



**ACADÉMIE
DE VERSAILLES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**HYGIÈNE ALIMENTATION
SERVICES**

DÉCOUVERTE PROFESSIONNELLE EN SEGPA



VADÉMÉCUM CHAMP PROFESSIONNEL HYGIÈNE ALIMENTATION SERVICES



- DÉMARCHES PÉDAGOGIQUES
- AMÉNAGEMENT DES ESPACES D'APPRENTISSAGE
- ÉQUIPEMENT DES PLATEAUX TECHNIQUES
- RÈGLES DE SÉCURITÉ



PRÉAMBULE

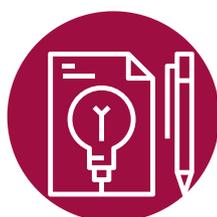
Dans le contexte d'évolution de la voie professionnelle, les transitions numériques et écologiques traversent de nombreux métiers et nécessitent de repenser les apprentissages au regard de ces transformations. La personnalisation du parcours de l'élève, la volonté d'inclusion et le développement de compétences transversales demandent des changements importants dans l'organisation des enseignements et dans les démarches pédagogiques mises en œuvre. Le numérique doit être pensé comme un moyen permettant d'enrichir les scénarios pédagogiques des activités menées par les élèves mais aussi comme un élément systémique qui irrigue toute la société et nécessite l'acquisition de compétences spécifiques.

Les priorités nationales sur l'égalité fille-garçon et la volonté d'agir contre les représentations genrées de certains métiers, invitent à porter une attention particulière aux conditions d'accueil des élèves, à l'environnement de travail et aux activités proposées.

Au regard de ces éléments, une réflexion globale sur les démarches pédagogiques et sur l'aménagement des espaces d'apprentissage est indispensable et doit être pensée dans le respect des règles de sécurité. Elle doit déboucher sur des propositions attendues par l'ensemble des acteurs, dans un contexte ambitieux de réhabilitation ou de construction de collèges, sur le territoire académique, dans les prochaines années.



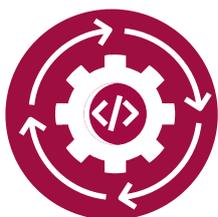
Penser ou repenser les espaces pédagogiques professionnels



Réaliser des projets pluridisciplinaires ambitieux et accessibles aux élèves



Préparer l'élève à la poursuite ultérieure d'une formation professionnelle diplômante



Adapter le matériel pédagogique en fonction de l'évolution des programmes, des réformes de l'enseignement professionnel et des projets



Intégrer le numérique aux pratiques pédagogiques et préparer les élèves aux enjeux de la transition numérique



Respecter les règlements, les programmes et les recommandations officielles définis par l'institution

Ce vademecum a pour objectif de fournir aux enseignants, aux établissements scolaires et à tous les intervenants impliqués, une meilleure compréhension du contexte dans lequel s'inscrit le champ professionnel HAS au sein des SEGPA de certains collèges de l'académie. Il ne vise pas à être prescriptif, exhaustif ou normatif, mais plutôt à encourager une réflexion continue qui devrait se dérouler au niveau local, en tenant compte des spécificités de chaque territoire et de chaque établissement.

La prise en compte de ce vademecum devrait conduire à une adaptation des conditions d'enseignement en agissant sur divers aspects tels que l'équipement, l'aménagement des espaces, la sécurité, et bien sûr les pratiques pédagogiques des enseignants.

AUTEURS

PILOTAGE

Les inspecteurs de l'Éducation nationale en Sciences Biologiques et Sciences Sociales Appliquées

REMERCIEMENTS

aux chefs d'établissement, aux directeurs adjoints en charge de Segpa et aux professeurs de biotechnologies santé environnement ayant contribué à la réalisation de cet ouvrage

SOMMAIRE

- 1. FOCUS**
- 2. DOMAINES DU CHAMP HAS**
- 3. PÉDAGOGIE DE PROJET**
- 4. ESPACES PÉDAGOGIQUES ET ÉQUIPEMENTS**
- 5. EXEMPLES DE PROJETS RÉALISÉS**

1 FOCUS



INCLUSION

ACCESSIBILITÉ ET FONCTIONNEMENT INCLUSIF



L'évolution de l'enseignement au collège et en SEGPA met davantage l'accent sur les parcours des élèves. La découverte professionnelle proposée au collège peut s'adresser désormais à un public étendu, en fonction de besoins spécifiques (construction de projet professionnel de collégiens de la voie générale, accueil d'élèves provenant d'établissements médico-sociaux).

L'ouverture de la découverte professionnelle aux travers des activités sur des plateaux techniques implique de garantir l'accessibilité des espaces aux besoins des élèves.

L'implantation bâtiminaire doit impérativement prévoir l'accès aux personnes à mobilité réduite. La surface au sol du plateau technique ne devrait donc pas présenter d'égagement ni d'estrade. La circulation des personnes au sein des plateaux techniques doit être évaluée en conséquence (marquages au sol, accès aux différentes zones des plateaux techniques), et plus particulièrement en ce qui concerne les cas d'évacuation d'urgence.

Le mobilier se doit d'être ergonomique et adapté aux besoins variés des élèves : tables et plans de travail à hauteur réglable, etc.

Le **Certificat d'Aptitude Professionnelle aux Pratiques de l'Éducation Inclusive (CAPPEI)** est une certification destinée aux enseignants qui exercent auprès d'élèves en situation de handicap ou présentant des besoins éducatifs particuliers. Ce certificat vise à former et à habilitier les enseignants à mettre en œuvre des pratiques pédagogiques inclusives, c'est-à-dire des approches éducatives qui favorisent la participation et la réussite de tous les élèves, quel que soit leur profil ou leurs difficultés.



