



ENSEIGNER EN SEGPA

4^{ème} et 3^{ème} de SEGPA

CHAMP

HYGIENE ALIMENTATION SERVICES

Version janvier 2019

REPERE PEDAGOGIQUE
ET GUIDE D'EQUIPEMENT

[Membres du groupe ressource académique HAS](#)

http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/sbssa/IMG/pdf/groupe_resource_ac_has.pdf

SOMMAIRE

1- LES SITES RESSOURCES ET LES TEXTES DE REFERENCES :.....	3
2- ORGANISATION GENERALE DES ENSEIGNEMENTS ET PEDAGOGIE EN SEGPA.....	6
2.1 La classe de 4ème.....	6
2.1.1 Exemples de répartition.....	6
2.2 La classe de 3 ^{ème}	7
2.2.1 L'organisation des séances.....	7
3- PRESENTATION DU CHAMP PROFESSIONNEL HYGIENE ALIMENTATION SERVICES.....	8
3.1 Relation entre activités et métiers.....	9
3.2 Poursuite possible de scolarité en CAP.....	10
3.3 Activités professionnelles de référence.....	11
4- TYPOLOGIE DES ACTIVITÉS DE FORMATION EN CLASSES DE 4ÈME ET DE 3ÈME ET MISE EN RELATION AVEC LE SOCLE COMMUN.....	11
5- LE PROJET TECHNIQUE.....	20
6- EXEMPLE D'ORGANISATION FONCTIONNELLE ENVISAGEABLE POUR UN PLATEAU TECHNIQUE « HYGIÈNE-ALIMENTATION-SERVICES ».....	25
6.1 Les activités pratiques professionnelles de référence.....	25
6.2 Organisation fonctionnelle du plateau technique HAS.....	25
6.3 Les propositions d'aménagement prévues pour un groupe de 8 élèves.....	26
6.4 Les propositions d'équipements prévues pour un groupe de 8 élèves.....	30
6.4.1 Equipements des différents espaces matériels et gros équipements.....	30
6.4.2 Equipements des différents espaces : petits matériels et consommables.....	33
6.5 Tenues vestimentaires « professionnelles » pour les activités mises en œuvre sur le plateau.....	35
7- UTILISATION DES MACHINES DANGEREUSES.....	36
TRAVAUX INTERDITS POUR LES JEUNES DE MOINS DE 18 ANS : EXTRAITS DU CODE DU TRAVAIL.....	36
8- APPROCHE REGLEMENTAIRE DES OBJETS CONFECTIONNÉS DE NATURE ALIMENTAIRE.....	37
8.1 Définition.....	37
8.2 Le cadre réglementaire.....	38
8.3 A propos de la tarification des objets confectionnés.....	38
a. Restauration collective : cf. arrêté réglementation 2009.....	38
b. Remise directe.....	39
c. Cas particulier des SEGPA.....	40
9- LES STAGES D'INITIATION ET D'APPLICATION EN MILIEUX PROFESSIONNELS.....	40
9.1 Objectifs des stages.....	40
9.2 Evaluation des stages.....	40
9.3 Durée et organisation des stages.....	41
10- LA CONTINUITÉ DU PARCOURS SEGPA - VOIE PROFESSIONNELLE.....	42
11- LE FONCTIONNEMENT DE LA SEGPA DANS UN RESEAU.....	42

Ce guide est destiné aux professeurs de biotechnologie de l'académie, confirmés ou débutants, pour les accompagner dans la mise en œuvre de leur enseignement dans le cadre de la circulaire n°2015-176, en conformité avec la réforme du collège (socle commun - décret n°2015-372) ; il peut aider les Directeurs adjoints de SEGPA à la mise en conformité du plateau technique HAS.

Enseigner en SEGPA nécessite une réflexion pédagogique menée en équipe (PLP et PE spécialisés) ; la démarche de projet développée dans le guide a prouvé son efficacité auprès des élèves bénéficiant d'un enseignement adapté pour donner du sens aux apprentissages et renforcer les liens entre enseignements généraux et professionnels. Elle doit s'appuyer sur des activités concrètes relevant du champ HAS, des activités pluridisciplinaires, la découverte du monde économique et professionnel et veiller à l'implication de l'élève comme acteur.

1) LES SITES RESSOURCES ET LES TEXTES DE REFERENCES :

Sites Ministère éducation nationale :

<http://www.education.gouv.fr/pid32484/college-2016-tout-savoir-sur-reforme.html>

<http://eduscol.education.fr/cid58018/textes-de-reference.html>

<http://eduscol.education.fr/cid48069/erea-et-segpa-documents-ressources-pour-les-enseignants.html>

<http://eduscol.education.fr/pid26463/besoins-educatifs-particuliers.html>

Site académique du secteur SBSSA champ HAS SEGPA :

<http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/sbssa/spip.php?rubrique19>

Autres sites utiles :

<https://www.reseau-canope.fr/corpus/>

<http://www.inrs.fr/>

<http://www.itineraire-proprete.com/>

<http://www.onisep.fr/>

Transformation de la voie professionnelle rentrée 2019

<http://www.education.gouv.fr/cid130792/transformer-le-lycee-professionnel-former-les-talents-aux-metiers-de-demain.html>

Textes de référence : consultables sur le site académique SBSSA rubrique HAS

<http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/sbssa/spip.php?rubrique19&lang=fr>

- Circulaire n°2015-176 du 28-10-2015 : Enseignements adaptés et Bulletin officiel de l'Education Nationale n° 40 du 29 octobre 2015
- Arrêté du 21-10-2015 : Sections d'enseignement général et professionnel adaptés
- BO n°28 du 9 Juillet 2015 : Parcours Avenir
- Attendus de fin de 3^{ème} : Au cours de l'année 2018-2019, les repères annuels feront l'objet d'une appropriation par les professeurs, avant d'entrer en vigueur à la rentrée 2019. Ces repères ont été soumis à la consultation des enseignants du 18 octobre au 11 novembre 2018.

<http://eduscol.education.fr/pid38211/consultation-reperes-et-attendus.html>

**Ce guide ne se substitue pas aux textes de référence mentionnés :
Il ne dispense en aucun cas le professeur de les consulter parallèlement.**

2) ORGANISATION GENERALE DES ENSEIGNEMENTS ET PEDAGOGIE EN SEGPA

L'élève scolarisé en SEGPA est un collégien à part entière, sa scolarité visant l'acquisition des compétences du socle commun de connaissances, de compétences et de culture ; accueilli dans cette section incluse au sein du collège, il est en difficulté d'apprentissage suffisamment persistantes pour justifier l'enseignement adapté. Son affectation a été prononcée par le commission départementale de l'orientation vers les enseignements adaptés (CDOEA).

L'enseignement en 4^{ème} et 3^{ème} doit favoriser des « pratiques de différenciation et d'individualisation pédagogique », en référence au socle commun de connaissances, de compétences et de culture. Il s'appuie sur le programme d'enseignement du cycle des approfondissements (cycle 4) du collège, des « pratiques de projets sont mis en œuvre ». Il veille à favoriser une « meilleure inclusion » de l'élève au sein du collège. Il vise à permettre à l'élève d'accéder à une formation conduisant au minimum à une qualification de niveau V.

