



ACADÉMIE  
D'AIX-MARSEILLE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

# Document d'accompagnement et d'équipement pour les champs professionnels des SEGPA



## PROPOS INTRODUCTIFS

Ce guide a été établi en référence à l'arrêté du 21 octobre 2015 et à la circulaire n° 2015-176 du 28-10-2015, textes relatifs aux classes des sections d'enseignement général et professionnel adapté.

Il définit les surfaces et les équipements de base pour les formations non qualifiantes (4<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup>) des différents champs professionnels mis en place dans l'académie d'Aix-Marseille.

Ce guide est un document de référence académique pour :

- les constructions nouvelles,
- les rénovations, les réhabilitations,
- les mises en conformité.

**La collaboration entre les experts chargés d'élaborer un projet de travaux des conseils départementaux, des corps d'inspection, des conseillers techniques auprès des IA-DSDEN de l'académie d'Aix-Marseille et l'équipe de direction du collège permettront de passer de ce document au descriptif technique des travaux à réaliser.**

## LISTE DES IEN EN RESPONSABILITÉ DES CHAMPS PROFESSIONNELS

CHAMP PROFESSIONNEL	GROUPE DISCIPLINAIRE	IEN RS 2021
ERE Espace Rural et Environnement	SBSSA	Magali ROBAGLIA Muriel FARNET FF*
HABITAT	STI	Sophia CZERNIC
HAS Hygiène Alimentation Service	SBSSA	Magali ROBAGLIA Frédérique LUBRANO FF*
PI Production Industrielle	STI	Gilles BENHAMOU
VDL Vente Distribution Logistique	Économie Gestion	Michèle GARELLO

\*Faisant Fonction

# SOMMAIRE

<b>UNE STRUCTURE SPÉCIFIQUE POUR UNE MEILLEURE INCLUSION DES ÉLÈVES</b> .....	<b>4</b>
<b>CADRE RÉGLEMENTAIRE - ÉQUIPEMENTS ET PRODUITS INTERDITS AUX MINEURS</b> .....	<b>5</b>
<b>CHAMPS PROFESSIONNELS</b> .....	<b>6</b>
<b>ÉQUIPEMENTS ET RECOMMANDATIONS</b> .....	<b>6</b>
<b>ESPACE RURAL ET ENVIRONNEMENT</b> .....	<b>7</b>
<i>Spécialités de CAP</i> .....	7
<i>Discipline de recrutement</i> .....	7
<i>Relations entre formations, activités et métiers</i> .....	8
<i>Les activités professionnelles de référence</i> .....	9
<i>Exemple d'organisation fonctionnelle</i> .....	10
<i>Équipements</i> .....	12
<b>HABITAT</b> .....	<b>15</b>
<i>Spécialités de CAP</i> .....	15
<i>Discipline de recrutement</i> .....	15
<i>Relations entre formations, activités et métiers</i> .....	16
<i>Les activités professionnelles de référence</i> .....	17
<i>Exemple d'organisation fonctionnelle</i> .....	19
<i>Équipements</i> .....	21
<b>HYGIÈNE ALIMENTATION SERVICES</b> .....	<b>22</b>
<i>Spécialités de CAP</i> .....	22
<i>Discipline de recrutement</i> .....	22
<i>Relations entre formations, activités et métiers</i> .....	23
<i>Les activités professionnelles de référence</i> .....	24
<i>Exemple d'organisation fonctionnelle</i> .....	25
<i>Équipements</i> .....	28
Alimentation.....	28
Entretien du linge et des vêtements .....	31
Entretien du cadre de vie .....	32
<b>PRODUCTION INDUSTRIELLE</b> .....	<b>34</b>
<i>Spécialités de CAP</i> .....	34
<i>Discipline de recrutement</i> .....	34
<i>Relations entre formations, activités et métiers</i> .....	35
<i>Les activités professionnelles de référence</i> .....	36
Exemples d'activités de formation .....	38
<i>Exemple d'organisation fonctionnelle</i> .....	41
<i>Équipements</i> .....	43
<b>VENTE DISTRIBUTION LOGISTIQUE</b> .....	<b>45</b>
<i>Spécialités de CAP</i> .....	45
<i>Discipline de recrutement</i> .....	45
<i>Relations entre formations, activités et métiers</i> .....	46
<i>Les activités professionnelles de référence</i> .....	47
<i>Exemple d'organisation fonctionnelle</i> .....	48
<i>Équipements</i> .....	49

Au sein d'un collège plus inclusif, la SEGPA, bien identifiée comme structure doit permettre aux élèves issus de classes de CM2 pré-orientés en SEGPA de poursuivre les enseignements du cycle de consolidation et du cycle des approfondissements.

La SEGPA a pour ambition l'acquisition des compétences du socle commun de connaissances, de compétences et de culture pour les élèves qu'elle accompagne vers l'accès à une formation conduisant au minimum à une qualification de niveau 3. Elle n'est pas conçue comme le lieu unique où les enseignements sont dispensés aux élèves qui en bénéficient. Ces élèves sont accompagnés dans leurs apprentissages par les enseignants spécialisés soit dans leur classe au sein de la SEGPA, soit dans les temps d'enseignement dans les autres classes du collège, soit dans des groupes de besoin.

Les élèves bénéficiant de la SEGPA participent à la vie de l'établissement et aux activités communes du collège.

Les salles d'enseignement professionnel sont reliées au réseau pédagogique de l'établissement ; équipées, a minima, de postes informatiques individuels ; d'un vidéo projecteur, d'un tableau blanc ou d'un tableau interactif.

Dans un souci de protection, la loi interdit aux mineurs d'utiliser certains équipements et produits ainsi que d'effectuer certaines activités présentant un risque potentiel pour son utilisateur.

Les élèves des classes de quatrième et de troisième, qu'ils bénéficient ou non de la SEGPA, sont exclus du champ de la dérogation à l'interdiction de les affecter à certaines catégories de travaux particulièrement dangereux prévue par le code du travail (circulaire n° 2015-176 du 28 octobre 2015 BO n° 40 du 29 octobre 2015). Il est important de souligner que les travaux proscrits le sont à la fois dans l'établissement scolaire mais également au cours des stages d'initiation ou d'application.

Cf site INRS : <https://www.inrs.fr/demarche/jeunes-travailleurs/reglementation.html>

Les travaux exposant à des agents chimiques dangereux (ACD) sont interdits. Il s'agit :

- des travaux impliquant la préparation, l'emploi, la manipulation ou l'exposition à des ACD définis aux articles R.4412-3 et R.4412-60 à l'exception de ceux relevant uniquement de certaines catégories de dangers définies par le règlement CLP (art. D.4153-17) ;
- des opérations susceptibles de générer une exposition à des niveaux d'empoussièremment de fibres d'amiante de niveau 1,2 ou 3. Une dérogation est possible pour les travaux exposant à un niveau d'empoussièremment de fibres d'amiante de niveau 1. (art D.4153-18).



Explosif



Inflammable



Comburant



Gaz sous pression



Corrosif



Toxicité aiguë



Nocif ou irritant



Danger pour la santé



Danger pour l'environnement

Seuls les produits présentant le pictogramme « danger pour l'environnement » peuvent être utilisés par les élèves.

Chaque champ professionnel est régi par des règles de sécurité spécifiques qui sont détaillées ci-après pour chacun des champs. De même, les équipements de protection individuelle destinés aux élèves sont conformes aux recommandations de chaque champ professionnel.

## **CHAMPS PROFESSIONNELS ÉQUIPEMENTS ET RECOMMANDATIONS**

# ESPACE RURAL ET ENVIRONNEMENT

Le champ professionnel « espace rural et environnement » couvre quatre secteurs d'activités :

- la production ornementale (florale et pépinière) tournée vers la production et la commercialisation de plantes à vocation décorative,
- la production vivrière (légumière et fruitière) orientée vers la production de légumes et de fruits nécessaires à l'alimentation quotidienne,
- le paysage et les espaces verts avec pour finalité l'aménagement et l'entretien d'espaces qu'ils soient individuels ou collectifs,
- la viticulture, dont les productions viticoles sont parties prenantes du patrimoine culturel national et l'agriculture.

Ce champ se caractérise par un travail manuel conséquent, des activités en extérieur essentiellement, ainsi que par une grande variété de tâches et de productions liées aux saisons et au climat.

Les quatre domaines de ce champ préparent à l'entrée en formation diplômante à des métiers aux multiples débouchés. Ils offrent donc aux élèves de SEGPA, un avenir professionnel prometteur et accessible notamment grâce à une grande diversité de diplômes de niveau 3.

## Spécialités de CAP

CAPa Métiers de l'agriculture

CAPa Jardinier paysagiste

CAPa Travaux forestiers

CAPa Agriculture des régions chaudes

CAPa Opérateur en industrie agroalimentaire option conduite de machines

CAPa Opérateur en industrie agroalimentaire option transformation de produits alimentaires

CAPa Palefrenier soigneur

CAPa Lad cavalier d'entraînement

CAP Fleuriste

CAP Maçon

CAPa Services aux personnes - vente en espace rural

CAP Conducteur d'installations de production

CAP Maintenance des matériels option matériels d'espaces verts

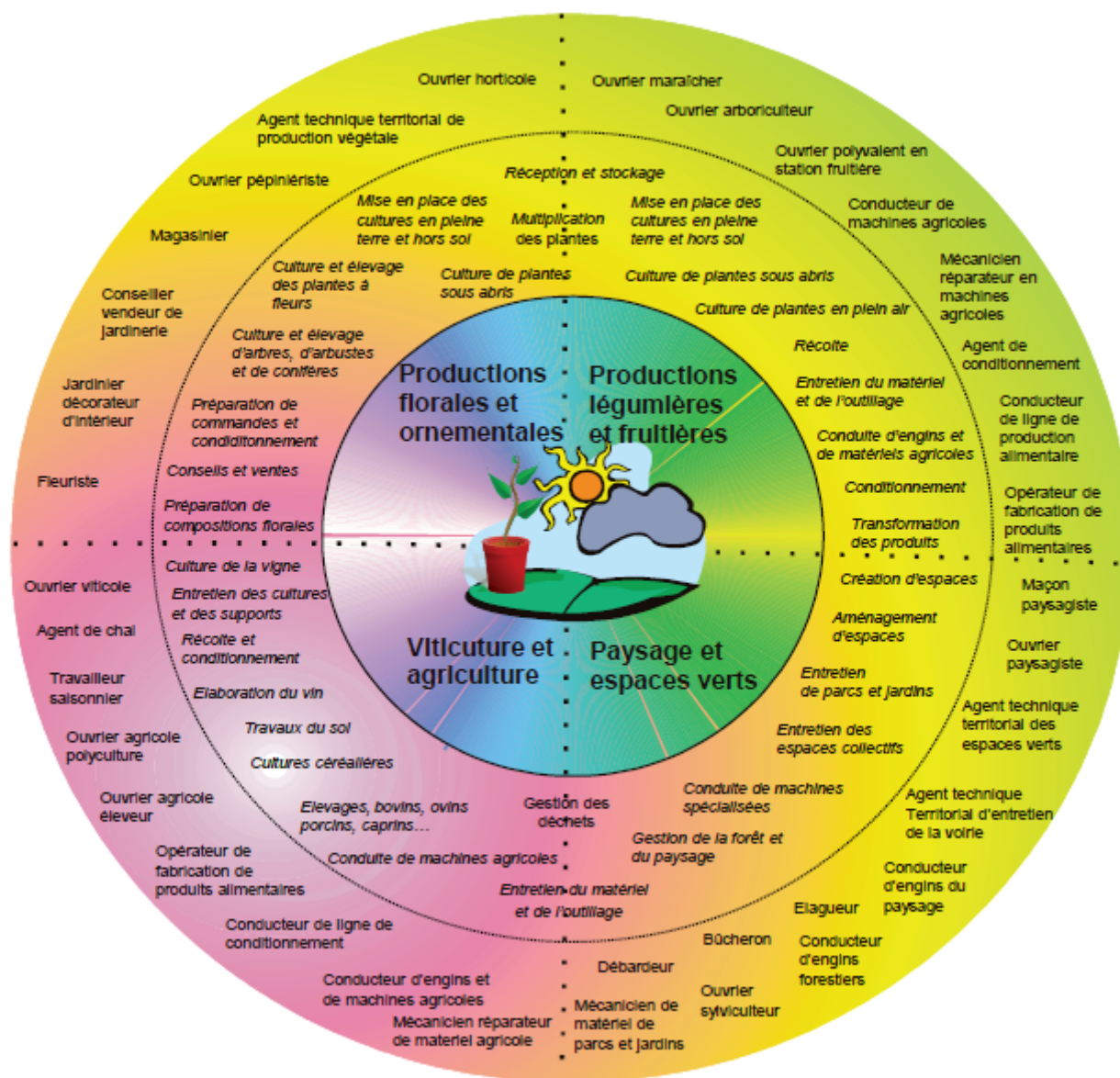
## Discipline de recrutement

Les professeurs de lycée professionnel pouvant enseigner dans le champ ERE sont issus de la discipline :