NUMÉRIQUE

DU MATÉRIEL MOBILE ET POLYVALENT

L'intégration du numérique dans l'éducation offre une multitude d'avantages, notamment dans les domaines de l'hygiène et de la restauration.

Les objectifs pédagogiques sont multiples. Outre la maîtrise des compétences numériques évaluée avec Pix, l'utilisation du numérique en atelier, en salle informatique, ou même à l'aide d'une tablette tactile, permet de préparer les élèves à un monde professionnel en évolution permanente et plus globalement à l'évolution de la société.

Le numérique est majoritairement utilisé pour :

- effectuer des recherches sur les métiers : accéder à des vidéos de démonstration, des tutoriels, des documents techniques, des fiches métiers, des formations, etc.
- élaborer tout ou partie de l'objet à réaliser grâce à un logiciel de modélisation 3D

Au sein des plateaux techniques, le professeur de lycée professionnel, aux côtés des autres professeurs de l'établissement, aborde ces activités en lien avec les autres disciplines, en co-intervention, ou en interdisciplinarité.



SANTÉ / SÉCURITÉ



LES RÈGLEMENTATIONS EN VIGUEUR

Code du travail

Quatrième partie : Santé et sécurité au travail (Articles L4111-1 à L4831-1)

Livre Ier : Dispositions générales (Articles L4111-1 à L4163-22)

Livre II : Dispositions applicables aux lieux de travail (Articles L4221-1 à L4231-1)

Livre III : Équipements de travail et moyens de protection (Articles L4311-1 à L4321-5)

Livre IV : Prévention de certains risques d'exposition (Articles L4411-1 à L4461-1)

Livre V : Prévention des risques liés à certaines activités ou opérations (Articles L4511-1 à L4541-1)

Livre VI : Institutions et organismes de prévention (Articles L4621-1 à L4644-1)

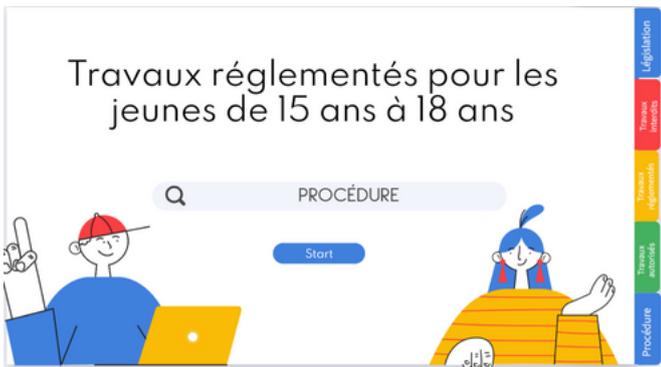
Livre VII : Contrôle (Articles L4711-1 à L4755-4)



Lois en vigueur concernant les tâches des travailleurs de moins de 18 ans Article L4153-8 du code du travail

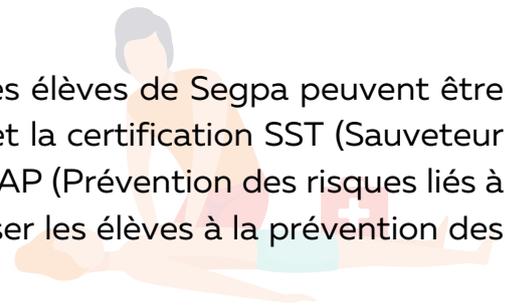
LES TRAVAUX REGLEMENTÉS

De manière générale, il est interdit d'employer des jeunes de moins de 18 ans à des travaux les exposant à des risques pour leur santé, leur sécurité, leur moralité ou excédant leurs forces. Ce principe général est décliné par le Code du travail, travaux par travaux. Néanmoins, dans certaines circonstances et sous certaines conditions, il est possible d'y déroger.



LA FORMATION SST / PRAP

En amont de leur entrée en lycée ou en centre de formation, les élèves de Segpa peuvent être sensibilisés aux risques professionnels. À ce titre, la formation et la certification SST (Sauveteur Secouriste du Travail) peuvent être proposées. La formation PRAP (Prévention des risques liés à l'Activité Physique) est également recommandée pour sensibiliser les élèves à la prévention des accidents et à la promotion de la santé.



Consulter le site académique
"Enseigner la Santé et la
Sécurité au Travail "



<https://es-st.ac-versailles.fr/>



TRANSITION ÉCOLOGIQUE

GESTION DES DÉCHETS ET ENTRETIEN

La gestion des déchets dans le secteur de la restauration et de l'hygiène est indispensable pour maintenir des normes sanitaires élevées et réduire l'impact environnemental. Il est important d'identifier les différents types de produits afin de les éliminer de façon règlementée.

Lors de mise en œuvre d'activités de réalisation, il est essentiel de sensibiliser les élèves à la protection de l'environnement en participant à la valorisation des déchets générés (compost avec les déchets de cuisine, récupération de produits textiles pour la fabrication d'objets confectionnés) et à la mise en œuvre d'écogestes (usage raisonné de l'eau, de l'énergie, des produits d'entretien, etc).

EXAMENS DE FIN DE 3ÈME

Diplôme national du brevet, série professionnelle

Le DNB valide l'acquisition du socle commun de connaissances, de compétences et de culture (S4C), attendue à la fin du cycle 4. Les élèves de SEGPA sont inscrits majoritairement dans la série professionnelle.

Certificat de formation générale

Le certificat de formation générale (C.F.G.) valide des acquis dans des domaines de connaissances générales, notamment pour les élèves des enseignements généraux et professionnels adaptés.

