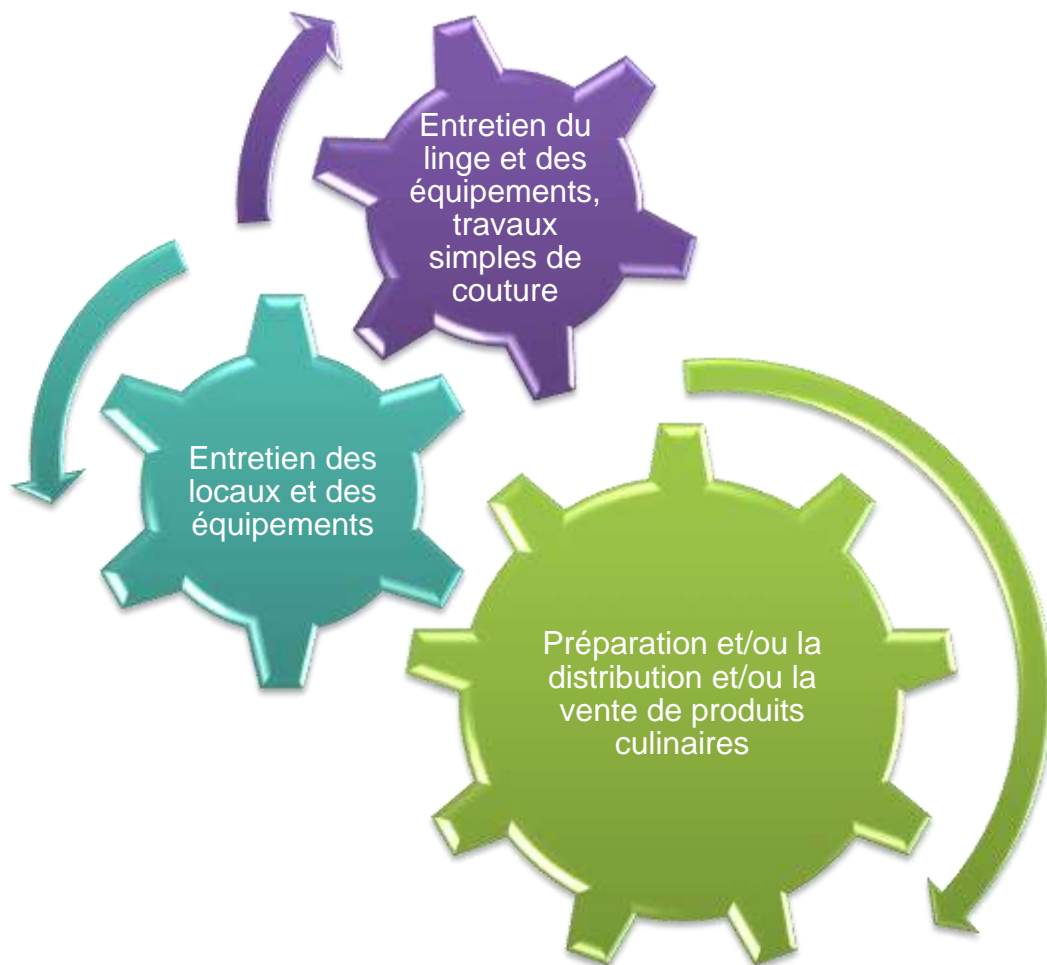


## Document de référence académique

### Champ professionnel « Hygiène, alimentation, services »



## Document de référence – Académie de Grenoble Champ professionnel « Hygiène Alimentation Services »

# Sommaire

Préambule	P2
Textes de référence	P2
Ressources	P3
Objectifs de formation	P3
CAP visés par le champ HAS	P3
Contenus de formation	P5
Démarches pédagogiques	P7
Les stages en milieu professionnel	P10
Parcours avenir	P11
Sécurité	P11
Guide d'équipement	P11
Tenue professionnelle	P18
Annexe 1 : Fiche préparation - professeur	P19
Annexe 2 : Fiche globale - élève	P23
Annexe 3 : Fiche étape - élève	P25
Annexe 4 : Fiche métier – élève	P27

### Préambule :

- ◆ Le document de référence académique **complète** le document ressource national paru sur Eduscol et ce sans s'y substituer.  
[https://cache.media.eduscol.education.fr/file/SEGPA\\_EREA/35/8/RA16\\_C4\\_SEGPA\\_Hygiene\\_Alimentation\\_Services\\_821358.pdf](https://cache.media.eduscol.education.fr/file/SEGPA_EREA/35/8/RA16_C4_SEGPA_Hygiene_Alimentation_Services_821358.pdf)
- ◆ Il comprend les **3 domaines** d'activités du **champ professionnel HAS** défini par la circulaire 2009-060 du 24 avril 2009 parue au BO 18 du 30 avril 2009.

**La mise en œuvre des compétences est de la responsabilité de l'enseignant qui l'adaptera en fonction des activités, des réalisations, des projets techniques proposés en 4<sup>ème</sup> et en 3<sup>ème</sup>.**

### Textes de référence :

Circulaire n°2015-176 du 28-10-2015 : Enseignements adaptés et Bulletin officiel de l'Education Nationale n° 40 du 29 octobre 2015  
<https://www.education.gouv.fr/bo/15/Hebdo40/MENE1525057C.htm>

□ Arrêté du 21-10-2015 : Sections d'enseignement général et professionnel adaptés

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000031362403>

□ BO n°28 du 9 Juillet 2015 : Parcours Avenir

<https://www.education.gouv.fr/au-bo-du-9-juillet-2015-parcours-avenir-parcours-d-education-artistique-et-culturelle-bourses-et-4049>

□ Attendus de fin de 3ème :

<http://eduscol.education.fr/pid38211/consultation-reperes-et-attendus.html>

□ Socle commun de connaissances de compétences et culture

<https://www.education.gouv.fr/le-socle-commun-de-connaissances-de-competences-et-de-culture-12512>

### Ressources

[https://www.pedagogie.ac-nantes.fr/medias/fichier/enseigner-en-segpa-avril-2018-vd\\_1526459248907-pdf](https://www.pedagogie.ac-nantes.fr/medias/fichier/enseigner-en-segpa-avril-2018-vd_1526459248907-pdf)

<https://www.bienenseigner.com/la-pedagogie-de-projet/>

<https://www.pedagogie.ac-nice.fr/wp-content/uploads/2015/02/pedagogie-segpa-has.pdf>

<https://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?rubrique19>

### Objectif de formation

La section d'enseignement général et professionnel adapté (Segpa) est une structure qui a toute sa place dans le traitement de la grande difficulté scolaire. Elle a pour objectif la réussite du plus grand nombre d'élèves. Les enseignants qui y exercent doivent instaurer un climat de confiance et un contexte pédagogique stimulant. Par les méthodes pédagogiques spécifiques qu'ils mettent en œuvre, ils permettent aux élèves qui bénéficient de la Segpa de poursuivre leurs apprentissages tout en préparant leur projet professionnel. Les démarches pédagogiques utilisées prennent en compte les difficultés rencontrées par chaque élève et s'appuient sur ses potentialités pour l'aider à construire et à réaliser son projet de formation.

