

FICHE PROJET

Thème projet	Contraintes locales
EFFECTUER LE SERVICE D'UN PETIT DEJEUNER AUX 6^{ème} DU COLLEGE ET A UNE CLASSE DE PREIMAIRE	<ul style="list-style-type: none"> - école primaire à proximité du collège et dont les élèves sont susceptibles de venir en 6^{ème} au collège - équipement du plateau technique (salle de cantine) - durée 6 semaines - élaboration d'un échéancier (dates information primaire et 6ème) - Accès internet

Réalisation(s) finale(s)

- Service d'un petit déjeuner des élèves de 6^{ème} et d'une classe de primaire au sein du collège
- réalisation d'un diaporama à destination des élèves clients

Découverte des métiers et voie d'accès (selon offres de formation locale)

- Cuisinier en collectivité
- Agent de service

Etapas	Domaines	Contenu / Activités	Intervenants possibles	Exemples d'apprentissages et de connaissances associées nécessaires à la réalisation du projet	Compétences du socle commun mises en œuvre
Présentation du projet	HAS	<ul style="list-style-type: none"> - Calendrier - Temps fort dont la présentation des techniques à acquérir pour conduire le projet - Recherche des contraintes 		Prendre contact avec l'usager Transmettre un message oral	Lire à haute voix un texte S'exprimer à l'oral
Recherche d'une école primaire	HAS	<ul style="list-style-type: none"> - Recherche d'une école scolarisant des élèves susceptibles de venir au collège en 6^{ème} - Elaborer une lettre à destination des professeurs de CM2 - recopier la lettre sur support numérique et l'envoyer au professeur par mail 	Directrice de la SEGPA, le principal Professeur de français	Identifier le mode de distribution Sélectionner le protocole de lavage de la banque de self Prévoir l'organisation du poste de distribution	Communiquer avec les étrangers dans leur langue B2I : envoyer ou publier un message avec une pièce jointe (lettre) regrouper plusieurs éléments dans un document (diaporama)
Visite de la cantine	HAS	<ul style="list-style-type: none"> - Se repérer dans la cuisine du collège - Repérer les protocoles de lavage de la banque de self et des tables du réfectoire - Prévoir le poste de chacun avant, pendant et après le service 	Le cuisinier de la cantine Un agent de service	Choisir les denrées Adopter la tenue professionnelle et correspondante à l'activité Indiquer les tâches au sein de l'équipe de travail	La proportionnalité
Réalisation d'un diaporama de présentation du service	HAS ANGLAIS	<ul style="list-style-type: none"> - Etudier les groupes alimentaires / en anglais 	Professeur d'anglais	Respecter les horaires	Développer des habiletés manuelles, être

petit déjeuner		<ul style="list-style-type: none"> - Intérêt du petit déjeuner - Etudier le petit déjeuner en Angleterre - Prendre / choisir des photos de la banque de self et de la cantine - réaliser une partie du diaporama 		d'arrivée et de départ Doser et diluer un produit Décoder la notice d'un fabricant	familiarisé avec certains gestes techniques
Identification des métiers de la restauration collective	HAS	<ul style="list-style-type: none"> - Au CDI compléter la fiche métier d'un cuisinier de collectivité 	documentaliste	Identifier l'organisation du service (OQQQPC) Agencer les préparations froides en vue de leur distribution	Mobiliser ses connaissances en situation : comprendre le fonctionnement de la digestion
Présenter le projet aux 6ème et à la classe de CM2	HAS	<ul style="list-style-type: none"> - Projeter et commenter le diaporama 	Professeur SVT de 6 ^{ème} PE CM2	Enumérer les mesures réglementaires de maintien en température	S'approprier un environnement informatique
Préparation matérielle du petit déjeuner	HAS	<ul style="list-style-type: none"> - Déterminer les horaires du personnel 		Etablir des relations professionnelles au sein de l'équipe Repérer sa place dans un organigramme	Se situer dans l'espace
Réalisation du service	HAS	<ul style="list-style-type: none"> - énumérer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter en cuisine de collectivité - Utiliser les techniques de service au self - Adopter une attitude de professionnel en entreprise 	Le cuisinier du collège professeur de VSP	Respecter la réglementation concernant l'hygiène Respecter la marche en avant Desservir, laver et ranger le matériel	Situer dans le temps les évènements Communiquer, travailler en équipe, savoir écouter, faire valoir son point de vue, accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe
Remise en état de la salle, de l'équipement et du matériel	HAS	<ul style="list-style-type: none"> - Remettre en état les locaux et le matériel utilisé 		Identifier les différents protocoles de nettoyage des matériels de distribution et des locaux concernés	Organiser son temps et planifier le travail Prendre l'avis des autres, échanger, informer, organiser une réunion, représenter le groupe
Bilan	<ul style="list-style-type: none"> - étude des métiers de la restauration collective - Elaboration d'un questionnaire à destination des 6^{ème} et CM2 qui ont participé au petit déjeuner - Analyse des réponses du questionnaire distribué 				