<https://www.education.gouv.fr/le-diplome-national-du-brevet-10613>



[https://www.education.gouv.fr/le-certificat-de-formation-generale-](https://www.education.gouv.fr/le-certificat-de-formation-generale-10823)

[10823](https://www.education.gouv.fr/le-certificat-de-formation-generale-10823)



RESSOURCES ET FINANCEMENT



Voici une liste non exhaustive de moyens de financement et d'utilisation de ressources pour le fonctionnement du champ HAS. Au delà de l'investissement initial nécessaire à l'implantation des plateaux techniques, les moyens doivent permettre la maintenance et le renouvellement des équipements et machines, le renouvellement des équipements de protection individuelle et la matière d'œuvre utilisée dans le cadre des projets de classe.

Budget annuel de l'établissement

Taxe d'apprentissage (prospection directe, service SOLTEA)

<https://www.soltea.education.gouv.fr/soltea-plateforme-etablissements-solde-taxe-apprentissage>



Dons en nature des entreprises

Réalisation d'objets confectionnés / fonctionnement en micro-entreprise

Subventions ou dotation des collectivités : ville, département

Mutualisation des ressources du collège : salles informatiques, Fablab, salles de technologie

Crédits de subvention Projet Artistique et Culturel en Territoire Educatif (PACTE)/Adage

Mutualisation des projets inter-établissements (réseau de découverte professionnelle entre SEGPA / cité éducative)

Partenariat avec les lycées professionnels de secteur

Financement participatif labellisé EN (trousse à projets)

2 DOMAINES DU CHAMP HYGIÈNE ALIMENTATION SERVICES



PRÉSENTATION DU CHAMP PROFESSIONNEL HYGIENE ALIMENTATION SERVICES

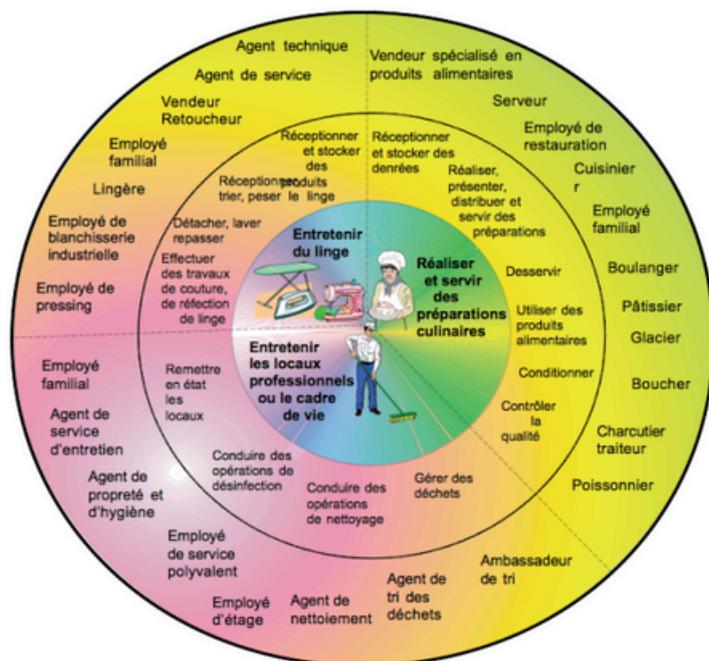


Le document d'orientation pédagogique pour les enseignements généraux et professionnels adaptés dans le second degré précise qu'à partir de la classe de quatrième les élèves sont préparés à l'accès à une formation professionnelle en combinant :

- des activités pratiques organisées au sein des plateaux techniques des SEGPA en relation avec des champs professionnels ;
- des stages d'initiation et d'application en milieu professionnel ;
- des activités de découverte professionnelle visant à élargir le choix d'orientation au-delà des domaines couverts par les plateaux techniques de chaque SEGPA et de son réseau.

Ce champ se caractérise par la diversité des activités, des métiers et des acteurs. Il permet d'initier chez les élèves un socle de compétences communes à l'ensemble des métiers des trois domaines d'activités.

Relations entre activités et métiers



Carte des formations Versailles



Poursuites d'études les plus fréquentes

- CAP Agent Accompagnant au Grand Age
- CAP Agent de Propreté et d'Hygiène
- CAP Métiers de l'entretien des textiles
- CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- CAP Propreté de l'Environnement Urbain - Collecte et Recyclage
- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- CAP Primeur
- CAP Boucher
- CAP Crémier Fromager
- CAP Pâtissier
- CAP Poissonnier écailler
- CAP Mareyage
- CAP Charcutier Traiteur
- CAP Chocolatier Confiseur
- CAP Métiers de la Mode - Vêtement flou
- CAP Métier de la Mode - Vêtement tailleur
- CAP Boulanger

DOMAINES D'ACTIVITÉS DES ÉLÈVES



Le champ professionnel Hygiène Alimentation Services dont il est question dans ce document couvre plus particulièrement trois domaines d'activité :

- la préparation ou la distribution ou la vente de produits culinaires,
- l'entretien des locaux et des équipements,
- l'entretien du linge et des équipements.

**Production
culinaire et
services**



**Entretien des
locaux**



**Entretien du
linge**



Consulter le document national à destination des enseignants de section d'enseignement général et professionnel adapté champ Hygiène Alimentation Services

<https://eduscol.education.fr/document/21250/download>



DOMAINES D'ACTIVITÉS DES ÉLÈVES



Production
culinaire et
services



Les élèves explorent les activités et les **métiers de la production culinaire et des services en milieu familial, collectif et hôtelier**. L'objectif est de découvrir les contextes professionnels de ces métiers et les diplômes associés. Pour cela, les élèves participent à des projets et à des réalisations sur le plateau technique de l'établissement, participent à des événements et à des animations.