Une attention particulière sera portée à l'obtention des attestations de sécurité routière et du certificat de prévention et de secours civiques niveau1 ; il en sera de même pour l'éducation à la santé (et en particulier la prévention des conduites addictives) et à la sexualité ainsi que l'enseignement de la santé et sécurité au travail dans le cadre des enseignements technologiques et professionnels, feront l'objet d'une attention particulière.

SYNOPTIQUE DES ENSEIGNEMENTS dispensés aux élèves au cours de la 4^{ème} et 3^{ème} SEGPA (Document issu de « enseigner en SEGPA – Académie de NANTES)



L'enseignement en 4^{ème} et 3^{ème} doit favoriser des « pratiques de différenciation et d'individualisation pédagogique », en référence au socle commun de connaissances, de compétences et de culture. Il s'appuie sur le programme d'enseignement du cycle des approfondissements (cycle 4) du collège, des « pratiques de projets sont mis en œuvre ». Il veille à favoriser une « meilleure inclusion » de l'élève au sein du collège. Il vise à permettre à l'élève d'accéder à une formation conduisant au minimum à une qualification de niveau V.

Une attention particulière sera portée à l'obtention des attestations de sécurité routière et du certificat de prévention et de secours civiques niveau 1 ; il en sera de même pour l'éducation à la santé (et en particulier la prévention des conduites addictives) et à la sexualité ainsi que l'enseignement de la santé et sécurité au travail dans le cadre des enseignements technologiques et professionnels, feront l'objet d'une attention particulière.

Classe de 4 ^{ème}	Classe de 3 ^{ème}	Poursuite d'études
<p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquisition ou consolidation des compétences du socle commun de connaissances, de compétences et de culture. - Construction d'un projet personnel d'orientation en lien avec le Parcours Avenir. 		<p>LP, EREA, CFA, MFR.</p> <p>→ Vers une insertion professionnelle au moins de niveau V</p>
<p>Découverte des champs professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habitat - Hygiène Alimentation Services - Vente Distribution logistique - Espace Rural et Environnement - Production industrielle. <div data-bbox="124 797 588 1245" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Découverte des métiers liés aux champs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rotation des élèves sur les plateaux de la SEGPA et/ou ceux du réseau d'établissements. <p style="text-align: center;">↓</p> <p>Travaux sur projets techniques.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Découverte des champs non présents au travers de diaporamas, de visites, de forums... </div>	<p>Approfondissement de la connaissance des spécificités des métiers appartenant au champ dans lequel l'élève a choisi de s'inscrire.</p> <div data-bbox="651 797 1085 1245" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Acquisition de compétences transversales sans recherche d'une acquisition de savoir-faire « métier ».</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation du plateau technique existant de la SEGPA. <p style="text-align: center;">↓</p> <p>Travaux sur projets techniques (productions ou ouvrages manufacturés, chantiers, expositions...)</p> </div>	
<p>Stages d'initiation : Stages de découverte de milieux professionnels et/ou scolaire (développement des goûts et des aptitudes).</p> <p>Exemple de rotation :</p> <p>6 semaines consécutives sur le même champ, même durée sur les autres champs et vers la fin de l'année retour dans le champ choisi pour la 3^{ème}</p>	<p>Stages d'application : Stages en entreprise (articulation des compétences acquises dans l'établissement scolaire avec les langages techniques et les pratiques du monde professionnel).</p> <p>Travaux légers et manipulations autorisées par le code du travail.</p>	

2.1 La classe de 4ème

Elle a pour objectif de découvrir les différents champs professionnels, afin de faire évoluer des représentations et de permettre à l'élève d'identifier celui qui correspond le mieux aux goûts et aux aptitudes du jeune. Il n'est aucunement question d'approfondir le geste professionnel, mais simplement d'amorcer la construction d'un projet qui doit permettre une orientation réfléchie vers une formation professionnelle. Une mise en réseau des ateliers de plusieurs SEGPA permet de mutualiser les moyens et de proposer une plus large découverte.

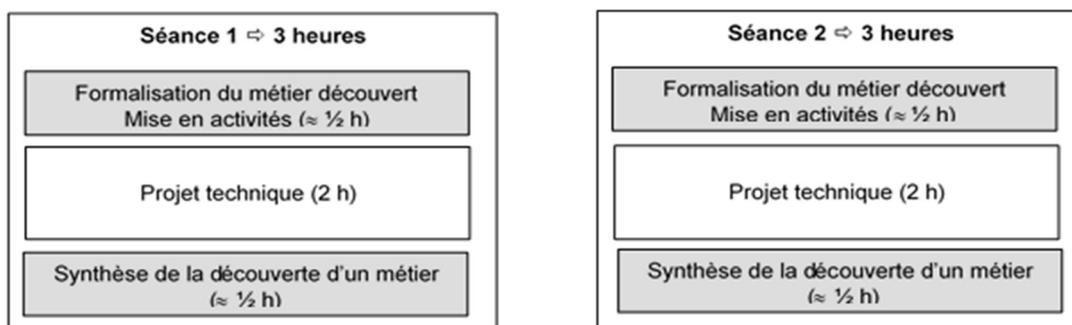
La formation évolue progressivement **vers la professionnalisation** à partir de projets techniques sur des supports empruntés aux différents champs professionnels : par exemple pour le champ « HAS », le projet technique développé (une réalisation pratique modeste) permet au jeune de découvrir les métiers du champ, au travers d'activités, de fiches métiers, de stages, de visites, etc.

Environ 2 des 6 heures du domaine professionnel pourraient être consacrées à la découverte du champ et des métiers qui lui sont liés. Les 2 heures ne sont pas consécutives, mais réparties sur deux séances : une phase découverte et une phase formalisation. Cette organisation concerne indistinctement les garçons et les filles.

2.1.1 Exemples de répartition

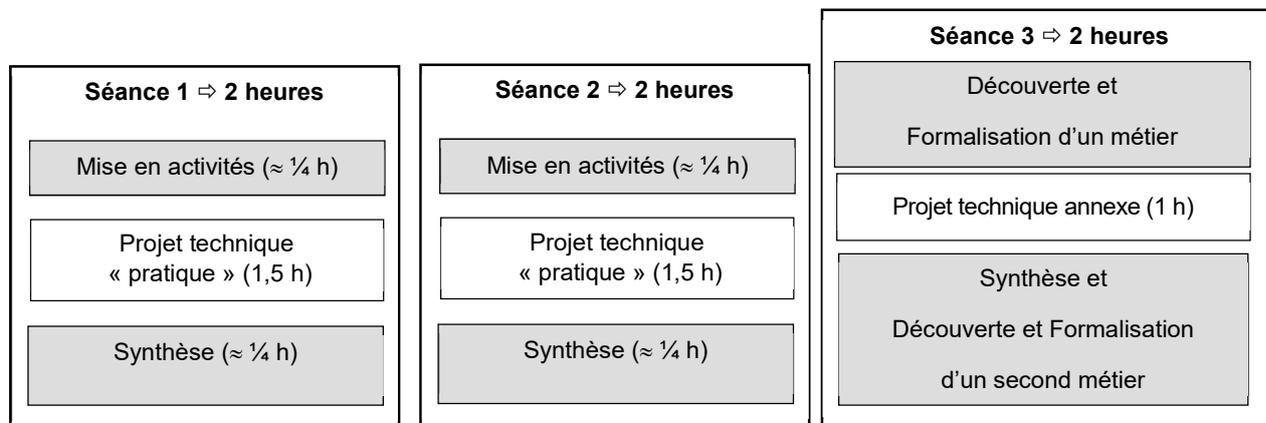
Ces exemples de répartition constituent une illustration possible :

- La répartition « 3+3 » présente l'intérêt d'un découpage sur deux plages de 3h, réparties sur des jours différents.



