

Groupe de travail SEGPA

Année 2008

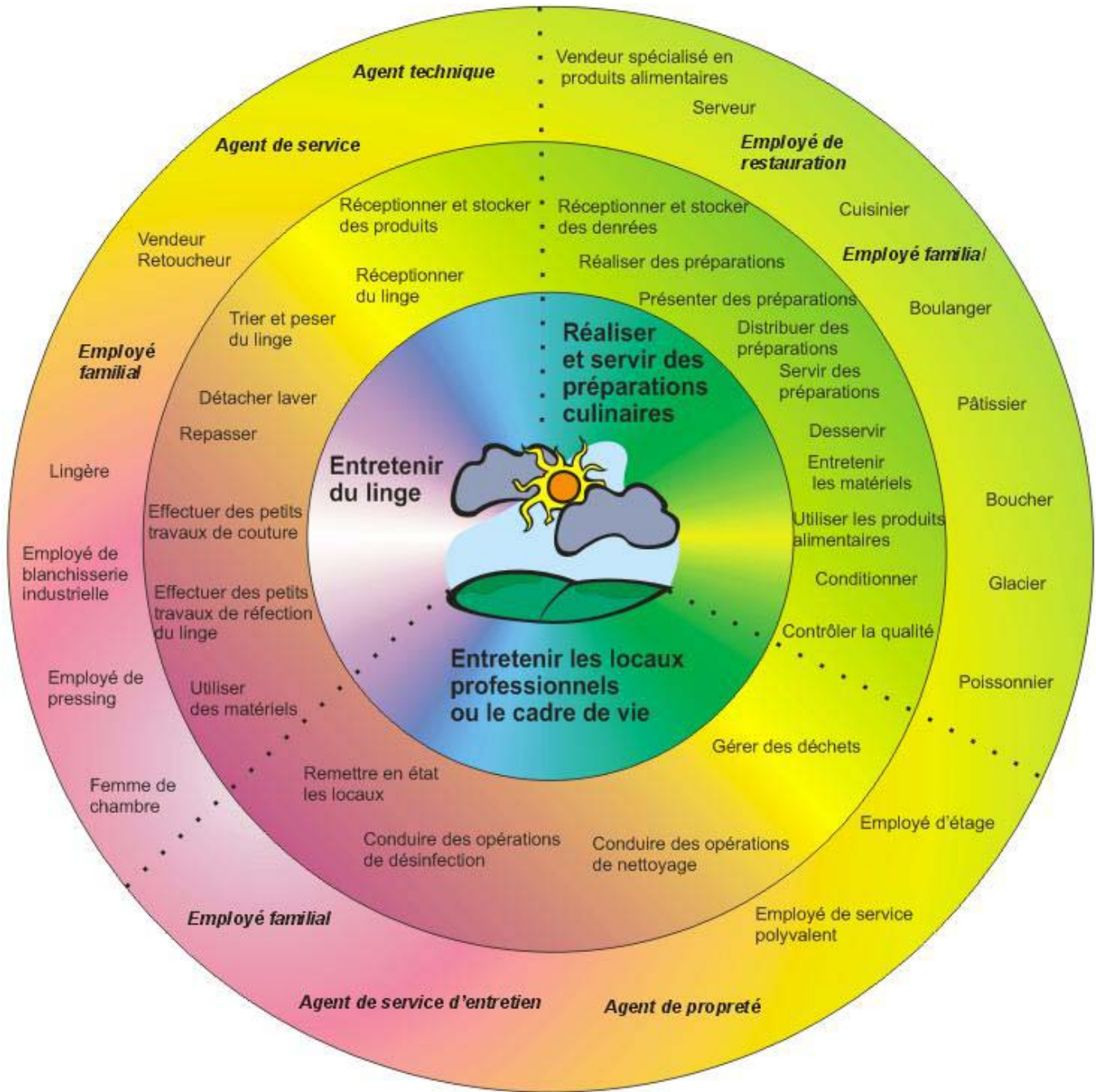
Projet de document d'accompagnement

Champ professionnel :

HYGIENE ALIMENTATION SERVICES

Champ professionnel : Hygiène Alimentation Services

En fonction des contraintes locales (locaux offres de formation)



Présentation du champ professionnel :

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

Il se décline en trois pôles :

- **préparations et/ou distribution et/ou vente de produits culinaires**
- **entretien des locaux et des équipements**
- **entretien du linge et des équipements, travaux simples de couture**

La mise en œuvre de projets techniques est la démarche à privilégier pour développer ces compétences. Ceux-ci permettent de mettre en œuvre des activités débouchant sur des réalisations concrètes, valorisantes, point d'appui d'une pédagogie de réussite.