Activités de référence

- Réceptionner, contrôler des produits et des 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 4e, 5e et 6e gamme
- Réaliser des techniques de conservation ou de stockage
- Distribuer des préparations, mettre le couvert
- Servir des préparations et des collations
- Desservir, laver et ranger le matériel
- Contrôler la qualité des productions ou des services

DOMAINES D'ACTIVITÉS DES ÉLÈVES



Entretien des locaux



Les élèves explorent les activités et les métiers du secteur de l'hygiène et de la propreté. L'objectif est de découvrir des activités professionnelles de ces métiers et les diplômes associés. Pour cela les élèves réalisent des techniques d'entretien courant et des techniques simples de remise en état afin d'appréhender la réalité du métier.



Activités de référence

- 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 les opérations de nettoyage-désinfection des surfaces
- Assurer la maintenance courante du matériel utilisé
- Remettre en état de service le matériel et les locaux
- Contrôler visuellement la qualité de la prestation

DOMAINES D'ACTIVITÉS DES ÉLÈVES



Entretien du linge



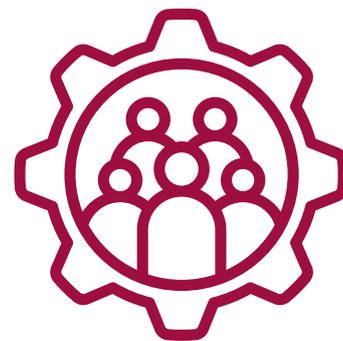
Les élèves explorent les activités des **métiers de l'entretien du linge en milieux familial, collectif et hôtelier**. L'objectif est de découvrir les environnements professionnels de ces métiers et les diplômes associés. Pour cela, les élèves s'impliquent dans des projets pratiques et des réalisations concrètes sur le plateau technique de l'établissement.



Activités de référence

- Réceptionner, trier, peser le linge sale
- Préparer et contrôler les matériels, le linge
- Détacher à l'aide de produits autres que des solvants
- Laver (mécaniquement ou manuellement)
- Sécher
- Repasser, plier
- Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection
- Contrôler la qualité de la prestation

3 PÉDAGOGIE DE PROJET



La pédagogie de projet est une approche pédagogique active avec pour objectifs principaux de :

- Motiver les élèves, les rendre acteurs
- Développer des compétences psychosociales par une approche collaborative
- Favoriser l'autonomie et l'esprit d'équipe
- Donner du sens aux apprentissages



Lire l'article complet

L'apprentissage par projet :
le point de vue de la recherche
Catherine Reverdy



Selon le contexte, de nombreux projets peuvent être initiés, qu'il s'agisse de projets courts ou sur une année scolaire complète.

Les projets doivent mobiliser l'ensemble de l'équipe pédagogique intervenant dans la Segpa : les professeurs de lycée professionnel, les professeurs des écoles spécialisés et plus largement les acteurs de la communauté éducative du collège.

ÉLÉMENTS RECURRENTS DANS LA PLUPART DES PROJETS ET RÉALISATIONS CONCRÈTES



Objectif

Par un projet, les élèves vont découvrir le métier vers lequel ils pourront s'orienter après la classe de 3ème.

Au travers des activités de formation, les élèves vont acquérir des connaissances associées à ces activités et développer des compétences du socle.

Le projet peut être réalisé avec l'intervention et la collaboration des professeurs des écoles spécialisés de la Segpa et des professeurs du collège dans l'objectif de développer les compétences du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.



Compétences

Les activités de formation du domaine doivent permettre de développer les compétences du socle commun (cycles 3 et 4). Le **document national de référence SEGPA champ**

 **Hygiène Alimentation Services** présente des exemples de liens entre les compétences du socle commun et les activités de formation.



Organisation des activités

Les élèves peuvent travailler seuls ou en groupes sur une partie du projet et assemblent leurs travaux.



Ressources pédagogiques et usage du numérique

Des fiches ressources élaborées par le professeur sont remises aux élèves. Les outils informatiques (PC, tablette) permettent aux élèves de se documenter sur le métier et d'effectuer toute recherche nécessaire pour la réalisation des projets et activités.

POUR ALLER PLUS LOIN



Pour aller plus loin

Quatre parcours éducatifs complètent les programmes applicables au collège : parcours citoyen, parcours avenir, parcours d'éducation artistique et culturelle et parcours éducatif de santé. Les projets et les réalisations concrètes réalisés ont vocation à s'inscrire dans le cadre du :

Parcours avenir :

- comprendre le monde économique et professionnel ainsi que la diversité des métiers et des formations,
- développer le sens de l'engagement et de l'initiative,
- élaborer le projet d'orientation scolaire et professionnelle.

Parcours éducatif et santé :

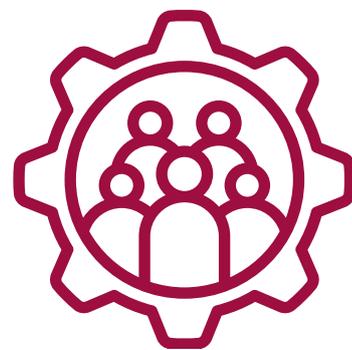
- renforcer l'éducation à la responsabilité face aux risques

Parcours d'éducation artistique et culturelle

- donner du sens et de la cohérence à l'ensemble des actions et expériences auxquelles l'élève prend part, en faisant le lien avec la dimension artistique et culturel des projets



4 ESPACES PÉDAGOGIQUES ET ÉQUIPEMENTS



PLAN ET ZONAGE

APPRENDRE DANS UN ENVIRONNEMENT SÉCURISÉ



Local
poubelle et
compost



Zone de distribution
Restaurant pédagogique*



Zone de production culinaire*

Zone de
conditionnement

Plonge

Zone de
Préparations
froides

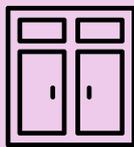


Zone de
Préparations
chaudes

Légumerie

Réception et
stockage des
denrées

Local de stockage du matériel
et des produits d'entretien



Vestiaires
Sanitaires
professeurs

Vestiaires
Sanitaires
élèves

Zone d'entretien du linge*



Zone de préparation
des projets



- Espaces de travail
- Espace de projet collectif
- Tableau blanc sur roulette
- Equipements numériques : ordinateurs, tablettes, grand écran numérique fixe ou mobile (télévision utilisée comme simple écran)



*Respecter la marche en avant





EXEMPLES D'ESPACES PÉDAGOGIQUES

ZONE DE PRÉPARATION DES PROJETS

- Espace de préparation des activités
- Ordinateur professeur et vidéo projecteur ou grand écran numérique
- Équipements numériques destinés aux élèves (ordinateurs, tablettes, imprimantes...)



