

Champ professionnel Hygiène Alimentation Services Eléments de pédagogie

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'Education Nationale

SOMMAIRE

Pédagogie

Aide à la réalisation d'un projet	4
Démarche de projet	4
Exemple de projet – Pôle alimentation « <i>Les restaurants du cœur</i> »	5-7
Exemple de projet – Pôle entretien du cadre de vie et des locaux « <i>Devenir des éco citoyens</i> »	8
Exemple de projet – Pôle entretien du linge et des vêtements « <i>Inter génération : couture en maison de retraite</i> »	9
Proposition de fiche de déroulement de séquence (document vierge)	10
Exemple de fiche de déroulement de séquence (projet « <i>Devenir Eco citoyen</i> »)	11-12
Socle commun	
Document d'accompagnement	13
Compétences en lien avec l'HAS	14-15
Fiche technique - Modèle	
Fiche technique - Exemple	16
	17

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'appropriier 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 évaluables 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 :

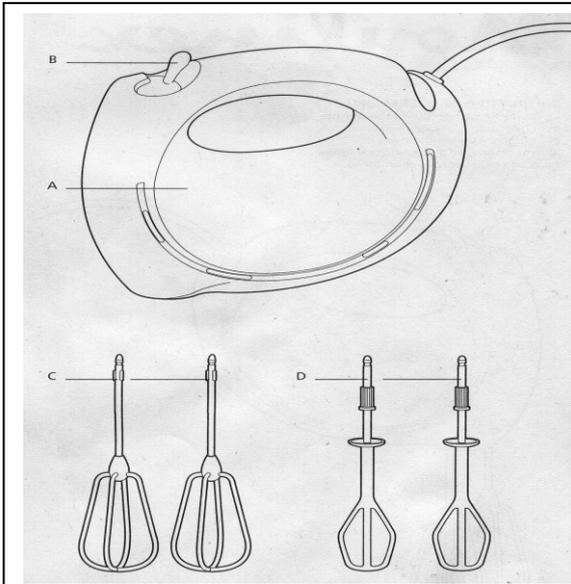
BATTEUR MENAGER

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