**P 7140 - Horticulture**



# Relations entre formations, activités et métiers



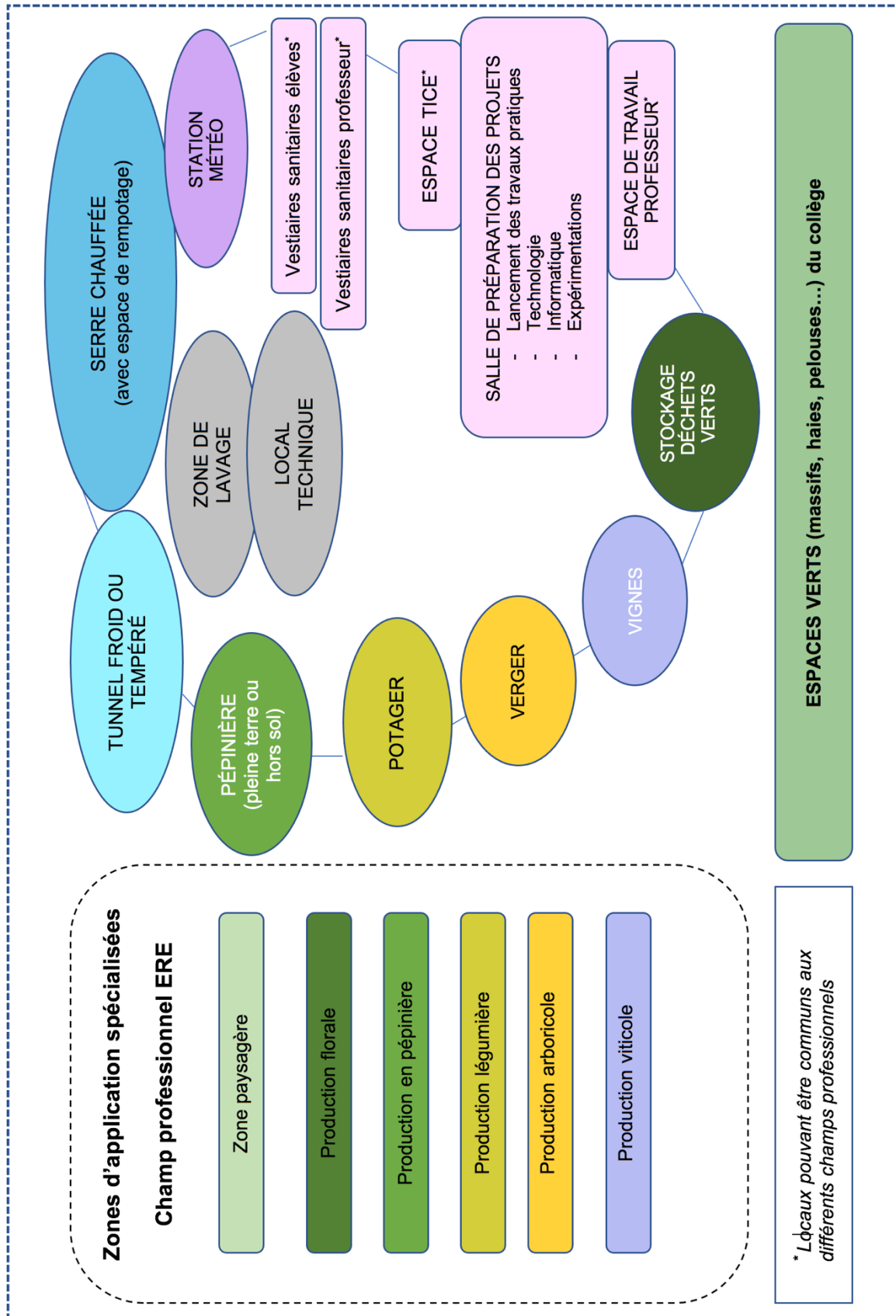


# Les activités professionnelles de référence

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

Secteurs d'activités	Activités de référence
<p><b>Production ornementale - florale et pépinière</b></p> <p>Regroupe l'ensemble des opérations liées à la culture des plantes ornementales hors sol et en pleine terre en vue de leur commercialisation et leur conditionnement. L'activité est réalisée sous abri (serre) ou en plein air.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Multiplier les plantes (semer, diviser, bouturer)</li> <li>• Mettre en terre (repiquer, empoter, repoter)</li> <li>• Cultiver et entretenir (arroser, fertiliser, distancer, tuteurer)</li> <li>• Préparer des commandes et stocker (choisir, préparer, ranger)</li> <li>• Préparer des compositions florales (choisir, nettoyer, assembler)</li> <li>• Participer à la vente (accueillir, conseiller, vendre)</li> <li>• Stocker (réceptionner, vérifier, mettre en rayon)</li> <li>• Réaliser l'entretien de l'outillage</li> <li>• Réaliser l'entretien des abris de cultures</li> <li>• Entretien outillage et matériel</li> </ul>
<p><b>Production vivrière - légumière et fruitière</b></p> <p>Les activités sont réalisées en pleine terre (potager) et sous abri (serre tunnel). Elles consistent à produire de manière professionnelle des légumes, des petits fruits à usage alimentaire et des plantes condimentaires. L'ouvrier de productions légumières est amené de plus en plus à participer à la commercialisation et à la transformation des végétaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Multiplier les plantes (semer)</li> <li>• Mettre en culture (préparer le sol, repiquer, planter)</li> <li>• Cultiver et entretenir (arroser, tuteurer, ...).</li> <li>• Réaliser les travaux hivernaux (pendant le repos végétatif) , tailler, éliminer les déchets, attacher, planter</li> <li>• Récolter (récolter, calibrer, choisir)</li> <li>• Conditionner (calibrer, choisir, emballer)</li> <li>• Transformer (fabriquer, conditionner)</li> </ul>
<p><b>Paysage et espaces verts</b></p> <p>Domaine qui regroupe les différentes opérations d'entretien (tonte, taille,...) et de création d'espaces verts, (parcs, jardins, ...) avec des activités réalisées principalement en extérieur dans l'établissement ou pour un client.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduire des opérations de nettoyage manuel</li> <li>• Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé</li> <li>• Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements</li> <li>• Conduire les opérations de nettoyage-désinfection des surfaces</li> <li>• Assurer la maintenance courante du matériel utilisé</li> <li>• Remettre en état de service le matériel et les locaux</li> <li>• Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel)</li> </ul>
<p><b>Viticulture et agriculture</b></p> <p>L'élève réalise les tâches nécessaires à la production de raisin sur une parcelle de vigne située dans l'enceinte de l'établissement ou mise à disposition par convention par un exploitant</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser les travaux hivernaux (pendant le repos végétatif) : tailler, éliminer les déchets, attacher, planter, repiquer</li> <li>• Réaliser les travaux en vert (pendant la croissance): rogner, effeuiller, palisser</li> <li>• Entretien des cultures et les supports de culture (entretenir le sol, installer ou/et remplacer des piquets, des fils)</li> <li>• Élaborer le produit : récolter, vendanger, vinifier</li> <li>• Entretien l'outillage et le matériel : conditionner (calibrer, choisir, emballer)</li> </ul>

# Exemple d'organisation fonctionnelle



\* Ldcaux pouvant être communs aux différents champs professionnels

Zones	Surfaces proposées à titre indicatif
Salle d'enseignement professionnel	30 m <sup>2</sup>
Bâtiment technique et pédagogique	100 m <sup>2</sup>
Local ouvert pour stockage de terreau et déchets verts	25 m <sup>2</sup>
Local des produits (fermé à clef)	50 m <sup>2</sup>
Bacs de stockage des matériaux	16 m <sup>2</sup>
Aire de compostage	16 m <sup>2</sup>
Surface extérieure réservée aux travaux pratiques	300 m <sup>2</sup> environ (suivant les disponibilités de l'établissement)
Serre en verre avec table pour rempotage	80 m <sup>2</sup>
Tunnel plastique	100 m <sup>2</sup>

Sur les aires extérieures prévoir des points d'eau pour le rinçage des matériels.

Compte tenu du caractère de ce champ lié aux variations météorologiques, **une station météo simple** est à implanter sur les terrains d'application.

# Équipements

## Matériel de production horticole - pépinière

Outils de travail du sol	Qté	Outils d'entretien du sol	Qté
Pioche	4	Rouleau à gazon	1
Pelle de maçon	8	Balai à gazon	4
Râteau	4	Balai de cantonnier	2
Bêche	8	Griffe	4
Fourche bêche	8	Scarificateur	2
Houe	8	Serfouette	4
Croc	8	Binette	4
Grelinette	2	Sarcoir	4
Louchet de plantation	4		
<b>Outils de taille et de coupe</b>		<b>Outils de chargement et de transport</b>	
Sécateur à main	8	Brouette 1 roue pleine	4
Sécateur de force (coupe branche)	4	Brouettes de cantonnier 2 roues pleines	2
Cisaille à haie	4	Diable (6 roues monte escalier)	1
Scie élagueuse pliante	4	Fourche	4
Échenilloir	2	Pelle à neige	2
Scie à bois	2	<b>Petits matériels pour la serre</b>	
Greffoir	2	<b>Consommable</b>	
<b>Petit outillage divers</b>		Graines et plants	
Plantoir à bulbe	8	Étiquettes	
Plantoir	8	Substrat et terreaux	
Transplantoir	8	Godets, pots et containers	
Semoir	4	Tuteurs	
Griffe à 5 dents	8	Liens (raphia, etc...)	
Griffe à 3 dents	8	<b>Non consommable</b>	
Mini pelle (métal) + balayette (bois)	8	Terrines	
		Plaques alvéolées	
		Petites taloches	

## Matériel d'arrosage

	Qté
Arrosoir (10 litres) + pommes	4
Arrosoir (5 litres)	4
Tuyau d'arrosage renforcé (2 X 25 mètres)	6
Enrouleur	2
Raccords connexions rapides	12
Lance + pistolet d'arrosage	3
Arroseur sprinkler	1
Asperseur oscillant	8
Matériels d'arrosage automatique	2

## Matériel de maçonnerie paysagère

Outillage et matériel commun	Qté		Qté
Auge	8	Niveau laser	2
Décamètre métallique	8	Piquet jalon	2
Cordeaux	8	Barre à mine	2
Équerre	8	Seau de maçon	8
Niveau	4	Éponge	8
Règle aluminium 200 mm	2		
300 mm	2		
400 mm	2		
200 mm avec niveau	2		
Langue de chat	8		
Taloche	8		
Tamis	8		
Balayette (bois)	8		
Brosse	8		
Maillet	8		

## Matériel à usage exclusif de l'enseignant

Privilégier les outils à moteur électrique et batterie (électroportatif) plutôt que les moteurs thermiques

Désignation	Qté
Tondeuse à gazon	1
Tronçonneuse polyvalente	1
Débrousailluse	1
Taille haie	1
Souffleur	1
Motoculteur et motobineuse	1
Perceuse	1
Nettoyeur haute pression	1
Enrouleur + rallonge électrique 25 m	1

## Équipement plateau technique

	Qté
Thermomètre pour extérieur	1
Pluviomètre	1
Anémomètre	1
Hydromètre	1
Luxmètre	1
Table d'empotage	4
Container pour déchets	1
Composteur	1
Lombricomposteur	1
Balance (pour engrais)	1

## ÉQUIPEMENT ÉLÈVE

Équipements de protection individuelle pour chaque élève	
Casques anti bruit	
Lunettes de protection	
Tenues de sécurité en coton (veste et pantalon)	
Chaussures de sécurité	
Gants anti coupure	

Une boîte à outils par élève	
	Qté
Mètre ruban (minimum 5 mètres)	1
Massette	1
Broche	1
Burin	1
Truelle	1
Crayon de maçon	1



# HABITAT

Le champ professionnel « habitat » couvre trois domaines d'activité :

- la construction tournée plus particulièrement vers la réalisation du clos et du couvert de l'habitat,
- l'aménagement, l'agencement et la finition de l'habitat,
- les équipements techniques de l'habitat.