Il convient également d'envisager l'articulation entre les connaissances et capacités acquises dans l'établissement scolaire et les langages techniques et les pratiques du monde professionnel, tant au cours des réalisations effectuées dans les ateliers de la SEGPA qu'au cours des stages d'initiation et d'application organisés pendant la formation.

L'enseignement est assuré par le PLP biotechnologies

Poursuites possibles de scolarité en CAP (liste non exhaustive) :

- **CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF**
- **CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**
- **CAP MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX**
- **CAP GESTION DES DÉCHETS ET DE LA PROPRETÉ URBAINE**

- **CAPA SERVICES EN MILIEU RURAL**

- **CAP CUISINE**
- **CAP RESTAURANT**
- **CAP DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION**
- **CAP SERVICES HOTELIERS**
- **CAP SERVICE EN BRASSERIE CAFÉ**

- **CAP MÉTIERS DU PRESSING**
- **CAP COUTURE FLOU**
- **CAP PRÉT-A-PORTER**
- **CAP TAPISSIER D'AMEUBLEMENT DÉCORATION**
- **CAP TAPISSIER D'AMEUBLEMENT SIÈGE**

- **CAP EMPLOYE DE VENTE SPÉCIALISÉ**

- **CAP ENTRETIEN DES ARTICLES TEXTILES EN ENTREPRISE INDUSTRIELLE**

Activités

Dans le respect :

- Des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur dans les milieux professionnels concernés
- Des règles de sécurité

Domaines	Activités de référence
PRODUCTION CULINAIRE ET SERVICES (Milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none">- Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits)- Réaliser des opérations de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer...)- Utiliser des produits de la 4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} gamme- Réaliser des techniques de conservation ou de stockage- Distribuer les préparations froides- Mettre le couvert- Servir les préparations et des collations- Desservir, laver et ranger le matériel- Contrôler la qualité des productions ou de service
ENTRETIEN DU LINGE (Milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none">- Réceptionner, trier, peser le linge sale- Préparer et contrôler les matériels, le linge- Détacher à l'aide de produits autres que des solvants- Nettoyer au mouillé (mécaniquement ou manuellement)- Sécher- Repasser, plier- Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection
ENTRETIEN DES LOCAUX (Milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none">- Sélectionner les produits et les matériels disponibles et nécessaires à la réalisation de la tâche demandée- Conduire des opérations de nettoyage manuel- Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé- Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements- Conduire une désinfection des surfaces- Assurer la maintenance courante du matériel utilisé- Remettre en état de service le matériel et les locaux- Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel)

Relation activités / connaissances / socle commun

1- Rechercher et analyser l'information

Exemples d'activités pédagogiques et connaissances associées	Compétences du socle commun (pilier)
<p>Découvrir les secteurs professionnels liés au champ Hygiène alimentation services</p> <p>Rechercher les informations utiles à la réalisation du travail</p> <p>Identifier les métiers, emplois, entreprise du champ professionnel</p> <p>Décoder par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une étiquette - un pictogramme - un dosage - un code d'entretien - un mode opératoire simple - une recette - une fiche de sécurité - un plan - un schéma - <p>Identifier les caractéristiques d'un produit alimentaire sur les étiquettes, les fiches techniques ou les emballages</p> <p>Choisir en utilisant l'outil informatique :</p> <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une recette - un point de couture - un protocole d'entretien - ... 	<p><u>Pilier 1</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les principales règles d'orthographe - Etre capable d'utiliser un dictionnaire pour vérifier l'orthographe ou le sens des mots - Manifester sa compréhension de textes qu'ils soient documentaires ou techniques - Comprendre un énoncé, une consigne <p><u>Pilier 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le désir de communiquer avec les étrangers dans leur langue - L'ouverture d'esprit et la compréhension d'autres façons de penser et d'agir <p><u>Pilier 3</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Se repérer dans l'espace/ utiliser un schéma, un plan - Maîtriser les principales unités de mesure et savoir les associer aux grandeurs correspondantes - Pratiquer une démarche scientifique : Observer, questionner, formuler une hypothèse et la valider, argumenter, modéliser de façon élémentaire - Enrichir son vocabulaire avec justesse et précision pour désigner des objets réels <p><u>Pilier 4</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - S'informer, se documenter - Etre capable de raisonner avec logique et rigueur et donc savoir : <ul style="list-style-type: none"> • Rechercher l'information utile, l'analyser, la trier, la hiérarchiser, l'organiser • identifier un problème et mettre au point une démarche de résolution • Créer, produire, traiter, exploiter des données • Maîtriser la base des techniques de l'information et la communication <p><u>Pilier 7</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître l'environnement économique : L'entreprise, les métiers de secteurs et de niveaux de qualification variés ainsi que les parcours de formation correspondant et les possibilités de s'y intégrer - Savoir respecter les consignes - Rechercher l'information utile, l'analyser - Mettre en relation les acquis des différentes disciplines et les mobiliser dans des situations variées - Identifier expliquer et rectifier une erreur - Savoir choisir un parcours de formation - Curiosité et créativité - Motivation et détermination dans la réalisation d'objectifs

