Document de l'aison





Téléphone :
Fax :
Courriel :
Nom du Directeur (trice) :
Professeur(s) référent(s) :

Document de liaison Collège (SEGPA) – Milieu professionnel

Nom:	
Prénom :	
Date de naissance :	
Adresse:	
Promotion :/	

^{*} Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté

Sommaire

1.	Présentation des stages d'application en entreprise
2.	Recommandations aux élèves stagiaires
3.	Identification du stagiaire
4.	Lettre aux tuteurs
5.	Propositions de missions aux tuteurs
6.	Expériences professionnelles en cours de formation
7.	Grille d'évaluation du stagiaire
8.	Activités en entreprise

PRESENTATION DES STAGES D'INITIATION ET/OU D'APPLICATION EN ENTREPRISE

1 / / O O O O O	Monsieur,
MACAILLE	IVICIIISIEI II

Les stages en entreprises font partis intégrantes du parcours scolaire des élèves. Ils participent à la découverte des activités professionnelles et des métiers, à
'acquisition d'attitudes sociales et professionnelles. Ils sont planifiés selon les progressions de 'enseignement.
M. Mellesuit une scolarité en Section d'Enseignement Généra et Professionnel Adapté du collègequi lu permet de s'inscrire progressivement dans la perspective d'une formation professionnelle diplômante.
Les stages en entreprises ont pour but :
 ✓ Aider l'élève à construire son projet professionnel ✓ Permettre à l'enseignant de mesurer les potentialités de cet élève pour

- ✓ Permettre à l'enseignant de mesurer les potentialités de cet élève pour l'orienter à bon escient et pour construire sa formation en tenant compte des acquis antérieurs.
- ✓ Permettre de découvrir des techniques professionnelles autres ainsi que des matériels et matériaux.
- ✓ De découvrir le monde professionnel (organisation, travail en équipe, horaires…)
- ✓ Donner aux professionnels qui l'ont accueilli en stage la possibilité d'exprimer leur avis sur les capacités d'insertion dans l'un ou l'autre des métiers,

Durant les périodes de stage la présence est obligatoire. Chaque stage est finalisé par un compte rendu rédigé par l'élève.

Le choix du stage permet d'affiner le projet individuel de formation de l'élève.

A	
Le	
Signature de l'élève	Signature du responsable légal

RECOMMANDATIONS AUX ELEVES STAGIAIRES



En aucun cas l'élève ne pourra commencer son stage sans que la convention ne soit dûment signée par les quatre parties (entreprise, collège, parents, élève).

Les élèves stagiaires dans une entreprise ou une collectivité doivent être conscients qu'ils représentent leur établissement scolaire et que l'image qu'ils en donnent doit être irréprochable.

De plus leur comportement conditionne les stages dans l'avenir.

AVANT LE DÉBUT DU STAGE. l'élève doit :

- ✓ prendre un contact personnel avec l'entreprise ou la collectivité.
- ✓ communiquer et faire signer la convention de stage.
- ✓ satisfaire aux obligations sanitaires (vaccinations à jour...).

AU DEBUT DU STAGE, il doit:

✓ présenter le livret de liaison.

AU COURS DU STAGE, il doit:

- ✓ respecter parfaitement les horaires de l'entreprise ou de la collectivité établis à l'avance.
- ✓ respecter le règlement intérieur de l'entreprise.
- ✓ rendre compte immédiatement à son établissement des difficultés rencontrées (appeler le plus rapidement le collège).
- ✓ respecter les règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie.
- ✓ respecter et appliquer les consignes du tuteur de stage.
- ✓ ne pas quitter le lieu de stage sans autorisation.

EN CAS D'ABSENCE, il doit:

- ✓ prévenir obligatoirement l'entreprise ou la collectivité.
- ✓ prévenir obligatoirement le collège.
- ✓ présenter un certificat médical pour une absence supérieure à 48 heures.
- √ récupérer si possible les heures d'absences en accord avec le tuteur et l'établissement.

EN FIN DE STAGE, il doit:

- ✓ faire remplir par le tuteur la fiche d'aptitude professionnelle du stagiaire.
- ✓ prendre congé et remercier.

Lu et approuvé :	
A	Date
Signature de l'élève	Signature du responsable légal

IDENTIFICATION DU STAGIAIRE

NOM :	
Prénom :	
Date de naissance :///	
Adresse :	
	Téléphone :

Attestations et diplômes :

Attestations et diplômes	En cours d'acquisition	Acquis
A.S.S.R. (attestation scolaire de sécurité routière) niveau 1 et niveau 2		
C.F.G. (certificat de formation générale)		
B.I.I. (brevet informatique et Internet)		
Formation P.R.A.P. (prévention des risques liés à l'activité physique)		
P.S.C.1. (premiers secours civiques niveau 1) ou C.S.S.T. (certificat sauveteur secouriste du travail)		

LETTRE AUX TUTEURS

Lettre aux tuteurs

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions d'accueillir et d'encadrer nos élèves.

