

Champ professionnel Hygiène Alimentation Services

- Document de référence
- Pédagogie
- Document de liaison
- Guide d'équipement

Le champ professionnel « Hygiène - Alimentation - Services » recouvre les activités des domaines :

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

Concepteurs :

PLP Biotechnologies Santé
Environnement Académie de Nice
Inspectrices de l'Éducation Nationale

SOMMAIRE

Document de référence	3
Compétences attendues en fin de 3 ^{ème} SEGPA	4 - 5
Activités communes aux trois pôles	6
Pôle alimentation	7 à 16
Pôle entretien du cadre de vie et des locaux	17 à 22
Pôle entretien du linge et des vêtements	23 - 25
Savoirs associés	26 - 33
Pédagogie	34
Aide à la réalisation d'un projet	35
Démarche de projet	36
Exemple de projet – Pôle alimentation « <i>Les restaurants du cœur</i> »	37 – 39
Exemple de projet – Pôle entretien du cadre de vie et des locaux « <i>Devenir des éco citoyens</i> »	40
Exemple de projet – Pôle entretien du linge et des vêtements « <i>Inter génération : couture en maison de retraite</i> »	41
Proposition de fiche de déroulement de séquence (document vierge)	42
Exemple de fiche de déroulement de séquence (<i>projet « Devenir Eco citoyen »</i>)	43 - 44
Socle commun	
Document d'accompagnement	45
Compétences en lien avec l'HAS	46 - 47
Fiche technique - Modèle	48
Fiche technique - Exemple	49
Document de liaison	50
Document de liaison Collège – Milieu professionnel	51 - 64
Guide d'équipement HAS	65 - 79
Equipement autorisé en SEGPA – Champ HAS	80 - 81

Document de référence

Présentation du document de référence

Ce document est le résultat du travail réalisé par un groupe d'enseignants de l'académie de Nice accompagnés d'inspecteurs, qui se sont réunis en 2005, puis en 2011, pour une mise à jour. Il prend en compte la circulaire nationale n°2009-060 du 24 avril 2009 (BOEN n°18 du 30 avril 2009).

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

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

L'essentiel n'est pas de mesurer l'écart entre le résultat attendu et le résultat obtenu (sur une production ou une réalisation), mais d'évaluer les compétences mises en œuvre.

Ces compétences sont régulièrement évaluées pour permettre la validation des différents items du socle commun de connaissances et de compétences (**Livret personnel de compétences**).

L'objectif de la SEGPA est de proposer aux élèves un parcours leur permettant d'affiner leur projet professionnel et d'accéder ainsi à la formation de leur choix.

Extrait du BOEN n°18 du 30 avril 2009

Un processus d'enseignement **dynamique et adapté** :

L'adaptation des enseignements dispensés aux élèves passe par l'aménagement des situations, des supports et des rythmes d'apprentissage, l'ajustement des démarches pédagogiques et des approches didactiques. Cette adaptation favorise les pratiques de différenciation et d'individualisation pédagogique. **Des pratiques de projet** sont mises en œuvre tout au long de la scolarité. Leur réalisation ne doit pas être conçue comme une fin en soi, mais comme un moyen d'inscrire les objectifs d'apprentissage définis par les programmes dans des dynamiques qui rendent les élèves pleinement **acteurs de leur formation**. **Les situations de recherche ou de résolution de problèmes**, quel qu'en soit le contexte disciplinaire, sollicitent et stimulent la réflexion et le réinvestissement. Elles favorisent les interactions au sein de la classe. L'apprentissage passe aussi par la pratique régulière **d'exercices d'entraînement** visant l'élaboration de stratégies autant que l'acquisition d'automatismes. L'élaboration **et l'organisation des traces écrites** des élèves doivent faire l'objet d'une attention particulière. Elles peuvent être brèves mais doivent être des outils de référence et permettre l'organisation méthodique des connaissances.

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

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

COMPETENCES TERMINALES	POLES	ACTIVITES ou SAVOIR-FAIRE	4	3
			Acquis	Acquis
C31 METTRE EN OEUVRE LES TECHNIQUES EN RESPECTANT LES REGLES D'HYGIENE, DE SECURITE, D'ERGONOMIE ET D'ECONOMIE	ALIMENTATION	Utilisation des matériels et des produits		
		Réception, stockage, entreposage de denrées, de préparations culinaires élaborées à l'avance		
		Préparation des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage		
		Réalisation de préparations culinaires simples		
		Préparation de boissons chaudes et froides		
		Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou l'espace		
		Maintien et remise en température des P.C.E.A.		
		Service, distribution et vente		
	LOCAUX ET CADRE DE VIE	Organisation et préparation des opérations d'entretien des locaux et des équipements		
		Mise en œuvre des techniques d'entretien courant		
		Mise en œuvre des techniques de désinfection des surfaces, des matériels, des équipements		
		Mise en œuvre des techniques spécifiques		
		Aménagement et remise en état du matériel et des locaux		
		Collecte, tri et évacuation des déchets		
	LINGE ET VETEMENTS	Gestion et entretien du linge sale		
		Gestion et entretien du linge propre		
		Petits travaux de couture		
	C32 CONTROLER	Matériel, matériaux, locaux : propres, rangés, non dégradés		
		Qualité visuelle du résultat		

Les activités

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

Alimentation

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

PÔLE 1 : Alimentation	
1-2 Préparation des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage	
Tâches	<p>Tâche 1 : Préparation du matériel nécessaire</p> <p>Tâche 2 : Pesage des denrées</p> <p>Tâche 3 : Décontamination des végétaux frais (lavage, rinçage, essorage)</p> <p>Tâche 4 : Epluchage, taillage, râpage et hachage</p> <p>Tâche 5 : Déconditionnement des produits prêts à l'emploi</p> <p>Tâche 6 : Traçabilité des produits</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Machines et matériels adaptés - Denrées alimentaires brutes ou prêtes à l'emploi - Fiches techniques, protocoles, recettes - Tenue professionnelle adaptée - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Pesées et mesures exactes - choix approprié du matériel - Qualité d'épluchage, de lavage, d'essorage et de taillage en effectuant les gestes adaptés - Documents correctement remplis (étiquetage, traçabilité) - Elimination des déchets au fur et à mesure - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches, dans le respect des procédures et consignes données - Retour d'information en cas de dysfonctionnement : signaler les anomalies

PÔLE 1 : Alimentation	
1-3 Réalisation de préparations culinaires simples	
Tâches	<p>Tâche 1 : Réalisation de préparations culinaires chaudes (cuissons dans un liquide, à la vapeur, sautée, grillée, au four)</p> <p>Tâche 2 : Réalisation de préparations froides</p> <p>Tâche 3 : Utilisation des produits semi-élaborés et prêts à l'emploi</p> <p>Tâche 4 : Préparation d'une sauce (à base de roux béchamel, émulsionnée vinaigrette, ...)</p> <p>Tâche 5 : Préparation des liaisons à base d'œufs (flan, ...)</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Denrées - Machines et matériels adaptés à la production - Fiches techniques, protocoles, recettes - Document de traçabilité des produits - Tenue professionnelle adaptée - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Production conforme à la demande, aux procédures et aux consignes - Aliments prêts à être servis ou à être transmis à un autre poste de travail - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect du temps et des températures de cuisson - Utilisation rationnelle des appareils et matériels <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches, dans le respect des procédures et consignes données - Retour d'information en cas de dysfonctionnement : signaler les anomalies

PÔLE 1 : Alimentation	
1-4 Préparation et utilisation de différentes pâtes	
Tâches	<p>Tâche 1 : Réaliser les différentes pâtes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Brisée Sablée A chou A crêpes Levée (levure chimique et de boulanger, blanc d'œuf) <p>Tâche 2 : Utiliser des pâtes prêtes à l'emploi (pâte feuilletée...)</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Denrées - Machines et matériels adaptés à la production - Fiches techniques, protocoles, recettes - Tenue professionnelle adaptée - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Préparations conformes à la demande, aux procédures et aux consignes - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches, dans le respect des procédures et consignes données - Retour d'information en cas de dysfonctionnement : signaler les anomalies