- La répartition « 4+2 » sur le même modèle aurait une certaine efficacité pour mener jusqu'à leur terme des séances de productions culinaires

- La répartition « 2 + 2+ 2 heures » peut permettre la conduite d'un projet annexe lié à des travaux de recherche et/ou de formalisation du projet principal. Il n'est pas souhaitable que les deux séances se déroulent sur une même journée.



Pour la répartition il convient de prendre en compte également l'organisation de l'établissement, sa participation ou non à un réseau de SEGPA.

La découverte des métiers, toujours en appui sur le projet technique, doit utiliser des supports didactiques, tels que des photographies et des vidéos. Des visites (entreprises, cuisines collectives, chantiers de nettoyage, forums, expositions, salons...) sont également à envisager, d'autant qu'elles permettent la rencontre avec des

acteurs de terrain (témoignages).

L'accès à l'informatique, en tant qu'outil de recherche et de conception de documents, contribue à l'acquisition des compétences du B2i collège. Cependant cette activité s'inscrit dans un projet technique sur un temps raisonnable.

2.2 La classe de 3^{ème}

Elle s'appuie sur un secteur professionnel (ce qui n'exclut pas les autres sur tout ou partie de projets techniques), dans l'objectif de mettre en évidence des aptitudes et de développer des compétences, les plus transversales possibles.

L'objectif est toujours d'accompagner le jeune à préciser son orientation en faisant le choix d'un dispositif de formation et d'une spécialité professionnelle, qui ne sera pas nécessairement vers un diplôme des métiers du champ HAS. La liaison collège-lycée doit être mise en place pour sécuriser cette transition. On consultera utilement le document « propositions pour la mise en place d'un service de suite pour réussir l'entrée en voie professionnelle » disponible sur le site académique

En fin de 3^{ème} les élèves doivent avoir acquis dans les domaines généraux et professionnels des compétences leur permettant d'accéder dans de bonnes conditions à une formation diplômante.

Les enseignants doivent proposer à tous les élèves, durant l'année de 3^{ème}, la préparation de l'épreuve orale du certificat de formation générale (CFG). Le livret scolaire défini à l'article D. 311-6 du code de l'éducation atteste les connaissances et compétences acquises qui seront prises en compte pour l'attribution de celui-ci.

Tous les élèves de classe de 3^{ème} bénéficiant de la SEGPA pourront être présentés au diplôme national du brevet (DNB), plus particulièrement à la série professionnelle (DNB pro).

2.2.1 L'organisation des séances

La configuration souhaitable, et donc l'efficacité est prouvée, est celle d'une répartition des 12 heures en une séance de 6 heures (4 + 2) sur une journée et 3 séances de 2 heures sur des jours différents.

Les séances de 2 heures pourront exploiter en parallèle du projet principal des projets annexes, permettre d'aborder les notions scientifiques d'alimentation et connaissance des produits, de microbiologie, de prévention des risques professionnels. On privilégiera la mise en œuvre de démarche innovantes : la démarche expérimentale, la démarche d'investigation, de résolution de problème... par exemple.

Chaque plage comprend un temps de mise en activité et un temps de synthèse, voire également un temps de découverte et de formalisation d'un métier, notamment d'un autre champ, et un temps d'évaluation formative.

3) PRESENTATION DU CHAMP PROFESSIONNEL HYGIENE ALIMENTATION SERVICES

Les activités pédagogiques du champ HAS participent au développement des compétences requises pour les métiers du champ ainsi qu'à l'acquisition ou la consolidation des compétences générales du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

Il recouvre les activités des domaines :

- De la propreté ;
- Des métiers de bouche ;
- De l'hôtellerie-restauration ;
- Des services à la personne, aux entreprises et aux collectivités.

La mise en œuvre de projets techniques est la démarche à privilégier pour développer les compétences.

Ceux-ci permettent de mettre en œuvre des activités débouchant sur des réalisations concrètes, valorisantes, points d'appui d'une pédagogie de réussite.

Des Enseignements Pratiques Interdisciplinaires (EPI – ressource Eduscol <http://eduscol.education.fr/cid99750/epi.html>) et de l'Accompagnement Personnalisé (AP – ressource Eduscol <http://eduscol.education.fr/pid25813/accompagnement-personnalise-au-college.html>) seront également mis en place dans le cadre de projet commun soit au sein de la SEGPA soit en lien avec les classes de collège.

Il convient également d'envisager l'articulation entre les connaissances et capacités acquises dans l'établissement scolaire et les langages techniques et les pratiques du monde professionnel, tant au cours des réalisations effectuées dans les ateliers de la SEGPA qu'au cours des stages d'initiation et d'application organisés pendant la formation.

Le champ professionnel « Hygiène – Alimentation – Services » couvre trois domaines d'activités :

- la préparation et/ou la distribution et/ou la vente de produits culinaires,
- l'entretien des locaux et des équipements,
- l'entretien du linge et des équipements, travaux simples de couture,