2- Organiser

Exemples d'activités pédagogiques et connaissances associées	Compétences du socle commun (Pilier)
<p>Choisir le matériel et les produits adaptés aux tâches à réaliser</p> <p>Respecter la tenue professionnelle adaptée au poste</p> <p>Se repérer dans une procédure, un mode opératoire</p> <p>Respecter une procédure, un mode opératoire</p> <p>Organiser le poste de travail en respectant les consignes et les règles de sécurité</p> <p>Situer les opérations dans les différentes zones de travail à l'aide d'un plan d'une cuisine, d'une légumerie...</p> <p>Identifier et utiliser les équipements individuels de protection</p>	<p><u>Pilier 1</u> Comprendre un énoncé, une consigne</p> <p><u>Pilier 3</u> Utiliser les techniques et les technologies pour surmonter des obstacles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour ce qui concerne les nombres et le calcul : <ul style="list-style-type: none"> - Les nombres décimaux, les fractions - Les quatre opérations et leur sens - Les techniques élémentaires du calcul mental • Pour ce qui concerne l'organisation et la gestion de données et les fonctions : <ul style="list-style-type: none"> - La proportionnalité : le produit en croix, la règle de 3 - Les représentations usuelles : les tableaux • En géométrie : <ul style="list-style-type: none"> - Les propriétés géométriques élémentaires des figures planes et des solides suivants : carré, rectangle, losange, parallélogramme, triangle, cercle, cube, parallélépipédique rectangle, cylindre, sphère - Les notions de parallèle, perpendiculaire • Pour ce qui concerne les grandeurs et les mesures : <ul style="list-style-type: none"> - Les principales grandeurs (unités de mesure, formules, calculs et conversions) : longueur, aire, contenance, volume, masse - Les mesures à l'aide d'instruments, en prenant en compte l'incertitude liée au mesurage <p><u>Pilier 5</u> Se situer dans l'espace, dans un lieu ou un ensemble géographique, en utilisant des cartes à différentes échelles</p> <p><u>Pilier 6</u> Respecter les règles de sécurité</p> <p>Accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe</p> <p><u>Pilier 7</u> Déterminer les tâches à accomplir, établir des priorités Définir une démarche adaptée au projet Trouver et contacter des partenaires, consulter des personnes-ressources Prendre des décisions Prendre l'avis des autres, échanger, informer, organiser une réunion, représenter le groupe Déterminer les tâches à accomplir, établir des priorités</p>