PÔLE 1 : Alimentation	
1-5 Préparation de boissons chaudes et froides	
Tâches	Tâche 1 : Préparation des boissons chaudes et/ou froides
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes de préparation et procédures de travail - Fiches techniques, protocoles, recettes - Machines et matériels adaptés - Denrées - Tenue professionnelle adaptée - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Préparations conformes à la demande, aux procédures et aux consignes - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches, dans le respect des procédures et consignes données - Retour d'information en cas de dysfonctionnement : signaler les anomalies

PÔLE 1 : Alimentation	
1-6 Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace	
Tâches	<p>Tâche 1 : Préparation des matériels et des appareils de refroidissement, de maintien en température, de conditionnement</p> <p>Tâche 2 : Conduite du refroidissement rapide ou du maintien en température</p> <p>Tâche 3 : Répartition des préparations en multi-portions ou en portions individuelles</p> <p>Tâche 4 : Fermeture des contenants et étiquetage</p> <p>Tâche 5 : Prélèvement et conservation des plats témoins.</p> <p>Tâche 6 : Entreposage des préparations</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Machines et matériels adaptés au refroidissement, au conditionnement, au stockage - Denrées alimentaires préparées ou cuisinées - Fiches techniques : procédures, nombre de portions, grammage, présentation, emballage, étiquetage - Tenue professionnelle adaptée - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement adapté - Etiquetage complet et correct - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect de la réglementation relative aux produits conditionnés en liaison froide ou chaude (température, durée de vie du produit, , traçabilité) - Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches en liaison froide ou chaude <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches, dans le respect des procédures et consignes données - Retour d'information en cas de dysfonctionnement : signaler les anomalies

PÔLE 1 : Alimentation	
1-7 Maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance	
Tâches	<p>Tâche 1 : Contrôle des températures et de conformité quantitatif et qualitatif des préparations</p> <p>Tâche 2 : Préparation des matériels de maintien et de remise en température</p> <p>Tâche 3 : Conduite du maintien ou de la remise en température et contrôles de conformité à la réglementation</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Machines et matériels adaptés à la remise en température et à la distribution - Préparations culinaires élaborées à l'avance - Fiches techniques : procédures de remise en température des produits - Tenue professionnelle adaptée - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité du temps et des températures - Rangement rationnel des préparations - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches, dans le respect des procédures et consignes données - Retour d'information en cas de dysfonctionnement : signaler les anomalies

PÔLE 1 : Alimentation	
1-8 Service et distribution	
Tâches	<p>Tâche 1 : Mise en place des éléments nécessaires au service (en libre service, à table)</p> <p>Tâche 2 : Dressage des préparations en vue de leur distribution</p> <p>Tâche 3 : Vérification et mise en route des matériels assurant la conservation pendant le service (appareil réfrigérant, de maintien et de remise en température...)</p> <p>Tâche 4 : Approvisionnement au cours du service en préparations chaudes, froides, boissons...</p> <p>Tâche 5 : Prise en charge du client : accueil, information, prise de commande...</p> <p>Tâche 6 : service des boissons des collations, des repas</p> <p>Tâche 7 : Débarrassage, gestion des restes et remise en état</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Matériels nécessaires au service : plateaux, vaisselles... - Produits alimentaires à distribuer - Tenue professionnelle adaptée - Fiches techniques, protocoles...
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Débarrassage soigné, espaces de distribution ordonnés - Tenue et langage corrects et adaptés à la clientèle - Attention portée au confort des convives <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches, dans le respect des procédures et consignes données - Retour d'information en cas de dysfonctionnement : signaler les anomalies

PÔLE 1 : Alimentation	
1-9 Vente	
Tâches	<p>Tâche 1 : Prise de contact et de commande</p> <p>Tâche 2 : Vente et encaissement</p> <p>Tâche 3 : Renseignement du formulaire de vente</p> <p>Tâche 4 : Information des clients (affichettes, publicité sur le lieu de vente, dégustation...)</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Matériels adaptés - Tenue professionnelle adaptée - Produits - Emballage - Etiquettes - Prix de vente - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue, langage et comportement adapté - Responsable de la bonne exécution des tâches dans le respect des procédures - Vérification de l'encaissement : sommes versées, rendu de monnaie, des chèques, des bons ou tickets de paiement, des bordereaux d'encaissement..... - Etiquetage conforme - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches, dans le respect des procédures et consignes données - Retour d'information en cas de dysfonctionnement : signaler les anomalies

PÔLE 1 : Alimentation	
1-10 Qualité des réalisations et des prestations	
Tâches	<p>Tâche 1 : Vérification de la qualité du résultat (visuel, gustatif et quantitatif)</p> <p>Tâche 2 : Contrôle de la qualité bactériologique d'une surface après désinfection</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Documents regroupant les critères de qualité - Prélèvements de surface - Analyse du résultat - Matériels adaptés - Tenue professionnelle adaptée - Consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Prélèvements effectués selon le protocole - Interprétation correcte des résultats des contrôles visuels, gustatifs, bactériologiques <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches, dans le respect des procédures et consignes données - Retour d'information en cas de dysfonctionnement : signaler les anomalies

Entretien du cadre de vie et des locaux

PÔLE 2 : Entretien du cadre de vie et des locaux	
2-1 Organisation et préparation des opérations d'entretien des locaux et des équipements	
Tâches	<p>Tâche 1 : Mise en œuvre de l'organisation, seul ou en équipe, d'une tâche donnée au niveau d'un poste de travail</p> <p>Tâche 2 : Choix et utilisation des appareils des matériels et des produits adaptés au travail demandé.</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Protocoles d'exécution des tâches, plans de nettoyage. - Appareils, matériels, produits et équipements d'entretien, fiches techniques
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des consignes. - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Approvisionnement rationnel du poste mobile - Choix du matériel adapté - Organisation dans le temps et l'espace. <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retour d'information en cas de dysfonctionnement

PÔLE 2 : Entretien du cadre de vie et des locaux	
2-2 Mise en œuvre des techniques d'entretien courant	
Tâches	<p>Tâche 1 : Dépoussiérage <i>manuel</i> des équipements, des sols, des parois verticales et horizontales.</p> <p>Tâche 2 : Dépoussiérage <i>mécanique</i> des sols</p> <p>Tâche 3 : Lavage et séchage <i>manuel</i> des équipements, des vitres, des sols, des parois verticales et horizontales</p> <p>Tâche 4 : Lavage et séchage <i>mécanique</i> des sols</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Chariots - Matériels, produits et appareils de dépoussiérage - Matériels, produits et appareils de lavage - Surfaces horizontales et verticales - Supports de différents matériaux et équipements à entretenir
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des consignes et du temps imparti - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie. - Respect du sens de travail - Absence de dégradation des surfaces entretenues, du matériel et des appareils utilisés - Surfaces propres <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retour d'information en cas de dysfonctionnement.