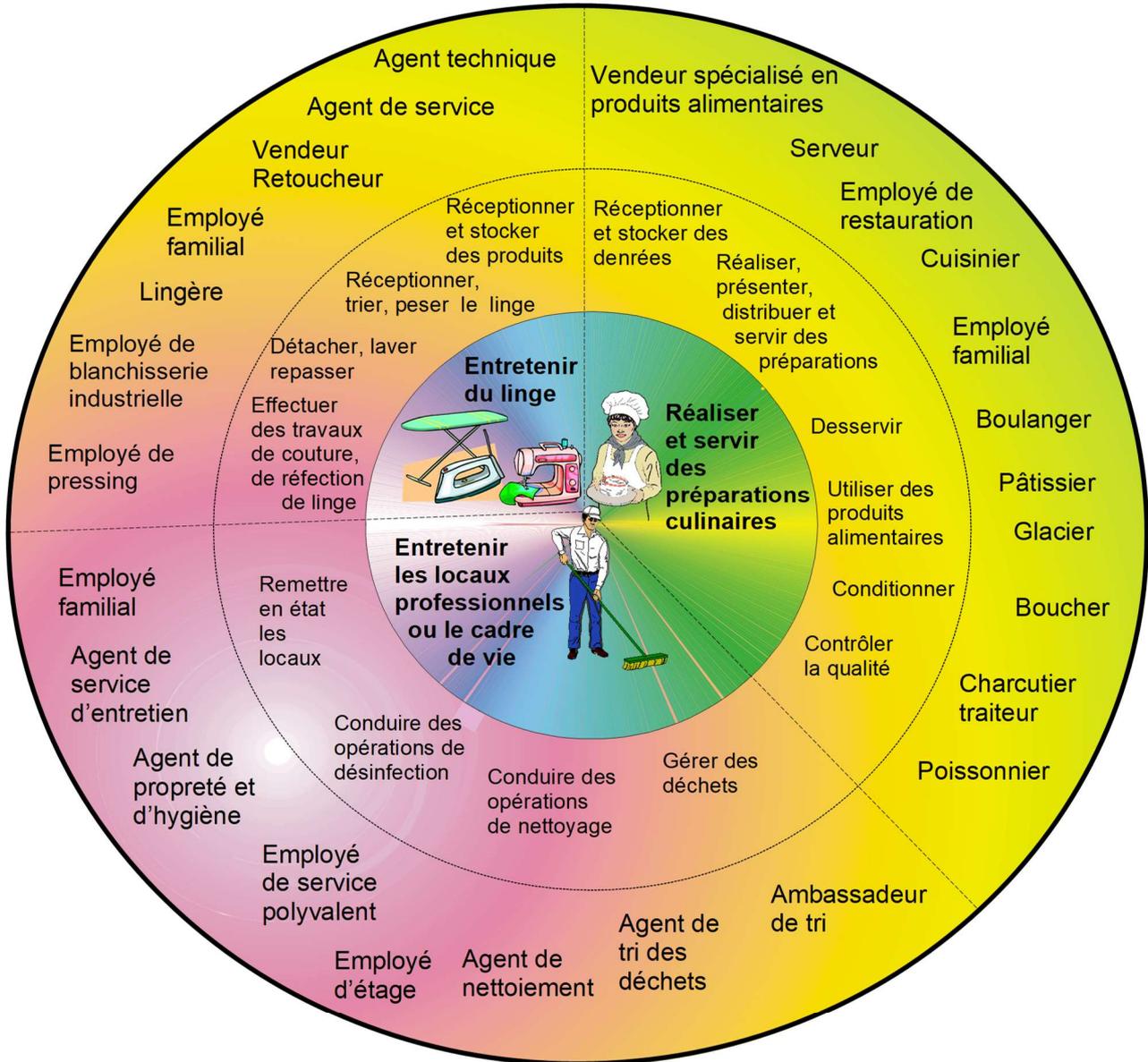
Les trois domaines de ce champ professionnel permettent de préparer les élèves à l'entrée en formation qualifiante à des métiers offrant de multiples débouchés grâce à une grande diversité de diplômes de niveau V.

L'enseignement est assuré par le PLP biotechnologies

3.1 Relation entre activités et métiers

Champ professionnel : Hygiène Alimentation Services

En fonction des contraintes locales (locaux, offres de formation)



Source EDUSCOL cache.media.eduscol.education.fr/file/College/99/4/segpa_ressource_108994.pdf

3.2 Poursuite possible de scolarité en CAP

Exemples de CAP au plan national :

CAP Assistant technique en milieux familial et collectif
CAP Agent de propreté et d'hygiène

CAP Propreté de l'environnement urbain – collecte et recyclage
CAP Agent polyvalent de restauration (en cours de rénovation 2018)

CAP Cuisine
CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

CAP Boucher
CAP Boulanger
CAP Charcutier traiteur
CAP Chocolatier confiseur
CAP Glacier fabricant
CAP Mareyage
CAP Pâtissier
CAP Poissonnier

CAP Métiers du pressing
CAP Métiers de la blanchisserie
CAP Métiers de la mode – Vêtement flou
CAP Employé de commerce multi-spécialités
CAP Employé de vente spécialisé option A produits alimentaires
CAP Employé de vente spécialisé option B produits d'équipement courant

CAPA Services aux personnes et vente en espace rural
CAPA opérateur en industries agroalimentaire option transformation de produits alimentaires

Cette liste n'est pas limitative ni exhaustive.

En fonction de leurs centres d'intérêts et de leurs compétences les élèves peuvent être orientés dans d'autres CAP, y compris les CAP agricoles, voir en Bac Professionnels dans le respect des consignes de la procédure d'orientation.

Les diplômes pourront être préparés en formation initiale ou en alternance selon l'offre de formation.

3.3 Activités professionnelles de référence

L'objectif en SEGPA ne vise pas à qualifier les élèves mais à les aider à construire un projet de formation en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes. Pour atteindre cet objectif il convient donc de leur permettre de découvrir des activités professionnelles de référence afin d'appréhender la réalité des métiers et de l'environnement économique et social.

Secteurs d'activités	Activités de référence
Production culinaire et services (Milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits) • Réaliser des opérations de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer...) • Utiliser des produits de la 4^e, 5^e et 6^e gamme • Réaliser des techniques de conservation ou de stockage • Distribuer les préparations, mettre le couvert • Servir les préparations et des collations • Desservir, laver et ranger le matériel • Contrôler la qualité des productions ou des services
Entretien du linge (Milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner, trier, peser le linge sale • Préparer et contrôler les matériels, le linge • Détacher à l'aide de produits autres que des solvants • Laver (mécaniquement ou manuellement) • Sécher • Repasser, plier • Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection • Contrôler la qualité de la prestation
Entretien des locaux (Milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none"> • Conduire des opérations de nettoyage manuel • Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé • Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements • Conduire les opérations de nettoyage-désinfection des surfaces • Assurer la maintenance courante du matériel utilisé • Remettre en état de service le matériel et les locaux • Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel)

4) TYPOLOGIE DES ACTIVITÉS DE FORMATION EN CLASSES DE 4ÈME ET DE 3ÈME ET MISE EN RELATION AVEC LE SOCLE COMMUN

La scolarité obligatoire doit garantir à chaque élève les moyens nécessaires à l'acquisition d'un socle commun de connaissances, de compétences et de culture, auquel contribue l'ensemble des enseignements dispensés au cours de la scolarité. Le socle doit permettre la poursuite d'études, la construction d'un avenir personnel et professionnel et préparer à l'exercice de la citoyenneté.