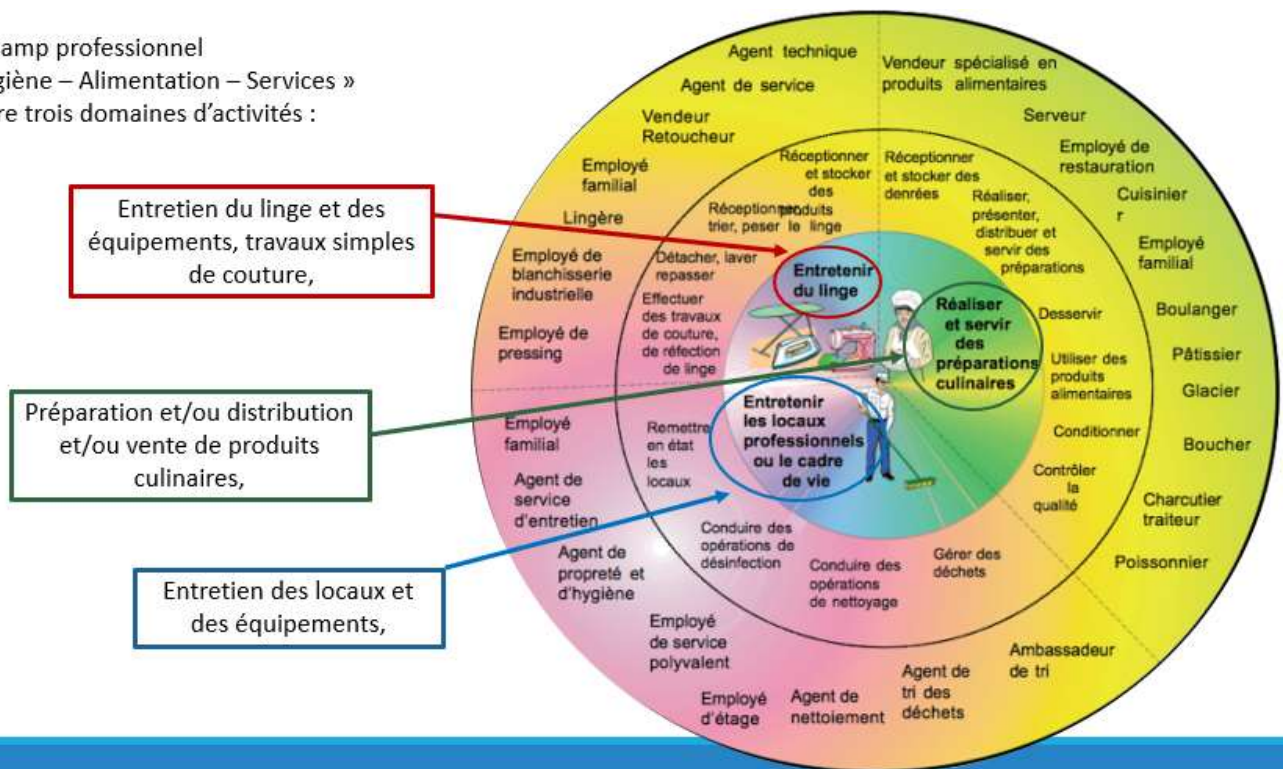
La scolarité en section d'enseignement général et professionnel adapté (Segpa) doit donc permettre aux élèves de **se situer progressivement dans la perspective d'une formation professionnelle** qui sera engagée à l'issue de la classe de troisième ([Circulaire relative aux sections d'enseignement général et professionnel adapté n° 2015-176 du 28 octobre 2015](#), BOEN n°40 du 29-10-2015) en **développant des compétences transversales et professionnelles du champ permettant un choix d'orientation en vue d'intégrer tout CAP et en particulier un CAP du champ professionnel.**

### CAP visés par le champ professionnel « Hygiène Alimentation Services » proposés dans les dispositifs de formation professionnelle de l'académie de Grenoble

- CAP Assistant technique en milieux familial et collectif
- CAP Agent de propreté et d'hygiène
- CAP Propreté de l'environnement urbain – collecte et recyclage
- CAP Production et services en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- CAP Boucher
- CAP Boulanger
- CAP Charcutier traiteur
- CAP Chocolatier confiseur
- CAP Glacier fabricant

- CAP Mareyage
- CAP Pâtissier
- CAP Poissonnier écailler
- CAP Fromager-Crémier
- CAP Métiers de l'entretien des textiles option A blanchisserie
- CAP Métiers de l'entretien des textiles option B pressing
- CAP Métiers de la mode – Vêtement flou
- CAP Métiers de la mode – vêtement tailleur
- CAP Tapissier d'ameublement en décor
- CAP Tapissier d'ameublement en siège
- CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires
- CAP Services aux personnes et vente en milieu rural

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



## Contenus de formation

### Compétence globale de fin de formation de 3ème SEGPA

En fin de 3<sup>ème</sup> SEGPA, le jeune doit être capable d'appliquer et de respecter des consignes relatives à l'hygiène, la sécurité, l'économie et l'ergonomie lors de la réalisation de tâches simples dans les domaines de :

- la préparation alimentaire, la distribution, le service, la vente alimentaire ;
- l'entretien des locaux, du matériel et des équipements ;
- l'entretien et la remise en état d'articles textiles, la personnalisation et la fabrication d'articles simples en textiles (vêtements ou accessoires...).

## ACTIVITES DE FORMATION

### -1- RECHERCHE ET ANALYSE D'INFORMATIONS

#### Rechercher l'information technique

- Découvrir les secteurs professionnels liés au champ Hygiène Alimentation Services.
- Identifier les métiers, emplois, entreprises du champ professionnel.
- Rechercher les informations utiles à la réalisation du travail (schéma simple, plan, documentation technique...).

#### Décoder l'information technique

- Décoder les documents d'organisation (planning, organigramme, plan, schéma...).
- Décoder les documents techniques (recette, protocole, notice de fabricant, étiquette, pictogramme...).
- Identifier les caractéristiques d'un produit alimentaire, d'un produit d'entretien, à partir d'étiquettes, de fiches techniques et d'emballages.
- Repérer les règles de sécurité et d'hygiène sur un protocole, une notice...

### -2- ORGANISATION ET PREPARATION DU TRAVAIL

#### Choisir le matériel, les équipements et les produits

- Porter la tenue professionnelle adaptée au poste.
- Sélectionner les denrées, les produits et les matériels disponibles nécessaires à la réalisation de la tâche demandée.
- Identifier et utiliser les équipements individuels de protection.

#### Organiser son poste de travail

- Installer le poste de travail.
- S'organiser dans l'espace.
- S'organiser dans le temps.
- Maintenir en ordre le poste de travail pendant l'activité.
- Classer par ordre chronologique les opérations à effectuer.
- Vérifier l'état du matériel.
- Prendre en compte le principe de la marche en avant.