PÔLE 2 : Entretien du cadre de vie et des locaux	
2-3 Mise en œuvre des techniques de bio nettoyage et de désinfection des matériels et des équipements	
Tâches	Tâche 1 : Bio nettoyage et désinfection des matériels, des équipements et surfaces.
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux et équipement - Tenue réglementaire et adaptée - Produits et matériels adaptés et modes d'emplois - Protocoles - Moyen de contrôle
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des consignes et du temps imparti - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Absence de dégradations des surfaces - Respect des protocoles - Prélèvement conforme <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retour d'information en cas de dysfonctionnement

PÔLE 2 : Entretien du cadre de vie et des locaux	
2-4 Assurer la collecte, le tri et l'évacuation des déchets	
Tâches	<p>Tâche 1 : Collecte, tri, et évacuation des déchets</p> <p>Tâche 2 : Entretien du local et du matériel d'enlèvement des déchets</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux et zones d'entreposage - Matériel de collecte - Informations sur le tri et le ramassage des déchets (atelier, collège, commune ...) - Plans de nettoyage
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des consignes et du temps imparti - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect des consignes réglementaires en matière de tri des déchets - Manipulation correcte des conteneurs et sacs poubelles - Evacuation correcte des déchets - Local et matériels propres <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retour d'information en cas de dysfonctionnement.

PÔLE 2 : Entretien du cadre de vie et des locaux	
2-5 Mise en œuvre de techniques spécifiques ou de remise en état des locaux et des équipements	
Tâches	Tâche 1 : Réalisation de travaux spécifiques : détachage, décapage, protection (cirage, spray méthode, cristallisation ...), lustrage, détartrage, entretien des abords extérieurs
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Matériaux et revêtement - Produits et matériels spécifiques à la tâche et fiches techniques correspondante - Protection individuelle, collective, protection des zones environnantes - Protocoles des tâches à exécuter
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des consignes et du temps imparti - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Choix des produits et du matériel spécifique - Utilisation rationnelle des produits et matériels - Absence de dégradation des zones environnantes - Résultat correct après contrôle visuel - Remise en état du local et du matériel <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retour d'information en cas de dysfonctionnement.

PÔLE 2 : Entretien du cadre de vie et des locaux	
2-6 Aménagement et remise en état	
Tâches	<p>Tâche 1 : Aménagement des locaux et de l'environnement de façon fonctionnelle et esthétique</p> <p>Tâche 2 : approvisionner, entreposer les produits et le matériel</p> <p>Tâche 3 : Nettoyage et rangement du matériel après utilisation</p> <p>Tâche 4 : Maintenance de premier niveau des locaux et des équipements</p> <p>Tâche 5 : Contrôle de la qualité du résultat</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Matériels et produits d'entretien - Local de rangement et entreposage - Réglementation des zones de stockage - Documents de maintenance : fiches, registres, personne responsable ou référent, ... - Matériel de contrôle et de petite maintenance - Fiches de stock - Cahier des charges
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des consignes et du temps imparti - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Remise en état et rangement correct du matériel, des équipements et des locaux - Maintenance correctement réalisée - Documents correctement complétés - Résultats conformes à la demande <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retour d'information en cas de dysfonctionnement.

Entretien du linge et des vêtements

PÔLE 3 : Entretien du linge et des vêtements	
3-1 Gestion et entretien du linge sale	
Tâches	<p>Tâche 1 : Préparation du linge en vue du lavage (réceptionner, compter, visiter, trier, peser et confectionner des lots)</p> <p>Tâche 2 : Pré détachage</p> <p>Tâche 3 : Décontamination et désinfection du linge</p> <p>Tâche 4 : Lavage en machine</p> <p>Tâche 5 : Lavage à la main</p> <p>Tâche 6 : Contrôle du linge et du matériel</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes de travail d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Tenue professionnelle adaptée - Organisation du circuit du linge - Linge, vêtements et étiquettes - Matériel de pesage, lavage et notices d'utilisation - Chariots, corbeilles - Documents de traçabilité - Produits d'entretien et étiquettes
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle de la qualité et du matériel - Utilisation rationnelle des produits et matériels - Matériels, produits et locaux rangés - Mise à jour des documents de traçabilité - Respect de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et de l'économie - Transmission correcte de l'information <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maitrise des opérations préliminaires en vue du lavage. - Maitrise de l'utilisation du matériel de lavage et des produits. - Respect des consignes

PÔLE 3 : Entretien du linge et des vêtements	
3-2 Gestion et entretien du linge propre et petites confections	
Tâches	<p>Tâche 1 : Séchage mécanique</p> <p>Tâche 2 : Etendage</p> <p>Tâche 3 : Fraudage et repassage</p> <p>Tâche 4 : Réfection (marquage, pose de boutons, attaches, ourlets et pièces autocollantes)</p> <p>Tâche 5 : Pliage</p> <p>Tâche 6 : Stockage</p> <p>Tâche 7 : Distribution</p> <p>Tâche 8 : Contrôle du linge et du matériel</p> <p>Tâche 9 : Petites confections (couture à la main et / ou à la machine)</p>
Moyens et ressources	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes de travail, d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Organisation du circuit du linge - Linge de maison et vêtements professionnels et étiquettes - Chariots, corbeilles - Matériel de séchage, fraudage, repassage, de couture, notices et protocoles d'utilisation - Documents d'enregistrement des mouvements du linge - Tenue professionnelle adaptée - Matériaux et tissus
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle de la qualité (linge propre, sec, repassé, plié, rangé, distribué et non détérioré) et du matériel - Respect du temps imparti pour l'exécution des tâches - Utilisation rationnelle des matériels - Matériels et locaux rangés - Mise à jour des documents de traçabilité - Respect de l'hygiène, de la sécurité et de l'ergonomie - Transmission correcte de l'information <p>Autonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des techniques et des protocoles - Respect des consignes

Les savoirs associés

Hygiène professionnelle - Sciences de l'alimentation - Technologie - Santé et sécurité au travail - Communication professionnelle - Connaissance de l'entreprise

HYGIENE PROFESSIONNELLE

Connaissances	Limites de connaissances
<p>1. <u>Microbiologie appliquée</u> Définition et classification des micro-organismes</p> <p>Conditions de vie des micro-organismes</p> <p>Mode de contaminations (air, eau, contact)</p> <p>Biocontaminations (nature et origine).</p> <p>Contrôle qualité</p>	<p>Définition de micro-organisme Classification : <i>moisissure, levure, bactérie, virus</i> Différenciation entre micro-organismes utiles et nuisibles</p> <p>Énoncé de : <i>l'effet de l'humidité, l'effet du dioxygène de l'air, l'importance de la composition du milieu nutritif, l'action des températures sur la croissance des micro-organismes (+120°C, +63°C, +10°C, +3°C, 0°C, -18°C.)</i></p> <p>Enoncé des différents modes de contamination : <i>main d'œuvre, milieu, matière première, matériel, méthode</i></p> <p>Indication des risques de biocontamination et leurs origines</p> <p>Interprétation des prélèvements de surface</p>
<p>2. <u>Hygiène professionnelle</u> <u>Hygiène personnelle et professionnelle :</u> Hygiène corporelle, Tenue professionnelle</p> <p><u>Hygiène des locaux :</u> Décontamination, désinfection, bionettoyage Nettoyage des locaux de production, de distribution, de stockage (denrées, déchets) Nettoyage des locaux sanitaires</p>	<p>Définition de l'hygiène Indication et justification des étapes d'une procédure de lavage des mains (protocole donné). Description et justification de la tenue professionnelle pour des activités données dans des secteurs différents : <i>tri du linge, manipulation des denrées, entretien des locaux....</i></p> <p>Définition de la décontamination, de la désinfection, du bionettoyage Justification des étapes du plan de nettoyage, de bionettoyage et de fréquences des opérations selon le secteur d'activité</p> <p>Indication des agents physiques et</p>