Le socle commun de connaissances, de compétences et de culture prévu est composé de cinq domaines de formation qui définissent les grands enjeux de formation durant la scolarité obligatoire :

- **Domaine 1 - Les langages pour penser et communiquer** : ce domaine vise l'apprentissage de la langue française, des langues étrangères et, le cas échéant, régionales, des langages scientifiques, des langages informatiques et des médias ainsi que des langages des arts et du corps ;
- **Domaine 2 - Les méthodes et outils pour apprendre** : ce domaine vise un enseignement explicite des moyens d'accès à l'information et à la documentation, des outils numériques, de la conduite de projets individuels et collectifs ainsi que de l'organisation des apprentissages ;

- **Domaine 3 - La formation de la personne et du citoyen** : ce domaine vise un apprentissage de la vie en société, de l'action collective et de la citoyenneté, par une formation morale et civique respectueuse des choix personnels et des responsabilités individuelles ;
- **Domaine 4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques** : ce domaine est centré sur l'approche scientifique et technique de la Terre et de l'Univers ; il vise à développer la curiosité, le sens de l'observation, la capacité à résoudre des problèmes ;
- **Domaine 5 - Les représentations du monde et l'activité humaine** : ce domaine est consacré à la compréhension des sociétés dans le temps et dans l'espace, à l'interprétation de leurs productions culturelles et à la connaissance du monde social contemporain, les représentations du monde et l'activité humaine.

Composantes du domaine 1 (C) et items des domaines 2, 3, 4 et 5 (I)

1. Les langages pour penser et communiquer	C1.1 Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit C1.2 Comprendre, s'exprimer en utilisant une langue étrangère (cas échéant, une langue régionale) C1.3 Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques C1.4 Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages des arts et du corps
2. Les méthodes et outils pour apprendre	I2.1 Organisation du travail personnel I2.2 Coopération et réalisation de projets I2.3 Médias, démarches de recherche et de traitement de l'information I2.4 Outils numériques pour échanger et communiquer
3. La formation de la personne et du citoyen	I3.1 Expression de la sensibilité et des opinions, respect des autres I3.2 La règle et le droit I3.3 Réflexion et discernement I3.4 Responsabilité, sens de l'engagement et de l'initiative
4. Les systèmes naturels et les systèmes techniques	I4.1 Démarches scientifiques I4.2 Conception, création, réalisation I4.3 Responsabilités individuelles et collectives
5. Les représentations du monde et l'activité humaine	I5.1 L'espace et le temps I5.2 Organisations et représentations du monde I5.3 Invention, élaboration, production

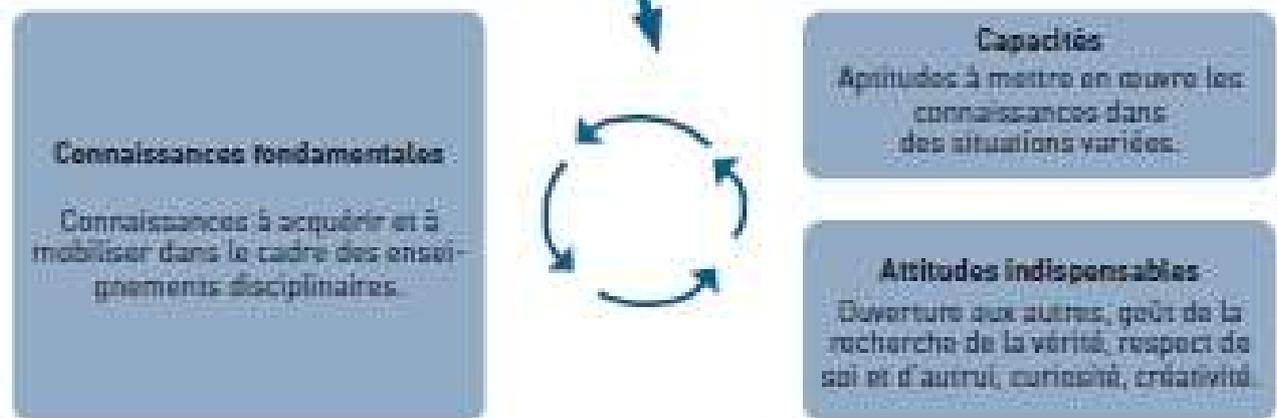
Le socle commun identifie les connaissances et compétences qui doivent être acquises à l'issue de la scolarité obligatoire. Une compétence est l'aptitude à mobiliser ses ressources (connaissances, capacités, attitudes) pour accomplir une tâche ou faire face à une situation complexe ou inédite. Compétences et connaissances ne sont ainsi pas en opposition. Leur acquisition suppose de prendre en compte dans le processus d'apprentissage les vécus et les représentations des élèves, pour les mettre en perspective, enrichir et faire évoluer leur expérience du monde.

Chaque grande compétence du socle est conçue comme une combinaison de connaissances fondamentales pour notre temps, de capacités à les mettre en œuvre dans des situations variées, mais aussi d'attitudes indispensables tout au long de la vie, comme l'ouverture aux autres, le goût pour la recherche de la vérité, le respect de soi et d'autrui, la curiosité et la créativité.



Compétences et connaissances ne sont pas à opposer. Un élève ne peut en effet être compétent, au sens où l'entend le socle commun, sans connaissances. Être compétent c'est être capable de choisir et de combiner plusieurs ressources pour réaliser une tâche dite "complexe" à savoir une tâche qui laisse à l'élève toute autonomie quant au choix des ressources à mobiliser et toute initiative dans le traitement à apporter.

Une compétence est un ensemble cohérent et indissociable de connaissances, capacités et attitudes



Maîtriser une compétence, c'est pouvoir mobiliser et réinvestir des connaissances, des capacités et des attitudes afin d'atteindre un objectif précis dans une situation donnée

Direction générale de l'enseignement scolaire (DGESCO)