Ce document de liaison est destiné à :

- Préciser la législation concernant le statut du stagiaire dans l'entreprise (voir la convention de stage),
- Assurer la liaison entre le milieu professionnel et le collège,
- Permettre le suivi des périodes de formation en milieu professionnel pendant deux ans,
- Faciliter votre mission de tuteur.

L'équipe pédagogique se tient à votre disposition pour toutes informations complémentaires.

Nous vous prions de recevoir Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations sincères.

L'équipe pédagogique

TUTEUR: VOTRE ROLE

Vous êtes partenaire du collège en donnant à l'élève la possibilité de travailler à un niveau professionnel dans le respect de la règlementation en vigueur pour les mineurs de moins de 16 ans.

ACCUEILLIR

Faciliter l'intégration du stagiaire dans l'entreprise.

Présenter les règles de vie de l'entreprise : tenue, horaires, règles de sécurité, règlement intérieur...

ORGANISER

Organiser l'activité de l'élève sur le lieu de stage.

GUIDER ET ACCOMPAGNER

Donner les consignes de réalisation à l'élève.

Transmettre le geste professionnel.

APPRECIER / ÉVALUER

Observer, vérifier, apprécier les résultats de l'élève.

Constater et analyser les difficultés rencontrées par l'élève.

Guider et aider l'élève à remplir son bilan de fin de stage.

AU COURS DU STAGE:

En cas de changement informer immédiatement le Directeur de la SEGPA

Rendre compte immédiatement au Directeur de la SEGPA, des difficultés rencontrées avec le stagiaire (appeler le plus rapidement le collège).

En cas d'accident, prévenir obligatoirement et rapidement le Directeur de la SEGPA.

EN CAS D'ABSENCE:

Prévenir obligatoirement le Directeur de la SEGPA

LES PERIODES DE STAGE EN MILIEU PROFESSIONNEL

N	NOM ET ADRESSE DES EMPLOYEURS	Période	Secteur d'activité	Poste(s) occupé(s)
1		Période du au		
2		Période du au		
3		Période du au		
4		Période du au		
5		Période du au		

logo collège						
Professeur responsable : Grille d'évaluation du stagiaire						
Nom :	Entrepris		iaiie			
NOITI.	Littlepits					
Prénom :	Nom du Fonction	tuteur : du tuteui	·:			
Période :						
Horaire hebdomadaire de	très		à			
l'élève :Heures /	bien	bien	améliorer	Observations		
semaine						
Comportement général :	Т	T	T			
→ Politesse						
 Tact, honnêteté, respect du secret professionnel 						
 nombre de jours d'absendant 			, ,			
 nombre de jours d'abser 	nces non e	excusés :	 			
Intégration dans une équipe						
(rapport avec le personnel, respect						
d'autrui) ▽ S'exprime convenablement						
•						
Prise en compte des remarques						
Adaptation au rythme de travail						
Aptitudes professionnelles :		•				
→ Port de la tenue professionnelle (EPI):						
d'ergonomie et d'hygiène						
professionnel						
 → Habileté gestuelle et rapidité 						
d'exécution						
☼ Soin et qualité du travail fourni						
Utilisation du matériel, produits et						
outillage						
Acquisitions pendant le stage :	T	T				
autonomie, prise d'initiative						
 Meilleure compréhension et respect des consignes 						
Aptitude particulière, impression d'ense	mble nos	 seihilitá r	le noursuite	dans la mátiar		
Apartude particuliere, impression d'ense	moie, poc		ic poursuite	dans le meter,		
Le	Signat	ure du tut	eur:			

ACTIVITES LIEES A L'ALIMENTATION						
	Collège : activités étudiées au Collège				Collèg	
ACTIVITES DU STAGIAIRE		STAGES				
	Collège	1	2	3	4	5
Ranger les produits consommables						
Préparer et entretenir le matériel						
Déconditionner						
Utiliser des produits semi élaborés ou prêts à l'emploi						
Préparer des légumes ou des fruits à la main ou à la machine						
Conduire des techniques de cuisson :						
Réaliser différentes pâtes :						
Réaliser des sauces usuelles						
Réaliser caramel, fourrage, nappage						
Préparer des boissons chaudes ou froides						
Dresser les préparations en vue de leur distribution						
Dresser la table						
Approvisionner l'espace de distribution et assurer le maintien en température						
Distribuer les préparations, les collations et les repas						
Servir les repas						

