin_officiel.html?cid_bo=87834

<http://eduscol.education.fr/cid103803/evaluer-la-maitrise-du-socle-commun-du-cycle-2-au-cycle-4.html>

Sciences et Vie de la Terre (SVT) : Bulletin officiel spécial n°11 du 26 novembre 2015

https://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?pid_bo=33400

<http://sbssa.spip.ac-rouen.fr/?SEGPA-enseigner-la-SVT-pour-preparer-les-eleves-au-DNB-Professionnel>

Les idées clés pour enseigner la SVT

http://cache.media.eduscol.education.fr/file/SVT/25/7/RA16_C4_SVT_inscr_enseig_i_d_cles_N.D_560257.pdf

Certification de Formation Générale : Arrêté du 19-7-2016 - JO du 3-8-2016 – BO n° 33 du 15-9-2016

BO n°30 du 26 /08/2010 <http://www.education.gouv.fr/cid52842/mene1019034c.html>

Arrêté du 19 juillet 2016

http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=106022

Diplôme National du Brevet série professionnelle : Note de service n° 2016-156 du 12 octobre 2016 - BO n°37 du 13 Octobre 2016

<https://www.education.gouv.fr/cid2619/le-diplome-national-du-brevet.html>

Formations CAP: site Onisep : <http://www.onisep.fr>

Instruction interministérielle relative à la mise en œuvre des dérogations aux travaux interdits pour les jeunes âgés de quinze ans au moins et de moins de dix-huit ans :

<http://circulaire.legifrance.gouv.fr/index.php?action=afficherCirculaire&hit=1&r=41316>

CAPPEI :

CAPPEI Circulaire n° 2017 026 du 14 février 2017,

http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=113028