3- Réaliser

Exemples d'activités pédagogiques et connaissances associées	Compétences du socle commun (pilier)
<p>Réceptionner et stocker des denrées et des produits</p> <p>Réaliser des préparations culinaires simples chaudes ou froides</p> <p>Présenter des préparations</p> <p>Distribuer des préparations</p> <p>Servir des repas, des collations</p> <p>Entretien des matériels</p> <p>Utiliser les produits alimentaires</p> <p>Conditionner les plats</p> <p>Conduire des opérations de nettoyage</p> <p>Conduire des opérations de désinfection</p> <p>Gérer les déchets</p> <p>Remettre en état les locaux</p> <p>Utiliser des matériels spécifiques</p> <p>Entretien des matériels</p> <p>Effectuer des petits travaux de couture</p> <p>Réceptionner, trier et peser du linge</p> <p>Laver, sécher du linge</p> <p>Détacher du linge</p> <p>Repasser, plier, emballer du linge</p> <p>Respecter les procédures en vigueur en matière d'hygiène</p> <p>Identifier et respecter les circuits</p>	<p>Pilier1</p> <p>S'exprimer à l'oral</p> <p>Il s'agit de savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'adresser à un public, dans une situation de service de repas par exemple - Prendre part à un dialogue : prendre en compte les propos d'autrui, faire valoir son propre point de vue <p>Rendre compte d'un travail individuel ou collectif (exposés, expériences...)</p> <p>Pilier3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la vraisemblance d'un résultat - Se repérer dans l'espace : utiliser une carte, un plan, un schéma - Faire preuve de rigueur et de précision (Exemple : lors de pesées) - Savoir que l'énergie, perceptible dans le mouvement, peut revêtir des formes différentes et se transformer de l'une et à l'autre - Connaître l'énergie électrique et son importance, connaître les ressources en énergie fossile et les énergies renouvelables (Connaissances associées, en lien avec la VSP ou SVT) - Développer des habiletés manuelles, être familiarisé avec certains gestes techniques <p>Attitudes fortement mobilisées : l'observation des règles élémentaires de sécurité et le sens de l'observation</p> <p>Pilier 4</p> <p>Le développement du goût pour la recherche et les échanges d'informations à des fins éducatives doit s'accompagner d'une attitude réfléchie et critique</p> <p>Exemple : Le choix d'une recette par rapport à une autre en utilisant l'outil informatique</p> <p>Pilier 5</p> <p>Lecture de tableaux à double entrée, de pictogrammes... situer dans le temps les événements, les œuvres littéraires ou artistiques, les découvertes scientifiques ou techniques étudiés et de les mettre en relation avec des faits historiques ou culturels utiles à leur compréhension (exemples en HAS : le lien entre la découverte des micro-organismes et les règles d'hygiène...)</p> <p>Pilier 7</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'appuyer sur des méthodes de travail - Organiser son temps et planifier le travail - Savoir respecter les consignes - Identifier expliquer et rectifier une erreur - Savoir s'auto évaluer - Prendre des décisions, s'engager et prendre des risques en conséquence - Déterminer les tâches à accomplir, organiser - Curiosité et créativité - Motivation et détermination dans la réalisation d'objectifs

