

Bilan des activités

Année scolaire : 2014/2015

Champ(s) professionnel(s) : **Hygiène Alimentation Services**

Page 1 / 6

Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organisation pédagogique	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
Découverte du métier d'agent polyvalent de restauration	2 élèves en mini-stage self Tous pour le reste des activités	<u>Travail collectif :</u> Achats des denrées <u>Travaux pratiques :</u> Fabriquer des crêpes sucrées et galettes salées en quantité Préparer et servir un repas brasserie <u>Évaluation par fiche contrat :</u> Les crêpes La fiche technique	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mini-stage d'immersion de 6h en cuisine de self (pour les élèves ayant retourné la convention) ✓ Productions culinaires en quantité importante (plusieurs unités par élève) ✓ Remise en état des locaux et des équipements 	
			* <u>Communication technique</u>	Utilisation de fiches techniques recettes Compléter une fiche technique à partir d'une recette
			* <u>Méthodologie de fabrication</u>	* fabrication d'un buffet salé (quiches, cakes et pizzas) + desserts pour 60 personnes (commande client extérieur) : pâte levée à la levure de boulanger, pâte sèche (brisée), appareil à quiche, à cake * réalisation, cuisson et vente de crêpes sucrées et salées * préparation et service d'un repas crêperie (type brasserie)
			* <u>Apports technologiques</u>	Le métier d'APR Les différentes cuissons
			* <u>Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers</u>	La fiche technique en production culinaire L'organisation du poste de travail : le planning d'organisation TP

S3C : Connaissances et Compétences du Socle Commun mobilisées aux paliers 2 (P2) et 3 (P3)

Compétences	1 : la maîtrise de la langue française (P2)	3 : Mathématiques, culture scientifique et technique (P3)	3 : Mathématiques, culture scientifique et technique (P3)
Domaines	<i>Lire</i>	<i>Pratiquer une démarche scientifique ou technologique Résoudre des problèmes</i>	<i>Savoir utiliser des connaissances et des compétences mathématiques</i>
Items : - Explication des items	Lire seul et comprendre un énoncé, une consigne	Rechercher, extraire et organiser l'information utile	Réaliser, manipuler, mesurer, calculer, appliquer des consignes Réaliser des mesures

Bilan des activités

Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organisation pédagogique	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
Réfection des tenues professionnelles de l'atelier	Tous	Travail collectif : Répartition des pièces à réparer selon la technique	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réparer des tenues abîmées (petite déchirure, bouton manquant, ourlet décousu...) afin de prolonger leur durée de vie ✓ Coudre à la main, à la machine à coudre familiale 	
			* <u>Communication technique</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lire un mode d'emploi (machine à coudre) ✓ Lire un protocole technique
		Travaux pratiques : Entretien du linge : effectuer des travaux courants de couture ou de réfection	* <u>Méthodologie de fabrication</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Découverte du matériel de base en couture 2) Apprentissage des points de couture à la main 3) Utilisation de la machine à coudre 4) Repérage des défauts, réparation adaptée 5) Vérification et auto-évaluation 6) Evaluation des points de couture / ourlet droit rentré
			* <u>Apports technologiques</u>	Le matériel de couture La machine à coudre Les points de couture Coudre un bouton
		Évaluation par fiche contrat : La couture à la main La couture à la machine à coudre	* <u>Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers</u>	Organiser son poste de travail Ranger le matériel et remettre en état son poste en fin de travail Vérifier son travail ; contrôler régulièrement l'état de ses tenues professionnelles

S3C : Connaissances et Compétences du Socle Commun mobilisées aux paliers 2 (P2) et 3 (P3)

Compétences	3 : Mathématiques, culture scientifique et technique (P3)	3 : Mathématiques, culture scientifique et technique (P3)	7 : Autonomie et initiative (P3)
Domaines	<i>Savoir utiliser des connaissances et des compétences mathématiques</i>	<i>Savoir utiliser des connaissances dans divers domaines scientifiques</i>	<i>Être capable de mobiliser ses ressources intellectuelles et physiques dans diverses situations</i>
Items : - Explication des items	Réaliser des mesures : longueurs	Les objets techniques : analyse, conception et réalisation, fonctionnement et conditions d'utilisation	Mobiliser à bon escient ses capacités motrices dans le cadre d'une pratique physique adaptée à son potentiel