ACTIVITES LIEES A L'ENTRETIEN DU CADRE DE VIE						
	Collège: activités étudiées au Collège				lège	
ACTIVITES DU STAGIAIRE		STAGES				
	Collège :	1	2	3	4	5
Préparer les produits et matériels en fonction de l'activité						
Dépoussiérer manuellement un sol Dépoussiérer manuellement des surfaces horizontales et verticales						
Dépoussiérer mécaniquement les sols Laver manuellement des surfaces horizontales						
Laver manuellement des surfaces verticales Laver et sécher mécaniquement des sols Lustrer un sol						
Décaper un sol Entretenir les revêtements de sol textile						
Assurer des entretiens périodiques spécifiques						
 Vitres Appareils de cuisson Appareils producteurs de froid 						
Laver et désinfecter les équipements, les ustensiles et les locaux						
Remettre en état et ranger le matériel d'entretien						
Remettre en ordre les locaux						
Éliminer les déchets et entretenir la zone d'entreposage						

ACTIVITES LIEES A L'ENTRETIEN DU LINGE							
	Collège: activités étudiées au Collège						
ACTIVITES DU STAGIAIRE		STAGES					
	Collège	1	2	3	4	5	
Collecter le linge sale							
Préparer le linge en vue du lavage (réceptionner, visiter, trier, peser)							
Pré détacher et laver le linge à la main ou en machine							
Conduire le séchage du linge : étendre ou sécher mécaniquement							
Effectuer des travaux courants de réfection du linge (marquage, pose d'attaches et de boutons, parties d'ourlets, poses de pièces autocollantes)							
Repasser et plier le linge à la main, à la machine							
Ranger et stocker le linge							
Distribuer le linge							
Mettre en œuvre une technique de décontamination et de désinfection par un procédé manuel							
Ranger le matériel utilisé							
Entretenir les matériaux souples (chaussures en cuir)							

AUTRES SECTEURS D'ACTIVITE							
	Collège : activités étudiées au Collège						
ACTIVITES DU STAGIAIRE	.	STAGES					
	Collège	1	2	3	4	5	

Aptitudes à s'insérer dans cette profession :





NICE	Note à l'attention de Madame, Monsieur
Rectorat	Entreprise
Dossier suivi par Directeur de la SEGPA Téléphone	
Courriel	200
SEGPA du collège	Objet : Informations concernant les stages des élèves de SEGPA de collèges.

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

Les SEGPA offrent une prise en charge globale dans le cadre d'un enseignement adapté au collégien, pour lui permettre d'acquérir les savoirs et les compétences nécessaires pour accéder à une formation de niveau V (CAP en lycée professionnel ou centre de formation d'apprentis). Pour répondre à cet objectif, un projet individuel de formation est élaboré à chacun des cycles du collège.

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

Les stages sont organisés en milieu professionnel. L'élève étant un mineur de moins de 16 ans, il est soumis aux articles R.234-11 à 234-21 du code du travail.

En acceptant de recevoir dans votre entreprise un élève de SEGPA, vous participez :

- à l'élaboration du projet individuel de formation de l'élève,
- à la découverte du monde professionnel,
- à l'orientation.
- à mieux positionner l'élève vers une formation qualifiante en CAP (lycée professionnel et centre de formation des apprentis).

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

Le Directeur (trice) de la SEGPA



Guide des équipements et des locaux en S.E.G.P.A Hygiène Alimentation Services

Janvier 2010

Ce guide a été établi en référence aux recommandations des circulaires **n° 2009-060 du 24 avril 2009** relative aux orientations pédagogiques pour les enseignements généraux et professionnels adaptés dans le second degré (B.O. n°18 du 30 avril 2009) et **n° 2006-139 du 29 août 2006** (B.O. n°32 du 7 septembre 2006) relative aux enseignements adaptés.

Il définit les surfaces et les équipements pour les formations non qualifiantes (4^{ème} et 3^{ème}) des différents champs professionnels mis en place dans l'académie de Nice

Ce guide est un document de référence académique pour :

- les constructions nouvelles
- les rénovations
- les mises en conformité

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

Les élèves de SEGPA sont des collégiens à part entière, par conséquent, les locaux de la SEGPA doivent être intégrés à ceux du collège.

- Les cours d'enseignement général sont dispensés dans des salles banalisées et spécialisées du collège (la technologie, les sciences, les arts plastiques, la musique, le CDI, salle informatique/classes mobiles),
- L'enseignement professionnel en classes de 4^{ème} et de 3^{ème} est dispensé dans des ateliers spécifiques à un champ professionnel, intégrés à la structure du collège, L'atelier est structuré en plateaux techniques, qui comportent les matériels de base nécessaires à l'acquisition des compétences et des savoirs professionnels, dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie.