<p><u>Hygiène du linge</u> Décontamination et désinfection</p>	<p>chimiques utilisés pour décontaminer, désinfecter le linge</p>
<p><u>Hygiène des denrées et des préparations culinaires. Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)</u> Décontamination des végétaux Traitements thermiques : cuisson Conservation : réfrigération, surgélation, congélation et décongélation Refroidissement rapide et remise en température Conditionnement et déconditionnement des préparations élaborées à l'avance</p>	<p>Indication de l'effet des traitements subis par les denrées et les préparations alimentaires sur la flore microbienne Justification des mesures réglementaires données relative au refroidissement rapide, au maintien en température, à la remise en température, à la conservation sous vide. Identification dans une procédure donnée des points à risque (points critiques) et mise en relation avec les mesures préventives appliquées Enumération des conséquences du non respect de la chaîne du froid</p>
<p><u>Hygiène des circuits</u> Produits alimentaires, repas, vaisselle, linge, déchets... Principes d'organisation des circuits dans les locaux : marche en avant, circuit propre / sale</p>	<p>A partir d'un plan donné, repérage des circuits et justification de leur principe Tri sélectif</p>

SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Connaissances	Limites des connaissances
<p>1. <u>Caractéristiques des produits alimentaires</u></p> <p><u>Formes de commercialisation des produits :</u> Frais, Appertisés, Surgelés, Sous-vide, Sous atmosphère modifiée, Déshydratés, Produits prêts à l'emploi et semi élaborés</p> <p><u>Etiquetage des produits alimentaires préemballés :</u> DLC, DLUO, DDM (date de durabilité minimale)</p> <p>2. <u>Alimentation</u></p> <p>Classification des aliments.</p> <p><u>Nature et rôle des constituants alimentaires :</u> Glucides et fibres, lipides, protides, éléments minéraux, vitamines, eau</p> <p><u>Modifications physico-chimiques des constituants alimentaires lors des traitements effectués en fabrication culinaire (épluchage, lavage, taillage, cuisson)</u></p> <p><u>Principes de l'équilibre nutritionnel :</u> Quantitatif, Qualitatif</p> <p>3 <u>Distribution des repas et des collations :</u></p> <p>Distribution immédiate Distribution différée, <i>dans le temps et/ou dans l'espace (liaison chaude, froide)</i></p>	<p>Indication des principales formes de commercialisation Indication des caractéristiques liées à la conservation et à l'utilisation des produits</p> <p>Signification des sigles Identifications et commentaires, à partir d'emballages, des informations portées : <i>repérage des mentions obligatoires, sélection des mentions utiles pour le stockage et l'utilisation</i></p> <p>Classification des aliments en groupes alimentaires</p> <p>Repérage des principaux constituants alimentaires à partir d'étiquettes indiquant la composition des produits Définition du rôle essentiel</p> <p>Indication des modifications subies lors des préparations culinaires et du stockage</p> <p>Répartition des prises alimentaires, équilibre journalier et élaboration de menus Importance relative des apports recommandés journaliers en protides, glucides et lipides Diversification de l'alimentation, équivalences alimentaires</p> <p>Identification des principes de chaque type de distribution</p>

TECHNOLOGIE

Connaissances	Limites des connaissances
<p>1. <u>Implantation et aménagements des différentes zones des secteurs de production, d'entretien du linge et des annexes</u></p> <p>2. <u>Technologie de l'alimentation</u> Matériel de pesée et de mesure Matériel et ustensiles de préparation Appareil de préparation Appareil de cuisson Appareil de froid Appareil de distribution</p> <p>3. <u>Technologie des locaux</u> <u>Matériel et revêtement :</u> Métaux (acier inoxydable, aluminium) Céramique, gré Verre, miroir Matières plastiques Revêtements peints Revêtements textiles Matières textiles (coton, coton- polyester) Bois</p> <p><u>Appareils et matériels d'entretien :</u> Petit matériel d'entretien (pelles, seau, ...) Consommable et matériel textile (lavette, gaze, ...) Matériel de dépoussiérage (balai trapèze, aspirateur à poussières, ...) Matériel d'entretien des surfaces (chariot de lavage, Faubert, balai rasant, aspirateur à eau, centrale de désinfection, autolaveuse, monobrosse, ...) Matériel d'entretien des vitres (raclette, mouilleur,...)</p> <p><u>Produits d'entretien</u> Détergent Désinfectant Détartrant Dégraissant Détergent-désinfectant Abrasif Agglutinant</p>	<p>Enoncé de la fonction des différentes zones</p> <p style="text-align: center;"><u>Indicateurs communs :</u> Dénomination de chaque matériel et appareil Présentation de la fonction et choix du matériel adapté Enoncé et justification des mesures de sécurité Respect des protocoles d'entretien</p> <p>Indication et propriétés des matériaux utilisés Justification des protocoles d'entretien</p> <p style="text-align: center;"><u>Indicateurs communs :</u> Dénomination de chaque matériel et appareil Présentation de la fonction et choix du matériel adapté Enoncé et justification des mesures de sécurité Respect des protocoles d'entretien</p> <p>Décodage des pictogrammes des étiquettes des produits d'entretien Choix du produit adapté à la tâche : les familles des produits, leurs actions, les règles de stockage, les consignes à respecter pour le dosage des produits</p>

<p>4. Technologie du linge</p> <p><u>Matières textiles</u> : coton, polyesters, ...</p> <p><u>Appareils et matériels d'entretien du linge</u> : lave-linge, sèche-linge, table de repassage, centrale vapeur, calandre, ...</p> <p><u>Produits d'entretien</u> : Détergent, désinfectant, détachant, détartrant, assouplissant, amidon</p>	<p><u>Indicateurs communs</u> :</p> <p>Dénomination de chaque matériel et appareil</p> <p>Présentation de la fonction et choix du matériel adapté</p> <p>Enoncé et justification des mesures de sécurité</p> <p>Respect des protocoles d'entretien</p> <p>Décodage des pictogrammes des étiquettes des produits d'entretien</p> <p>Choix du produit adapté à la tâche : les familles des produits, leurs actions, les règles de stockage, les consignes à respecter pour le dosage des produits</p>
---	---

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Connaissances	Limites des connaissances
<p>1. <u>Principes généraux de sécurité</u> Plan des locaux (professionnel, collègue)</p> <p>Evacuation des locaux en situation d'urgence</p> <p>Equipement de protection Individuel, collectif, intégré</p> <p>2. <u>Sécurité de la personne</u> Ergonomie</p> <p>3. <u>Principaux risques professionnel du champ HAS</u> Electrique, mécanique, chimique, thermique</p> <p>4. <u>Conduites à tenir en cas d'accident</u> Protéger, Faire alerter, Examiner, Secourir</p>	<p>Repérage sur un plan et dans les locaux de la localisation des dispositifs de sécurité Indication des règles d'utilisation de ces dispositifs de sécurité</p> <p>Présentation des circuits d'évacuation sur schéma des locaux Indication de la conduite à tenir en cas d'alerte</p> <p>Traduction des panneaux et des pictogrammes relatifs à la tenue et à la sécurité Identification et justification des équipements individuels, collectifs et intégrés</p> <p>Identification des postures de travail à adapter afin de prévenir les accidents de travail</p> <p>Processus d'apparition d'un dommage : Identification des risques liés au secteur professionnel, analyse d'une situation de travail (schéma du processus d'apparition d'un dommage), proposition des moyens de prévention</p> <p>Enoncé de la conduite à tenir en cas d'accident pour une situation donnée Enoncé du message d'alerte Réaliser le geste de secours adapté au résultat de l'examen</p>

COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

Connaissances	Limites des connaissances
<p>1. <u>Principes de la communication interpersonnelle</u></p>	<p>Elaboration d'un message simple pour des situations professionnelles données</p>
<p>2. <u>Supports et outils de la communication</u> L'oral, les écrits, les technologies de la communication (téléphone, fax, Internet, logiciel de bureautique, ...)</p>	<p>Choix des supports et des outils à utiliser en fonction du message à transmettre Validation des compétences du B2i</p>
<p>3. <u>Attitudes et comportements face au professionnel</u> Attitude d'accueil Présentation physique Expression verbale</p>	<p>Echanges d'Informations en fonction de l'utilisateur : <i>utilisation d'un niveau de langage adapté, adaptation des attitudes et comportements</i></p>
<p>4. <u>Règles de savoir-vivre et savoir être</u></p>	<p>Mise en pratique des règles de savoir vivre et savoir être Respect de l'utilisateur Respect de l'entreprise avec la discrétion professionnelle</p>