ZONE DE PRODUCTION CULINAIRE

- Plateaux techniques fonctionnels et sécurisés
- Équipements professionnels
- Tableau blanc sur roulette
- Supports pédagogiques adaptés



ZONE D'ENTRETIEN DU LINGE

- Zone fonctionnelle et sécurisée
- Respect de la marche en avant
- Équipements professionnels



EXEMPLES D'ESPACES PÉDAGOGIQUES DE STOCKAGE



Zone de stockage
Armoire de produits
d'entretien



Vestiaires
Sanitaires
Élèves



Zone de
stockage
Réserve
sèche



Zone de
stockage
Matériel
d'entretien



POUR ALLER PLUS LOIN



Typologies d'espaces pédagogiques

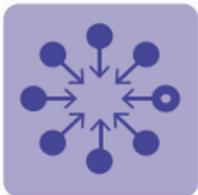
Pour approfondir, le site du Ministère de l'Éducation nationale et de la recherche ARCHICLASSE propose plusieurs typologies d'espaces pédagogiques.

B2 - TYPOLOGIES D'ESPACES PÉDAGOGIQUES ASSOCIÉS AU NUMÉRIQUE

Classification des nouveaux espaces pédagogiques en fonction de leurs usages pédagogiques configurations et équipements numériques associés

FEU DE CAMP

Lieu d'apprentissage en petit groupe



Espace pour lancer un processus ou faciliter le travail de groupe. Faire cours. Énoncer un programme de séquences pédagogiques. Lancer un exercice, un sujet. Cela peut être l'espace de la classe configuré autour de l'enseignant ou un (ou des) espace(s) plus réduit(s) de 5 à 15 élèves.



usages mixtes d'outils numériques individuels et collectifs

GROTTE

Lieu de concentration et pratiques individuelles



Espace isolé d'un environnement principal. Recherches documentaires (livres, bases de données, internet) Travaux personnels : lectures, exercices, Préparation d'un travail de groupe

Laboratoire de langue



usage individuel d'outils numériques de consultation

OASIS

Lieu de rencontre occasionnelle et d'impulsion



Espace informel que l'on peut trouver à différents endroits dans l'établissement scolaire propice à la discussion, l'échange ou la présentation de travaux.

espaces extérieurs possibles



usage d'outils numériques portables (EIM équipement individuel mobile)

LABO

Espace d'expérimentation et travaux pratiques



Manipulations et rapports d'expériences. Fabrication, édition : > fab lab des machines numériques (fraisier, impression 3D, découpe laser, découpe de films adhésifs > atelier d'impression 2D petite édition papier, dossiers élèves, documents d'exposition, travaux de cours. Édition du journal d'école.



outils numériques de rapports d'expérience, de production ou de reproduction

SOURCES

Centre de ressources et connaissances



BCD, Bibliothèque, Centre de documentation Matériauthèque

CDI, learning center,

Salle de rédaction (journal d'école, radio d'école, blog)



usage individuel d'outils numériques de consultation outils postés et EIM

SCÈNE

Espace de présentation à un groupe



Forum, Conférence : Espaces de communication et présentation (présence de gradins possible). Briefing, débat Évènements (festifs), chorale, théâtre de l'école. Conseil des élèves.



usage collectif d'outils de présentation et usage individuel d'outils de prise de note



ARCHI CLASSE





LA SÉCURITÉ EN ATELIER HAS

Fiches de données de sécurité : il est impératif de demander aux fournisseurs les fiches de données de sécurité (FDS). Ces fiches fournissent des informations détaillées sur les risques pour la santé et la sécurité associés à chaque produit, ainsi que des instructions sur la manipulation, le stockage et l'élimination appropriés. Les FDS doivent être conservées dans un endroit accessible à tous.

Le numéro de téléphone du centre anti poison le plus proche doit être affiché sur la porte de l'armoire ventilée contenant les produits d'entretien.

Équipements et outils : Le matériel dangereux doit être exclusivement manipulé par l'enseignant qui réalise des démonstrations commentées.

Signalisation : Les zones doivent être clairement signalées avec des panneaux de sécurité.

Zones de travail bien définies : Les espaces doivent être organisés pour éviter l'encombrement et les risques de chutes.

Consignes écrites : Les règles de sécurité doivent être affichées dans l'atelier et incluses dans le règlement intérieur de l'établissement.