L'utilisation régulière des outils d'information et de communication (TICE) est indispensable dans les enseignements professionnels : des postes informatiques sont à prévoir dans les ateliers.

Ce guide d'équipement a été élaboré par le corps d'inspection à partir du document en vigueur sur l'académie d'Aix-Marseille.

CHAMP PROFESSIONNEL HYGIENE ALIMENTATION SERVICES



Suite de formations professionnelles possibles

CAP Assistant technique en milieux familial et collectif
CAP Café brasserie
CAP Hébergement
CAP Maintenance et hygiène des locaux
CAP Agent d'assainissement et de collecte des déchets liquides spéciaux
CAP Gestion des déchets et propreté urbaine
CAP Agent polyvalent de restauration
CAP Cuisine
CAP Préparateur en produits carnés
CAP Employé de vente spécialisé option produits alimentaires
CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur
CAP Métiers du pressing
CAP Couture floue

Professeurs de lycée professionnel pouvant enseigner dans ce champ professionnel :

PLP Biotechnologies santé environnement P 7200

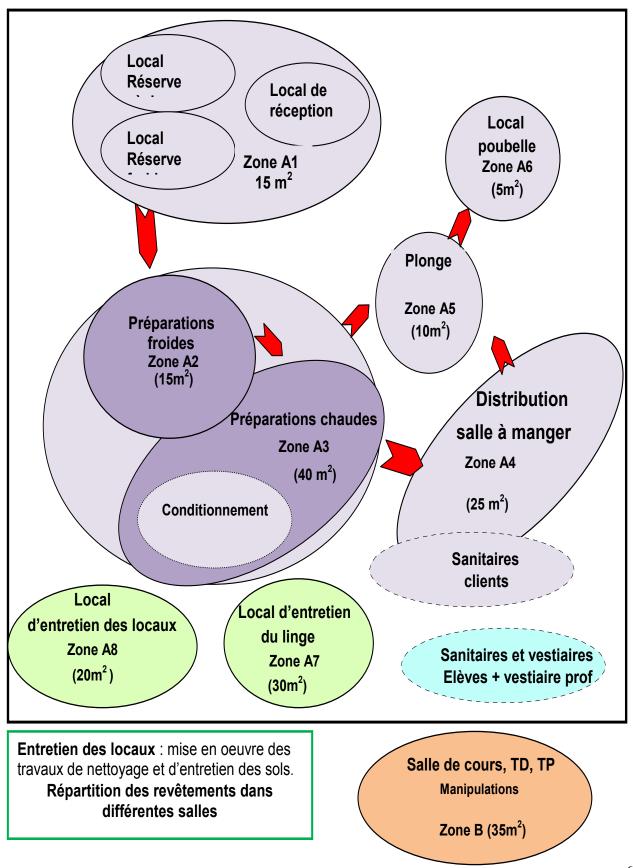
L'atelier HAS se compose de 3 grands secteurs distincts : Entretien du cadre de vie ou entretien des locaux Entretien du linge et des vêtements Production culinaire, distribution, conditionnement

ainsi que d'une salle de cours, TD et TP (démonstration).

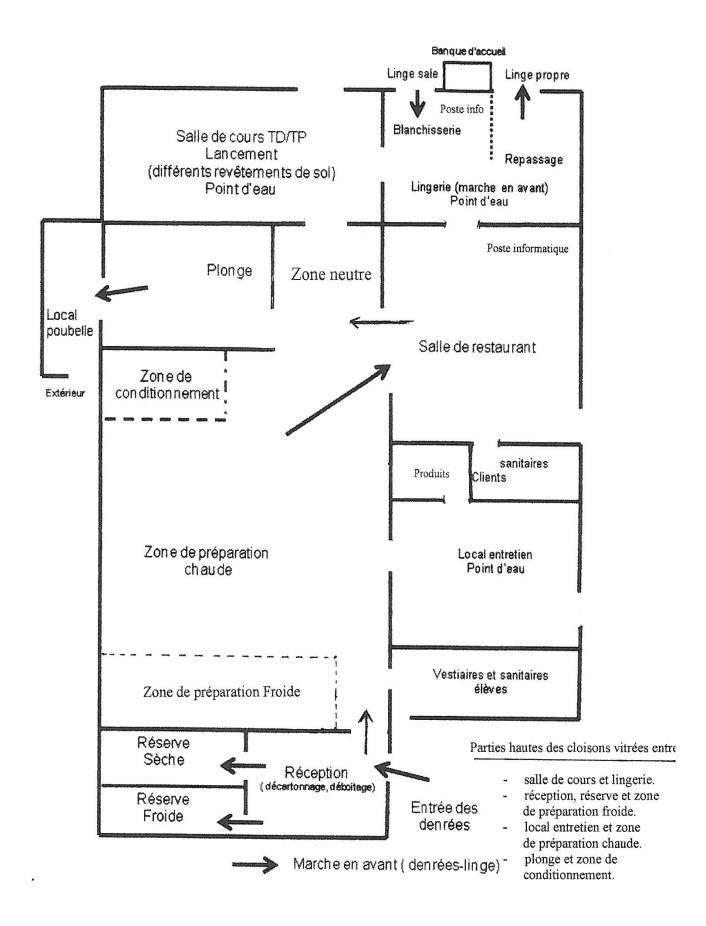
Chaque secteur d'activités peut être composé de plusieurs zones (cf représentation schématique du plateau technique du champ HAS)