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Connaissances	Limites des connaissances
1. <u>Types d'entreprises du champ professionnel</u>	Identification des différents types d'entreprises liées au champ professionnel Indication des secteurs d'activités des entreprises et de leurs caractéristiques
2. <u>Différentes catégories de personnes</u>	Indication des différentes catégories de personnels et de leur qualification Indication des différents statuts des salariés Repérage dans un organigramme des relations hiérarchiques et professionnelles
3. <u>Besoins des clients et des usagers</u>	Identification des clients, des usagers et de leurs besoins
4. <u>Notion de coût de production</u>	Enumération des principaux éléments entrant dans le coût d'une production, d'un bien ou d'un service

Pédagogie

AIDE A LA REALISATION D'UN PROJET

QUOI ? Répondre à un besoin : avoir connaissance d'un besoin ou créer un besoin
L'idée peut émerger du groupe élèves, d'une commande d'un tiers, ou de l'enseignant.
Se poser la question de la motivation et de l'adhésion des élèves au projet.

POURQUOI ? Pour faire des acquisitions concrètes en profitant de répondre à un besoin.
Cibler les objectifs pédagogiques généraux
Effectuer une recherche en utilisant différents moyens de communication
S'approprier le projet, fédérer un esprit de groupe, se rendre utile
Suivre une démarche permet d'analyser, d'organiser, de communiquer, de développer l'autonomie, de décoder une information.

COMMENT ? En trouvant la réponse au besoin.
Donner les exigences du produit fini et celles du client.
Le produit est clairement défini et écrit. Il donne lieu à la création du cahier des charges.
Quelles activités sont réalisables par les élèves ? Quelles sont les compétences acquises que les élèves vont transférer ? Quelles sont les compétences que les élèves vont acquérir ?
Objectifs pédagogiques spécifiques (en relation directe avec le projet) Capacités à développer
Etablir les critères d'évaluation du produit final (ou de l'action ...).

AVEC QUI ? Utiliser le projet pour ouvrir les élèves sur l'extérieur.
Quelles activités pouvons nous faire seul ? Quelles activités seront prises en charge ? Par qui ?
→ Partenaires envisagés : le rôle de chacun est clairement défini : autre classe, services généraux, intendance du collège, association, parents d'élèves, professionnel, entreprise, collectivité

AVEC QUOI ? Conception du cahier des charges et d'une grille faisant apparaître les étapes.
Organisation du travail. Protocoles de fabrication, fiches techniques, documents, réglementation ...
Etude des tenues, du matériel, des matériaux nécessaires. Estimation du coût

EN COMBIEN DE TEMPS ?
Organisation dans le temps : Construire une progression pour planifier les séances en prévoyant les temps et les modalités d'évaluations continues et finales. Donner les impératifs d'heure, de dates
Prévoir les interruptions éventuelles d'emploi du temps : Stages, sorties, intervenants extérieurs ...

EST CE QUE CA MARCHE ?
Le produit fini doit être en conformité avec les exigences définies dans le cahier des charges
Conception, fabrication du prototype ou mise en œuvre de l'action à réaliser.
Contrôle des étapes à l'aide d'une grille.
Evaluation du produit fini selon les critères d'évaluations préétablis (voir « **comment** »)
→ Si conforme : réalisation
→ Si non conforme : remédiation (voir « **alors quoi faire ?** »).

ALORS QUOI FAIRE ?
Analyser la procédure, rectifier, refaire un prototype, revoir pour acquérir une technique.
Prévoir en début de projet ce temps d'analyse du travail réalisé et une flexibilité en rapport avec une éventuelle évolution de la demande.

EVALUATION DU PROJET
Trois évaluations possibles :
→ Les élèves font une auto évaluation à l'aide d'une grille où les objectifs à atteindre sont listés.
→ Une évaluation orale ou écrite est demandée au « client »
→ Le professeur évalue individuellement et collectivement les élèves
Prévoir dans la progression une colonne commentaire pour noter au fur et à mesure les observations qui permettront l'analyse et la critique constructive du projet.
L'évaluation peut faire naître un autre projet, la commercialisation du produit déjà conçu.

REMARQUE : Pour un projet court : toutes les étapes sont conçues par le professeur mais elles ne seront pas toutes réalisées par les élèves. Elles seront données, expliquées et bien placées dans la progression. En projet long : toutes les étapes de la démarche de projet sont travaillées avec les élèves.

Exemple de DEMARCHE DE PROJET en SEGPA

TITRE

Classes concernée	
Durée	Faire des projets de courte durée – 4 semaines maximum
Emergence de l'idée	Un besoin ou un évènement, une opportunité, un problème
Identifier les besoins	Constat
Répondre aux besoins	Comment ? A l'aide de qui, ou de quoi ?
Objectif de l'action	
Ouverture sur l'extérieur	Intervenants, sorties, recherche internet, multimédia, presse
Sites des actions Cuisine pédagogique Salle de technologie CDI - Salle informatique Sites extérieurs	Réalisations Analyse – réflexion – savoirs associés Recherches
Cahiers des charges Impératifs et contraintes	Période de réalisation, conditions de réalisation, services
Organisation Planning de travail Organisation journalière	Partenaires ou représentants Réservation des salles, durée des actions
Moyens mis en œuvre Matériel Acquis des élèves budget	
Démarche pédagogique	Développer les capacités et les compétences liées au projet S'informer – S'organiser – S'adapter - Réaliser – Communiquer Développer les savoirs associés liés au projet
Enseignements ciblés concernés par le projet	Français, arts plastique, mathématiques, ateliers, sciences appliquées, langues ...
Promotion du projet	Affiches, informations, stands d'animation, buffets, expositions ...
Bilan du projet Analyse et réflexion	A-t-on atteint l'objectif fixé ? A-t-on bien respecté ce qui était impératif ? Peut-on améliorer ?
Evaluations des apprentissages	Techniques, organisation, respect des protocoles, qualité, esthétique