LES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE



Tenue professionnelle complète



Chaussures de sécurité antidérapantes



Gants jetables



Charlotte



Lunette de protection



Masques FFP/1/2



Tablier



<https://www.inrs.fr/>

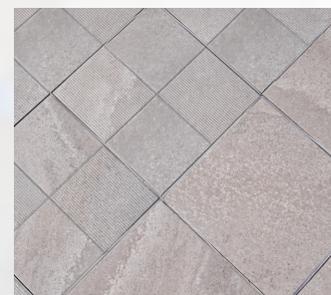


POINTS DE VIGILANCE



En zone de production culinaire :

- **Postes de lavage des mains** : prévoir des postes de lavage des mains réglementaires, approvisionnés et en assurer la maintenance.
- Les sols doivent être **conformes à la réglementation** et faciles à nettoyer (grès cérame antidérapant). Des siphons d'évacuation d'eau doivent être présents dans les zones de travail et entretenus régulièrement.
- **Stockage des aliments** : les aliments doivent être stockés à la température requise et dans lieu de stockage répondant aux normes d'hygiène.
- La **chaîne du froid** doit être maintenue lors de l'approvisionnement en denrées.
- La méthode de travail doit respecter le principe de **la marche en avant**.
- **Ventilation des locaux** : la ventilation des plateaux techniques en atelier HAS doit être conçue pour assurer un environnement de travail sûr, sain et confortable pour les élèves et le personnel, tout en respectant les normes réglementaires en vigueur.
- **Nettoyage et désinfection** : ces opérations doivent être réalisées dans le respect des protocoles et du plan de nettoyage/désinfection. Les produits professionnels utilisés doivent être agréés "usage en agroalimentaire" par le ministère de l'agriculture.



Accès PMR



Toilettes non mixtes



Vestiaires non mixtes



Point d'eau et évacuations



Séparations de zones permettant une bonne visibilité de l'ensemble du plateau technique



Zone de gestion des déchets

RECOMMANDATIONS D'ÉQUIPEMENTS POUR L'ATELIER HAS

ÉQUIPEMENTS LIÉS A L'ALIMENTATION TYPE FAMILIAL ET COLLECTIF

Réception et stockage des denrées

Contenus	Quantité
Rayonnage acier inoxydable (dimension selon surface des locaux)	2
Placard de rangement avec serrure (dimension selon surface des locaux)	2
Armoire réfrigérée froid positif	1
Armoire réfrigérée froid négatif	1
Déboitage – Dé cartonnage	
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

Contenus	Quantité
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
Poste de désinfection (en fonction de la surface à couvrir)	1 ou 2
Armoire réfrigérée froid positif (PM)	1
Plan de travail inox sur roulettes (dimension et nombre en fonction de la surface à aménager)	2 ou 3
Meuble inox à tiroir sur roulettes (dimension et nombre en fonction de la surface à aménager)	2
Balance électronique (PM)	1
Stérilisateur ou armoire à couteaux	1
Lave mains (selon surface)	1 à 2

Cuisson et préparations chaudes

Contenus	Quantité
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 gastro normes (avec porte escamotable)	1
Armoire réfrigérée de jour (PM)	1
Four micro-ondes	1
Gaufrier	1
Cuiseur vapeur 8L	4
Crêpière électrique	1
Table de travail inox (fonction de la superficie)	4
Table inox avec bac (dite table du chef)	1
Lave mains	1

RECOMMANDATIONS D'ÉQUIPEMENTS POUR L'ATELIER HAS



Conditionnement

Contenus	Quantité
Table de travail en acier inoxydable sur roulettes	2
Chariot multi-service en acier inoxydable à 1 ou 2 niveaux (PM)	4
Placard de rangement en acier inoxydable (avec serrure)	2
Cellule de refroidissement rapide	1
Thermoscelleuse / Filmeuse	1
Lave mains	1

Distribution et espace repas

Contenus	Quantité
Vitrine réfrigérée mobile (PM)	1
Machine à café (type percolateur PM)	1
Table en inox (support de la machine à café)	1
Placard de rangement (pour la vaisselle)	1 ou 2

Plonge Laverie

Contenus	Quantité
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 dérochage	1
Poubelle à pédale	1

Local à déchets

Contenus	Quantité
Containers sur roulettes (PM)	3
Poste de désinfection	1

RECOMMANDATIONS D'ÉQUIPEMENTS POUR L'ATELIER HAS



ÉQUIPEMENT SPÉCIFIQUE MATÉRIEL DE PRÉPARATION ET BATTERIE DE CUISINE

Matériel

Contenus	Quantité
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 » ?	8
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

Petit matériel de pâtisserie

Contenus	Quantité
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

RECOMMANDATIONS D'ÉQUIPEMENTS POUR L'ATELIER HAS



MATÉRIEL DE PRÉPARATION POUR LA DISTRIBUTION ET L'ESPACE REPAS

Matériel

Contenus	Quantité
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 12 à 20 personnes)	-
Ardoise sur pied « Menu »	1

ÉQUIPEMENTS ACTIVITÉS LIÉES A L'ENTRETIEN DU LINGE ET DES VETEMENTS

Blanchisserie

Contenus	Quantité
ZONE SALE	
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	1
Bac de trempage (1 à 2 cuves inox)	1
ZONE PROPRE	
Sèche-linge	1
Calandre (sécheuse- repasseuse) PM <i>partie travaillante non accessible en marche</i>	1
Lingerie :	
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

Contenus	Quantité
Fer à repasser avec générateur de vapeur	4
Table à repasser ordinaire	4
Lingerie :	
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 – <i>aiguille non accessible, cache de protection</i>	2
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
Draps de bain	lot
Gant de toilette	lot
Lainage	lot