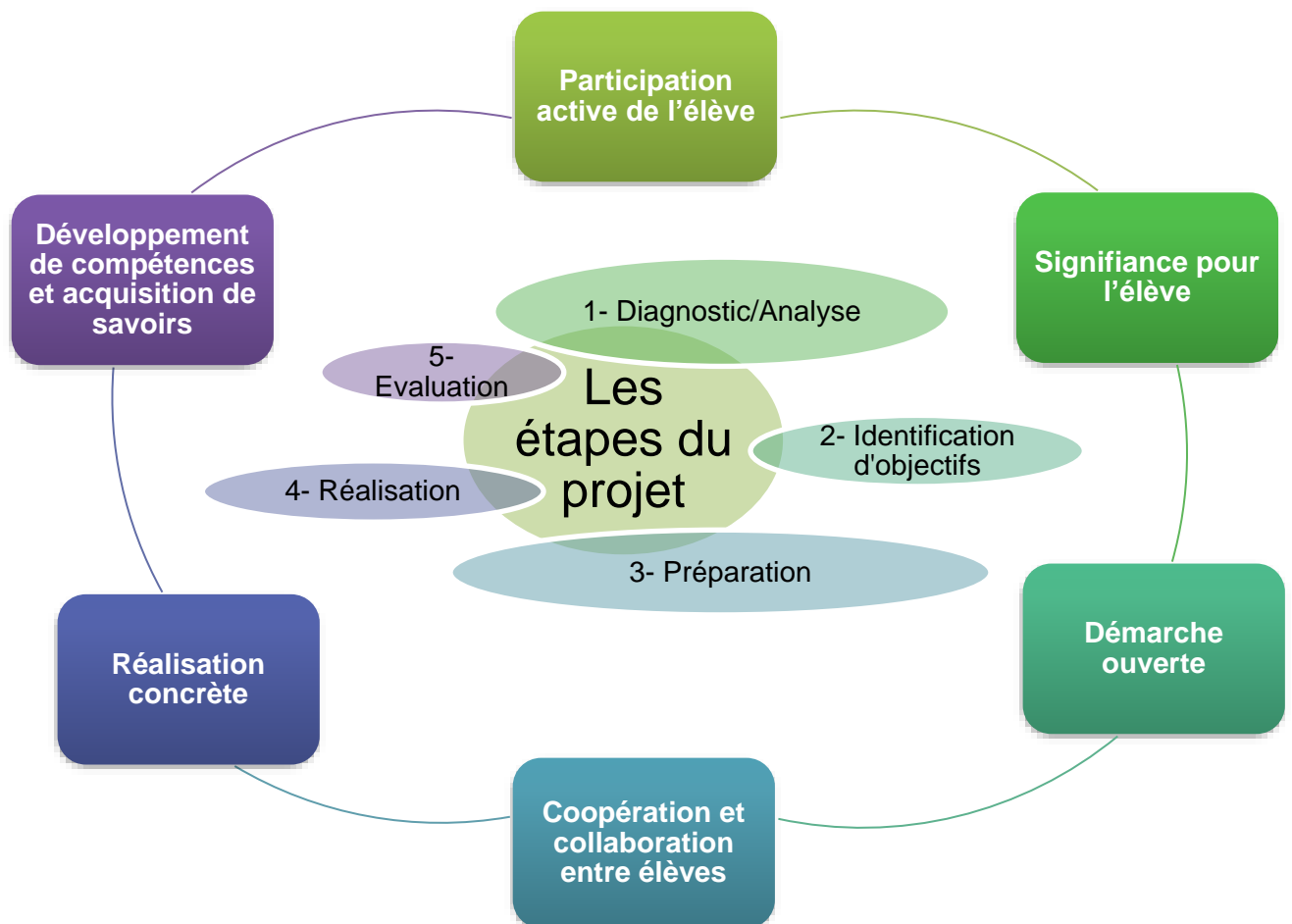
<p style="text-align: center;"><b>-3- REALISATION</b></p>	<p><b>Activités communes aux trois secteurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Entretien des matériels et des équipements en fin d'activité.</li><li>• Respecter les règles d'hygiène.</li><li>• Respecter les circuits.</li><li>• Respecter les règles de sécurité.</li><li>• Respecter les règles d'ergonomie.</li><li>• Respecter les dosages, les modes d'emploi, les procédures...</li><li>• Prendre en compte les éco-gestes.</li><li>• Contrôler la qualité des productions ou des services (autocontrôles).</li><li>• Gérer les déchets</li></ul> <p><b>Production culinaire et distribution</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Réceptionner et stocker les denrées alimentaires</li><li>• Réaliser les opérations préliminaires (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer)</li><li>• Réaliser des préparations culinaires chaudes et froides</li><li>• Utiliser des produits semi-élaborés</li><li>• Respecter les températures et les protocoles de conservations</li><li>• Dresser, conditionner les préparations</li><li>• Distribuer ou servir les préparations (repas, collations...)</li><li>• Mettre le couvert, approvisionner les zones de distribution, desservir</li><li>• Utiliser le lave-vaisselle</li></ul> <p><b>Entretien des locaux et des équipements - Conduire des opérations de nettoyage :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dépoussiérage manuel ou mécanique</li><li>• Lavage manuel (vitrierie, parois, sol)</li><li>• Entretien mécanique des sols (aspiration, lustrage, spray méthode)</li><li>• Nettoyage désinfection des surfaces</li></ul> <p><b>Entretien du linge et des vêtements</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Réceptionner le linge sale (visiter, trier, peser, détacher)</li><li>• Laver, sécher en machine</li><li>• Repasser, plier, ranger</li><li>• Effectuer des travaux de réfection courants (coudre un bouton, ourlet, assemblage...)</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>-4- COMMUNICATION ET COMPTE- RENDU</b></p>	<p><b>Transmettre des informations à caractère professionnel à l'écrit ou à l'oral :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliser le matériel de communication (téléphone, internet...).</li><li>• Rendre compte des opérations à effectuer ou effectuées à l'écrit ou à l'oral.</li><li>• Renseigner un document professionnel.</li><li>• Rendre compte à l'employeur et aux collègues.</li></ul> <p><b>Assurer les relations avec le client ou l'utilisateur et les acteurs de l'entreprise :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Instaurer des relations courtoises et efficaces.</li><li>• Recueillir des observations des usagers, des clients sur les productions et les services.</li><li>• Réagir avec pertinence face à un événement imprévu.</li><li>• Participer à l'image de marque d'une organisation (entreprise, collectivité...).</li></ul>

## Les démarches pédagogiques

### La démarche de projet

C'est une forme de pédagogie active dans laquelle l'élève est acteur du projet. De plus, elle permet à l'élève de réaliser des projets concrets. C'est-à-dire, l'élève peut s'impliquer et jouer un rôle actif, qui peut varier en fonction de leur moyen et intérêt. Dans la pédagogie de projet, l'élève est associé à l'élaboration des savoirs. En d'autres termes, il essaie de donner du sens aux apprentissages en réalisant d'une façon concrète un projet pédagogique. L'élève est invité à se fixer un but et à avancer, conjointement avec ses pairs, dans un temps déterminé et grâce à l'accompagnement de son enseignant, vers la réalisation d'une production concrète. Travailler la démarche projet permet de placer l'apprenant en situation d'acteur de sa propre formation et le conduit à développer, entre autres, des capacités d'analyse, le sens de l'organisation, l'esprit d'initiative et de négociation, la créativité et l'autonomie.

Des compléments sont consultables sur le site <https://www.bienenseigner.com/la-pedagogie-de-projet/>



### Le projet technique

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

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

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

Le projet technique, qui suppose pour l'élève une réalisation d'un produit ou d'un service concret ou virtuel, doit associer :

- Les activités pratiques professionnelles organisées au sein du plateau technique,
- Les stages d'initiation et application en milieux professionnels,
- Les activités de découverte professionnelle (travaux en salle informatique, visite, réalisation d'une exposition...).

Ces activités devront permettre aux élèves de découvrir diverses activités professionnelles, organisations et lieux.

Chaque projet technique devra aboutir sur la découverte d'un ou plusieurs métiers. L'élève pourra ainsi repérer les différentes modalités et lieux de formation.

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

Le projet technique doit être formalisé (cf fiches pédagogiques en annexe 1, 2, 3 et 4).

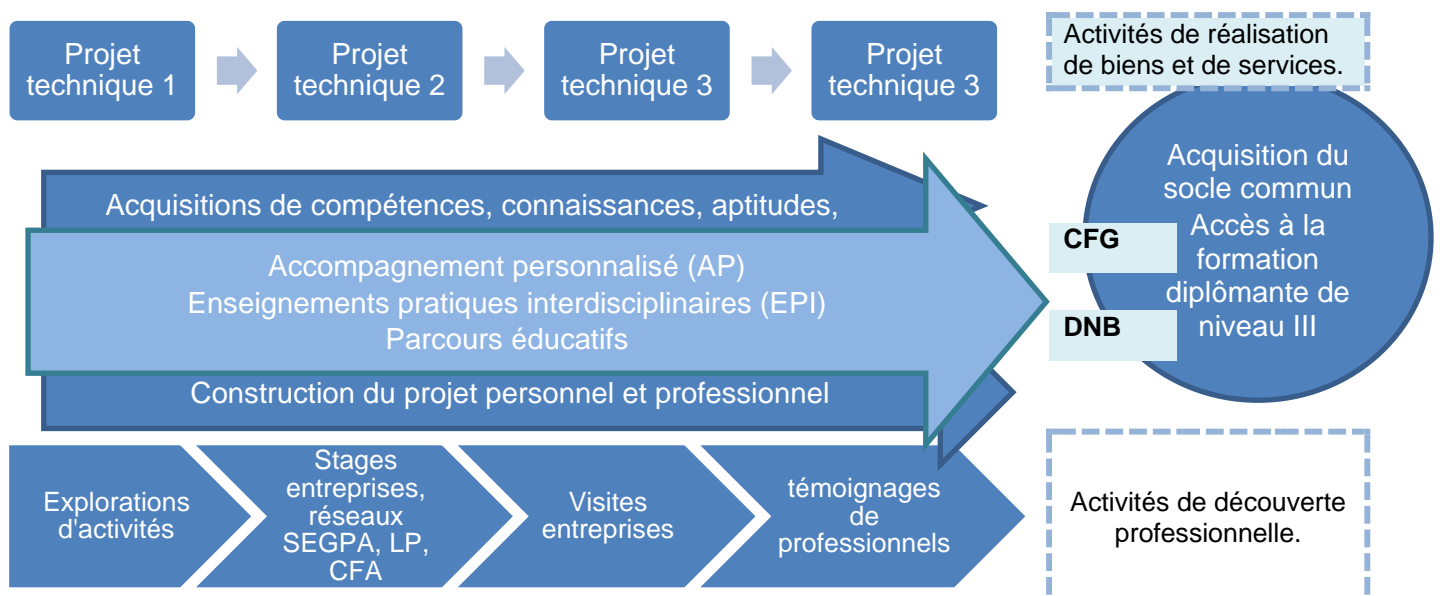
Le dossier pédagogique complet réunira : la description du projet (demande de services détaillée, les objectifs pédagogiques, les compétences du socle commun de connaissances de compétences et de culture développées et évaluées, les activités professionnelles abordées et les métiers présentés, les connaissances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

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

Vous trouverez des exemples de projets techniques en HAS en consultant :

