|  |
| --- |
| **PROJET (**Intitulé)  Photo  **Résumé :**  *Secteurs d’activités :*  *Production culinaire et services*  *Entretien du linge*  *Entretien des locaux* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Axe(s) du projet d’établissement** | **Parcours** | | **Parcours avenir**  Métiers/formations : … |
| Santé |  |
| Citoyen |  |
| Artistique |  |
| **Domaines travaillés du S4C** | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Classe concernée** | **Enseignant coordonnateur** | **Enseignants et disciplines** | **Intervenants** | **Organismes partenaires** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Activités à l’extérieur de l’établissement** |  |

|  |
| --- |
| **Eléments administratifs**  (date limite de vote au CA, autorisations à prévoir (photos, sorties…), PAI, régimes alimentaires… |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Situation dans l’année** | **S** | **O** | **N** | **D** | **J** | **F** | **M** | **A** | **M** | **J** |
| **Durée/fréquence** |  | | | | | | | | | |

|  |
| --- |
| **Moyens indispensables et budget**  (transports, matières premières, coût intervenants et/ou visites …) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Etapes du projet** | **Objectifs (général, opérationnel)** | **Compétences du S4C travaillées**  ***Compétences transversales***  ***Auto-évaluation***  ***Evaluation formative,***  ***Sommative*** |
| **1 – Découvrir et analyser le projet**  **2 – Organiser le projet** |  |  |
| **3 – Réaliser les activités**  **4- Cibler des connaissances/savoirs** |  |  |
| **5- Découverte professionnelle** |  |  |
| **6- Bilan du projet technique**  **Fiche/ enquête de satisfaction** |  |  |