

# Projet passerelle



M.BETHENCOURT/J.LANNON/ P. PLISSON/C.VALIERS

# Les Objectifs

- Mettre en avant la passerelle entre la Segpa et le LP.
- Travailler les exigences de l'hôtellerie et de la pâtisserie.
- Construire le projet d'orientation.
- Travailler sur les représentations des adolescents.
- Travailler sur l'estime de soi.
- Savoir communiquer avec différents publics.

# Pourquoi ce projet?

- Mettre en avant les formations de l'hôtellerie et de la pâtisserie.
- Mettre en commun des pratiques différentes.
- Travailler sur la communication verbale et non verbale.
- Mettre en avant ses progrès aux yeux de ses anciens enseignants.
- Apprendre à communiquer avec des adolescents en difficultés.

# transversalité

- Savoir se comporter dans un endroit inconnu.
- Appréhender les codes induits par la formation.
- Appréhender les apprentissages en cuisine et en restaurant.

# Quelques photos





# Le buffet pour le CDJ

- Les élèves de 3<sup>ème</sup> SEGPA du collège Senghor à Corbeil et les élèves de 1<sup>ère</sup> année de CAP cuisine et restaurant du lycée des métiers d'Etiolles ont préparé un buffet pour 200 personnes ainsi que la mise en place et le service du buffet.
- Ce buffet était composé de verrines, de cakes, des roulés, des feuilletés , des mignardises, des pâtisseries....