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

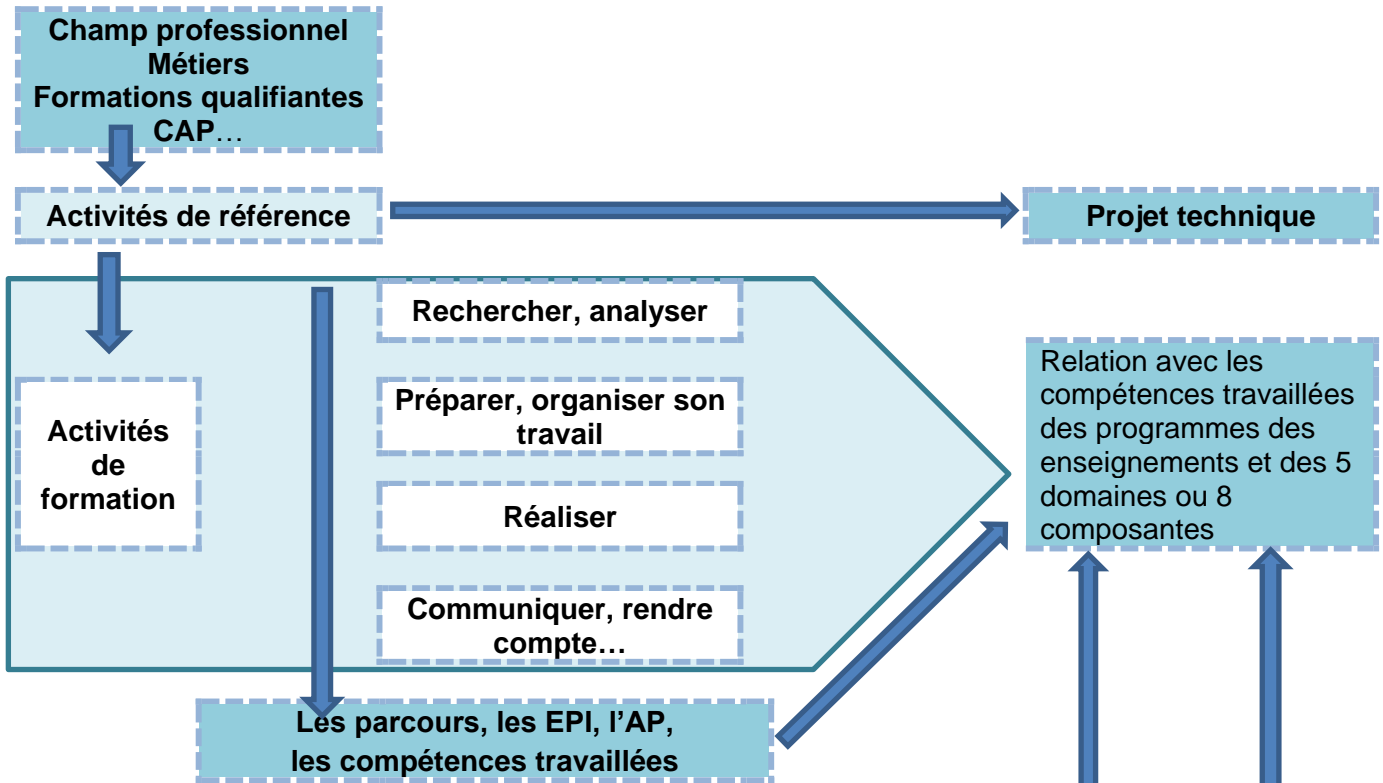
### Synoptique d'un projet pédagogique global 4e et 3e SEGPA



1. Projet pédagogique présenté et validé par le conseil pédagogique.
2. Équipes éducatives SEGPA : PE/PLC/PLP/Directeur
3. Réseaux SEGPA : SEGPA/LP/CFA/entreprises.

Chaque projet technique doit permettre l'articulation entre des métiers, les activités de référence du champ professionnel, les parcours éducatifs, les compétences du socle, les 5 domaines et leurs composantes.





### CYCLES 3 Français

#### Compétences travaillées

Comprendre et s'exprimer à l'oral

- Écouter pour comprendre un message oral, un discours, un texte lu.
- Parler en prenant en compte son auditoire.
- Participer à des échanges dans des situations diversifiées.
- Adopter une attitude critique par rapport au langage produit.

Domaines du socle : 1, 2, 3 (Extrait du programme de français)

#### Écrire

- Écrire à la main de manière fluide et efficace.
- Écrire avec un clavier rapidement et efficacement.
- Recourir à l'écriture pour réfléchir et pour apprendre.
- Produire des écrits variés
- Réécrire à partir de nouvelles consignes ou faire évoluer son texte.
- Prendre en compte les normes de l'écrit pour formuler, transcrire et réviser.

Domaine du socle : 1 (Extrait du programme de français)

#### Domaine 2 / Les méthodes et outils pour apprendre

Coopération et réalisation de projets

#### Domaine 1 / Les langages pour penser et communiquer

Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit

## Les stages en milieu professionnel

### Objectifs des stages

À partir de la classe de quatrième, des stages en milieu professionnel participent à la découverte des activités professionnelles et des métiers, à l'acquisition d'attitudes sociales et professionnelles ainsi qu'à l'appréhension à un niveau adapté de connaissances techniques.

Les stages d'initiation en classe de quatrième ont principalement pour objectif la découverte de milieux professionnels par les élèves afin de développer leurs goûts et leurs aptitudes. Au cours de ces stages, les élèves effectuent des activités pratiques et variées et, sous surveillance, des travaux légers autorisés aux mineurs par le code du travail.

Les stages d'application en classe de troisième ont principalement pour objectif l'articulation entre les compétences acquises dans l'établissement scolaire et les langages techniques et les pratiques du monde professionnel. Au cours de ces stages, les élèves peuvent effectuer des travaux légers et des manipulations autorisées par le code du travail.

### Évaluation des stages

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

L'évaluation des stages permet d'apprécier :

- le niveau de maîtrise, exprimé par des compétences relevant de la vie sociale et professionnelle (s'informer, analyser une situation dans sa globalité, s'impliquer dans une action, communiquer) ;
- la capacité de l'élève à se positionner dans son parcours de formation en prenant en compte des éléments que l'éducation à l'orientation, progressivement mis en œuvre depuis son entrée en Segpa, lui a fait découvrir.

### Durée et organisation des stages

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

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

Selon le projet de fonctionnement de la Segpa et le projet professionnel de l'élève, l'organisation de ces stages peut être également envisagée au travers d'une globalisation de leur durée qui pourra être comprise entre quatre et dix semaines sur les deux années. Pour le cas où les élèves ne pourraient bénéficier de stage en entreprise en quatrième en raison de leur âge, ces stages seraient remplacés par un stage de découverte des formations professionnelles dans des établissements de formation.

### Visite des établissements de formation

Dans le cadre de leur projet d'orientation, les élèves doivent pouvoir accéder à une large découverte des métiers qui leur sont accessibles et repérer les voies et les lieux possibles d'accès aux qualifications correspondant à leur parcours.

En complément des champs professionnels explorés par les élèves à l'occasion des activités au sein des plateaux techniques de la Segpa, des visites pourront être organisées en lycée professionnel, en CFA et établissement d'enseignement agricole. Celles-ci doivent permettre aux élèves de la Segpa :

- de découvrir d'autres champs professionnels ;
- de découvrir de nouveaux lieux et des organisations de travail ;
- de découvrir de nouvelles modalités de formation ;
- d'affiner leur projet professionnel.