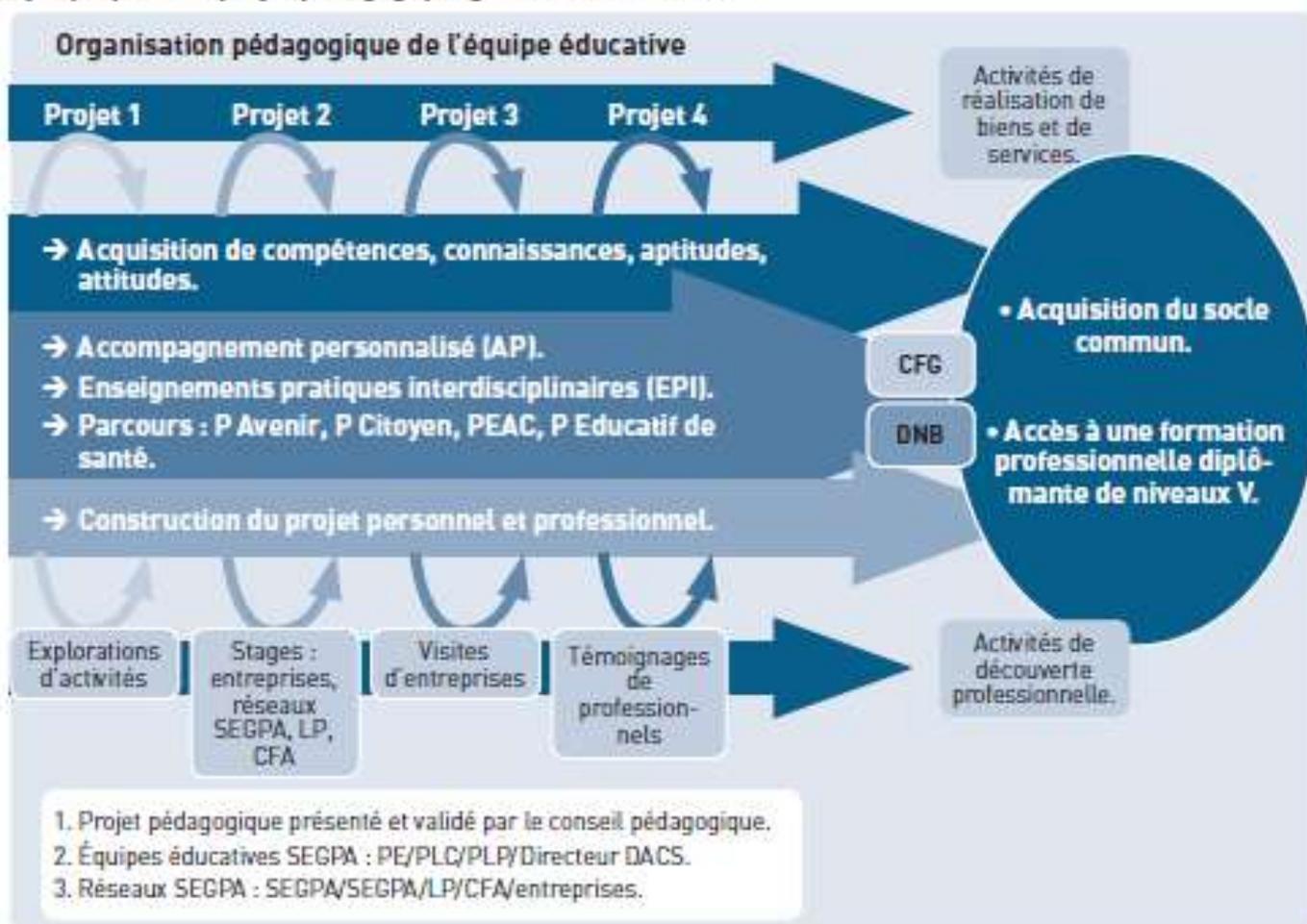
Les élèves des classes de quatrième et de troisième, qu'ils bénéficient ou non de la SEGPA sont exclus du champ de la dérogation à l'interdiction de les affecter à certaines catégories de travaux particulièrement dangereux prévue par le code du travail (cf. Chapitre 7.1 Mise en place de plateaux techniques et respect des dispositions du code du travail - circulaire n° 2015-176 du 28-10-2015 - Bulletin officiel n°40 du 29 octobre 2015).

Les compétences sélectionnées ci-dessous, au regard des différentes activités de formation, constituent des exemples de liens avec le socle commun, ce qui n'écarte aucunement de cibler d'autres compétences selon les démarches pédagogiques choisies.

Pour les disciplines technologie et SVT, cycle 4, les compétences sont issues du référentiel de formation relatif aux sciences et à la technologie au cycle 4 pour les élèves bénéficiant de dispositifs particuliers (3e préparatoire à l'enseignement professionnel) dans la perspective du DNB série professionnelle (Note de service n° 2016-156 du 12 octobre 2016 - BO n°37 du 13 octobre 2016).

L'ensemble des activités favorise l'acquisition des compétences dans les domaines des technologies de l'information et de la communication (TICE – numérique), de la santé et sécurité au travail (SST), de la prévention et secours civique de niveau 1 (PSC1), de l'attestation scolaire de sécurité routière (ASSR), de l'éducation au développement durable et de l'éducation artistique et culturelle.

Synoptique d'un projet pédagogique global 4^e et 3^e SEGPA



Source : guide SEGPA - NANTES

Activités de formation	Exemples de connaissances associées	Exemples de mise en relation avec le socle commun	
		Enseignements - Compétences travaillées	Contribution domaines (D) et composantes (C) du socle
1 - Recherche et analyse d'informations			
<p>Rechercher l'information technique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Découvrir les secteurs professionnels liés au champ Hygiène Alimentation Services. • Identifier les métiers, emplois, entreprises du champ professionnel. • Rechercher les informations utiles à la réalisation du travail (schéma simple, plan, documentation technique,). <p>Décoder l'information technique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décoder les documents d'organisation (planning, organigramme, plan, schéma...). • Décoder les documents techniques (recette, protocole, notice de fabricant, étiquette, pictogramme...). • Identifier les caractéristiques d'un produit alimentaire, d'un produit d'entretien, à partir d'étiquettes, de fiches techniques et d'emballages. • Repérer les règles de sécurité et d'hygiène sur un protocole, une notice... 	<p>Identification des acteurs de l'orientation vers la voie professionnelle (ONISEP, entreprises, LP, CFA, COP, professeur principal, forum des métiers...).</p> <p>Identification des métiers, des activités et des organisations (entreprises, structures...) liés au champ HAS.</p> <p>Description des principales caractéristiques des produits alimentaires (classification en groupes) et de leurs formes de commercialisation.</p> <p>Indication des principes de base de l'équilibre alimentaire.</p> <p>Description des principales caractéristiques des produits d'entretien, des matériaux (textiles, revêtements...), des matériels.</p> <p>Indication des dosages à respecter.</p> <p>Etude technologique succincte (fonction d'usage, règles d'utilisation et de sécurité) des matériels utilisés en production alimentaire, distribution, entretien des locaux et équipements, entretien du linge et des vêtements.</p>	<p>FRANÇAIS Cycle 3 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Participer à des échanges dans des situations diversifiées.</p> <p><i>Lire :</i> Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter.</p> <p>Cycle 4 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Participer de façon constructive à des échanges oraux.</p> <p><i>Lire :</i> Lire des images, des documents composites (y compris numériques) et des textes non littéraires.</p> <p>D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i></p> <p>D3 La formation de la personne et du citoyen <i>Expression de la sensibilité et des opinions, respect des autres</i></p> <p>MATHEMATIQUES Cycle 3 <i>Chercher :</i> Prélever et organiser les informations nécessaires à la résolution de problèmes à partir de supports variés : textes, tableaux, schémas.</p> <p>Cycle 4 <i>Chercher :</i> Extraire d'un document les informations utiles, les reformuler, les organiser, les confronter à ses connaissances.</p> <p>D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques</i></p> <p>SCIENCES ET TECHNOLOGIES Cycle 3 <i>Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques :</i> Proposer, avec l'aide du professeur, une démarche pour résoudre un problème ou répondre à une question de nature scientifique ou technologique.</p> <p><i>Pratiquer des langages :</i> Exploiter un document constitué de divers supports (texte, schéma, graphique, tableau, algorithme simple).</p> <p><i>Mobiliser des outils numériques :</i> Identifier des sources d'informations fiables.</p> <p><i>Concevoir, créer, réaliser :</i> Identifier les principales familles de matériaux. Décrire le fonctionnement d'objets techniques, leurs fonctions et leurs composants.</p> <p>D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Démarches scientifiques</i></p> <p>D5 Les représentations du monde et l'activité humaine <i>Invention, élaboration, production</i></p>	