Ce champ se caractérise par la diversité des activités, des métiers et des acteurs de l'acte de construire. Il permet d'initier chez les élèves un socle de compétences communes à l'ensemble des métiers de l'habitat.

Les trois domaines du champ professionnel « habitat » 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 3.

## Spécialités de CAP

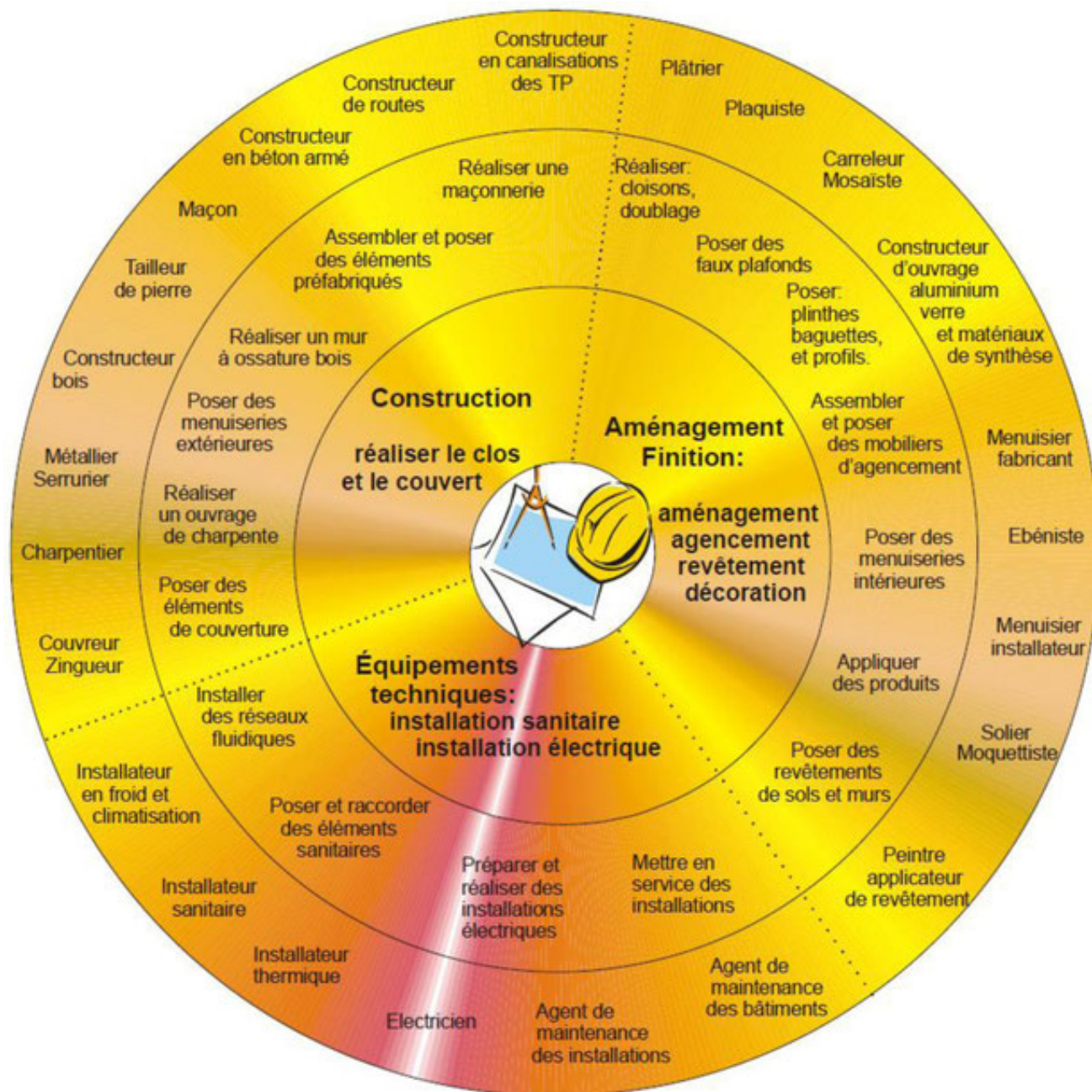
Construction Réalisation du clos et du couvert	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Constructeur de réseaux de canalisations de travaux public</li> <li>• Constructeur de routes et d'aménagements urbains</li> <li>• Constructeur d'ouvrages en béton armé</li> <li>• Maçon</li> <li>• Couvreur</li> <li>• Métallier</li> <li>• Charpentier bois</li> <li>• Étancheur du bâtiment et des travaux publics</li> </ul>
Aménagement-finition Aménagement Agencement Revêtement Décoration	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carreleur mosaïste</li> <li>• Métiers du plâtre et de l'isolation</li> <li>• Peintre applicateur de revêtement</li> <li>• Menuisier installateur</li> <li>• Menuisier fabricant</li> <li>• Menuisier aluminium-verre</li> </ul>
Équipements techniques Installation sanitaire Installation électrique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Installateur en froid et conditionnement d'air</li> <li>• Monteur en installations thermiques</li> <li>• Monteur en installations sanitaires</li> <li>• Électricien</li> <li>• Intervention en maintenance technique des bâtiments</li> </ul>

## Discipline de recrutement

Les enseignants susceptibles d'intervenir sur le champ « habitat » sont issus des disciplines suivantes (**les supports sont des postes spécifiques académiques**)

P2100	Génie-industriel bois	P3027	Peinture-vitrierie
P3020	Génie-civil construction réalisation	P3028	Peinture-revêtement
P3021	Maçonnerie gros-œuvre	P3100	Génie-thermique
P3022	Plâtrerie	P3120	Froid et climatisation
P3023	Couverture	P5200	Génie-électrique option électrotechnique
P3025	Carrelage-mosaïste		

# Relations entre formations, activités et métiers



# Les activités professionnelles de référence

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

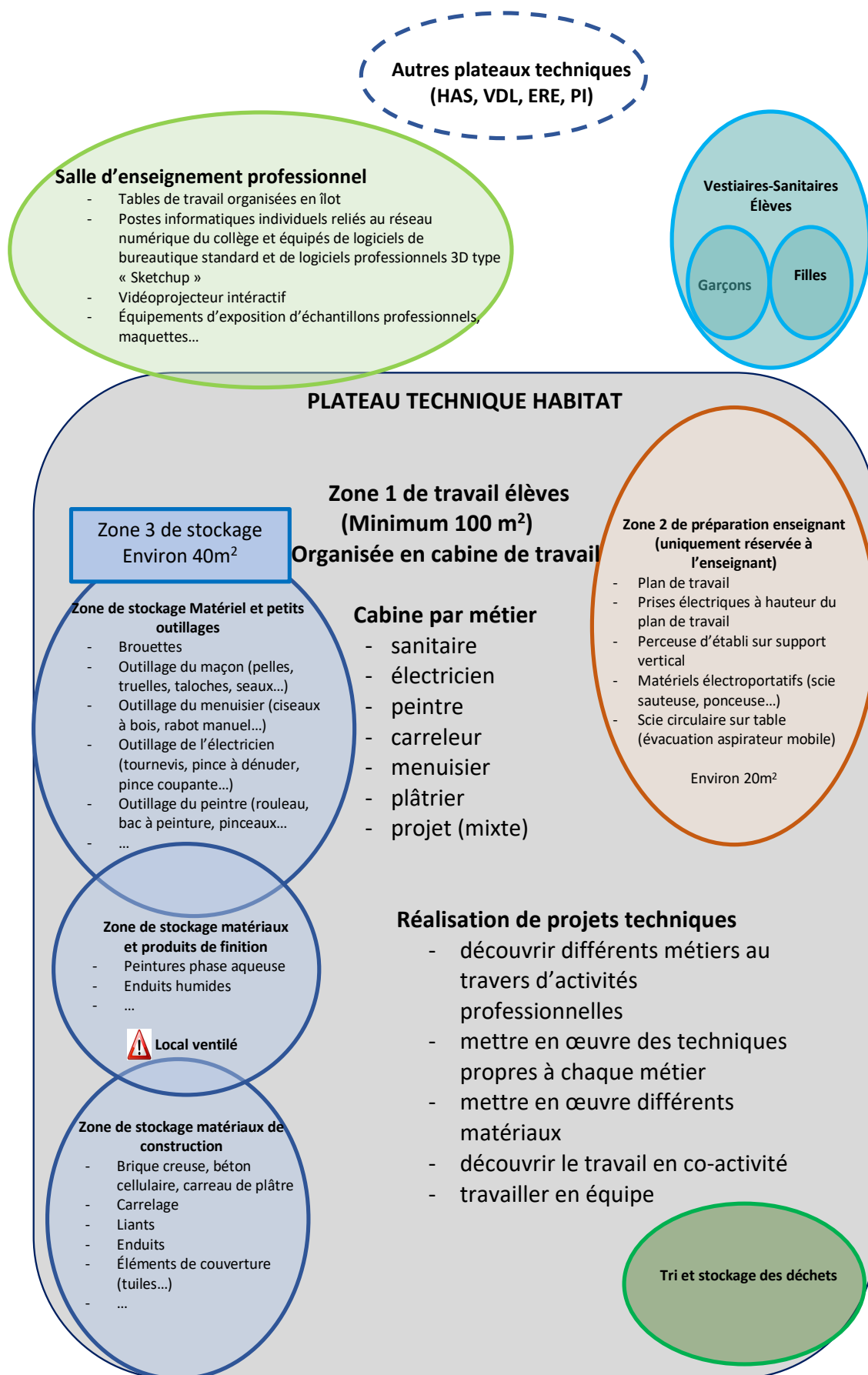
Les compétences sélectionnées ci-dessous, au regard des différentes activités de formation, constituent des exemples de liens avec le socle commun, ce qui n'écarte aucunement de cibler d'autres compétences selon les démarches pédagogiques choisies.

Pour la **discipline technologie**, cycle 4, les compétences sont issues du **référentiel de formation** relatif aux **sciences et à la technologie** au cycle 4 pour les élèves bénéficiant de dispositifs particuliers (3e préparatoire à l'enseignement professionnel) dans la perspective du DNB série professionnelle (Note de service n° 2016-156 du 12 octobre 2016 - BO n°37 du 13 octobre 2016).

Secteurs d'activités		Activités de référence
Construction	Réalisation du clos et du couvert de l'habitat	<p>À partir d'une structure porteuse existante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser une paroi secondaire en briques creuses, béton cellulaire, blocs béton...</li> <li>• Fabriquer et installer un élément préfabriqué</li> <li>• Réaliser un habillage décoratif en briques, pierres...</li> <li>• Réaliser un enduit monocouche</li> <li>• Réaliser un pavage, un cheminement</li> <li>• Installer une structure/ossature bois (murs, planchers, terrasse...)</li> <li>• Réaliser un bardage extérieur bois (étanchéité, isolation, revêtement...)</li> <li>• Installer une structure de façade en profilés et verre (façade-rideau, véranda...)</li> <li>• Adapter et installer des ouvrages annexes de charpente : abris, auvent, balcons...</li> <li>• Poser des éléments de couverture par emboîtement, tuiles mécaniques, gouttières...</li> <li>• Installer une menuiserie extérieure</li> <li>• Installer une fermeture, volets, portails...</li> <li>• Installer des équipements de protection (rampes, grilles de défense, serrures...)</li> </ul>
Agencement Finition	Aménagement Agencement Finition - Décoration	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser une cloison de doublage</li> <li>• Réaliser des cloisons de distribution (plaques de plâtre, ossature bois...)</li> <li>• Installer une menuiserie intérieure</li> <li>• Poser des produits d'isolation thermique et de correction acoustique</li> <li>• Installer un faux plafond en plaques, dalles...</li> <li>• Réaliser un habillage mural décoratif</li> <li>• Poser un parquet ou revêtement de sol</li> <li>• Poser un revêtement en carrelage ou faïence, horizontal et/ou vertical</li> <li>• Poser un revêtement de sol, moquette...</li> <li>• Réaliser des aménagements intérieurs (placards, rangements, habillages...)</li> <li>• Monter, ajuster et installer des mobiliers d'agencement</li> <li>• Ajuster et fixer des éléments décoratifs ou de liaison</li> <li>• Appliquer des revêtements muraux</li> <li>• Appliquer des produits de finition et de protection</li> </ul>
Équipements techniques	Installation sanitaire Installation électrique	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Installer un réseau fluidique intérieur (eau potable, eau usée...)</li> <li>• Poser et fixer un équipement sanitaire (évier, lave main, baignoire...)</li> <li>• Équiper, raccorder un équipement sanitaire (robinetterie, évacuation, accessoires ...)</li> <li>• Installer un réseau de canalisations extérieures (alimentation ou évacuation...)</li> <li>• Installer un réseau électrique intérieur (caché ou apparent, simple allumage ou va et vient...)</li> <li>• Poser et raccorder un appareillage électrique* (éclairage, alimentation...)</li> <li>• Installer un produit « domotique » * (Store ou volet télécommandé, éclairage automatique...)</li> </ul> <p>* hors tension</p>

# Exemple d'organisation fonctionnelle

L'organisation des zones et les surfaces sont données à titre indicatif et sont à adapter en fonction du projet de création ou des locaux existants dans le cas d'une rénovation.