Représentation schématique du plateau technique : Hygiène Alimentation Services

Les surfaces sont données à titre indicatif : compter 150 à 200 m2



Exemple d'organisation fonctionnelle en HAS



Salle de lancement de cours : TP/TD

Zone B : surface estimée : 35 m2

Il s'agit d'une salle de cours type « salle de sciences » avec 1 paillasse carrelée (ou vitrée) avec un point d'eau et un bac, pour animer des démonstrations

Seule le bureau du professeur est organisée sous forme de paillasse, le reste du mobilier élève est constitué de bureaux classiques. (voir équipement page 34).

Présentation détaillée du plateau technique du champ Hygiène Alimentation Services

Entretien du cadre de vie

En fonction des surfaces et des locaux disponibles dans la SEGPA, différents revêtements de sols ou de murs devront permettre la mise en œuvre d'une ou plusieurs techniques de nettoyage et / ou de rénovation de sols.

Aménagement général:

Sols et murs : prévoir des revêtements muraux et de sols dans les matériaux suivants :

SOLS	MURS
Pierre marbrière	Vitres
Thermoplastique	Peinture huile (laque)
Grès cérame	Revêtement textile
	Faience

Rangement (A8)

- Des rayonnages sur toute la surface d'un mur pour : (ex : disques de monobrosse, lavettes, mouilleurs, tampons abrasifs...)
- Des rayonnages et armoires pour les produits
- Des râteliers pour suspendre : balai trapèze, raclette à sol, balai brosse, flexible d'aspirateur, supports de mouilleurs... .

6 Prévoir une évacuation de l'eau en dessous de ces rateliers

- Un secteur pour les gros appareils : monobrosse, aspirateur, ...

Aménagement : eau gaz électricité

- -1 poste d'eau
- 1 poste de lavage des mains équipé
- 1 vidoir au sol
- 1 centrale d'hygiène

Sol carrelé antidérapant avec évacuation d'eau au sol

Entretien du linge (A7)

Aménagement général :

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

Aménagement : eau gaz électricité

- 1 poste de lavage des mains équipé
- 1 évier de deux bacs monté sur placards

Sol carrelé antidérapant avec évacuation d'eau au sol

Production culinaire, conditionnement, distribution (A1, A2, A3, A4, A5, A6) **Aménagement général**:

Ces zones doivent respecter le principe de la marche en avant : de la réception des marchandises à la distribution (cf. schéma).

- Prévoir des zones de travail distinctes (Réception et stockage A1, préparations froides A2, préparations chaudes A3, distribution et espace repas A4, plonge A5, local des poubelles A6),
- Sol carrelé anti-dérapant avec évacuation d'eau au sol,
- Espace repas : la surface doit permettre de recevoir une petite clientèle (15 à 20 personnes).

Aménagement : eau gaz électricité

- Centrale d'hygiène à installer près de la plonge (zone neutre identifiée sur le plan)
- Evacuation d'eau au sol
- Poste de lavage des mains équipé