Activités de formation	Exemples de connaissances associées	Exemples de mise en relation avec le socle commun	
		Enseignements - Compétences travaillées	Contribution domaines (D) et composantes (C) du socle
1-Recherche et analyse d'informations (suite)			
Activités de formation idem ci-dessus	Connaissances associées idem ci-dessus	<p>TECHNOLOGIE Cycle 4 <i>Concevoir, créer, réaliser :</i> S'approprier un cahier des charges. Imaginer des solutions en réponse au besoin. D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i></p> <p>SCIENCES ET VIE DE LA TERRE Cycle 4 <i>Utiliser des outils et mobiliser des méthodes pour apprendre :</i> Identifier et choisir les outils et les techniques pour garder traces de ses recherches. <i>Utiliser des outils numériques :</i> Conduire une recherche d'information sur internet pour répondre à une question ou un problème scientifique en choisissant des mots clés pertinents et en vérifiant la fiabilité des sources et la validité des résultats. D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Démarches scientifiques</i></p> <p>D2 Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel</i> <i>Médias, démarche de recherche et traitement de l'information</i></p> <p>ÉDUCATION AUX MÉDIAS ET À L'INFORMATION Cycle 4 <i>Utiliser les médias, les informations de manière autonome :</i> Utiliser des dictionnaires et encyclopédies sur tous supports. Exploiter le centre de ressources comme outil de recherche de l'information. Utiliser les genres et les outils d'information à disposition adaptés à ses recherches. Découvrir comment l'information est indexée et hiérarchisée, comprendre les principaux termes techniques associés. Classer ses propres documents sur sa tablette, son espace personnel, au collège ou chez soi sur des applications mobiles ou dans le « nuage ». Organiser des portefeuilles thématiques. Acquérir une méthode de recherche exploratoire d'informations et de leur exploitation par l'utilisation avancée des moteurs de recherche. Adopter progressivement une démarche raisonnée dans la recherche d'informations. <i>Exploiter l'information de manière raisonnée :</i> Distinguer les sources d'information, s'interroger sur la validité et sur la fiabilité d'une information, son degré de pertinence. D2 Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel</i> <i>Médias, démarche de recherche et traitement de l'information</i></p> <p>D3 La formation de la personne et du citoyen <i>La règle et le droit</i> <i>Réflexion et discernement</i></p>	

Activités de formation	Exemples de connaissances associées	Exemples de mise en relation avec le socle commun	
		Enseignements - Compétences travaillées	Contribution domaines (D) et composantes (C) du socle
2 - Organisation et préparation du travail			
<p>Choisir le matériel, les équipements et les produits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porter la tenue professionnelle adaptée au poste. • Sélectionner les denrées, les produits et les matériels disponibles nécessaires à la réalisation de la tâche demandée. • Identifier et utiliser les équipements individuels de protection. <p>Organiser son poste de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installer le poste de travail. • S'organiser dans l'espace. • S'organiser dans le temps. • Maintenir en ordre le poste de travail pendant l'activité. • Classer par ordre chronologique les opérations à effectuer. • Vérifier l'état du matériel. • Prendre en compte le principe de la marche en avant. 	<p>Justification des éléments constituant la tenue professionnelle adaptée au poste.</p> <p>Identification des règles d'hygiène : protocole de lavage des mains, principe de la marche en avant.</p> <p>Nature et classement des déchets.</p> <p>Organisation et environnement du poste de travail.</p> <p>Notions d'ergonomie du poste de travail.</p> <p>Caractéristiques principales des moyens à disposition : matériels, produits, équipements.</p> <p>Caractéristiques principales des documents d'organisation : plannings, protocoles, plans, affiches...</p> <p>Identifications des principaux risques professionnels liés à la tâche et des moyens de prévention (équipements de protection individuelle et collective).</p>	<p>MATHEMATIQUES Cycle 3 Calculer : Calculer avec des nombres décimaux, de manière exacte ou approchée, en utilisant des stratégies ou des techniques appropriées. Cycle 4 Modéliser : Reconnaitre des situations de proportionnalité et résoudre les problèmes correspondants.</p> <p>D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques</i></p> <p>SCIENCES ET TECHNOLOGIE Cycle 3 S'approprier des outils et des méthodes : Choisir ou utiliser le matériel adapté pour mener une observation, effectuer une mesure, réaliser une expérience ou une production.</p> <p>D2 Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel Coopération et réalisation de projets</i></p> <p>TECHNOLOGIE Cycle 4 Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques : Imaginer, synthétiser, formaliser et respecter une procédure, un protocole.</p> <p>D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i></p> <p>SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE Cycle 4 Utiliser des outils et mobiliser des méthodes pour apprendre : Apprendre à organiser son travail.</p> <p>Adopter un comportement éthique et responsable : Participer à l'élaboration de règles de sécurité et les appliquer au laboratoire et sur le terrain</p> <p>D2 Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel</i></p> <p>D3 La formation de la personne et du citoyen <i>Responsabilité, sens de l'engagement et de l'initiative</i></p>	

Activités de formation	Exemples de connaissances associées	Exemples de mise en relation avec le socle commun	
		Enseignements - Compétences travaillées	Contribution domaines (D) et composantes (C) du socle
3 - Réalisation			
<p>Activités communes aux trois secteurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretien des matériels et les équipements en fin d'activité. • Respecter les règles d'hygiène. • Respecter les circuits. • Respecter les règles de sécurité. • Respecter les règles d'ergonomie. • Respecter les dosages, les modes d'emploi, les procédures... • Prendre en compte les éco-gestes. • Contrôler la qualité des productions ou des services (autocontrôles). • Gérer les déchets. 	<p>Caractéristiques principales des moyens à disposition et des matières d'œuvre : matériels, produits, équipements, matériaux.</p> <p>Indications des règles d'utilisation, de sécurité et d'entretien des matériels utilisés.</p> <p>Indication des règles d'hygiène spécifiques à chaque secteur.</p> <p>Notions de biocontaminations : modes de contamination, origines et prévention.</p> <p>Identification des principaux risques professionnels liés à la tâche et des moyens de prévention.</p> <p>Notions d'ergonomie.</p> <p>Caractéristiques principales des documents d'organisation : plannings, protocoles, plans, affiches...</p> <p>Intérêts des auto-contrôles.</p> <p>Indication des éco-gestes spécifiques à chaque secteur.</p> <p>Caractéristiques et circuit des déchets.</p>	<p>MATHEMATIQUES Cycle 3 Modéliser : Utiliser les mathématiques pour résoudre quelques problèmes issus de situation de la vie quotidienne.</p> <p style="text-align: center;">D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques</i></p> <p>SCIENCES ET TECHNOLOGIE Cycle 3 Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques : Interpréter un résultat, tirer une conclusion.</p> <p>Concevoir, créer, réaliser : Réaliser en équipe tout ou une partie d'un objet technique répondant à un besoin.</p> <p>Adopter un comportement éthique et responsable : Mettre en œuvre une action responsable et citoyenne, individuellement ou collectivement, en et hors milieu scolaire, et en témoigner.</p> <p>Se situer dans l'espace et dans le temps : Se situer dans l'environnement et maîtriser les notions d'échelle.</p> <p style="text-align: center;">D3 La formation de la personne et du citoyen <i>Responsabilité, sens de l'engagement et de l'initiative</i></p> <p style="text-align: center;">D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Démarches scientifiques Conception, création, réalisation</i></p> <p style="text-align: center;">D5 Les représentations du monde et l'activité humaine <i>L'espace et le temps</i></p> <p>TECHNOLOGIE Cycle 4 Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques : Participer à l'organisation et au déroulement de projets.</p> <p>Concevoir, créer, réaliser : Réaliser de manière collaborative, le prototype de tout ou partie d'un objet pour valider une solution.</p> <p style="text-align: center;">D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i></p> <p>SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE Cycle 4 Concevoir, créer, réaliser : Concevoir et mettre en œuvre un protocole expérimental. Adopter un comportement éthique et responsable : Identifier les impacts (bénéfices et nuisances) des activités humaines sur l'environnement à différentes échelles.</p> <p style="text-align: center;">D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i></p> <p style="text-align: center;">D3 La formation de la personne et du citoyen <i>Responsabilités individuelles et collectives</i></p>	