Bilan des activités

Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organisation pédagogique	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
Les repas « brasserie »	Tous	Travail collectif : Le dressage de la table, bon de commande et achat des denrées Participation d'un cuisinier pour le repas de Noël Travaux pratiques : Les 5 repas brasserie Évaluation : Le service en salle Fiche contrat selon technique mise en œuvre	<u>Description des activités principales :</u> ✓ dressage de la table : couverts, verres, décoration de la table ✓ achats en supermarché des denrées ✓ production du repas ✓ service en salle ✓ remise en état de la salle de restaurant, du bar et de la cuisine	
			* <u>Communication technique</u>	Les arts de la table Le couvert, le dressage des tables Méthode de service / débarrasser
			* <u>Méthodologie de fabrication</u>	Rencontre avec le cuisinier, choix du menu de Noël Bon de commande et achat au supermarché La décoration : fabrication de couronnes de Noël, de bouquets secs, pliage serviettes, découpage de décoration ; dressage des tables Réalisation des repas Fabrication de gourmandises de Noël : sapins 3D en chocolat, truffes, sablés
			* <u>Apports technologiques</u>	Le dressage d'une table (mise en valeur) Le métier de cuisinier, de serveur en restaurant et en brasserie-café
			* <u>Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers</u>	Les arts de la table : valoriser un produit par sa présentation, sa mise en place Accueil et service des clients

S3C : Connaissances et Compétences du Socle Commun mobilisées aux paliers 2 (P2) et 3 (P3)

Compétences	1 : Maîtrise de la langue française	6 : Compétences sociales et civiques	7 : Autonomie et initiative
Domaines	Dire	Connaître les principes et fondements de la vie civique et sociale	S'appuyer sur des méthodes de travail pour être autonome
Items : - Explication des items	Prendre part à un dialogue : prendre la parole devant les autres, écouter autrui, formuler et justifier un point de vue	Comprendre les notions de droits et de devoirs, les accepter et les mettre en application	Respecter des consignes simples, en autonomie

Bilan des activités

Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organisation pédagogique	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
La remise en état des locaux et des équipements	Tous	<p>Travail collectif : Organisation en binôme, en brigade</p> <p>Travaux pratiques : Lors de chaque production culinaire</p> <p>Évaluation par fiche contrat : Le balayage humide Le lavage manuel du sol</p>	<p>Description des activités principales :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bionettoyage des plans de travail et des équipements de cuisine (chambres froides, meubles de rangement inox, légumerie, îlot de cuisson, poste de plonge), entretien du lave-vaisselle ✓ Nettoyage du mobilier et des équipements au bar et au restaurant d'application ✓ Balayage humide du sol ✓ Lavage manuel du sol 	
			<p>* <u>Communication technique</u></p>	<p>Protocole Fiches techniques et étiquettes des produits d'entretien</p>
			<p>* <u>Méthodologie de fabrication</u></p>	<p>Respect du protocole par technique Respect des consignes de sécurité</p>
			<p>* <u>Apports technologiques</u></p>	<p>Les risques professionnels : risque chimique, risque physique, pictogrammes de danger Les produits d'entretien</p>
			<p>* <u>Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers</u></p>	<p>Prévention des risques professionnels Respect des protocoles techniques Utiliser un produit dangereux, respecter les précautions d'utilisation</p>

S3C : Connaissances et Compétences du Socle Commun mobilisées aux paliers 2 (P2) et 3 (P3)

Compétences	4 : Mathématiques Culture scientifique & technologique (P3)	6 : Compétences sociales et civiques (P3)	7 : Autonomie et initiative (P3)
Domaines	<i>Pratiquer une démarche scientifique ou technologique Résoudre des problèmes</i>	<i>Avoir un comportement responsable</i>	<i>Être capable de mobiliser ses ressources intellectuelles et physiques dans diverses situations</i>
Items : - Explication des items	Réaliser, manipuler, mesurer, calculer, appliquer des consignes	Respecter des comportements favorables à sa santé et à sa sécurité	Être autonome dans son travail : savoir l'organiser, le planifier, l'anticiper, rechercher et sélectionner des informations utiles