EQUIPEMENTS pour les activités liées à l'alimentation

Equipement de type familial et collectif

DESIGNATIONS	Nombre
Réception et stockage des denrées (A1)	
Rayonnage matière plastique (dimension selon surface des locaux)	2
Placard de rangement avec serrure (dimension selon surface des locaux)	2
Armoire réfrigérée froid positif (PM)	1
Lave main équipé	1
Armoire réfrigérée froid négatif (PM)	1
Déboitage – Décartonnage	
Plan de travail inox (dimension et nombre en fonction de la surface à aménager)	1
Bac avec égouttoir	1
Ouvre boîte professionnel manuel	1
Légumerie et préparations froides (A2)	
Evier à deux bacs avec égouttoir	1
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
Armoire réfrigérée froid positif (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
Balance électronique (PM)	1
Stérilisateur ou armoire à couteaux	1
Cuisson et préparations chaudes (A3)	
Fourneau 4 brûleurs sur four à gaz (ou électrique)	1
Plaque vitro céramique (2 zones)	2
Table à induction (2 zones)	2
Hotte avec extraction (fonction du nombre de postes de cuisson)	1
Four à air pulsé 5 ou 6 niveaux équipé de gastronomes (avec porte escamotable)	1
Armoire réfrigérée de jour (PM)	1
Four micro-ondes	1
Gaufrier	1
Grill électrique	1
Marmite à cuisson sous pression	4
Cuiseur vapeur 8 L électrique	1
Crêpière électrique	1
Table de travail inox (fonction de la superficie)	4
Table inox avec bac (dite table du chef)	1
Lave mains équipé	1
Conditionnement	
Table de travail en acier inoxydable*	2
Chariot multi-service en acier inoxydable à 1 ou 2 niveaux (PM)	4
Placard de rangement en acier inoxydable	2
Cellule de refroidissement rapide	1
Thermoscelleuse / Filmeuse	1
Balance électronique	1
Distribution et espace repas (A4)	1
Vitrine réfrigérée mobile (PM) Four à micro-ondes	1
roui a micro-ondes	1

Machine à café (type percolateur PM)	1
Table en inox (support de la machine à café)	1
Mini banque de distribution équipée (en froid et chaud)	1
Placard de rangement (pour la vaisselle)	2

Zone neutre	
Centrale d'hygiène	1

Plonge – Laverie (A5)		
Lave vaisselle de 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	
Table de décrochage	1	
Poubelle à pédale	1	
Local à déchets (A6)		
Containers sur roulettes pour le tri sélectif (PM)	3	

^{*}Sur roulettes à bloquer si possible

A titre indicatif : Matériel de préparation et batterie de cuisine

DESIGNATIONS	Nombre
Batteur familial	4
Bouilloire électrique	1
Presse-agrumes	4
Balance de ménage	4
Verre mesureur	8
Essoreuse	4
Boîte à épices avec bacs amovibles	2
Lots de boîtes aluminium pour cuisson et conditionnement	lot
Mallette « école hôtelière » ■	2
Plaque à débarrasser	10
Planche à découper en polypropylène	8
Couteau d'office	10
Epluche légumes	10
Vide-pomme	10
Couteau éminceur	10
Série de casseroles	lot
Série de casseroles à induction (si plaques à induction)	lot
Séries de poêles à induction (si plaques à induction)	lot
Poêle à crêpe de 26 cm	8
Poêle de 28 cm	10
Bassine à ragoût avec couvercle de 6 L	4
Marmite à traiteur avec couvercle de 10 L	4
Plat à sauter (sauteuse) de 24 cm	4
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	8
Bassine à bord roulée de 26 cm	8
Cul de poule à bord de 20 cm	4
Cul de poule à bord de 26 cm	4
Passoire à poignées	8
Ustensiles en nylon	
Louches diverse	8
Cuillère	8
Spatules diverses	8
Ustensiles en inox	
Ecumoire	8
Fouet de 30 cm	8
Tamis de 16 cm	8

A 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
Coffret assortiment de douilles	2
Grille ronde de 24 cm	8
Découpoir chausson	8
Boîte découpoirs ronds cannelés de 2 cm à 10 cm	4
Corne à ramasser	8
Spatule en caoutchouc	8
Spatule lame inox de 20 cm	4
Spatule lame inox de 30 cm	8
Pinceaux à dorer	8
Rouleaux à pâtisserie	8
Lot moule à pâtisserie à usage unique	1

[■]PS : Mallette école hôtelière : Mallette contenant les outils de base de l'élève (couteaux...).

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

Revêtement anti adhésif	
Couverts assortis + bac à couverts	Lot
Vaisselle	Lot
Verrerie	Lot
Mobilier permettant la distribution en service à table pour 12 à 20 personnes max	-
Porte manteaux (pour 15 à 20 personnes)	1
Ardoise sur pied « Menu »	1

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

Zone A7

DESIGNATIONS	Nombre
ZONE SALE	
<u>Blanchisserie :</u>	
Table de tri de linge en acier inoxydable (sur roulettes blocables)	1
Balance – linge (6 Kg max)	1
Chariot pour ramassage du linge sale (3 sacs)	1
Lave linge familial 5kg	1
Lave linge semi professionnelle 12kg	1
Bac de trempage (1 à 2 cuves inox)	1
ZONE PROPRE	
<u>Blanchisserie :</u>	
Sèche linge grande capacité	1
Calandre (sécheuse- repasseuse) PM Partie travaillante non accessible en marche	1
<u>Lingerie</u> :	
Rayonnage inox modulaire plein plateau (3 x 1 m)	1
Placard étagères avec serrure (nombre et dimension en fonction de la surface)	2
Chariot livraison roulant	1
Table inox	1