4- Communiquer et rendre compte

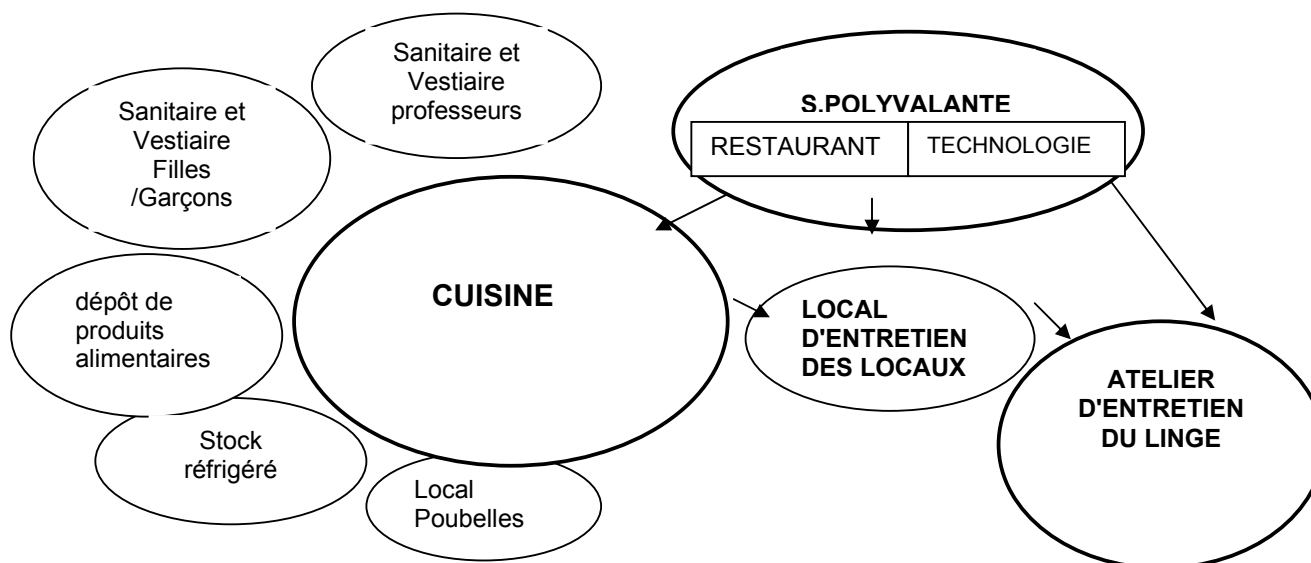
Exemples d'activités pédagogiques et connaissances associées	Compétences du socle commun (pilier)
<p>Assurer les relations avec le client ou l'utilisateur (Accueillir, prendre congé, informer, prendre une commande ou une réservation, décrire le menu proposé, réceptionner du linge...)</p> <p>Participer à l'image de marque d'une entreprise ou d'une collectivité</p> <p>Produire et transmettre un message écrit oral et télématique</p> <p>Rendre compte d'une activité : exemple recherche de formation</p> <p>Se situer dans une entreprise</p> <p>Repérer sa fonction sur un organigramme</p> <p>Travailler en équipe</p> <p>Adopter une attitude citoyenne</p> <p>Prendre des initiatives</p> <p>Réagir face à un événement imprévu</p>	<p>Pilier 1 Ouverture à la communication, au dialogue Connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un vocabulaire juste et précis pour désigner des objets réels • le sens propre et le sens figuré d'une expression • le niveau de langue auquel un mot donné appartient • des mots de signification voisine ou contraire <p>S'adresser à un public, dans une situation de service par exemple Prendre part à un dialogue : prendre en compte les propos d'autrui, faire valoir son propre point de vue Rendre compte d'un travail individuel ou collectif (exposés, expériences)</p> <p>Développer le goût pour l'enrichissement du vocabulaire</p> <p>Pilier 2 Le désir de communiquer avec les étrangers dans leur langue</p> <p>Pilier 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se repérer dans l'espace : utiliser une carte, un plan, un schéma - Etre capable de se rendre à un lieu de stage (stage en entreprise, stage en réseau) en utilisant un plan de ville... <p>Pilier 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - B2I <p>Pilier 6</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les règles de la vie collective - Savoir ce qui est interdit et ce qui est permis - Connaître la distinction entre sphères professionnelle, publique et privée - Etre éduqué la santé (ergonomie) et à la sécurité - Connaître les gestes de premiers secours - Communiquer, travailler en équipe, savoir écouter, faire valoir son point de vue, accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe. - Respecter les règles de sécurité - Le respect de soi et des autres - Conscience de la contribution nécessaire de chacun à la collectivité. - Sens de la responsabilité par rapport aux autres - Nécessité de solidarité, prise en compte des besoins des personnes en difficultés. - Conscience de ses droits et devoirs <p>Pilier 7</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les processus d'apprentissage, ses propres points forts et ses faiblesses - Connaître l'environnement économique : <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'entreprise ▪ Les métiers de secteurs et de niveaux de qualification variés ainsi que les parcours de formation correspondant et les possibilités de s'y intégrer - Mettre en relation les acquis des différentes disciplines et les mobiliser dans des situations variées - Exploiter ses facultés intellectuelles et physiques. - Prendre conscience de la nécessité de s'impliquer, rechercher des occasions d'apprendre - Acquérir une ouverture d'esprit aux différents secteurs professionnels et prendre conscience de leur égale dignité - Trouver et contacter des partenaires, consulter des personnes-ressources. Prendre l'avis des autres, échanger, informer, organiser une réunion, représenter le groupe

Organisation fonctionnelle du plateau technique du champ professionnel HAS

Les locaux seront implantés de manière à respecter le principe de la marche en avant (c'est à dire du non croisement des circuits propres et des circuits sales)

Cette organisation fonctionnelle détermine la base minimum nécessaire à la mise en œuvre des enseignements. Elle constitue un guide à destination des équipes pédagogiques et collectivités locales