Source **Circulaire n° 2015-176 du 28-10-2015**

## Sécurité

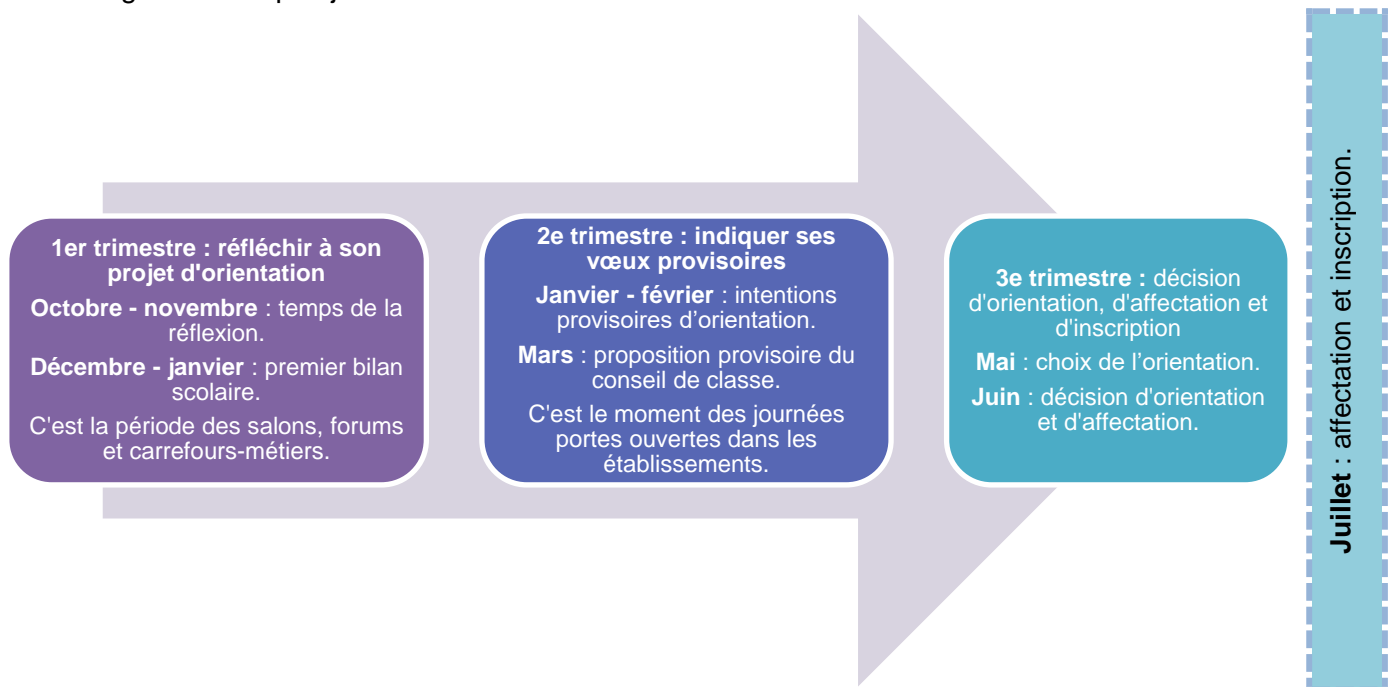
Les activités de pratiques professionnelles s'effectuent en respectant les règles de la vie collective :

- Les règles d'hygiène et la réglementation en vigueur dans les milieux professionnels concernés,
- Les règles de sécurité, d'ergonomie et d'économie dans le cadre de l'environnement et du développement durable.

Toutes les activités proposées doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur comme le stipule le code du travail (art R234-11 à R234-21) au sujet de l'accès des machines, appareils ou produits dont l'usage est proscrit aux mineurs.

## Parcours avenir

Plusieurs grandes étapes jalonnent l'année scolaire de troisième :



## Guide d'équipement

### Préambule :

Le guide est élaboré en cohérence avec l'organisation pédagogique et la mise en place des activités d'apprentissage à conduire dans le respect des compétences à développer, telles qu'elles sont définies dans le « document de référence » du champ professionnel « Hygiène Alimentation Services ».

Les indications apportées décrivent les zones et les équipements souhaitables en cas d'implantation ou de restructuration. S'agissant des surfaces, il convient de préciser qu'elles doivent être organisées de manière à proposer des zones de travail identifiées et répondre au respect du principe de marche en avant, afin d'assurer un travail dans des conditions d'hygiène et de sécurité optimale.

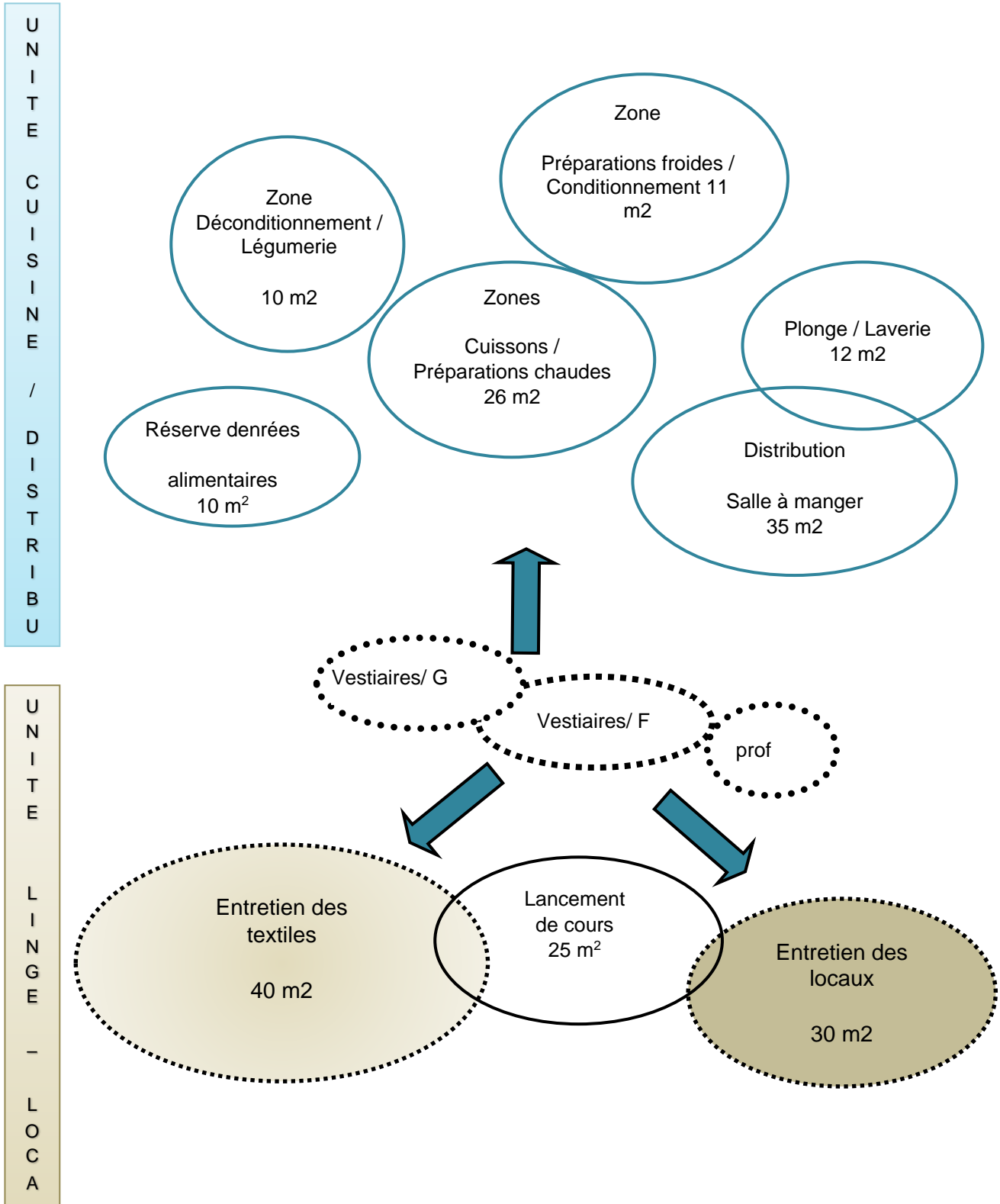
### Remarques :

\* Les locaux professionnels sont destinés à accueillir des groupes de 8 élèves.

\* Une séance d'enseignement de pratique professionnelle (production ou distribution –vente alimentaire, entretien du linge ou des locaux) comprend une activité pratique mais aussi une partie de cours plus « théorique » durant laquelle le lancement de l'activité pratique est réalisé et des enseignements technologiques correspondants sont abordés. Ceci a pour conséquence la nécessité d'une salle de

lancement de cours intégrée au plateau technique. Cependant, si un seul groupe de 8 élèves travaille dans les « ateliers », cet espace peut être celui correspondant à la salle à manger à la condition que celle-ci soit équipée, outre de tables et de chaises (équipements d'une salle de restaurant 20 couverts maximum), d'un rangement fermé permettant aux élèves de stocker leur matériel scolaire durant le temps du service des repas.