## La salle d'enseignement professionnel

Cette salle est attenante au plateau technique et possède une paroi vitrée avec allège pleine afin de permettre une vue directe sur la zone 1.

Elle est équipée a minima :

- de postes informatiques, reliés au réseau informatique du collège,
- de tables de travail pouvant être positionnées en îlot,
- d'un vidéoprojecteur interactif.

Les logiciels de bureautique standard, de dessin 3D tel que Sketchup sont à installer sur chaque poste individuel.

## Les vestiaires et sanitaires élèves et enseignant

Les élèves disposent d'espaces sanitaires et vestiaires (filles et garçons). Un espace individuel bien distinct est également à prévoir pour l'enseignant(e).

## Le plateau technique

Cet espace est organisé en 3 zones.

### Zone 1 - Zone de travail des élèves

Des cabines de travail sont organisées en périphérie du plateau technique (environ 3 m<sup>2</sup>). Chaque cabine a pour but de présenter des activités liées aux différents métiers (peintre, plombier, électricien...). Ces cabines sont modulables, en fonction des activités prévues et peuvent être construites par les élèves en utilisant différents matériaux de structure (béton cellulaire, plaque de plâtre, brique...).

Une cabine peut représenter plusieurs métiers, ce qui peut correspondre à un projet final.

L'espace central de cette zone de travail est équipée d'établi permettant aux élèves de préparer leurs activités.



**Une station mobile de nettoyage écologique des outils de peinture** (phase aqueuse) et de recyclage de l'eau **est obligatoire**, afin de répondre à la réglementation en vigueur relative au rejet des eaux dans le milieu naturel ou dans le réseau d'assainissement selon le code de l'environnement.

### Zone 2 : Zone de préparation enseignant

Cet espace est uniquement réservé à l'enseignant et par conséquent interdit aux élèves.

À l'intérieur de cet espace, l'enseignant prépare les éléments nécessaires aux activités des élèves, nécessitant l'utilisation de machines interdites aux élèves.

Le matériel utilisé ne nécessite pas d'équipements spécifiques. Il s'agit principalement d'outillage électroportatif ou fixe de puissances courantes (**courant monophasé**).

Un plan de travail avec des prises à hauteur sont nécessaires ainsi que des espaces de rangement.

Un maximum d'éclairage naturel est à privilégier.

### Zone 3 : zone de stockage (accessible aux élèves)

Cette zone peut être divisée en 3 espaces :

- matériel et petit outillage,
- matériaux et produits pour toutes les activités (hormis peinture),
- peinture phase aqueuse, enduits (cet espace plus petit nécessite un local ventilé).

Il est à noter que les activités liées au gros-œuvre se limitent à des ouvrages de maçonnerie. Le malaxage des mortiers se fait manuellement (**l'utilisation d'une bétonnière ne peut être faite que par l'enseignant**).



Le ciment est un mélange de matériaux présentant des risques pour la santé ; Cancérogène, Mutagène, Reprotoxique (CMR), interdit à la manipulation par les élèves de SEGPA. Il conviendra que la manipulation se fasse par l'enseignant ou par l'utilisation d'un liant non CMR.



# Équipements

## Outillage réservé à l'enseignant - Zone préparation enseignant

Perceuse fixe verticale sur établi	1
Outillage électroportatif (aspiration avec aspirateur de poussière si nécessaire) Scie sauteuse Ponceuse excentrique Perceuse-visseuse Scie circulaire Ébarbeuse Meuleuse Malaxeur à enduit Aspirateur de poussière ...	1
Ensemble de petits outillages pour atelier Ruban mètre, télémètre laser, niveau laser, tournevis, clés, pinces...	1
<b>Liste non exhaustive, à adapter en fonction des activités</b>	

## Outillage mis à disposition des élèves

Ensemble d'outillage pour des <b>travaux de maçonnerie et de carrelage</b> Brouette, pelle, truelles multiples, auge, seau, tamis, pince à décoffrer, équerre de maçon, taloche, coupe-carreaux, peigne, cordeaux à tracer, fil à plomb...	Quantité 8 au minimum
Ensemble d'outillage pour des <b>travaux de peinture</b> Nuancier, pinceaux multiples, bac à peinture, rouleaux, brosses, cale à poncer... Station fixe de nettoyage des outils (1 station)	
Ensemble d'outillage pour des <b>travaux de plâtrerie</b> Couteaux à enduire, auge, platoir, scie...	
Ensemble d'outillage pour des <b>travaux électriques</b> Sacoche d'électricien (tournevis testeur, pince à couper, pince à dénuder...)	
Ensemble d'outillage pour des <b>travaux de menuiserie</b> Rabot à main, jeu de ciseaux à bois, jeu de gouges, pierre à aiguiser, équerre pliante, trusquin,...	
Ensemble d'outillage pour des <b>travaux de plomberie</b> Pince coupe-tube, cintreuse manuelle, pince à sertir ...	
<b>Liste non exhaustive, à adapter en fonction des activités</b>	

## HYGIÈNE ALIMENTATION SERVICES

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

- la préparation et/ou la distribution et/ou la vente de produits culinaires,
- l'entretien des locaux et des équipements,
- l'entretien du linge et des équipements, travaux simples de couture.

Les trois domaines de ce champ professionnel permettent de préparer les élèves à l'entrée en formation diplômante à des métiers offrant de multiples débouchés grâce à une grande diversité de diplômes de niveau 3.

## Spécialités de CAP

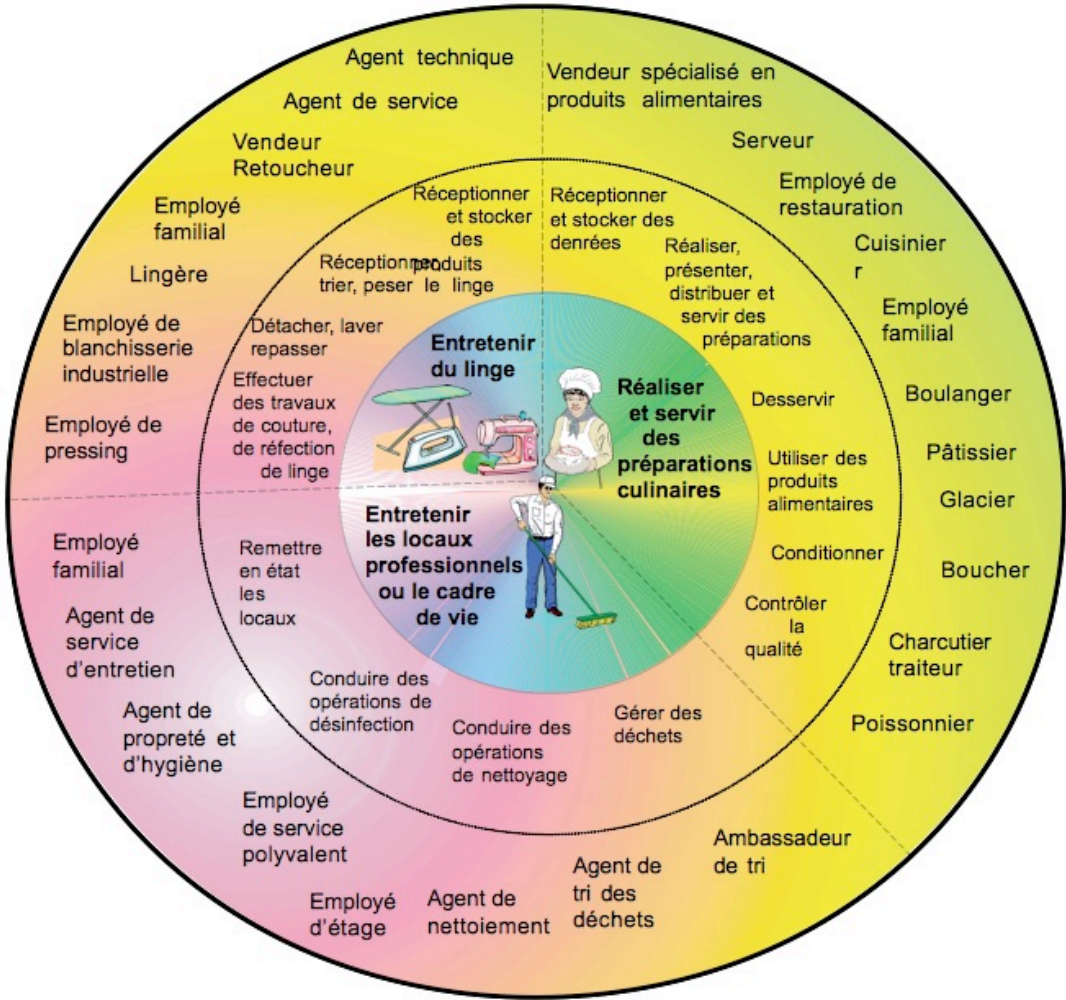
CAP Assistant technique en milieu familial et collectif  
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant  
CAP Agent de propreté et d'hygiène  
CAP Agent d'assainissement et de collecte des déchets liquides spéciaux  
CAP Propreté de l'environnement urbain – collecte et recyclage  
CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)  
CAP Cuisine  
CAP Chocolatier-confiseur  
CAP Pâtissier  
CAP Boulanger  
CAP Boucher  
CAP Métiers de l'entretien des textiles  
CAP Métiers de la mode

## Discipline de recrutement

Les enseignants intervenants sur le champ HAS sont issus de la discipline suivante :