Petit matériel de lingerie-blanchisserie

DESIGNATIONS	Nombre
Blanchisserie :	
Sac maille	Lot
Fer à repasser avec générateur de vapeur	4
Fer vapeur ordinaire	4
Table à repasser ordinaire	4
<u>Lingerie</u> :	
Chariot linge propre	1
Table de pliage de linge	1
Chevalet de 1 m	4
Chevalet de 1,5 m	1
Lot de cintres (1 x 20)	Lot
Machine à coudre familiale – aiguille non accessible, cache de protection	4
Table pour poser les machines à coudre	4
Tabouret réglable avec dosseret	4
Corbeille plastique	6
Ciseau de couture (16 cm)	8
LOT DE LINGE DE BASE	
Taie d'oreiller blanc et couleur coton	Lot
Parure de drap coton blanc et couleur	6
Nappe 4 couverts et serviettes assorties	4
Nappe 6 couverts et serviettes assorties	4
Torchon coton	Lot
Serviette de toilette	Lot
Drap de bain	Lot
Gant de toilette	Lot
Lainage	Lot

EQUIPEMENTS pour les activités liées à l'entretien du cadre de vie

Zone A8

DESIGNATIONS	Nombre		
Râteliers (système de rangement pour balais et raclettes) (nombre et dimension selon surfaces)	2		
Rayonnage (nombre et dimension selon surfaces)			
Placards avec serrure (nombre et dimension selon surfaces)			
Chariot de ménage équipé (seau, presse, Faubert)	1		
Chariot de ménage équipé : presse à plat	1		
Balai trapèze 50 cm	4		
Balai trapèze 100 cm	1		
Balai Faubert	4		
Franges Faubert	Lot		
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		
Frottoir articulé	2		
Abrasif adapté au frottoir rouge, blanc, vert	1		
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 plastique 8 L rond	4		
Seau rectangulaire de lavage de vitre + grille adaptée	4		
Petits seaux rectangulaires de différentes couleurs 6L	8		
Serpillière	lot		
Lavette coton de 3 couleurs différentes	lot		
Gazes jetables pré imprégnées à usage unique	lot		
Pelle et balayette	4		
Aspirateur mixte eau et poussière industriel basculant 30 L	1		
Séchoir à linge sur pied (modèle familial)	1		
Monobrosse 200 ou 400 tours + réservoir	1		
Monobrosse 400 tour + réservoir	1		
Autolaveuse moyenne 750 W (30l propre, 40 L sale)			
Disque de monobrosse de chaque couleur (Vert, rouge, noir, beige, blanc, bleu, laine d'acier)	lot		
Brosse nylon : souple + dure	2		
Plateau entraîneur	2		
Vaporisateur main	16		
Escabeau à deux marches	1		
Prolongateur enrouleur de 10 m	2		
Lot de papier essuie-mains	lot		
Dérouleur mobile universel (40 cm)	1		
Tampon abrasif	lot		
Poignée tampon abrasif	2		

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

exclusivement A8

A titre indicatif

- Détergent neutre
- Produit spécifique pour vitre (uniquement pour le verre dépoli ou à relief, pour les vitres planes le détergent neutre est suffisant)
- Détergent désinfectant
- Détergent désinfectant alimentaire (norme NFT 72151-180 ...)
- Décapant basique (décapage au mouillé)
- Décapant à sec
- Détergent acide (détartrage des surfaces et des sanitaires)
- Spray
- Emulsion pour PVC ou émulsion métallisée
- Shampooing moquette
- Shampooing en poudre
- Produits de nettoyage spécifiques pour métaux, graffitis
- Agglutinant (Dépoussiérant pour bois et stratifié)
- Anti mousse
- Lessive
- Adoucissant
- Désinfectant pour linge
- Savon liquide

NB : 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

Prévoir la ventilation du local

Equipements de la salle de cours TP/TD ZONE B

- 4 postes informatiques élèves
- 1 poste informatique professeur
- Mobilier scolaire pour accueillir jusqu'à 10 élèves
- 1 paillasse carrelée (ou vitrée) avec un point d'eau et un bac, pour animer des démonstrations
- 1 tableau blanc
- 2 armoires
- Equipement audio-visuel : TV / lecteur VIdeo/ appareil photo numérique

Pour la réalisation de démonstrations et / ou TP de microbiologie adaptés aux élèves de SEGPA Matériels :