### Organisation fonctionnelle des locaux



## Estimation des surfaces nécessaires

LOCAUX	1 groupe de 8 élèves	2 groupes de 8 élèves	
<b>Vestiaires <sup>1</sup></b>	<b>21 à 25</b>	<b>35</b>	
Vestiaire élèves filles avec sanitaires, douches	8 à 10	15	
Vestiaire élèves garçons avec sanitaires, douches	8 à 10	15	
Vestiaire professeur	5	5	
<b>Unité fonctionnelle « cuisine / distribution »</b>	<b>104 m<sup>2</sup></b>		
Réserve /stockage des denrées alimentaires (neutre- froid)	10	10	
Cuisine 50 m <sup>2</sup> {	Zone cuissons + préparations chaudes	26	26
	Zone Déconditionnement / Légumerie	10	10
	Zone Préparations froides / Conditionnement	11	11
Plonge batterie + Laverie vaisselle	12	12	
Salle à manger pédagogique	35	35	
<b>Unité fonctionnelle « linge - locaux »</b>	<b>65 m<sup>2</sup></b>		
Entretien des locaux	30	30	
Entretien des articles textiles et travaux de couture	35	35	
<b>Lancement de cours<sup>2</sup></b>	<b>0</b>	<b>25</b>	
Lancement de cours & technologie « cuisine / distribution » ( ± « locaux linge »)	Salle à manger	Salle à manger <sup>3</sup>	
Lancement de cours & technologie « locaux / linge »		25	
<b>Total</b>	<b>190 à 229 m<sup>2</sup></b>		

<sup>1</sup> Espaces communs aux 2 unités

<sup>2</sup> Prévoir un espace communication dans la salle de lancement de cours avec moyens informatiques

<sup>3</sup> Dans le cas d'un 2<sup>e</sup> groupe, une salle de lancement de cours en plus de la salle de restaurant est nécessaire

## Liste des équipements par unité fonctionnelle

### EQUIPEMENT DES VESTIAIRES

1/ filles 1/ garçons 1/ professeur	Armoire vestiaire double compartiment (minimum 40x50x180) avec système pour suspension vêtements Banc de déshabillage Poste de lavage des mains – Douche – WC
--	---

### EQUIPEMENT DE LA SALLE OU ZONE DE LANCEMENT DE COURS ET TECHNOLOGIE

<b>Caractéristiques générales</b>
Equipement de base (tables, chaises) Rangements pédagogiques, 2 postes informatiques équipés, et connexion Internet ; 1 imprimante

### EQUIPEMENT DES DIFFERENTES UNITES

EQUIPEMENT DE L'UNITE FONCTIONNELLE « CUISINE / DISTRIBUTION »		SEGPA champ prof HAS
<b>Caractéristiques générales</b>		
L'aire d'activité Cuisine/Distribution doit permettre, dans des conditions optimales d'hygiène et de sécurité :		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- le stockage des denrées sèches et réfrigérées</li> <li>- le déconditionnement des denrées</li> <li>- la préparation des fruits et légumes</li> <li>- la cuisson et préparation des plats chauds</li> <li>- la préparation des plats froids</li> <li>- le conditionnement des préparations</li> <li>- le service des plats préparés</li> </ul>		
<b>Aire « cuisine »</b> Zone Cuisson / Préparations chaudes Zone Déconditionnement / Légumerie Zone Préparations froides / Conditionnement	Alimentation électrique pour les divers appareils et équipements Alimentation en gaz pour feux gaz Alimentation en eau (chaude et froide) et évacuation pour les équipements comportant un poste d'eau, les lave - mains Alimentation en eau froide pour le poste de lavage/centrale de désinfection Evacuation de l'air vicié (par hotte) Sol carrelé avec évacuation d'eau au sol	
<b>Annexes cuisine</b> Zone Plonge batterie / Laverie vaisselle Zone ou local Réserve /stockage des denrées (neutre -froid)	Les cloisons de séparation des différents espaces de travail auront une hauteur limitée, entre 120 et 130 cm afin de permettre une surveillance aisée des élèves.	
<b>Aire « distribution »</b> Salle à manger /Aire de lancement de cours	Revêtement de sol au choix (carrelage, thermoplastique ...) Alimentation électrique Alimentation pour postes informatiques	

EQUIPEMENT DE L'UNITE FONCTIONNELLE « CUISINE / DISTRIBUTION »		SEGPA champ prof HAS
<i>Désignation des équipements</i>		<i>Quantité</i>
<b>Zone « Cuisson / Préparations chaudes »</b>		
Armoire verticale de rangement 1 porte (60x50x200)		1
Casier à batterie 4 niveaux (130x60x200)		1
Centrale de désinfection (poste d'entretien)		1
Dépose (40x80x85) - (de chaque côté des plans de cuisson)		6
Echelle (avec grilles à pâtisserie)		1
Four à air pulsé 6 niveaux + accessoires (piètement et rangements, grilles, bacs gastronorme etc.) <b>ou</b> four mixte (chaleur sèche + vapeur)		1
Four électrique, sous dépose bloc central et/ou plan de cuisson		1
Hotte d'extraction centrale		1
Lave - mains réglementaire		1
Plan de cuisson 2 feux électrique (dans bloc central)		2
Plan de cuisson 2 feux gaz (dans bloc central)		2
Poste mural de lavage et désinfection		1
Table de travail adossée avec bac au centre (240x60x85)		2
<b>Zone « Déconditionnement / Légumerie »</b>		
Essoreuse manuelle		1
Ouvre boîte professionnel fixe, manuel		1
Plonge 2 bacs, 2 égouttoirs (220x70x85) (bacs 60x50x38)		1
Support sac poubelle mobile avec couvercle à pédale 100 litres		1
Table de travail adossée (140x70x85)		1
Table de travail mobile (140x60x85)		1

EQUIPEMENT DE L'UNITE FONCTIONNELLE « CUISINE / DISTRIBUTION »		SEGPA champ prof HAS
<i>Désignation des équipements</i>		<i>Quantité</i>

<b>Zone « Préparations froides / Conditionnement »</b>	
Armoire frigorifique froid positif 350 litres	1
Armoire stérilisation couteaux	1
Armoire verticale de rangement (100x50x200)	1
Balance électronique	1
Lave - mains réglementaire	1
Table de travail adossée (170x60x85) avec bac latéral (environ 40x40) ou	2 ou
Table de travail adossée (280x60x85) avec bac au centre (environ 40x40)	1
Support sac poubelle mobile avec couvercle à pédale 100 litres	1
Thermoscelleuse	1
<b>Zone « Plonge batterie / Laverie vaisselle »</b>	
Armoire verticale de rangement produits et petit matériel entretien (70x50x200)	1
Chariot mobile 3 niveaux (90x60x95)	1
Lave -mains réglementaire	1
Machine à laver la vaisselle cycle court de collectivité (à capot ou ouverture frontale selon configuration des locaux)	1
Plonge 2 bacs, 2 égouttoirs (220x70x85) (bacs 60x50x38)	1
Support sac poubelle mobile avec couvercle à pédale 100 litres	1
Table de dépose vaisselle propre (sortie lave vaisselle) (150x70x85)	1
Table de dépose vaisselle et plateaux sales (dérochage) (200x70x85)	1
<b>Zone « Réserve / Stockage froid »</b>	
Armoire frigorifique froid positif 300 à 350 litres (selon approvisionnement) permettant le stockage par zones : - Viande, Produits de la mer - Œufs, Produits laitiers - Fruits et légumes	1
Armoire frigorifique froid négatif ( <i>congélateur</i> ) 80 à 100 litres <i>Possibilité d'un compartiment sur armoire frigorifique positive, en fonction de l'approvisionnement</i>	1
Chariot mobile 2 niveaux (90x60x95)	1 à 2
Etagère de stockage des denrées sèches (acier inoxydable) 4 niveaux (150 à 200x50x200)	1
<b>Zone « Distribution » (Salle à manger)</b>	
<i>Banque de distribution en libre service équipée</i> <i>Pas d'équipement particulier - voir pour utilisation du self du service général</i>	0
Echelle pour plateaux self (+ 12 plateaux)	(1)
Meuble dessert pour stockage de la vaisselle du restaurant (120 à 150 x60x90)	1
Meuble de rangement pour le matériel scolaire (cartables..)	1
Mobilier permettant le service à table pour 20 convives	X
<b>Divers : petit matériel (liste non exhaustive)</b>	
<b>Cuisine :</b>	
Batterie de cuisine : grill, marmite, marmite à cuisson rapide sous pression, plaque à rôtir, poêle, rondeau bas, russe	x
Bac gastronomique	X
Couteaux (économique, d'office, à émincer, à pain)	X
Matériel de préparation : calotte, douille (avec poches jetables), mandoline, moulin à légumes, planche à découper, plaque à débarrasser	X
Moule à tartes, à tartelettes, à génoise, à cake, à soufflé, grille à tarte, emporte pièces	X
Ustensiles : <i>ciseaux, chinois ordinaire, corne, écumoire, fouet, louche, passoire, pince, pinceau, raclette caoutchouc, rouleau à pâtisserie, spatule, spatule coudée, verre doseur</i>	X
Minuteur	2
Sonde + Thermomètre	1 + 2
<b>Restaurant :</b>	
Cafetière électrique (type familial)	1
Carnets de commande	X
Emballages divers (pour conditionnement et vente à emporter)	X
Linge de table (nappes, serviettes)	X
Plateaux de self	12
Portant pour vestiaire de la clientèle	1
Vaisselle pour restaurant (assiettes, verres, couverts, tasses à café, plats de service ...)	X