RECOMMANDATIONS D'ÉQUIPEMENTS POUR L'ATELIER HAS



MATÉRIEL DE PRÉPARATION POUR L'ENTRETIEN DU CADRE DE VIE

Entretien des
locaux et
remise en
état

Contenus	Quantité
Râteliers (système de rangement pour balais et raclettes) (nombre et dimension selon surfaces)	2
Rayonnage (nombre et dimension selon surfaces)	2
Armoire ventilée avec serrure	1
Placards avec serrure (nombre et dimension selon surfaces)	2
Bacs de rangement de différentes couleurs	lot
Chariot de nettoyage complet	1
Balai rasant 50 cm	4
Balai trapèze 100 cm	1
Franges rasantes	lot
Chariot de lavage 2 seaux / presse	1
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
Serpillère	lot
Microfibres de 3 couleurs différentes	lot
Gazes jetables pré imprégnées à usage unique	lot
Pelle et balayette	4
Aspirateur à poussière professionnel	1
Mono brosse 200 ou 400 tours + réservoir	1
Disque de mono brosse de chaque couleur (Vert, rouge, noir, beige, blanc, bleu, laine d'acier)	lot
Brosse nylon : souple + dure	2
Plateau entraîneur	2
Pulvérisateur de différentes couleurs	16
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
Matériel de balisage pour signalisation de chantier	lot

Produits
d'entretien
applicables
aux zones

Contenus à 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
Produits de nettoyage spécifiques pour métaux, graffitis
Agglutinant (Dépoussiérant pour bois et stratifié)
Anti-mousse
Lessive
Adoucissant
Désinfectant pour linge
Savon liquide

5 EXEMPLES DE PROJETS RÉALISÉS



REALISATIONS
CONCRETES



PROJETS
PLURIDISCIPLINAIRES



DECOUVERTE DES
MÉTIERS





Réalisation et Vente de produits semi-élaborés en kit



Avec qui ? Co-intervention PE



Qui ? Elèves de 4e SEGPA



Quand ? 3ème trimestre 2022/2023



Combien ? 150€



Où ? Collège Louis Pasteur Brunoy



Le projet en quelques mots



Objectif et description

En fabriquant leurs propres produits semi-élaborés, les élèves amélioreront leur utilisation des instruments de mesure tels que la balance électronique et le verre doseur. Ils développent leur maîtrise des opérations de conversions et explorent le domaine de la vente. De plus, ils développent des compétences psychosociales utiles dans la relation client.



Matériaux et consommables

bocaux en verre, contenance 0,75L
Ingrédients secs pour cookies : pépites de chocolat, farine, sucre, sucre roux, flocons d'avoine, levure chimique, sel



Matériel nécessaire

balances, verres mesureurs



Réalisation d'un cahier de littératures gourmandes



Avec qui ? Co-intervention PE /
Documentaliste



Qui ? Elèves de 4e et 3ème
SEGPA



Quand ? Rituel 1/4 heure de lecture tous
les jours



Combien ? Matériel pédagogique / prêt
CDI



Où ? Collège Sendar Senghor Corbeil Essonnes

Le projet en quelques mots



Objectif et description

Ce projet de "Cahier de lectures gourmandes", accompagné d'un coin lecture dans la salle de classe, offre une variété de livres et de revues à disposition des élèves. Un rituel quotidien de lecture d'un quart d'heure en atelier, soit en début, soit en fin de cours selon les projets en cours est proposé. Cette pratique est complétée par une lecture suivie d'un roman, avec un travail approfondi sur la compréhension du texte. Ces activités sont intégrées dans un enseignement pluridisciplinaire et contribuent à l'acquisition de compétences clés du socle commun. Par exemple, en cycle 3, les élèves développent leur maîtrise de la lecture à voix haute et silencieuse, leur capacité à comprendre et interpréter un texte littéraire, ainsi que leur aptitude à évaluer leur propre compréhension et à agir en lecteur autonome.



Mon cahier
de
littérature
gourmande



Fabrication d'accessoires réutilisables



Le projet en quelques mots

 **Avec qui ?** Pluridisciplinarité : mathématiques (géométrie et conversion), V.D.L (marketing, affichage, encaissement), S.V.T (affichage : sensibilisation sur les déchets)
Partenariat : Association Zero Waste

 **Qui ?** Elèves de 4e et 3ème SEGPA

 **Quand ?** Premier trimestre

 **Combien ?** 200€ matériel de petite couture / Intervention 210€

 **Où ?** Collège La Norville



Objectif et description

La production et la vente de produits réutilisables tels que des lingettes, des éponges Tawashi s'inscrit dans une démarche de réduction des déchets. Ce projet permet de sensibiliser les élèves aux enjeux environnementaux et les encourager à agir de manière responsable pour un avenir plus durable. Les élèves sont amenés à découvrir les activités de base en couture et les métiers de la vente.



Machine à coudre utilisée par l'enseignant



Activités élèves

- Tracer un patron, découper du tissu, coudre un bouton, réaliser le point d'avant et d'arrêt
- Atelier « les héros du 0 déchets » par Zerowaste au collège
- Intervention des éco délégués du collège et leur action au sein du collège
- Parcours avenir : découverte des métiers de la vente, et de la couture
- Réalisation d'une fiche métier



Matériaux et consommables

- Tissu éponge
- Fil et aiguille
- Paire de ciseaux
- Boutons
- Épingles et des pinces
- Carton pour le patron
- Machine à coudre



Matériel nécessaire

Petit matériel de couture



CONCOURS INTER-SEGPA DU VAL D'OISE LE MEILLEUR PATISSIER



CONCOURS



Avec qui ? 4 classes de SEGPA accompagnées de leur professeurs



Qui ? Elèves de 4^è et 3^è SEGPA HAS



Quand ? 3^{ème} trimestre



Où ? Collège Antoine de Saint Exupéry ERMONT

Le concours du meilleur pâtissier



Objectif et description

Un concours est organisé chaque année entre les différentes classes de SEGPA proposant un atelier HAS du Val d'Oise. Chaque année un thème est choisi par les enseignants de Biotechnologies Santé Environnement en charge des activités pratiques et technologiques. Ce concours permet de mettre en lumière les différentes compétences acquises dans le champs professionnel HAS et de se préparer à une carrière future. Le jury est constitué d'enseignants, de pâtissiers professionnels et de personnels de direction pour évaluer et décerner le meilleur gâteau à la fois bon et beau.