**P7200 - PLP Biotechnologies santé environnement**

# Relations entre formations, activités et métiers

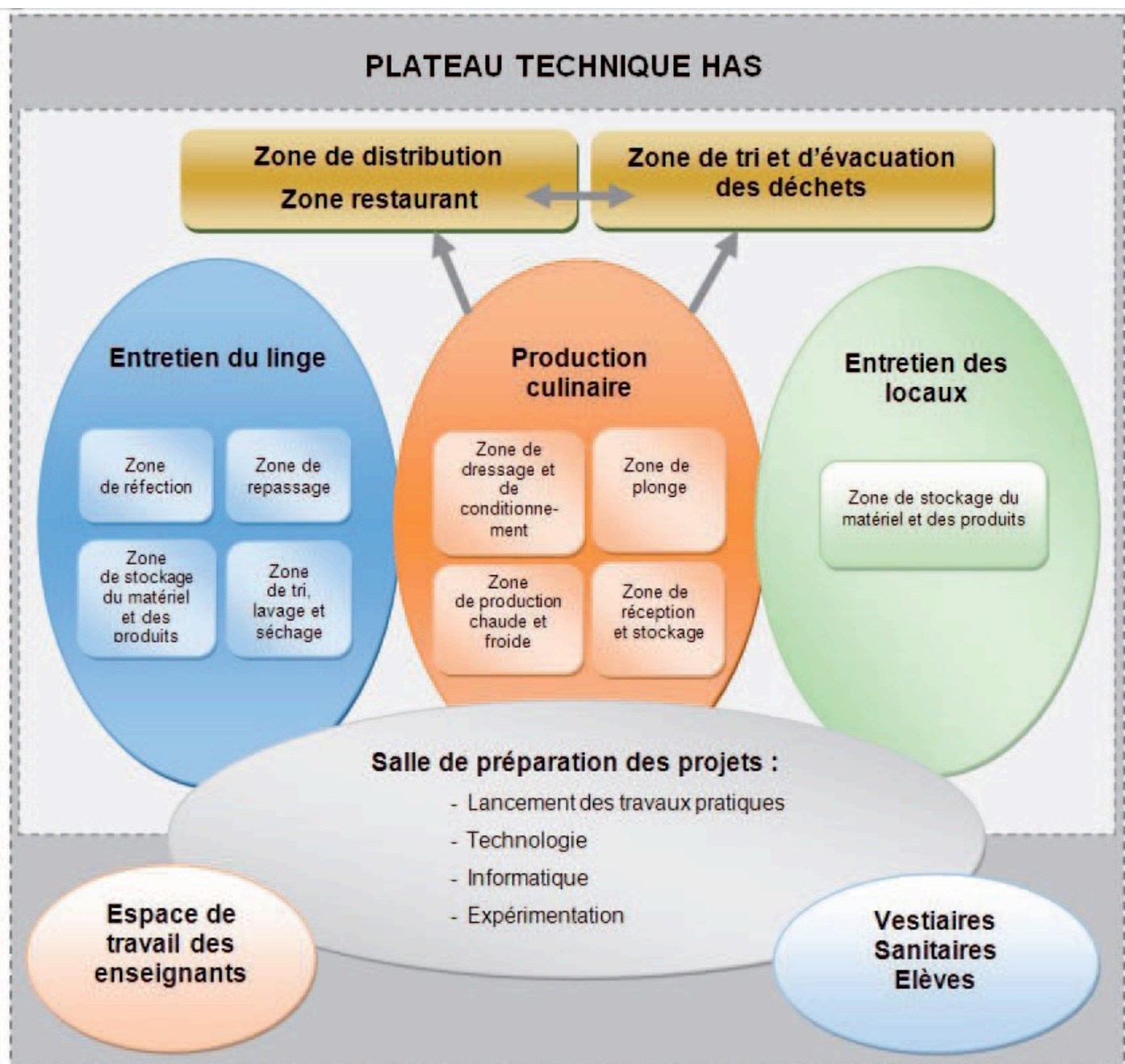


# Les activités professionnelles de référence

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

Secteurs d'activités	Activités de référence
<p>Production culinaire et services (Milieux familial, collectif et hôtelier)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits)</li> <li>• Réaliser des opérations de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer...)</li> <li>• Utiliser des produits de la 4e, 5e et 6e gamme</li> <li>• Réaliser des techniques de conservation ou de stockage</li> <li>• Distribuer les préparations, mettre le couvert</li> <li>• Servir les préparations et des collations</li> <li>• Desservir, laver et ranger le matériel</li> <li>• Contrôler la qualité des productions ou des services</li> </ul>
<p>Entretien du linge (Milieux familial, collectif et hôtelier)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réceptionner, trier, peser le linge sale</li> <li>• Préparer et contrôler les matériels, le linge</li> <li>• Détacher à l'aide de produits autres que des solvants</li> <li>• Laver (mécaniquement ou manuellement)</li> <li>• Sécher</li> <li>• Repasser, plier</li> <li>• Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection</li> <li>• Contrôler la qualité de la prestation</li> </ul>
<p>Entretien des locaux (Milieux familial, collectif et hôtelier)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduire des opérations de nettoyage manuel</li> <li>• Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé</li> <li>• Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements</li> <li>• Conduire les opérations de nettoyage-désinfection des surfaces</li> <li>• Assurer la maintenance courante du matériel utilisé</li> <li>• Remettre en état de service le matériel et les locaux</li> <li>• Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel)</li> </ul>

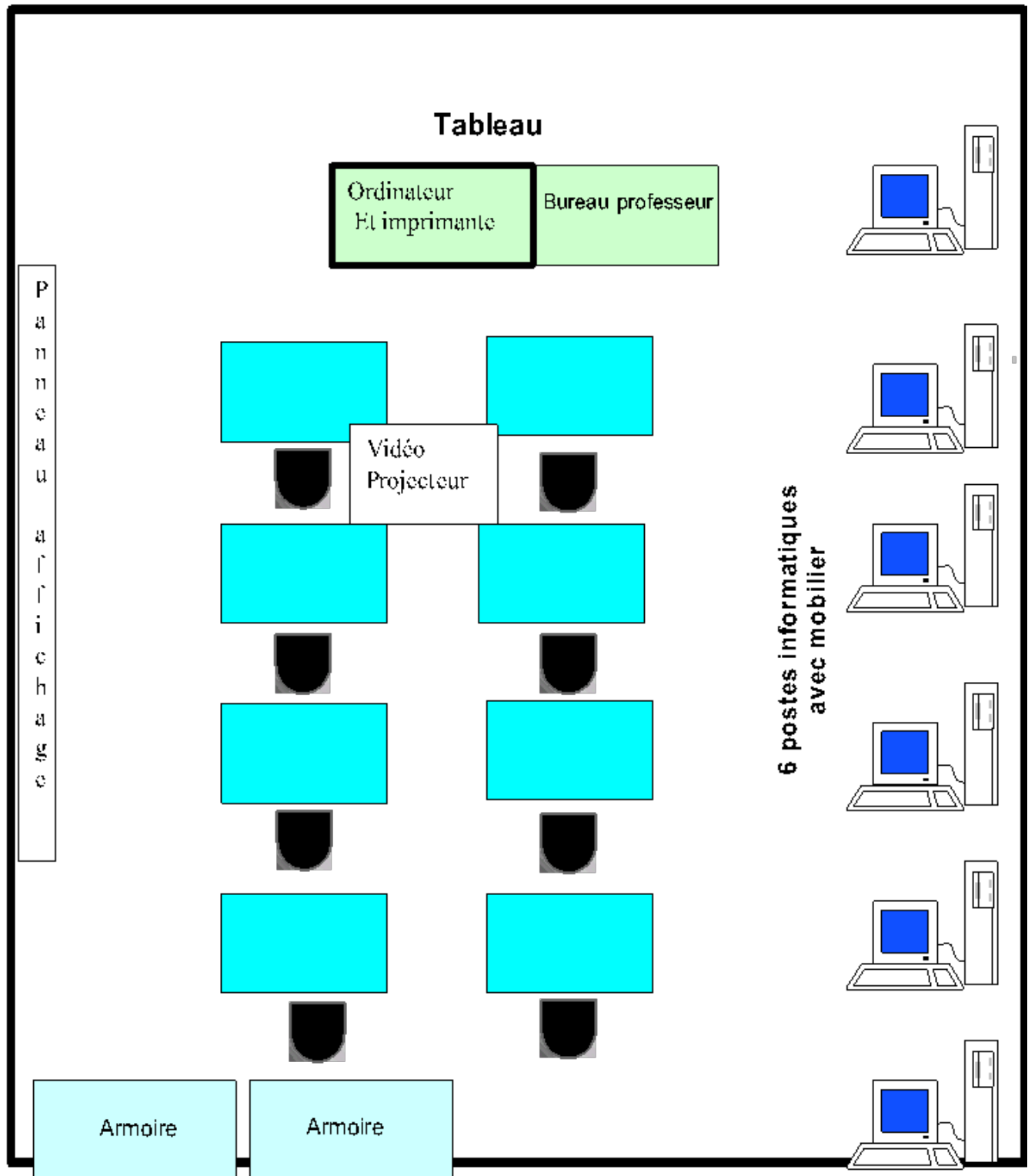
# Exemple d'organisation fonctionnelle



Zones	Surfaces proposées à titre indicatif
Réception et stockage	15 m <sup>2</sup>
Décontamination (légumerie-déboitage)	7 m <sup>2</sup>
Préparation froide + Préparation chaude	15 + 40 m <sup>2</sup>
Plonge	10 m <sup>2</sup>
Local poubelle	5 m <sup>2</sup>
Distribution et communication	25 m <sup>2</sup>
Stockage produits et matériel d'entretien	8 m <sup>2</sup>
Entretien du linge	30 m <sup>2</sup>

# Espace de préparation des projets

## Hygiène, Alimentation, Services





## La salle d'enseignement professionnel

Cette salle est attenante au plateau technique.

Elle est équipée a minima :

- de postes informatiques, reliés au réseau informatique du collège,
- de tables de travail pouvant être positionnées en îlot ou pas,
- d'armoires de rangement,
- d'un vidéoprojecteur interactif.

Les logiciels de bureautique standard sont à installer sur chaque poste individuel.

## Le plateau technique

Il se compose de 2 grands secteurs d'activités distincts :

- entretien du linge et des vêtements,
- production culinaire, conditionnement, distribution/ communication.

Chaque secteur d'activités pouvant être composé de plusieurs zones.

### Production culinaire, conditionnement, distribution

#### Aménagement général

Ces zones respectent impérativement le principe de la marche en avant : de la réception des marchandises à la distribution :

- prévoir des zones de travail distinctes (Réception et stockage, décontamination, préparations froides, cuisson et préparations chaudes, distribution et communication, plonge, local des poubelles),
- sol carrelé anti-dérapant avec siphon d'évacuation d'eau au sol,
- espace distribution et communication ; la surface doit permettre de recevoir une petite clientèle (16 à 20 personnes).

#### Aménagement : eau, gaz, électricité

- Centrale d'hygiène
- Évacuation d'eau au sol
- Poste de lavage des mains
- Distributeur de savon liquide antiseptique
- Distributeur d'essuie-mains

# Équipements

## Alimentation

### Équipement de type familial et collectif

Désignation	Qté
Réception et stockage des produits	
Rayonnage acier inoxydable (dimension selon surface des locaux)	2
Placard de rangement avec serrure (dimension selon surface des locaux)	2
Armoire réfrigérée froid positif (PM)	1
Armoire réfrigérée froid négatif (PM)	1
Déconditionnement - Décontamination	
Plan de travail inox	1
Ouvre boîte professionnel manuel	1
Plonge à deux bacs avec égouttoir	1
Chariot inox	1
Poubelle mobile à pédale	1
Poubelles de tri mobile à pédale de couleur (1 pour emballage- 1 pour verre)	2
Préparations froides	
Balance électronique (PM)	2
Robot coupe légumes (partie travaillante non accessible en marche)	1
Batteur mélangeur (PM) (partie travaillante non accessible en marche)	1
Poubelle mobile à pédale	1
Poste de désinfection (en fonction de la surface à couvrir)	1
Armoire réfrigérée de jour (PM)	1
Plan de travail inox* (dimension et nombre en fonction de la surface à aménager)	2 ou 3
Meuble inox à tiroir* (dimension et nombre en fonction de la surface à aménager)	2
Lave mains équipé (selon surface)	1 à 2
Stérilisateur ou armoire à couteau	1
Cuisson et préparations chaudes	
Fourneau 4 brûleurs sur four à gaz (ou électrique)	1
Table à induction (2 zones)	3
Hotte avec extraction (fonction du nombre de postes de cuisson)	1
Four mixte 5 ou 6 niveaux équipé de gastronomes (avec porte escamotable)	1
Four micro-ondes	1
Grill à paninis et /ou une salamandre	1
Cuiseur vapeur électrique ménager	2
Poste de travail inox (fonction de la superficie, dont 1, au moins équipé de placard)	4
Lave mains équipé	1
Conditionnement	
Plan de travail en acier inoxydable*	2
Chariot multi-service en acier inoxydable à 1 ou 2 niveaux (PM)	2 ou 3
Placard de rangement en acier inoxydable (avec serrure)	2
Cellule de refroidissement rapide	1
Thermoscelleuse / filmeuse	1
Lave mains équipé	1
Dévidoir mural pour film et papier aluminium	2
Distribution et espace repas	
Machine à café	1
Placard de rangement (pour la vaisselle)	1 ou 2
Vitrine réfrigérée mobile	1

Plonge – Laverie	
Lave-vaisselle semi collectivité (équipé + extraction) PM	1
Plonge batterie 2 bacs	1
Etagère de rangement et égouttage	1
Plan de travail acier inoxydable avec rayonnage inférieur	1
Poubelle à pédale ou incorporée dans le plan de travail	1
Local à déchets	
Containers sur roulettes (PM)	3
Poste de désinfection si non accessible par l'autre poste	1

\*Sur roulettes à bloquer si possible

À titre indicatif : Matériel de préparation et batterie de cuisine

Désignation	Qté
Fouet électrique ménager	4
Bouilloire électrique	1
Presse-agrumes	4
Balance de ménage	2
Verre mesureur	8
Essoreuse	2
Plaque à débarrasser	10
Planche à découper en polypropylène	8
Couteau d'office	10
Epluche légumes	10
Vide-pomme	10
Couteau éminceur	10
Zesteur - cannelé	8
Série de casseroles	lot
Poêle à crêpe de 26 cm	8
Poêle de 28 cm	8
Bassine à ragoût avec couvercle de 6 L ou rondou avec couvercle 30cm	4
Marmite à traiteur avec couvercle de 10 L	2
Plat à sauter (sauteuse) de 28 cm	4
Plat à gratin	8
Saladier en verre de 20 cm	8
Saladier en verre de 25 cm	8
Bassine à bord roulée de 20 cm (calotte)	8
Bassine à bord roulée de 26 cm	8
Cul de poule à bord de 26 cm	8
Passoire à poignées	8
Ustensiles en polycarbonate	
Louche	8
Cuillère	8
Spatule	8
Rouleau à pâtisserie	8
Cornes	8
Pinceaux à dorer	8
Ustensiles en inox	
Ecumoire	8
Fouet de 30 cm	8
Tamis de 16 cm	8
Spatule lame inox de 20 cm	4
Spatule lame inox de 30 cm	4
Coffret assortiment de douilles	2
Grille ronde de 24 cm	8
Emporte-pièces avec et sans poussoir	8

À titre indicatif : Petit matériel de pâtisserie

Revêtement anti adhésif	
Moule à cake	8
Moule à manqué	8
Tourtière cannelée à fond fixe de 20 cm	8
Tourtière cannelée à fond fixe de 26 cm	8
Tartelette ronde cannelée de 10 cm	24

À titre indicatif : Matériel pour la distribution et l'espace repas

Couverts assortis + bac à couverts	lot
Vaisselle	lot
Verrerie	lot
Porte-manteaux	1
Comptoir d'accueil	1
Mobilier permettant la distribution en service à table pour 16 à 20 personnes max	-

## Entretien du linge et des vêtements

### Aménagement général

Cette zone respecte impérativement le principe de la marche en avant : depuis la réception du linge sale jusqu'à la livraison du linge propre.