NATURE DES LOCAUX



Les locaux du champ **Hygiène Alimentation Services** comprennent :

- Une salle polyvalente comportant deux zones :
 - Une salle de technologie permettant le lancement de cours et des activités aptes à développer des compétences de communication.
 - Une salle permettant le service de préparations culinaires, maintenue en parfait état de propreté
- Un laboratoire de préparation culinaire avec :
 - Une cuisine de petite collectivité et une partie familiale citée dans les activités de référence
 - Un vestiaire avec sanitaire pour les filles et un pour les garçons
 - Un vestiaire avec sanitaire pour le professeur
 - Une zone de stockage comportant :
 - un stockage de denrées alimentaires
 - un stockage réfrigéré
 - Un local poubelles
- Un local de stockage des matériels et produits d'entretien des locaux
- Un atelier d'entretien du linge

LA SALLE POLYVALENTE

Surface : 40m²

Utilisée soit comme salle de lancement de cours soit comme salle de restaurant, elle comportera un tableau blanc pour utilisation pédagogique. Eclairée en lumière naturelle, elle pourra être facilement occultée lors de projection audiovisuelle

Elle doit être Implantée de plain-pied et en contact direct avec la cuisine. Des tables modulables de 4 à 6 places permettront d'adapter l'espace en fonction des projets techniques mis en œuvres

LA ZONE DE PREPARATION CULINAIRE

Surface : 80 m²

Il est préférable que les locaux de préparation des repas soient implantés de plain-pied, en rez-de-chaussée

LA CUISINE DE PETITE COLLECTIVITE

Elle sera agencée en plusieurs zones qui devront être organisées en respectant le principe de la marche en avant : légumerie, préparation, cuisson, lavage des ustensiles et de la vaisselle...

L'aménagement doit permettre une surveillance constante des élèves

L'implantation doit être validée par la DSV

LA ZONE DE STOCKAGE comprend deux zones distinctes (pour les produits de longue conservation et les produits frais), **en relation directe avec la cuisine.**

LE LOCAL POUBELLES

Surface : 3 m²

Fermé, ventilé, au besoin réfrigéré, il sera localisé de telle sorte que les déchets puissent être évacués sans croiser un « circuit propre ». Il comportera un point d'eau chaude et d'eau froide, un poste de lavage et de désinfection

LE VESTIAIRE ET SANITAIRES DES ELEVES / PROFESSEUR

Surface : 12 m² chacun

Il doit être situé à proximité immédiate de la cuisine pédagogique. Les parois sont munies de carrelage.

- **Filles** : il comprendra un lave mains à commande non manuelle, une cabine de douche et un espace de déshabillage avec 8 armoires vestiaires

- **Garçons** : il comprendra un lave mains à commande non manuelle, une cabine de douche et un espace de déshabillage avec 8 armoires vestiaires

Le vestiaire et sanitaire du professeur doit être situé à proximité immédiate de la cuisine pédagogique et attenants aux vestiaires élèves. Les parois sont munies de carrelage. Ils comportent un lave- mains à commande non manuelle et un dispositif de séchage et une cabine de douche

LE LOCAL D'ENTRETIEN DES LOCAUX

Surface : 16 m²

Accessible aux élèves, il doit permettre :

- Le rangement du matériel et des machines de nettoyage (chariots, seaux, balais)
- Le stockage des produits d'entretien des locaux et du linge. Equipé d'un système de ventilation permanente, il comportera un rayonnage et une armoire ventilée pour le stockage des produits dangereux
- La préparation, le rangement des produits et des matériels utilisés pour l'entretien du linge et des locaux. Ce local comportera une prise d'eau chaude - d'eau froide et un vidoir au sol pour l'évacuation des eaux sales en fin d'activité

Son implantation doit permettre la remise en état de la cuisine mais doit permettre l'entretien d'autres secteurs

L'ATELIER D'ENTRETIEN DU LINGE

Surface : 40 m²

Il sera réservé au tri, au lavage, au séchage, au repassage et à la réfection du linge utilisé par les élèves dans leurs différentes activités, dans le respect de la marche en avant **ce qui nécessite 2 portes**

Il sera équipé d'un poste d'eau alimenté en eau chaude et froide par robinet mitigeur et d'un distributeur de papier

Cet équipement, pensé en terme pédagogique, doit être adapté aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur