|  |
| --- |
| **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** |  |  |