### Aménagement : eau, électricité

- 1 poste de lavage des mains
- 1 distributeur d'essuie-mains
- 1 distributeur de savon liquide
- 1 distributeur de solution hydro-alcoolique
- 1 évier de deux bacs monté sur placard

### EQUIPEMENTS des activités liées à l'entretien du linge et des vêtements

Désignation	Qté
Blanchisserie – zone sale	
Chariot pour ramassage du linge sale (3 sacs)	1
Table de tri de linge en acier inoxydable (sur roulette)	1
Lave-linge semi professionnel	1
Evier deux bacs monté sur meuble	1
Blanchisserie – zone propre	
Sèche-linge semi professionnel	1
Placard étagères avec serrure (nombre et dimension en fonction de la surface)	2
Portant pour pendre des tenues sur cintre	1
Étendage mobile	1

## Petit matériel de lingerie-blanchisserie

Désignation	Qté
Blanchisserie	
Fer à repasser avec générateur de vapeur	4
Table à repasser robuste	4
Planche à repasser pliante	2
Lingerie	
Table de pliage de linge	1
Lot de cintres (1 x 20)	lot
Corbeille plastique	6
Ciseau de couture (16 cm)	8
Fils et aiguilles/épingles	lot
Boutons – mètre de couturier	lot
Lot de linge de base	
Nappe 4 couverts et serviettes assorties	4
Nappe 6 couverts et serviettes assorties	4
Torchon coton	lot

## Entretien du cadre de vie

### Local de rangement d'entretien des locaux

Ce local **qui doit être ventilé**, comprend :

- des rayonnages sur toute la surface d'un mur pour stocker le petit matériel (brosses, lavettes, mouilleurs, tampons abrasifs...),
- des râteliers pour suspendre (balai trapèze, raclette à sol, balai brosse, flexible d'aspirateur, supports de mouilleurs... ),
- une armoire fermée et ventilée pour produits d'entretien des locaux.

### Aménagement : eau, électricité

- 1 poste d'eau
- 1 vidoir au sol

### Produits susceptibles d'être nécessaires aux 3 types d'activités

À titre indicatif :

- détergent neutre,
- produit vaisselle,
- produit spécifique pour vitre (uniquement pour le verre dépoli ou à relief, pour les vitres planes le détergent neutre est suffisant),
- produit entretien des inox (contact alimentaire),
- Détergent désinfectant alimentaire (norme NFT 72151-180 ...),
- Lessive,
- Adoucissant,
- désinfectant pour linge,
- savon liquide.



Exiger des fournisseurs les fiches de données de sécurité.  
Afficher le numéro de téléphone du centre anti poison le plus proche sur la porte du local de stockage

## EQUIPEMENTS des activités liées à l'entretien du cadre de vie

Désignation	Qté
Râteliers (système de rangement pour balais et raclettes) (nombre et dimension selon surface)	2
Rayonnage (nombre et dimension selon surface)	2
Placards avec serrure (nombre et dimension selon surface)	2
Chariot de ménage équipé : presse à plat	1
Balai trapèze 50 cm	4
Chariot de lavage 2 seaux / presse	2
Balai lavage à plat + franges adaptées	4
Raclette sol 50 cm	6
Raclette sol 100 cm	1
Balai brosse agroalimentaire	4
Raclette à vitre 30 cm	4
Raclette à vitre 50 cm	4
Porte mouilleur 30 cm	4
Mouilleur vitre 30 cm	4
Porte mouilleur 50 cm	4
Mouilleur vitre 50 cm	4
Manche télescopique	4
Seau rectangulaire de lavage de vitre + grille adaptée	4
Petits seaux rectangulaires de différentes couleurs 6L	8
Serpillère	lot
Lavette de 3 couleurs différentes	lot
Gazes jetables pré imprégnées à usage unique	lot
Pelle et balayette	4
Aspirateur mixte eau et poussière industriel	1
Vaporisateur main	10
Prolongateur enrouleur de 10 m	2
Tampon abrasif vert et blanc	lot

### Remarque :

Les TP de microbiologie adaptés aux élèves de SEGPA seront conduits en salle de SVT du collège.



# PRODUCTION INDUSTRIELLE

Le champ professionnel « production industrielle » dont il est question dans ce document couvre plus particulièrement le domaine d'activités **maintenance des matériels et des véhicules**.

## Spécialités de CAP

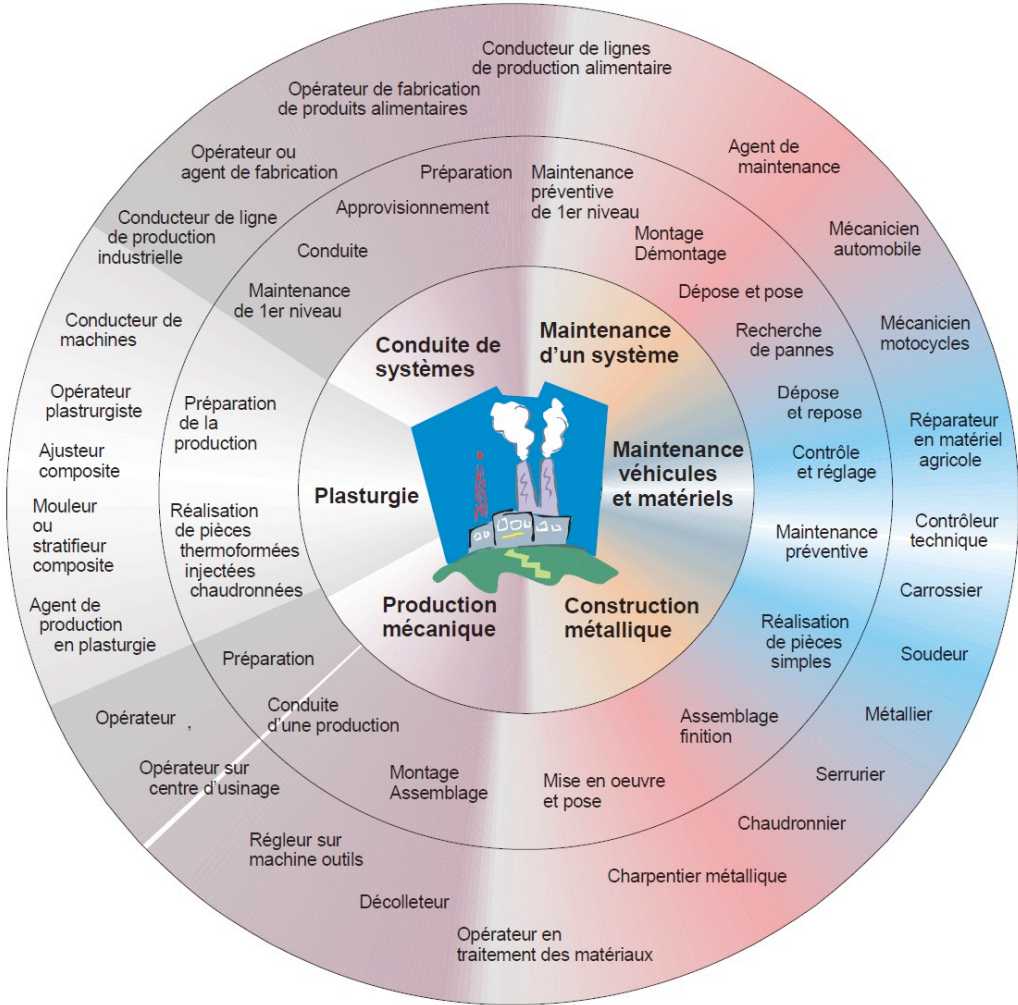
CAP Maintenance des matériels  
CAP Maintenance des véhicules  
CAP Réparation et entretien des embarcations de plaisance  
CAP Peinture en carrosserie  
CAP Réparation des carrosseries  
CAP CSI (Conduite de Système Industriels)  
CAP Plasturgie  
CAP Composites, plastiques chaudronnés  
CAP RIC (Réalisations Industrielles en Chaudronnerie ou en soudage)

## Discipline de recrutement

Les enseignants susceptibles d'intervenir sur le champ « production industrielle » sont issus des disciplines suivantes :

**P 4500 - Génie mécanique - Maintenance véhicules - engins**  
**P 4513 – Cycles et motocycles**

# Relations entre formations, activités et métiers



# Les activités professionnelles de référence

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

	Secteurs d'activités	Activités de référence
Conduite d' un poste de travail	Préparation Approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier les matières et les moyens de production.</li> <li>• S'assurer des conditions de sécurité et de respect de l'environnement</li> <li>• Identifier et prendre des consignes</li> <li>• Préparer le poste de travail</li> <li>• Renseigner les documents de lancement de production ou de prise de poste</li> </ul>
	Conduite d'une production	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en marche le poste de travail</li> <li>• Produire et contrôler</li> <li>• Renseigner les documents de suivi</li> <li>• Assurer l'arrêt du poste de travail</li> <li>• Transmettre les consignes</li> </ul>
	Maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer et maintenir le rangement et la propreté du poste de travail</li> <li>• Mettre en sécurité le poste de travail</li> <li>• Changer une pièce d'usure (opérations simples)</li> <li>• Utiliser les documents de maintenance</li> </ul>

Maintenance des véhicules et des matériels	Dépose et repose	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechercher la documentation</li> <li>• Identifier les éléments</li> <li>• Préparer le poste de travail</li> <li>• Remplacer un composant ou un sous-ensemble</li> <li>• Poser un accessoire</li> </ul>
	Contrôle et réglage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser les appareils de mesure</li> <li>• Réaliser un élément de contrôle</li> <li>• Comparer les mesures avec les données constructeur</li> <li>• Régler le sous-ensemble</li> </ul>
	Maintenance préventive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer un check-up</li> <li>• Utiliser des documents constructeur</li> <li>• Protéger le véhicule</li> <li>• Effectuer des opérations de maintenance simples                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rendre compte de son intervention</li> </ul> </li> </ul>
	Recherche de pannes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier et reformuler la demande du client</li> <li>• Utiliser un processus simple de diagnostic</li> <li>• Localiser une pièce défectueuse</li> <li>• Rendre compte</li> </ul>

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

La dérogation à l'interdiction d'utilisation des machines dangereuses prévue par le code du travail ne peut être délivrée qu'à des élèves âgés de quinze à dix-huit ans et inscrits en formation professionnelle ou technologique conformément aux référentiels de formation.

Pour les élèves relevant de l'Éducation nationale, les formations professionnelles ou technologiques sont celles conduisant à la délivrance d'un diplôme professionnel ou technologique, conformément aux dispositions des articles L 337-1 et D 333-7 du code de l'éducation. Sont donc, à ce titre, exclus du champ de la dérogation les élèves des classes de quatrième et de troisième des SEGPA.