Bilan des activités

Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organisation pédagogique	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés	
L'entretien du linge plat et des tenues professionnelle s utilisés en atelier	Tous	<p><u>Travail collectif :</u> Les tissus Les étiquettes d'entretien (COFREET) Le repassage du linge plat et en forme Organisation du rangement des tenues</p> <p><u>Travaux pratiques :</u> Le détachage, le lavage du linge en machine Le séchage du linge : naturel et en tambour ménager (sèche linge) Le repassage du linge : à la centrale vapeur, à la sècheuse repasseuse, à la table à repasser</p> <p><u>Évaluation par fiche contrat :</u> Le repassage du linge plat Le repassage des tenues professionnelles</p>	<p><u>Description des activités principales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Entretien du linge : lavage, séchage, repassage, rangement, inventaire et contrôle de l'état des tenues ✓ Étude technologique du matériel ✓ Protocoles (techniques professionnelles) 	
			<p>* <u>Communication technique</u></p>	Protocoles d'utilisation du matériel de lavage, séchage et repassage
			<p>* <u>Méthodologie de fabrication</u></p>	Lavage du linge en lave-linge Séchage du linge au naturel et en sèche-linge Repassage du linge
			<p>* <u>Apports technologiques</u></p>	La sècheuse repasseuse La centrale vapeur La table à repasser
			<p>* <u>Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers</u></p>	Porter une tenue professionnelle propre et en bon état, adaptée à l'activité professionnelle Organiser son poste de travail Vérifier la qualité de la prestation (auto-évaluation)

S3C : Connaissances et Compétences du Socle Commun mobilisées aux paliers 2 (P2) et 3 (P3)

Compétences	1 : Maîtrise de la langue française (P3)	7 : Autonomie et initiative (P3)
Domaines	Vocabulaire	Être capable de mobiliser ses ressources intellectuelles et physiques dans diverses situations
Items : - Explicitation des items	Maîtriser quelques relations de sens entre les mots	Être autonome dans son travail : savoir l'organiser, le planifier, l'anticiper, rechercher et sélectionner des informations utiles

Bilan des activités

Champ(s) professionnel(s) : **Hygiène Alimentation Services**

Dossiers étudiés	Elèves impliqués	Organisation pédagogique	Activités principales et technicité des apprentissages en acquisition Connaissances essentielles – Comportements développés		
Le Sauvetage Secourisme du Travail (SST)	7 élèves (1 élève en stage pendant la session)	Travail collectif : La prévention des risques professionnels Travaux pratiques : cas concrets Matériel utilisé : de secourisme (mannequins, mallette blessures, outils factices, défibrillateur pédagogique) Évaluation : Cas concrets de synthèse	Description des activités principales : ✓ Information sur les risques professionnels ✓ Analyse d'un risque : processus d'apparition du dommage ✓ La protection, l'examen, l'alerte, les gestes de secours : le plan d'intervention SST		
			* <u>Communication technique</u>	Le plan d'intervention SST Diaporamas sur les risques professionnels	
			* <u>Méthodologie de fabrication</u>	* démonstration en temps réelle, puis commentée et justifiée * apprentissage du geste * évaluation pratique	
			* <u>Apports technologiques</u>	* utilisation du matériel pédagogique	
			* <u>Maîtrise de techniques transférables aux autres métiers</u>	* prévention des risques professionnels * protéger, examiner, faire alerter, secourir, informer	

S3C : Connaissances et Compétences du Socle Commun mobilisées aux paliers 2 (P2) et 3 (P3)

Compétences	6 : les compétences sociales et civiques (P3)	7 : l'autonomie et l'initiative (P3)	7 : l'autonomie et l'initiative (P3)
Domaines	<i>Avoir un comportement responsable</i>	<i>Etre capable de mobiliser des ressources intellectuelles et physiques dans diverses situations</i>	<i>Faire preuve d'initiative</i>
Items : - Explicitation des items	Respecter la vie collective Respecter des comportements favorables à sa santé et sa sécurité Respecter quelques notions juridiques de base	Identifier ses points forts et ses points faibles dans les situations variées	Assumer des rôles, prendre des initiatives et des décisions