Exemple de projet – Pôle Alimentation

LES RESTAURANTS DU COEUR

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

<p>Démarche pédagogique</p> <p><u>Développer les capacités et les compétences</u></p> <p>S'informer →</p> <p>Réaliser →</p> <p>S'adapter →</p> <p><u>Gestion :</u></p> <p>Des préparations →</p> <p>Du temps →</p> <p><u>Savoirs associés</u></p> <p>Microbiologie →</p> <p>Tech de fabrication →</p> <p>Technique d'entretien →</p> <p>Qualité de production →</p>	<p>Créer une situation et une ambiance d'entreprise : rythme, production, horaires de travail</p> <p>- Rechercher des informations pour connaître le thème (Internet, intervenant, journal, revues, ...) Prendre des notes : établir un compte rendu</p> <p>- Appliquer et respecter : un protocole de fabrication, la démarche HACCP, les consignes</p> <p>- Faciliter le travail de l'équipe par mon activité, par mes initiatives adaptées. Avoir un comportement en relation avec la réussite du projet</p> <p>- Etablir les fiches techniques des réalisations retenues, contacter les fournisseurs, réaliser les bons de commande</p> <p>- Organiser le travail en fonction de l'emploi du temps des élèves et du jour de la remise des cakes au Restos du cœur</p> <p>- Etudier : les tenues professionnelles, le lavage des mains. La réglementation sur l'hygiène des denrées et la mise en œuvre des produits. La remise en état des équipements, du poste de travail et du sol. La désinfection</p> <p>- Confectionner la pâte levée à la levure chimique, peser, mesurer, surveiller la cuisson</p> <p>- Mettre en pratique la remise en état : des équipements, du sol, de l'environnement</p> <p>- Contrôler par un contrôle visuel</p>
<p>Enseignements ciblés</p> <p>Français →</p> <p>Arts plastiques →</p> <p>Citoyenneté →</p> <p>Métiers de l'alimentation →</p>	<p>Classe de 4^{ème}- et 3^{ème}- Mme</p> <p>Exploitation de l'information donnée par Mme X sur l'organisation des Resto du cœur, le profil des personnes bénéficiaires, leur âge, les demandeurs très jeunes et les jeunes mamans avec un bébé.</p> <p>Classe de 4^{ème}- et 3^{ème}- Mr</p> <p>Réalisation d'affiches pour la campagne, leur mise en place dans les couloirs les plus fréquentés par les élèves</p> <p>Une partie de la classe de 4^{ème} et 5^{ème} Mme</p> <p>Responsable de la campagne, réalisation d'affiches</p> <p>Classe de 4^{ème}- et 3^{ème}- Mme</p> <p>Fabrication de 50 cakes de 4 variétés</p>
<p>Promotion du projet</p>	<p>Publicité sous forme d'affiches avec le logo spécifique aux restos du cœur. Information sur les dons souhaités : biberons, tétines, lait 2^{ème} âge, vêtements de bébés, produits de toilette ...</p>
<p>Bilan du projet</p> <p>Analyse et réflexion</p>	<p>L'objectif a été atteint. Nous avons répondu aux besoins en fabriquant les 50 cakes prévus.</p> <p>L'organisation journalière, l'hygiène, la date de livraison ont été respectées.</p> <p>Les élèves de 3^{ème} et de 4^{ème} ont donné de leur temps personnel pour la réalisation de cette action : Pas de récréation et 4 heures d'atelier supplémentaires (le mercredi). Ils ont ainsi fait preuve de courage et de solidarité pour répondre positivement à cette action.</p>
<p>Evaluations des apprentissages</p>	<p>Techniques – Organisation</p> <p>Respect des protocoles : de fabrication, d'entretien et d'hygiène</p> <p>Présentation du produit</p>

Moyens mis en œuvre Matériel Acquis des élèves budget	Moyens de fonctionnement usuel en atelier: Matériels et équipements de l'atelier d'entretien des locaux. Matériels et équipements de cuisine. Appareil de photos numérique Moyens exceptionnels: - Kit visiteurs - Papeterie pour cartons d'invitation - Denrées pour collation. - Nappes et serviettes en papier.
Démarche pédagogique	Voir fiche de déroulement de séquence en annexe.
Enseignements ciblés concernés par le projet	Voir fiche de déroulement de séquence en annexe.
Promotion du projet	Invitations, photos, diaporama, ENT, site et journal du collège, exposition CDI
Bilan du projet Analyse et réflexion	Adhésion et implication des élèves, valorisation du travail Respect de l'organisation dans le temps imparti Respect des règles d'hygiène, de sécurité d'ergonomie et d'économie
Évaluations des apprentissages	Évaluation de l'impact du projet à posteriori sur les élèves du collège (retour par les CPE) Évaluation des techniques dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité d'ergonomie et d'économie. Évaluation comportement et communication

Exemple de projet – Pôle Entretien du cadre de vie et des locaux	
DEVENIR DES ECO-CITOYENS	
Classe.	4 ^{ème} SEGPA
Durée/période.	5 semaines (5 x 3 heures) au cours du 2 ^{ème} trimestre
Emergence de l'idée	La réduction des déchets est un enjeu environnemental inscrit dans les objectifs de Grenelle de l'environnement. Recycler est un geste écologique, responsable et intelligent que tout le monde doit faire à l'école et en dehors de l'école.
Identifier les besoins	Modifier les comportements pour réduire l'excès de déchets : Prendre conscience de la nécessité de trier les déchets.
Répondre aux besoins	Devenir des éco citoyens pour agir sur la diminution de la quantité de déchets
Objectif de l'action	Organiser le tri sélectif dans l'atelier HAS, réaliser un composteur et des affiches. Découvrir les métiers liés à la gestion des déchets
Site	Atelier HAS Atelier Habitat CDI du collège.
Cahier des charges/impératifs et contraintes	Réalisation d'un composteur par l'atelier du champ professionnel de l'habitat. Mise en place du tri sélectif 5 semaines environ à pérenniser tout au long de l'année.
Organisation	Durée du projet sur 5 semaines à raison de 3 heures par semaine. -Identifier le circuit des denrées et des déchets. -Trier les déchets par catégorie (recyclable ou non.) -Connaitre les différents métiers liés à la collecte des ordures. -Réaliser des affiches sur le tri. -Présenter les affiches et le composteur aux éco-délégués du collège autour d'un goûter préparé et organisé par les élèves d'HAS
Moyens mis en œuvre	Le champ professionnel HAS et Habitat prend en charge financièrement <ul style="list-style-type: none"> • La fabrication du composteur • La réalisation des affiches • Le goûter réalisé à la fin du projet
Démarche pédagogique	Objectifs visés : Savoirs associés <u>Principe d'organisation des circuits</u> : repérage à partir du plan de l'atelier des circuits et justification de leur principe. Savoirs faire : Assurer la collecte, le tri, et l'évacuation des déchets. -Identifier les locaux et les zones d'entreposage, le matériel de collecte -S'informer sur le tri et le ramassage des déchets.
Promotion du projet	Goûter réalisé par l'atelier HAS pour les éco-délégués Exposition au CDI des affiches.
Bilan du projet.	<i>Evaluer les critères suivants :</i> -Adhésion et implication des élèves, valorisation du travail -Respect de l'organisation dans le temps imparti -Respect des règles d'hygiène, de sécurité d'ergonomie et d'économie
Evaluation des apprentissages	-Evaluation formative orale ou écrite à la fin de chaque séance. -L'autonomie et l'investissement de chaque élève est pris en compte lors de toutes les recherches : questionnaire et affiches.

Exemple de projet – Pôle Entretien du linge et des vêtements	
INTER GENERATION : COUTURE en MAISON de RETRAITE	
Classes concernées	4ème SEGPA
Durée	6 séances de 3 heures (soit une matinée tous les 15 jours pendant 2 mois)
Emergence de l'idée	Favoriser la relation entre les personnes âgées ayant des connaissances et des compétences, et nos élèves ; afin de faciliter la transmission des savoir- faire. Action de solidarité.
Identifier les besoins	- Les élèves doivent apprendre les bases de la couture et affiner leur orientation professionnelle - Les personnes âgées ont besoin d'échanger avec des personnes extérieures à la résidence de retraite.
Répondre aux besoins	- Avec l'aide des personnes âgées, les élèves de 4ème réalisent des petits travaux de couture. - Le contact avec des personnes âgées peut aider à l'élaboration du projet professionnel de l'élève.
Objectif de l'action	Confectionner un objet (en couture manuelle) avec les personnes âgées en maison de retraite.
Sites	Résidence de retraite CDI du collège Locaux du champ professionnel HAS
Cahier des charges/ Impératifs et contraintes	Durée du projet et horaires de l'atelier Déplacement des élèves qui se rendent à pieds sur le lieu de la résidence Se conformer aux exigences de la maison de retraite
Organisation	- Période : Pendant environ 2 mois, tous les 15 j nous allons passer une matinée à la maison de retraite - En classe, nous élaborons des panneaux de présentation du projet. - Pour clôturer le projet, nous organisons un repas de remerciement à l'atelier HAS
Moyens mis en œuvre	- Le champ professionnel HAS prend en charge financièrement et fournit le matériel lié à la confection des objets : tissus, décoration, bourre et les denrées nécessaires au repas
Démarche pédagogique	- Objectifs visés : S'informer / Réaliser / S'adapter / Communiquer - Savoirs associés : Identifier les différents types de tissus Connaître les techniques de base de couture : Les points de couture, la fonction d'un patron. Décoder le protocole de fabrication de la poupée - Savoirs faire: Appliquer le protocole de la poupée : Effectuer les points de couture de base, le tracé d'un patron. Assembler les différentes pièces en couture manuelle Décorer et finaliser l'objet en tissu.
Promotion du projet	Exposition au CDI avec affiches Article dans la presse locale Buffet réalisé en atelier HAS
Bilan du projet	- Les élèves repartent avec l'objet qu'ils ont confectionné. - Projet d'une efficacité pédagogique étonnante, tous les élèves comprennent les activités très rapidement et travaillent en grande autonomie. - Les échanges relationnels entre les élèves en rupture scolaire ou en handicap avec les personnes âgées sont très harmonieux, riches en enthousiasme et en savoirs.
Evaluation des apprentissages	Tout au long de la réalisation l'élève est guidé, sa pratique est observée, évaluée, afin de stimuler l'élève dans son apprentissage (une grille de notation prend en compte le comportement et les acquisitions techniques des élèves).