Cette mesure interdit notamment de les affecter à des travaux impliquant l'utilisation, l'entretien ou la maintenance de machines comportant des éléments mobiles concourant à l'exécution du travail qui ne peuvent pas être rendus inaccessibles durant leur fonctionnement.

Par voie de conséquence les activités relatives au champ professionnel « production industrielle » s'inscrivent principalement dans le cadre des orientations pédagogiques des programmes du collège relatifs à la technologie et au module de découverte professionnelle. Ce dernier permet d'acquérir des compétences et des connaissances spécifiques selon quatre axes :

- découvrir et explorer des activités professionnelles,
- découvrir des organisations,
- découvrir des lieux et des modalités de formation,
- participer à la réalisation de biens ou de services, en lycée professionnel ou en entreprise.

Concernant le dernier axe de découverte professionnelle, des activités mettant en œuvre au sein de l'établissement de formation des supports didactisés du type de ceux utilisés pour l'enseignement de la technologie au collège permettront utilement aux élèves :

- de comprendre les interactions entre les produits et leur environnement physique et humain dans un monde où l'ergonomie, la sécurité et l'impact sur l'environnement sont devenus déterminants,
- de mettre en œuvre des moyens technologiques (microordinateurs connectés aux réseaux numériques, équipements et matériels de production) de manière raisonnée,
- de se familiariser avec certains gestes techniques et de développer des habiletés manuelles.

Les tableaux des pages suivantes décrivent, à titre d'exemples, des activités de formation qui peuvent être conduites en exploitant les possibilités offertes par des supports didactisés du type de ceux utilisés pour l'enseignement de la technologie au collège :

- recherche et analyse d'informations,
- organisation et préparation du travail,
- conduite d'une réalisation.

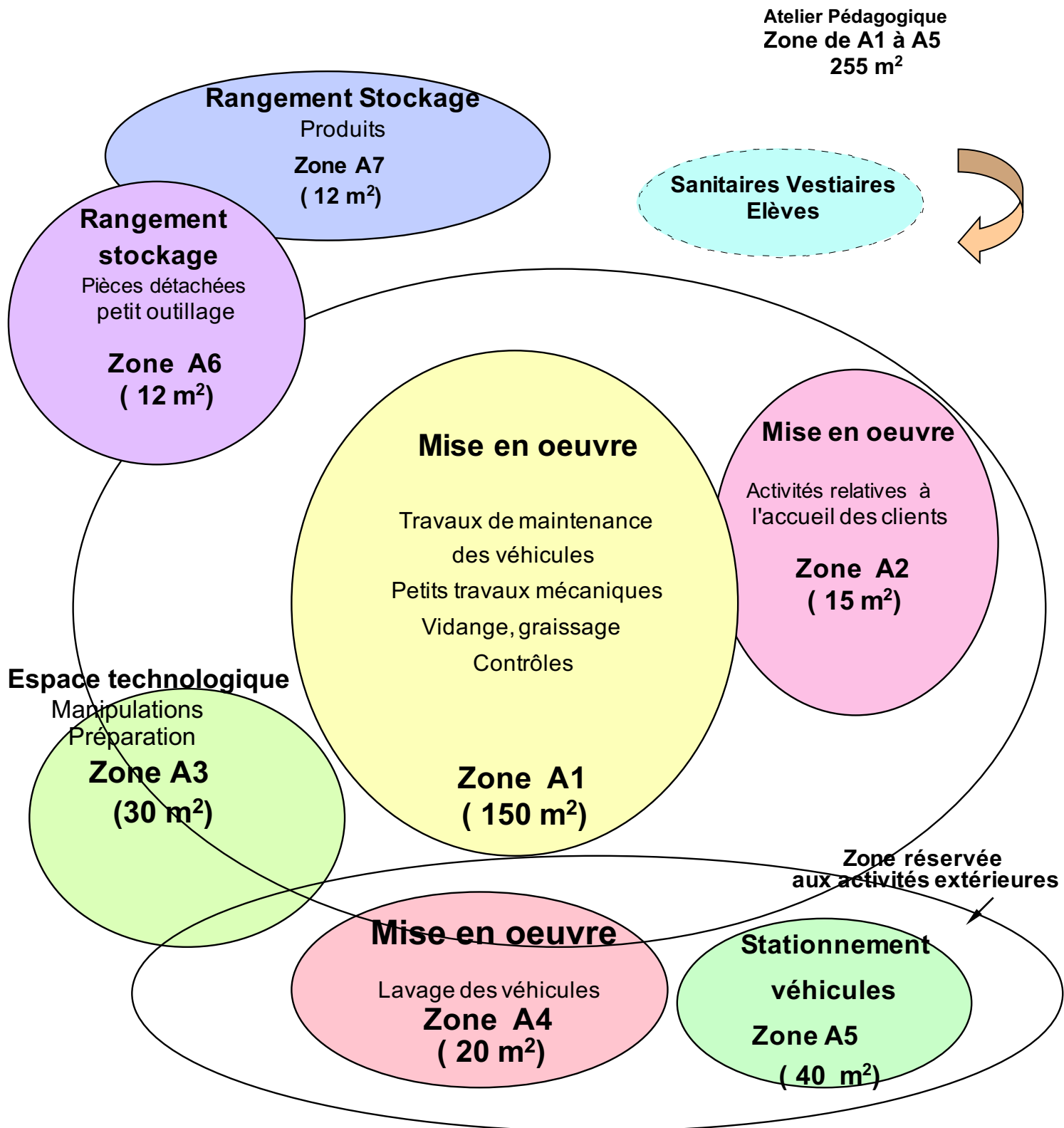
Activités de formation	Exemples de connaissances associées	Exemples de mise en relation avec le socle commun
<b>1- Recherche et analyse d'informations</b>		
<p><b>Décoder et rechercher des informations sur un document technique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rechercher une forme, une dimension, sur un plan, un dessin</li> <li>Rechercher des données, des caractéristiques sur un descriptif ou une fiche technique</li> </ul>	<p>Descriptif, cahier des charges, plans Notions de documents normatifs Codes de base de la communication technique Les outils de représentation (manuels, informatisés), les esquisses, les schémas, les croquis,...</p> <p>Les formes géométriques de base (surfaces et volumes) Eléments constitutifs d'un produit (composants et constituants standard) Les unités de mesures Caractéristiques physiques et mécaniques des matériaux courants</p>	<p>Pilier 1 Comprendre un énoncé, une consigne (1)</p> <p>Pilier 3 Maîtriser les principales unités de mesure et savoir les associer aux grandeurs correspondantes Comprendre qu'un effet peut avoir plusieurs causes Exprimer et d'exploiter les résultats d'une mesure ou d'une recherche : utiliser les langages scientifiques à l'écrit et à l'oral maîtriser les principales unités de mesure et savoir les associer aux grandeurs correspondantes Percevoir le lien entre sciences et techniques Enrichir son vocabulaire avec justesse et précision pour désigner des objets réels</p> <p>Pilier 4 S'informer, se documenter Créer, produire, traiter, exploiter des données) Maîtriser la base des techniques de l'information et la communication</p> <p>Pilier 7 Rechercher l'information utile, l'analyser, la trier, la hiérarchiser, l'organiser</p>
<p><b>Identifier et localiser un élément, un sous-ensemble</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rechercher, repérer et nommer différents éléments d'un produit industriel sur des représentations graphiques ou des modèles numériques</li> <li>Analyser des liaisons et/ou des mécanismes et leur fonctionnement en manipulant des modèles réels ou/et numériques</li> </ul>		
<p><b>Relever des caractéristiques géométriques et dimensionnelles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Caractériser la forme géométrique d'un élément, d'une surface, d'un volume</li> <li>Relever et/ou contrôler des dimensions</li> </ul>		

Activités de formation	Exemples de connaissances associées	Exemples de mise en relation avec le socle commun
<b>2- Organisation et préparation du travail</b>		
<p><b>Organiser et préparer des tâches</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décoder des documents de fabrication</li> <li>• Identifier, sur une gamme opératoire, les machines et les outils à utiliser</li> <li>• Identifier, choisir et préparer des outils, des matériels, des matières</li> <li>• Analyser, compléter un mode opératoire, une gamme de fabrication</li> <li>• Compléter, préciser une gamme de montage / démontage</li> <li>• Etablir des listes de débits, des approvisionnements</li> <li>• Relever des valeurs de réglage à effectuer</li> <li>• Organiser un poste ou une situation de</li> <li>• travail en respectant les consignes et les règles de sécurité</li> </ul>	<p>Liste des moyens à disposition : machines, matériels, outillages, matériel de contrôle</p> <p>Gamme de fabrication, contrat de phase, gamme de montage / démontage</p> <p>Connaissances des outils, des matériels, des matériaux courants</p> <p>Moyens et procédures de réglage</p> <p>L'organisation et l'environnement du poste de travail, notions d'ergonomie</p> <p>Connaissances des risques professionnels</p> <p>Notion de protection de l'environnement</p>	<p>Pilier 3</p> <p>Participer à la conception d'un protocole (mode opératoire) et le mettre en œuvre en utilisant les outils appropriés, y compris informatiques</p> <p>Pilier 7</p> <p>Déterminer les tâches à accomplir, établir des priorités</p>



Activités de formation	Exemples de connaissances associées	Exemples de mise en relation avec le socle commun
<b>3- Conduite d'une réalisation</b>		
<p><b>Mettre en œuvre un poste de travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les risques professionnels et appliquer les mesures de prévention</li> <li>• Repérer les risques lors d'une situation de travail</li> <li>• Identifier les procédures de marche, d'arrêt, d'alerte</li> </ul>	<p>Programme de formation à la Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP)</p> <p>Les équipements de protection individuelle (EPI)</p> <p>Organisation générale d'un équipement de production (partie commande, partie opérative, mode de marche et d'arrêt, outils, éléments de sécurité...)</p>	<p>Pilier 3</p> <p>Manipuler et expérimenter en éprouvant la résistance du réel</p> <p>Comprendre qu'un effet peut avoir plusieurs causes</p> <p>Percevoir la différence entre réalité et simulation</p> <p>Développer des habiletés manuelles, se familiariser avec des gestes techniques</p>
<p><b>Conduire un poste de travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter les consignes</li> <li>• Respecter les priorités</li> <li>• Procéder à des contrôles</li> <li>• Faire un suivi de la qualité</li> </ul>	<p>Notions de posture de travail</p> <p>Documents liés à la production (ordre de fabrication, fiche d'approvisionnement,</p> <p>Notions de suivi de production</p> <p>Notions de qualité Contrôles et mesures</p> <p>Fiche de procédure</p> <p>Connaissance de l'outillage</p>	<p>Exprimer et d'exploiter les résultats d'une mesure ou d'une recherche et pour cela : comprendre qu'à une mesure est associée une incertitude</p> <p>comprendre la nature et la validité d'un résultat statistique</p> <p>Pilier 6</p>
<p><b>Réaliser des opérations simples</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivre une procédure, un mode opératoire</li> <li>• Prendre et reporter des mesures,</li> <li>• Effectuer des traçages, des débits, des mises en forme, des phases de fabrication simple...</li> <li>• Réaliser des assemblages, des montages</li> <li>• Effectuer des contrôles</li> <li>• Remettre en état un poste de travail</li> </ul>	<p>Connaissance de quelques techniques de débit, d'usinage et de conformation</p> <p>Connaissance de quelques techniques d'assemblage et de montage</p> <p>Connaissance des outillages</p> <p>Notions de production sérielle ou unitaire</p> <p>Outils et moyens de contrôle</p> <p>Moyens de contrôle</p> <p>Notions de qualité</p>	<p>Respecter les règles de sécurité, de prévention des risques liés à l'activité physique</p> <p>Mobiliser ses connaissances en situation, veiller au risque d'accidents professionnels</p> <p>Communiquer et travailler en équipe, ce qui suppose savoir écouter, faire valoir son point de vue, négocier, rechercher un consensus, accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe</p> <p>Pilier 7</p> <p>Savoir respecter des consignes</p> <p>Avoir une bonne maîtrise de son corps</p> <p>Savoir s'auto-évaluer</p>
<p><b>Vérifier la conformité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôler une dimension, un assemblage, un aspect de finition</li> <li>• Mettre en œuvre une démarche de qualité</li> </ul>		

# Exemple d'organisation fonctionnelle



Sur ce champ professionnel, une articulation entre le **projet pédagogique** d'équipe, qui définit les capacités générales à développer, les compétences à maîtriser et les **projets techniques** est à privilégier. Ces derniers sont des supports essentiels de ces acquisitions.