EQUIPEMENT DE L'UNITE FONCTIONNELLE « ENTRETIEN DES LOCAUX »		SEGPA champ prof HAS
Caractéristiques générales		
L'aire d'activité d'entretien des locaux doit permettre, dans des conditions optimales d'hygiène et de sécurité		
- le rangement des différents matériels (manuels et mécanisés) d'entretien des locaux	- le puisage d'eau	
- le rangement des produits d'entretien (placard fermé à clé)	- le vidage et l'évacuation de l'eau ayant servi à l'entretien	
- la préparation et le dosage des produits d'entretien	- la remise en état de propreté des matériels utilisés	
	- l'entretien de premier niveau des différents matériels	
Aire de TP et remise en état	Zone de dégagement pour entretien des matériels	
	Prises électriques	
	Sol carrelé avec évacuation d'eau au sol	
	Alimentation en eau (chaude et froide) et évacuation pour- lave main ; - vidoir ; - bacs de lavage (profonds)	
Zone de stockage du matériel	Zone pour stockage du gros matériel	
	Etagères et supports pour le petit matériel	
Stockage des produits	Rangement fermé à clé	
Désignation des équipements		Quantité
<b>Machines</b>		
Aspirateur à eau avec accessoires		1
Aspirateur à poussières avec accessoires		2
Monobrosse vitesse standard pour décapage et lavage + accessoires:		1
- Brosse de nylon pour lavage		1
- Réservoir à eau /produit de lavage		1
- Plateau d'entraînement		1
- Disques abrasifs noir ou marron		3
- Disques abrasifs rouge ou vert		3
- Disques abrasifs beige		3
<b>Matériel</b>		
Bac de rangement du matériel		X
Bac de lavage (profond pour puisage de l'eau)		2
Balai Faubert (+ franges de coton)		8
Balai lave pont agroalimentaire		4
Balai rasant (+ franges de coton)		8
Balai trapèze complet (+ gazes)		8
Caisse à outil comportant diverses clés et tournevis		1
Chariot de lavage (2 seaux + presse)		3
Chariot multiservice complet avec seaux et presse		2
Chiffonnette « non tissé » de couleur différente		X
Eprouvette graduée 1 dL (PVC)		4
Eprouvette graduée 1 L (PVC)		4
Etagères de rangement du matériel		X
Etiqueteuse avec bande adhésive		1
Lave - mains réglementaire		1
Lavette (différentes couleurs / différents usages)		X
Mouilleur à vitres complet (support + peau)		8
Perche télescopique pour raclettes à vitres		4
Plan de travail inox ou pailleasse (à côté du bac profond pour dosage produits)		2
Poubelle à pédale 100 L		1
Prolongateur sur enrouleur (10 m)		1
Pulvérisateurs manuels		8
Raclette à sol 40 cm		4
Raclette à vitres 30 cm		8
Raclette à vitres 20 cm pour plan de travail		8
Ramasse poussières		4
Seau rectangulaire 15 L gradué (pour entretien vitres)		8
Seau rectangulaire 5 L gradué		8
Séchoir à linge (étendage)		1
Support balais		X
Support disques		X
Support tuyaux flexible aspirateur		X
Tableau		1
Vidoir		1



EQUIPEMENT DE L'UNITE FONCTIONNELLE « ENTRETIEN DU LINGE »		SEGPA champ prof HAS
<b>Caractéristiques générales</b>		
L'aire d'activité d'entretien du linge doit permettre, dans des conditions optimales d'hygiène et de sécurité, les activités de :		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- stockage, tri et lavage du linge sale</li> <li>- séchage, repassage, pliage et stockage du linge propre</li> <li>- petits travaux de couture.</li> </ul>		
L'organisation doit respecter le principe de marche en avant (pas de croisement du « sale » et du « propre »)		
Zone lavage, détachage	Sol carrelé	
Zone repassage	Alimentation électrique pour appareils de repassage (6 postes)	
Zone travaux de couture	Alimentation et branchements pour installation d'un lave linge et d'un sèche linge	
Zone rangement	Alimentation et évacuation pour poste de lavage des mains	
	Alimentation (chaude et froide) et évacuation pour évier 2 bacs + 1 égouttoir	
Désignation		Quantité
Matériel de l'unité		
Tabouret réglable hauteur avec dossier		8
Tableau		1
Zone lavage - détachage		
Machines		
Lave linge (5 à 8 Kg)		1
Sèche linge rotatif		1
Matériel		
Armoire ou placard de rangement des produits d'entretien du linge		1
Bac à linge sale ou chariot à linge sale à plusieurs compartiments		3 bac ou 1 chariot
Table acier inox (tri du linge)		1
Evier 2 bacs avec égouttoir		1
Table acier inox (détachage)		1
Lave - mains		1
Séchoir familial		
Panier linge propre		4
Zone repassage		
Machines		
Centrale vapeur de type familial (avec remplissage lors du fonctionnement)		3
Fer à repasser vapeur		3
Matériel		
Table de repassage (plan de repassage)		6
Chevalet pour dépose du linge plat repassé, avant pliage		6
Portant sur roulettes pour suspendre le linge après repassage et avant pliage		1
Table de pliage du linge		2
Armoire ou placard de rangement du linge		1
Zone « travaux de couture »		
<b>Machines</b> à coudre		
piqueuse familiale		Minimum 4 (8)
surjeteuse		1
Matériel		
Jeux de réglés métalliques (0,20 – 0,50 - 1 m)		8
Ciseaux à papier		8
Equerres		8
Table de coupe 2,10m x 0,90m		1
Ciseaux de couture 20 cm		4
Ciseaux de couture 10 cm		4
Aiguilles couture main ; épingles		X
Bac plastique (rangement des produits en cours de réalisation)		8
Armoire de rangement matières d'œuvre (tissus, fils et fournitures)		1

Légende : quantités : nombre = quantité à prévoir

X = en nombre suffisant


(..) = achat pouvant être envisagé


## Tenue professionnelle

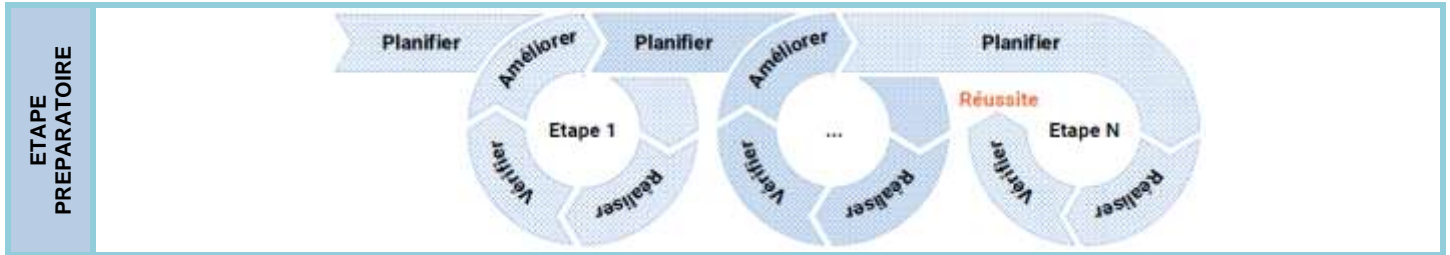
**Spécifique** aux activités professionnelles, elle est indispensable **pour les élèves et le professeur.**

Domaine HAS	Tenue professionnelle	pourrait être fournie par :			
		Elève	Clg	Elève	Clg
	Composition	4 <sup>ème</sup>		3 <sup>ème</sup>	
<b>PREPARATION DE PRODUITS CULINAIRES</b>	Tee-shirt coton blanc	X		X	
	Chaussures réservées à l'atelier	X			
	Chaussures de sécurité <sup>(1)</sup>			X	
	Blouse blanche, coton majoritaire		X	X	
	Pantalon coton majoritaire		X	X	
	Tablier blanc de cuisine		X	X	
	Coiffe jetable (charlotte non tissé)		X		X
	Gants à usage unique en vinyle		X		X
	Tablier bleu, coton majoritaire		X		X
<b>DISTRIBUTION SERVICE VENTE DE PRODUITS CULINAIRES</b>	Tenue adaptée (choisie selon le contexte)	X		X	
<b>ENTRETIEN DES LOCAUX</b>	Tee-shirt coton couleur	X		X	
	Gants de ménage	X		X	
	Chaussures réservées à l'atelier	X			
	Chaussures de sécurité <sup>(1)</sup>			X	
	Blouse de couleur ou tunique, coton majoritaire		X		X
	Pantalon de couleur, coton majoritaire		X		X
<b>ENTRETIEN DU LINGE</b>	Tee-shirt coton blanc	X		X	
	Chaussures réservées à l'atelier	X			
	Chaussures de sécurité <sup>(1)</sup>			X	
	Blouse blanche, coton majoritaire		X	X	
	Pantalon coton majoritaire		X	X	

<sup>(1)</sup> chaussures de sécurité : paire commune aux 3 domaines

 En cuisine : pour des raisons de sécurité refuser les collants sous les pantalons de la tenue professionnelle.