Proposition de fiche de déroulement de séquence

//Document de référence SEGPA HAS Savoirs associés :	TITRE :	CLASSE :
	OBJECTIF GENERAL DE LA SEQUENCE :	DUREE : .semaines
	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		

étapes	Objectifs	Activités professeur	Activités élève	Socle commun : Compétences, domaines et items les plus pertinents en lien avec l'HAS	Matériels et documents pédagogiques
Semaine 1				<i>Utilisation de la grille « Socle commun – Lien HAS »</i>	
Présentation du projet					
Semaine					

Bilan :

Modifications à apporter :

Fiche de déroulement de séquence		Exemple sur le projet « Devenir Eco citoyen »	
//Document de référence SEGPA HAS Savoirs associés S1- 2 : Collecte, tri, évacuation et devenir des déchets.	TITRE : Devenons des éco-citoyens	CLASSE : 4°	
	OBJECTIF GENERAL DE LA SEQUENCE : Devenir des éco-citoyens	DUREE : 5 semaines	
	PRE REQUIS :	DATE : 2^{ème} trimestre.	
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			

étapes	Objectifs	Activités professeur	Activités élève	Socle commun : Compétences, domaines et items les plus pertinents en lien avec l'HAS	Matériels et documents pédagogiques
Semaine 1 Présentation du projet	Appréhender le projet dans sa globalité	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter le projet - Visionner le documentaire « Ma poubelle vaut de l'or. » série c'est pas sorcier. - Rédiger un courrier pour réaliser une commande d'un composteur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Remplir un questionnaire en relation avec le film - Chercher le recyclage adapté a notre atelier : les déchets putrescibles - Demander au champ professionnel métier de l'habitat de réaliser un composteur 	Compétence 123 : Lire seul et comprendre un énoncé, une consigne Compétence 141 : Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient Compétence 711 Respecter les consignes simples en autonomie	Vidéo tableau
Semaine 2 Le circuit des denrées et organisation des locaux	Identifier les différentes zones de l'atelier et les circuits empruntés par les denrées et les déchets	<ul style="list-style-type: none"> - Distribuer le plan de la cuisine et aider les élèves dans leur orientation - Mettre en évidence la marche en avant 	<ul style="list-style-type: none"> - A partir du plan repérer les différentes zones et flécher en rouge pour le circuit sale et en bleu le circuit propre 	Compétence 711 Respecter les consignes simples en autonomie	Plan

<p>Semaine 3</p> <p>Classification des différents déchets</p> <p>La durée de vie des déchets et leur valorisation.</p>	<p>Trier les différents déchets</p> <p>Prendre conscience de la durée de dégradation des différents déchets jetés dans la nature</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Proposer différents déchets de l'atelier cuisine en vue du tri. - Diaporama sur la durée de vie des déchets et leur valorisation - Orienter les élèves sur les groupes de déchets à trier 	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer le tri par catégorie de déchets recyclables ou non - Réaliser des affiches sur le tri et mise en place des différents containers spécifiques ainsi que du composteur. 	<p>Compétence 621 : Respecter les règles de la vie collective</p>	<p>Les déchets de l'atelier</p> <p>Vidéoprojecteur, affiches, container, composteur</p>
<p>Semaine 4</p> <p>Intervention de la société SITTOMAT</p>	<p>Présenter l'organisation et la collecte des ordures du var</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer un questionnaire avec les élèves sur la gestion des déchets et les différents métiers liés à ce secteur 	<ul style="list-style-type: none"> - Participer activement au débat - Utiliser TICE pour réaliser une fiche métier. 	<p>Compétence 112 : Prendre la parole en respectant le niveau de langue adapté</p> <p>Compétence 431 et 432 Produire un document numérique Utiliser l'outil informatique pour présenter un travail</p>	<p>Documents SITTOMAT.</p>
<p>Semaine 5</p> <p>Promotion du travail effectué au reste du collège</p>	<p>Promouvoir les affiches</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organiser la réunion des éco-délégués au sein de l'atelier HAS 	<ul style="list-style-type: none"> - Exposer les affiches aux éco-délégués du collège - Préparer un goûter - Echanger des idées sur la gestion des déchets au sein du collège (et de l'écocitoyenneté) 	<p>Compétence 112 : Prendre la parole en respectant le niveau de langue adapté</p>	<p>Affiches des élèves</p>
<p>Bilan : Intégration des élèves de SEGPA au sein du collège Prise de conscience sur la nécessité de recycler les déchets pour l'environnement</p> <p>Modifications à apporter : Action à pérenniser tout au long de l'année</p>					

Document d'accompagnement

Grille « Socle Commun paliers 2 et 3 : Liens avec le champ professionnel HAS »

- Cette grille indicative, liste les compétences, domaines et items des paliers 2 et 3 évaluable dans le champ HAS. C'est l'enseignant qui décide de valider tel ou tel item en fonction des situations qu'il met en place lors de sa préparation de séance (cf. exemple de fiche de déroulement de séance).
- Le positionnement dans la grille des domaines et items du palier 3, ne suit pas fidèlement la chronologie du livret personnel de compétences (LPC), ceci, afin d'établir un parallèle avec les domaines et items du palier 2 correspondants.
- La numérotation des items renvoie à leur classement dans le LPC et se décrypte ainsi : C712 : Compétence 7, 1^{er} Domaine, 2^{ème} Item.
- Rappel : Pour le CFG, l'enseignant vise les compétences du palier 2. Toutefois, les élèves tendent à valider les items du palier 3, ce qui explique la conception de la grille en 2 parties : palier 2 à gauche et palier 3 à droite.
- Pour plus d'informations et de précisions sur le socle commun et le LPC, cf liens Internet suivants:
 - ➔ Présentation générale du livret destinée aux enseignants :
http://media.eduscol.education.fr/file/socle_commun/68/6/LPC-presentation-enseignants_163686.pdf
 - ➔ Modèle national du livret personnel de compétences (LPC) :
http://media.education.gouv.fr/file/27/02/7/livret_personnel_competences_149027.pdf
 - ➔ Grilles de référence du palier 2 et 3. Ces grilles fournissent des indications pour aider les enseignants dans l'évaluation des acquis des élèves. Elles explicitent les items du livret personnel de compétences et précisent les exigences à chaque niveau de validation.
http://media.eduscol.education.fr/file/socle_commun/99/7/Socle-Grilles-de-reference-palier2_166997.pdf
http://media.eduscol.education.fr/file/socle_commun/74/1/socle-Grilles-de-reference-palier3_161741.pdf