Cette démarche de **pédagogie de projet** doit placer l'élève en situation d'éveil « technologique » au cours de laquelle il découvre progressivement l'ensemble des obstacles à surmonter pour aboutir à une réalisation concrète.

Dans cette perspective, l'activité pédagogique consiste à élaborer la mise en œuvre d'activités d'apprentissage permettant l'acquisition de capacités et compétences transversales. La formation technologique de ce champ professionnel s'appuie sur les différents référentiels des spécialités de CAP existants.

### **La salle d'enseignement professionnel**

Cette salle est attenante au plateau technique.

Elle est équipée a minima :

- de postes informatiques, reliés au réseau informatique du collège,
- de tables de travail pouvant être positionnées en îlot ou pas,
- d'armoires de rangement,
- d'un vidéoprojecteur interactif.

Les logiciels de bureautique standard sont à installer sur chaque poste individuel.

### **Le plateau technique**

Il se compose de plusieurs secteurs d'activités pouvant être composé de plusieurs zones.

#### **Travaux de maintenance (A1)**

Zone atelier principal équipé d'un pont élévateur.

Alimentation électrique pour utilisation d'appareils portatifs et fixes.

Alimentation air comprimé.

Aspiration gaz échappement.

#### **Accueil client (A2)**

Zone accueil client.

Simulation de l'accueil par les élèves sous la conduite du professeur.

#### **Espace technologique (A3)**

Salle de préparation, lancement, espaces ressources

Activités du groupe pour l'étude de la technologie et des processus opératoires.

#### **Lavage (A4)**

Zone extérieure lavage véhicule.

Alimentation électrique pour utilisation d'appareils portatifs et fixes.

Alimentation air comprimé.

Point d'eau.

#### **Stationnement (A5)**

Stationnement des véhicules.

#### **Magasin (A6)**

Magasin pièces détachées et petit outillage.

#### **Magasin produits (A7)**

Magasin de produits d'entretien.

Local ventilé, fermé et séparé des autres zones.

# Équipements

Désignation	Qté
<b>Petit matériel</b>	
Jeu de tournevis plats	1
Jeu de tournevis cruciformes	1
Jeu de tournevis TORX	1
Jeu de tournevis long	1
Jeu de clés plates de 8 à 24	2
Jeu de clés à pipe débouchées de 8 à 24	3
Jeu de clés polygonales 6 à 24	1
Jeu de clés à douille de 7 à 23	1
Jeu de clés à oeil 7 à 23	1
Jeu de clés à tube 7 à 19	1
Clé à cardan male	1
Clés à filtre à huile	2
Clé à bougie	2
Clés à frapper	2
Clé à croix	2
Coffret clé dynamométrique	1
Jeu de clés TORX	1
Jeu de clés males	1
Pincés coupante, multiprise, étai	1
Coffret de pincés à anneaux élastiques	2
Tournes à gauche 6/ 8/12	5
Marteaux	5
Massettes embouts plastiques	1
Doigt magnétique	1
Jeu de douilles 10 à 24 + cliquet	1
Jeu de grosses douilles	1
Jeu de démonte goupilles de transmission	1
Expandeur à soufflet de transmission	1
Coffret filières LC	1
Remplisseur de batterie	1
Etau à amortisseur	1
Pèse acide	1
Main de gonflage	1
Coffret d'extracteurs prise extérieure + décolleuses	1
Seringue de remplissage	1

Désignation	Qté	Observations
<b>Petit matériel</b>		
Perceuse pneumatique	1	
Visseuse pneumatique	1	
Ensemble soufflette et accessoires	2	
Coffret d'extracteurs de goujons	1	
Entonnoirs différentes tailles	5	
Baladeuses Néon normes CE	2	
Rallonge électrique avec enrouleur	1	
Jeu de câbles de démarrage	1	
Câble de traction	1	
Barre de traction	1	
Coffret de forets	1	
Ensemble métrologie (Pieds à coulisse, micromètre, comparateur)	1	
Testeur de tension	1	
Contrôleur circuit de refroidissement	1	
<b>Matériel collectif</b>		
Perceuse à colonne (petite capacité)	1	Utilisation <b>exclusive</b> par l'enseignant
Appareil réglage des phares	1	
Touret à meuler	1	Utilisation <b>exclusive</b> par l'enseignant
Ensemble poste de soudure oxyacétylénique (chalumeau, bouteilles, chariot)	1	
Presse hydraulique	1	Utilisation <b>exclusive</b> par l'enseignant
Cric rouleur	1	
Aspirateur	1	
Vérin pneumatique	2	
Chandelles	4	
Grue hydraulique 600 daN	1	
Servante d'outils	2	
Fontaine nettoyage pièces (produit diélectrique et norme hygiène)	1	
Chargeur batterie	1	
Equilibreuse (avec accessoires)	1	
Démonte pneumatiques	1	
Purgeur de frein	1	
Récupérateur d'huile	1	

# VENTE DISTRIBUTION LOGISTIQUE

Le champ VDL « Vente Distribution Logistique » vise à faire acquérir aux élèves des compétences transversales relevant d'activités appartenant aux trois domaines complémentaires que sont :

- la vente : mettre en œuvre une démarche de vente, encaisser, tenir la caisse et participer à la promotion des ventes,
- la distribution : approvisionner le rayon, étiqueter les produits, mettre en valeur les produits, appliquer les règles d'hygiène et maintenir le rayon en état de propreté,
- la logistique : réaliser l'inventaire, réceptionner les marchandises, gérer les stocks, passer des bons de commandes, traiter des commandes clients, les expédier et entreposer des marchandises.

Les trois domaines du champ professionnel « vente distribution logistique » débouchent sur de nombreux emplois appartenant à des secteurs professionnels très diversifiés et à des entreprises de tailles différentes. De par le fort développement des fonctions relatives à la logistique et à la vente et à l'augmentation des emplois qui y sont associés, ces trois domaines sont à même d'offrir aux élèves de SEGPA une insertion directe à partir de l'un des diplômes de niveau 3 et un avenir professionnel porteur.

## Spécialités de CAP

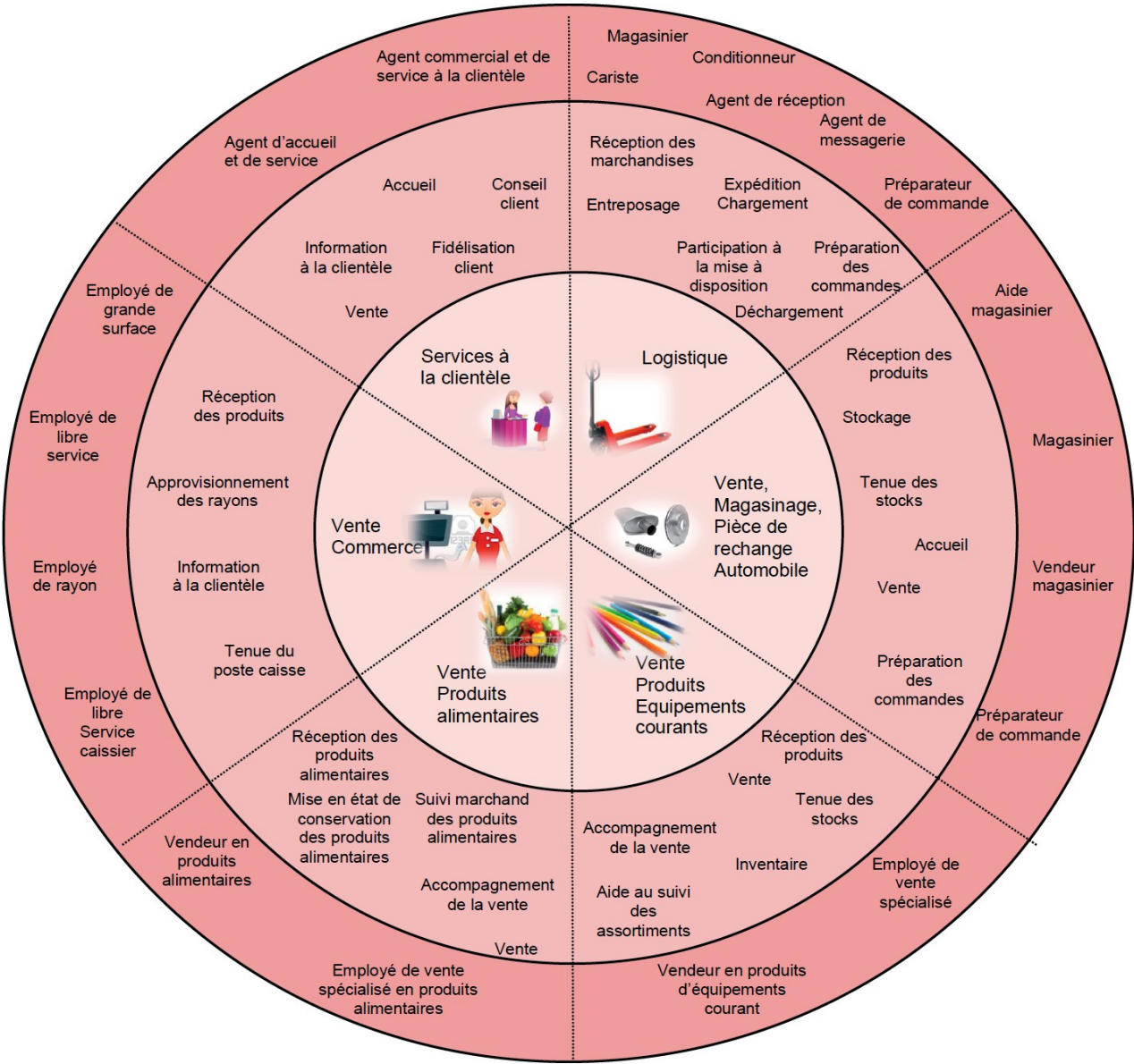
CAP Équipier polyvalent du commerce

CAP Opérateur logistique

## Discipline de recrutement

**P 8013 - Commerce-vente**

# Relations entre formations, activités et métiers





# Les activités professionnelles de référence

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

Secteurs d'activités	Activités de référence
Vente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mettre en œuvre une démarche de vente (accueil des clients, recherche des besoins, argumentation, conclusion de la vente, documents de vente)</li><li>• Encaisser et tenir la caisse</li><li>• Participer à la promotion des ventes</li></ul>
Distribution	<ul style="list-style-type: none"><li>• Approvisionner le rayon : transfert des produits de la réserve aux rayons, rangement, remplissage des rayons, stocks</li><li>• Étiqueter les produits</li><li>• Appliquer les règles d'hygiène et de conservation des produits</li><li>• Maintenir le rayon en état de propreté</li><li>• Mettre en valeur les produits</li></ul>
Logistique	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réaliser l'inventaire</li><li>• Réceptionner les marchandises</li><li>• Gérer les stocks</li><li>• Passer des bons de commande</li><li>• Traiter les commandes clients et les expédier</li><li>• Entreposer les marchandises</li></ul>

# Exemple d'organisation fonctionnelle



# Équipements

<b>Espace Vente (supérette)</b>	
Gondole centrale double face	
Gondole simple	
Comptoir	
Caisse enregistreuse + Logiciel de caisse	
Chariot libre-service	
Panier porteur d'achat à roulettes	
Étiqueteuse	
Signalétique : porte étiquette	
Signalétique : panneaux divers ILV et PLV	
<b>Espace vente (boutique)</b>	
Rayonnage mural (linéaire ou étagère avec présentoirs)	
Vitrine colonne verre	
Vitrine murale	
Mannequin homme et femme	
Portant à vêtements	
Comptoir	
Vêtements, chaussures, accessoires	
Caisse enregistreuse + Logiciel de caisse (à mutualiser avec la supérette)	
<b>Espace Magasinage / Logistique</b>	
Chariot à dossier grillagé	
Chariot multiservice à étage	
Transpalette manuel	
Rayonnage simple ou double central fond grillagé ou tôle	
Diable aluminium pliable	
Escabeau conforme aux règles de sécurité	
Cartons d'emballages de différentes tailles	
Table d'emballage	
Dévidoir de papier kraft	
Fournitures diverses : ruban adhésif, ciseaux, stylo à pointe large/à pointe fine, papier kraft, dévidoir ruban adhésif	