 <p><b>ACADÉMIE DE GRENOBLE</b> <i>Liberté Égalité Fraternité</i></p>	<b>FICHE PREPARATION PROFESSEUR</b>	
	<b>PROJET TECHNIQUE</b>	N°
	Intitulé :	



<b>QUOI ? / POURQUOI ?</b>	Résumé du projet	Photo
	Objectif général du projet	

Domaines	Activités de référence

<table border="1"> <tr><td>Parcours</td><td></td></tr> <tr><td>Santé</td><td></td></tr> <tr><td>Citoyen</td><td></td></tr> <tr><td>Artistique</td><td></td></tr> </table>	Parcours		Santé		Citoyen		Artistique		Métier(s) découvert(s)
Parcours									
Santé									
Citoyen									
Artistique									

Compétences transversales	
PIX	ESST

<b>QUI ?</b>	Classe(s) concernée(s)	Professeur(s) associé(s) au projet	Autre(s) intervenant(s)	Organisme(s) partenaire(s)						
<b>QUAND ?</b>	Situation dans l'année	202...-202...								Remarques
		S	O	N	D	J	F	M	A	
<b>OU ?</b>	A l'intérieur du collège									
	A l'extérieur du collège									
<b>AVEC QUOI ?</b>	Matériel nécessaire	Coût	Démarches administratives							

Etapes de réalisation					
<b>COMMENT ?</b>	Les étapes principales du projet	Etapes	Fiches N°...	Intitulé Fiche	
		1			
		2			
		3			
		4			
		5			
		6			
		7			
		8			
		9			
		10			
		11			

Etapes d'évaluation	

**Proposition de fiche de déroulement de séquence**

<b>Projet technique</b>	TITRE :	CLASSE :
	OBJECTIF GENERAL DE LA SEQUENCE/DU PROJET TECHNIQUE	DUREE :
N°	PRE-REQUIS	DATE :

Compétences du socle évaluées tout au long de la séquence :

- Compétence 6 : *Avoir un comportement responsable : Respecter les règles de la vie collective, respecter tous les autres*
- Compétence 7 : *S'appuyer sur des méthodes de travail pour être autonome : Respecter des consignes simples, en autonomie, être persévérant dans toutes les activités*

Etapas		Objectifs	Activités formation et connaissances associées (document de référence SEGPA)	Mise en relation avec le socle commun Compétences, domaines et items les plus pertinents en lien avec le champ	Echéance
n°	Nom				

BILAN :	MODIFICATIONS A APPORTER :
---------	----------------------------

**Proposition de fiche de déroulement de séance**

<b>Projet technique</b>	TITRE :	CLASSE :
	N°	
<b>ETAPE N°</b>	OBJECTIF GENERAL DE LA SEANCE et/ou DE L'ETAPE	DUREE :
		DATE :

*Compétences du socle évaluées tout au long de la séquence :*

*-Compétence 6 : Avoir un comportement responsable : Respecter les règles de la vie collective, respecter tous les autres*


*-Compétence 7 : S'appuyer sur des méthodes de travail pour être autonome : Respecter des consignes simples, en autonomie, être persévérant dans toutes les activités*


Objectifs opérationnels	Activités formation et connaissances associées (document de référence SEGPA)	Mise en relation avec le socle commun Compétences, domaines et items les plus pertinents en lien avec le champ	Activités professeur	Activités élève	Durée

BILAN :	MODIFICATIONS A APPORTER :
---------	----------------------------

Date :

**Annexe 2**

 **Nom :**  
**Prénom :**

 **Classe :**

**Fiche globale du projet**


<b>PROJET TECHNIQUE</b>	N°
Intitulé :	Champ professionnel :

QUOI ? / POURQUOI ?

Résumé du projet

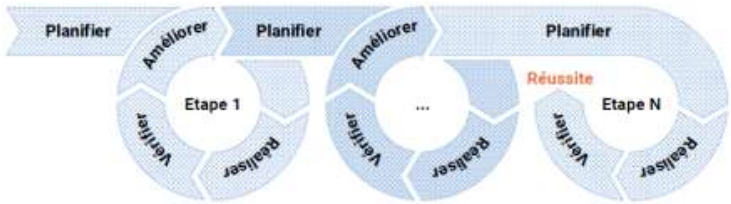
---

Objectif général du projet



Photo

COMMENT ?



**Etapes préparatoires**

QUI ?

classe concernée	Professeurs associés au projet	Autres intervenants	Organismes partenaires

QUAND ?

Situation dans l'année

**202...-202...**

S	O	N	D	J	F	M	A	M	J
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Délai à respecter :

OU ?

A l'intérieur du collège	
A l'extérieur du collège	


AVEC QUOI ?


Matériel mis à disposition

		Etapes de réalisation	
		Etapes	Fiches N°...
<b>COMMENT ?</b>	<b>Les étapes principales du projet</b>	1	
		2	
		3	
		4	
		5	
		6	
		7	
		8	
		9	
		10	
		11	
		12	



**Annexe 3**


 **Nom :**  
**Prénom :**


 **Classe :**

**FICHE  
ETAPE**

	<b>PROJET TECHNIQUE</b>	<b>N°</b>
<b>Intitulé :</b>		<b>Champ professionnel :</b>

 **ÉTAPE N°**  

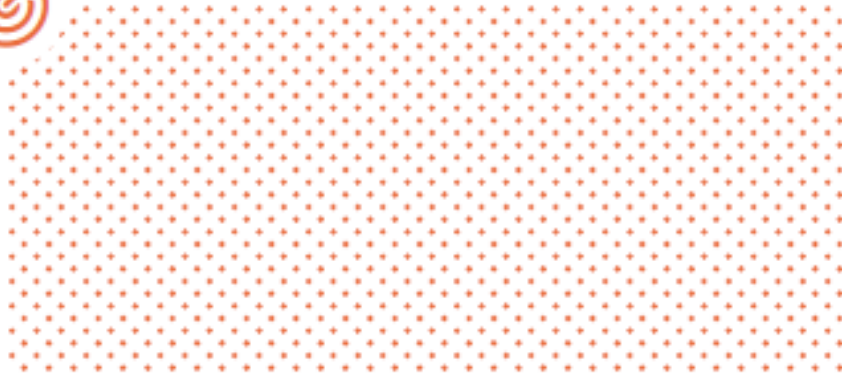
 **Date à laquelle cette étape débute :**

 **Durée estimée pour cette étape :**

Cette étape est-elle la dernière étape

**OUI**

**NON**





**Mon objectif**  
pour cette étape

Tâche(s) à réaliser durant cette étape	Date à laquelle la tâche doit être terminée	Réalisée ?

**Annexe 4**



 **Nom :** \_\_\_\_\_  
**Prénom :** \_\_\_\_\_  
 **Classe :** \_\_\_\_\_

*Parcours avenir*

**FICHE METIER  
PROJET TECHNIQUE N°**

Métier découvert

\_\_\_\_\_

Activités principales du métier

\_\_\_\_\_

Quels sont les points positifs que j'ai pu identifier ?

\_\_\_\_\_

Quels sont les points négatifs que j'ai pu identifier ?

\_\_\_\_\_

**Mon niveau global  
de satisfaction**


Diplôme(s) conduisant à ce métier

Où le(s) préparer ?

Etablissement ou centre de formation	Diplôme(s) proposé(s)	Localisation	Voie de formation
			<input type="checkbox"/> apprentissage <input type="checkbox"/> scolaire
			<input type="checkbox"/> apprentissage <input type="checkbox"/> scolaire
			<input type="checkbox"/> apprentissage <input type="checkbox"/> scolaire
			<input type="checkbox"/> apprentissage <input type="checkbox"/> scolaire
			<input type="checkbox"/> apprentissage <input type="checkbox"/> scolaire