Respect de la chaîne du froid lors du transport du gâteau





Avec qui ? Enseignants HAS et Lycée Hôtelier Etioilles / Cité réussite éducative



Qui ? Elèves de 3^{ème} SEGPA HAS et 1^{ère} Bac Pro Cuisine



Quand ? durant 7 semaines



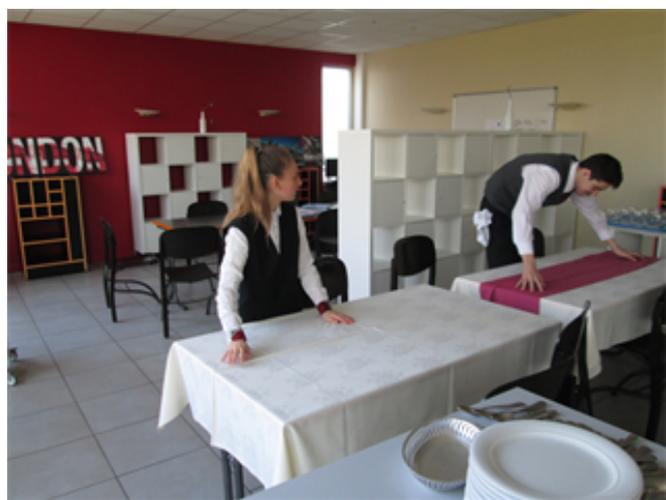
Où ? Lycée des métiers Etioilles et le Collège Sédar Senghor Corbeil Essonne

Le projet en quelques mots



Objectif et description

Ce projet inter-établissements entre les élèves de 3^{ème} SEGPA HAS et les élèves de 1^{ère} Bac Pro cuisine et restaurant présente de nombreux avantages pédagogiques et sociaux. Il permet aux élèves de 3^{ème} SEGPA de participer aux activités de cuisine et de restaurant aux côtés des élèves de Bac Pro, le projet met en valeur ces filières de formation et permet aux élèves de découvrir les opportunités de carrière dans ce domaine. Cet échange favorise l'apprentissage mutuel et la découverte de pratiques différentes. Travailler ensemble sur un projet commun encourage les élèves à développer leurs compétences de communication verbale et non verbale, ainsi que leur capacité à collaborer efficacement en équipe. La réalisation d'un buffet ou d'un repas destiné aux enseignants ainsi qu'aux partenaires de la cité éducative offre aux élèves de SEGPA l'occasion de mettre en valeur leurs progrès et leurs compétences devant un public. Ce projet offre également aux élèves de SEGPA une opportunité concrète de découvrir le monde professionnel de l'hôtellerie et de la restauration, en leur permettant de s'immerger dans des activités pratiques liées à ces métiers.





Découverte des bases de la boulangerie

Le projet en quelques mots



Objectif et description

Ce projet vise à familiariser les élèves aux bases de la boulangerie et à les informer sur les divers parcours de formation menant à ce métier. Au cours de cette initiative, les élèves vont expérimenter différentes conditions de développement de la levure de boulanger à travers la réalisation de productions de pain et viennoiseries. Ils seront chargés de mener simultanément 2 à 3 productions pour perfectionner leur capacité à planifier leur travail. En adoptant une approche scientifique, ils chercheront à prouver que la levure est un organisme vivant, composé de cellules, capable de respirer (en produisant du gaz), de se nourrir et de mourir. La visite des anciens élèves leur offrira l'opportunité de se projeter dans leur future carrière, de découvrir des expériences pratiques, et de s'informer sur les exigences du métier ainsi que les différentes possibilités de formation.



Avec qui ? Professeurs de sciences et 2 anciens élèves de Segpa (CAP Boulangerie)



Qui ? Elèves de 3e SEGPA



Quand ? Premier trimestre 2023/2024



Combien ? 300€



Où ? Collège Pasteur, Brunoy



Matériaux et consommables

Ingrédients de base : Farine, beurre, lait, levure de boulanger, sucre, sel.



Matériel nécessaire

saladier, corne à ramasser, plaque de four, moule à baguettes



microscope, lames, lamelles, pipettes, tubes à essai, ballons de baudruche, éventuellement eau de chaux





Visite d'Amazon
Logistique

 **Avec qui ?** Amazon Logistique

 **Qui ?** Élèves de 4ème SEGPA champs HAS
Collège Parc de Villeroy Mennecey

 **Quand ?** Année 2023/2024

 **Où ?** Amazon Logistique Bretigny sur Orge

 **Combien ?** 350€ Transport en car

 **Organisation**

La visite est articulée autour de trois temps :

Avant la visite :

- Recherches sur les différents métiers de la logistique et sur le groupe Amazon dans le monde
- Élaboration de questions à poser aux différents salariés concernant leur parcours professionnel et leur parcours éducatif.

Pendant la visite :

- Échanges avec les salariés
- Prise de notes et synthèse sur les différents métiers

Après la visite :

- Conception de fiches métiers sur le domaine de la Logistique dans le cadre du Parcours Avenir, un questionnaire global sur le projet est réalisé.

Le projet en quelques mots



Objectif et description

Dans un objectif d'offrir aux élèves l'opportunité de découvrir un secteur professionnel différent de celui du champ HAS, les élèves sont accueillis par Amazon Logistique.

Ils peuvent ainsi appréhender le fonctionnement d'un entrepôt moderne, les processus de traitement des commandes et la logistique associée. Cela peut également leur fournir un aperçu concret des différents métiers et compétences nécessaires dans ce secteur.



RESSOURCES / SITOTHEQUE



Réglementation



Sécurité



Autres