- 2 microscopes binoculaires (grossissement X 1000)
- 1 bec Bunsen électrique
- 1 étuve bactériologique (Petit modèle de paillasse)

Verrerie:

10 béchers

10 verres de montre

100 tubes à essais

10 portoirs de tubes à essais

10 goupillons

10 pinces à tubes à essais

Lames et lamelles de verres

Matériels consommables :

Boites de Pétri

Gélose nutritive ordinaire

Lames gélosées de surface ou boites de contact

Produits pour coloration de Gram (violet de gentiane, alcool 90°, Lugol, Fushine de Ziehl)

Papier filtre

Ecouvillons stériles

Pipettes Pasteur boutonnées

Liste indicative des EQUIPEMENTS DE TRAVAIL dont l'utilisation est possible par les élèves de SEGPA

Quelle que soit la possibilité d'utiliser les machines et équipements, le respect de deux conditions est impératif :

- l'évaluation des risques a été effectuée et les mesures de prévention mises en œuvre
- l'équipement de travail est conforme réglementairement et un certificat de moins de deux ans en atteste.

Le principe de la non accessibilité de la partie travaillante de l'objet est appliqué dans la liste ci-dessous. Cette non accessibilité doit résulter d'une intégration de la prévention à la conception de l'équipement et doit rendre la partie tranchante inaccessible, même par inadvertance. Ceci suppose la présence d'un obstacle physique dont la présence est garantie par un asservissement au fonctionnement de l'appareil.

L'absence d'un équipement dans cette liste n'implique pas l'autorisation de son utilisation.

Equipements de travail	Utilisation possible par les élèves de SEGPA dans le cadre des activités pédagogiques	Commentaires
Activités liées à l'alimentation		
Robot	OUI Si pas d'outil tranchant	
Robot coupe	OUI	L'appareil doit respecter le principe de non accessibilité de la partie tranchante de l'outil. Effectuer une analyse des risques.
Robot mélangeur (Batteur mélangeur)	OUI Si pas d'alimentation en marche	L'appareil doit respecter le principe de non accessibilité de la partie tranchante de l'outil. Effectuer une analyse des risques.
Mixeur	OUI Si outil tournant non accessible NON Si outil tournant accessible	L'appareil doit respecter le principe de non accessibilité de la partie tournante de l'outil. Effectuer une analyse des risques.
Fourneau 2 ou 4 brûleurs	OUI	
Plaque vitro céramique	OUI	
Table à induction	OUI	
Four à air pulsé	OUI	
Four micro- ondes	OUI	
Cellule de refroidissement	OUI	
Gaufrier	OUI	
Crêpière électrique	OUI	
Cuiseur vapeur	OUI	La capacité de l'appareil ne doit pas dépasser 25 L.
Chalumeau	NON	Chalumeau pour crème brûlée avec alimentation de type « Camping gaz »
Thermoscelleuse / Filmeuse	OUI	
Lave vaisselle de collectivité	OUI	
Batteur familial	OUI	
Bouilloire électrique	OUI	
Centrifugeuse	OUI	L'appareil doit respecter le principe de non accessibilité de la partie tournante
Presse-agrumes	OUI	
Machine à trancher	OUI	L'appareil doit respecter le principe de non accessibilité de la partie tranchante.
Couteau à pain électrique	NON	

Equipements de travail	Utilisation possible par les élèves de SEGPA dans le cadre des activités pédagogiques	Commentaires		
Activités liées à l'entretien du linge et des vêtements				
Lave linge	OUI			
Sèche linge	OUI			
Séchoir rotatif	OUI			
Calandre (sécheuse- repasseuse)	OUI Sauf si risque d'écrasement	Effectuer une analyse des risques.		
Générateur de vapeur avec fer à repasser	OUI			
Fer à vapeur de type familial	OUI			
Machine à coudre familiale	OUI	Un capot de protection doit empêcher l'accès à l'aiguille		
Tunnel d'emballage (machine à souder)	OUI			
Activités liées à l'entretien du cadre de vie				
Aspirateur à poussière	OUI			
Aspirateur mixte eau et poussière	OUI			
Autolaveuse	OUI			
Monobrosse	OUI	Effectuer une analyse des risques		
Autoclave	OUI	La capacité de l'appareil ne doit pas dépasser 25 L.		
Produits utilisés				

Un dossier comprenant l'ensemble des **fiches de données de sécurité** (FDS) doit pouvoir être accessible et présenté à l'inspection.

Les produits utilisés ne doivent pas présenter de risques cancérigènes, mutagènes ou reprotoxiques (CMR).

Consulter les phrases de risques listées dans les FDS.