Socle Commun paliers 2 et 3 : Liens avec le champ professionnel HAS

Noms										Noms									
Compétences										Compétences									
Palier 2										Palier 3									
C1	COMPETENCE 1 : La maîtrise de la langue française									C1	COMPETENCE 1 : La maîtrise de la langue française								
C11	DIRE																		
C112	Prendre la parole en respectant le niveau de langue adapté									C133	Adapter sa prise de parole à la situation de communication								
C113	Répondre à une question par une phrase complète à l'oral																		
C12	LIRE																		
C121	Lire avec aisance (à haute voix silencieusement) un texte									C114	Dégager, par écrit ou oralement l'essentiel d'un texte lu								
C123	Lire seul et comprendre un énoncé, une consigne																		
C125	Repérer dans un texte des informations explicites																		
C129	Effectuer, seul, des recherches dans des ouvrages documentaires																		
C13	ECRIRE																		
C133	Répondre à une question par une phrase complète à l'écrit									C121	Reproduire un document sans erreur et avec une présentation adaptée								
										C123	Rédiger un texte bref, cohérent et ponctué, en réponse à une question ou à partir de consignes données								
C14	ETUDE DE LA LANGUE : VOCABULAIRE																		
C141	Comprendre les mots nouveaux et les utiliser à bon escient																		
C3	COMPETENCE 3 : Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique									C3	COMPETENCE 3 : Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique								
C31	NOMBRES ET CALCULS																		
C318	Utiliser une calculatrice																		
C33	GRANDEURS ET MESURES																		
C331	Utiliser des instruments de mesure																		
C333	Utiliser les unités de mesure usuelles																		
C35	PRATIQUER UNE DEMARCHE SCIENTIFIQUE OU TECHNOLOGIQUE									C31	PRATIQUER UNE DEMARCHE SCIENTIFIQUE ET TECHNOLOGIQUE, RESOUDRE DES PROBLEMES								
C351	Pratiquer une démarche d'investigation : savoir observer, questionner									C312	Réaliser, manipuler, mesurer, calculer, appliquer des consignes								

Noms										Noms									
Compétences										Compétences									
C4	COMPETENCE 4 : la maîtrise des techniques usuelles de l'information et de la communication									C4	COMPETENCE 4 : la maîtrise des techniques usuelles de l'information et de la communication								
C43	CREER, PRODUIRE, TRAITER, EXPLOITER DES DONNEES									C431	Saisir et mettre en page un texte								
C431	Produire un document numérique : texte, image, son									C433	Organiser la composition du document, prévoir sa présentation en fonction de sa destination								
C432	Utiliser l'outil informatique																		
C44	S'INFORMER, SE DOCUMENTER																		
C442	Chercher des informations par voie électronique									C443	Chercher et sélectionner l'information demandée								
C45	COMMUNIQUER ECHANGER																		
C451	Echanger avec les technologies de l'information et de la communication																		
C6	COMPETENCE 6 : Les compétences civiques et sociales									C6	COMPETENCE 6 : Les compétences civiques et sociales								
C61	CONNAITRE LES PRINCIPES ET LES FONDEMENTS DE LA VIE CIVIQUE ET SOCIALE																		
C612	Comprendre les notions de droits et de devoirs, les accepter et les mettre en application																		
C62	AVOIR UN COMPORTEMENT RESPONSABLE																		
C621	Respecter les règles de la vie collective									C621	Respecter les règles de la vie collective								
C622	Respecter tous les autres et notamment appliquer le principe de l'égalité des filles et des garçons									C622	Comprendre l'importance du respect mutuel et accepter toutes les différences								
										C623	Respecter les comportements favorables à sa santé et sa sécurité								
C7	COMPETENCE 7 : L'autonomie et l'initiative									C7	COMPETENCE 7 : L'autonomie et l'initiative								
C71	S'APPUYER SUR DES METHODES DE TRAVAIL POUR ETRE AUTONOME									C71	ETRE ACTEUR DE SON PARCOURS DE FORMATION ET D'ORIENTATION								
C711	Respecter des consignes simples en autonomie									C711	Se familiariser avec l'environnement économique, les entreprises, les métiers de secteurs et de niveaux de qualification variés								
C712	Etre persévérant dans toutes les activités									C712	Connaître les parcours de formation correspondant à ces métiers et les possibilités de s'y intégrer								
C713	Commencer à savoir s'auto évaluer dans des situations simples									C713	Savoir s'auto évaluer et être capable de décrire ses intérêts, ses compétences et ses acquis								
C72	FAIRE PREUVE D'INITIATIVE																		
C721	S'impliquer dans un projet individuel ou collectif									C731	S'engager dans un projet individuel								
										C732	S'intégrer et coopérer dans un projet collectif								
										C734	Assumer des rôles, prendre des initiatives et des décisions								
C73	AVOIR UNE BONNE MAITRISE DE SON CORPS ET UNE PRATIQUE PHYSIQUE									C72	ETRE CAPABLE DE MOBILISER SES RESSOURCES INTELLECTUELLES ET PHYSIQUES DANS DIVERSES SITUATIONS								
C731	Se respecter en respectant les principales règles d'hygiène de vie : accomplir les gestes quotidiens sans risquer de se faire mal									C721	Etre autonome dans son travail : savoir l'organiser, le planifier, l'anticiper, rechercher et sélectionner ces informations utiles								
										C722	Identifier ses points forts et es points faibles dans des situations variées								

FICHE TECHNIQUE D'UN APPAREIL

Nom :

Fonction globale :
.....

Principe de fonctionnement :

Photo

Légende

Protocole

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Consignes de sécurité :

-
-
-

Entretien :

1)
2)
3)

FICHE TECHNIQUE D'UN APPAREIL

Nom :

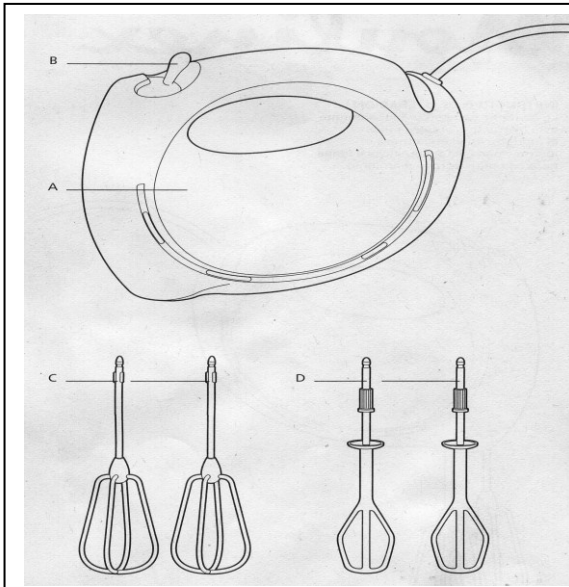
BATTEUR MENAGER

Fonction globale :

Battre, fouetter, mélanger les préparations

Principe de fonctionnement :

Protocole



- A. Corps de l'appareil
- B. Commande « easy »
- C. Jeu de fouets « Max »
- D. Jeu de fouets plastique

- Vérifier que le bouton de commande est sur « 0 »
- Choisir les accessoires (par paire identique !) en fonction de la préparation à effectuer
- Mettre en place les accessoires sur le corps de l'appareil en les insérant dans les orifices prévus à cet effet, pousser jusqu'au verrouillage de sécurité.
- Brancher l'appareil
- Sélectionner la vitesse adéquate.
- Pour éjecter les accessoires, se positionner sur « 0 » et exercer une simple pression vers l'avant

Consignes de sécurité :

- Ne jamais toucher les pièces en mouvement
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil
- Débrancher l'appareil avant toutes manipulations (montage et démontage des accessoires), après utilisation, avant le nettoyage et en cas de dysfonctionnement
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil
- Ne jamais mettre le corps de l'appareil dans l'eau courante

Entretien :

- 1) Débrancher l'appareil
- 2) Nettoyer les accessoires au lave-vaisselle ou avec un détergent pour vaisselle prévu à cet effet
- 3) Nettoyer le corps de l'appareil uniquement avec une lavette humide et sécher soigneusement