

Projets Techniques

Progression Annuelle

Projets	Activités de formation et connaissances associées	Mise en relation avec le socle commun	Calendrier	Durée prévisionnelle
Projet 3 réalisé du 09/10/17 au 19/10/17				
Projet 3 HALLOWEEN	<p>Recherche et analyse d'informations</p> <ul style="list-style-type: none"> - Décoder les documents d'organisation (planning, organigramme, plan schéma...). -Décoder les documents techniques. <p style="color: blue;">-Organisation : les postes à responsabilité.</p> <p>Organisation et préparation du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> -Installer le poste de travail -S'organiser dans le temps -Maintenir en ordre le poste de travail pendant l'activité. <p style="color: blue;">-Identification des principaux risques professionnels liés à la tâche et des moyens de prévention (équipements de protection individuelle et collective).</p> <p style="text-align: center;">Réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maintenir en ordre le poste de travail pendant l'activité. -Entretien des matériels et les équipements en fin d'activité. -Respecter les règles d'hygiène. -Respecter les règles de sécurité. -Contrôler la qualité des productions ou des services (autocontrôles). 	<ul style="list-style-type: none"> -Pratiquer des démarches scientifiques (cycle 3 : sciences et technologies). <ul style="list-style-type: none"> -Respecter une procédure, un protocole (cycle 4 : technologie). <ul style="list-style-type: none"> -Apprendre à organiser son travail (cycle 4 : sciences de la vie et de la terre). <ul style="list-style-type: none"> -Décrire le fonctionnement d'un matériel et son fonctionnement (cycle 3 : sciences et technologies). 	<ul style="list-style-type: none"> -Décoration d'Halloween réalisé en art plastique avec <p>Mme BERTHOULAT.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Affiche de vente réalisé en collaboration avec <p>Mme CHHUN, professeur d'anglais.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Essais de muffin en forme d'araignée en coanimation avec Mme CHHUN. <p style="text-align: center;">Le Jeudi 12 octobre</p>	2 semaines soit 24 heures

	<ul style="list-style-type: none"> -Réaliser les opérations préliminaires (peser, mesurer, déconditionner, déterminer). -Réaliser des préparations culinaires chaudes et froides. -Distribuer ou servir les préparations (repas, collations..). -Indications des règles d'utilisation, de sécurité et d'entretien. -Caractéristiques principales des documents d'organisation. -Intérêt des autocontrôles. -notion de qualité organoleptique des préparations. <p style="text-align: center;">Communication et compte-rendu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transmettre des informations à caractère professionnel. -Utiliser le matériel de communication. -Instaurer des relations courtoises et efficaces. <ul style="list-style-type: none"> -Règles de savoir-être et de savoir-vivre. -Supports et outils de la communication écrit. 		<p style="text-align: center;">De 13h30 à 15h30.</p> <p>-Taillage des citrouilles Halloween en coanimation avec Mme CHHUN.</p> <p style="text-align: center;">Le lundi 16 octobre</p> <p style="text-align: center;">De 15h30 à 16h30.</p> <p>-Vente des muffins en forme d'araignée en coanimation avec Mme CHHUN pendant la récréation</p> <p style="text-align: center;">Le jeudi 19 octobre</p>	
--	--	--	---	--