Activités de formation	Exemples de connaissances associées	Exemples de mise en relation avec le socle commun	
		Enseignements - Compétences travaillées	Contribution domaines (D) et composantes (C) du socle
3 - Réalisation (suite)			
<p>Production culinaire et distribution</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner et stocker les denrées alimentaires • Réaliser les opérations préliminaires (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer) • Réaliser des productions culinaires chaudes et froides • Utiliser des produits semi-élaborés • Respecter les températures et les protocoles de conservations • Dresser, conditionner les préparations • Distribuer ou servir les préparations (repas, collations...) • Mettre le couvert, approvisionner les zones de distribution, desservir • Utiliser le lave-vaisselle <p>Entretien des locaux et des équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conduire des opérations de nettoyage : <ul style="list-style-type: none"> - Dépoussiérage manuel ou mécanique - Lavage manuel (vitrerie, parois, sol) - Entretien mécanique des sols (aspiration, lustrage, spray méthode) - Nettoyage désinfection des surfaces <p>Entretien du linge et des vêtements</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner le linge sale (visiter, trier, peser, détacher) • Laver, sécher en machine • Repasser, plier, ranger • Effectuer des travaux de réfection courants (coudre un bouton, ourlet, assemblage...) 	<p>Indication des contrôles à réception (DLC, DLUO, DDM, températures, intégrité des emballages...)</p> <p>Notions de modifications physico-chimiques au cours du stockage, des préparations, de la distribution</p> <p>Notions de qualité organoleptique des préparations</p> <p>Indication des températures à respecter</p> <p>Gestion des restes</p> <p>Description des principaux modes de distribution</p> <p>Principales propriétés des produits d'entretien des locaux et des équipements</p> <p>Conditions d'emploi des produits (dilutions, durée d'action, précautions...)</p> <p>Fréquences d'entretien (journalier, hebdomadaire, mensuel)</p> <p>Lecture des plans de nettoyage</p> <p>Indication des objectifs des différentes techniques</p> <p>Principales propriétés des produits d'entretien du linge</p> <p>Conditions d'emploi des produits (dilutions, précautions...)</p> <p>Lecture du code d'entretien des articles textiles</p> <p>Identification des programmes de lavage, séchage, des réglages des matériels de repassage</p> <p>Critères de tri (catégories de linge, types de textiles) et de pliage</p>	<p>Compétences travaillées idem ci-dessus</p>	

Activités de formation	Exemples de connaissances associées	Exemples de mise en relation avec le socle commun	
		Enseignements - Compétences travaillées	Contribution domaines (D) et composantes (C) du socle
4 - Communication et compte-rendu			
<p>Transmettre des informations à caractère professionnel à l'écrit ou à l'oral :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le matériel de communication (téléphone, internet...). • Rendre compte des opérations à effectuer ou effectuées à l'écrit ou à l'oral. • Renseigner un document professionnel. • Rendre compte à l'employeur et aux collègues. <p>Assurer les relations avec le client ou l'utilisateur et les acteurs de l'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instaurer des relations courtoises et efficaces. • Recueillir des observations des usagers, des clients sur les productions et les services. • Réagir avec pertinence face à un événement imprévu. • Participer à l'image de marque d'une organisation (entreprise, collectivité...). 	<p>Supports et outils de la communication : oral et écrit.</p> <p>Description des documents professionnels courants (fiche de stock, bon de commande, fiche de traçabilité...).</p> <p>Règles de savoir-être et de savoir-vivre professionnels (politesse, discrétion, respect, courtoisie, ...).</p> <p>Notion du secret professionnel.</p> <p>Indication des besoins de la clientèle, des usagers. Lecture d'un organigramme. Repérage de sa fonction dans l'organigramme de l'équipe.</p>	<p>FRANÇAIS</p> <p>Cycle 3 Comprendre et s'exprimer à l'oral : Écouter pour comprendre un message oral, un propos, un discours, un texte lu. Parler en prenant en compte son auditoire.</p> <p>Ecrire : Écrire à la main de manière fluide et efficace. Écrire avec un clavier rapidement et efficacement. Produire des écrits variés. Réécrire à partir de nouvelles consignes ou faire évoluer son texte. Prendre en compte les normes de l'écrit pour formuler, transcrire et réviser.</p> <p>Cycle 4 Comprendre et s'exprimer à l'oral : Comprendre et interpréter des messages et des discours oraux complexes. S'exprimer de façon maîtrisée en s'adressant à un auditoire.</p> <p>Ecrire : Utiliser l'écrit pour penser et pour apprendre.</p> <p style="text-align: center;">D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i></p> <p>SCIENCES ET TECHNOLOGIE</p> <p>Cycle 3 Pratiquer des langages : Rendre compte des observations, expériences, hypothèses, conclusions en utilisant un vocabulaire précis. Utiliser différents modes de représentation formalisés (schéma, dessin, croquis, tableau, graphique, texte).</p> <p>Mobiliser des outils numériques : Utiliser des outils numériques pour : - communiquer des résultats ; - traiter des données.</p> <p>Adopter un comportement éthique et responsable : Relier des connaissances acquises en sciences et technologie à des questions de santé, de sécurité et d'environnement.</p> <p style="text-align: center;">D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques</i></p> <p style="text-align: center;">D3 La formation de la personne et du citoyen <i>Responsabilité, sens de l'engagement et de l'initiative</i></p>	

5) LE PROJET TECHNIQUE

Les enseignements dispensés dans le champ HAS participent aux objectifs de la SEGPA qui sont :

- D'aider l'élève à **construire un projet d'orientation** en fonction de ses goûts et de ses aptitudes,
- **D'acquérir les compétences du socle commun.**

La formation délivrée en SEGPA ne vise pas à valider des compétences professionnelles.

Synoptique des principales caractéristiques des démarches

	Démarche d'investigation	Démarche de résolution de problèmes techniques	Démarche de projet
Objectif de la démarche	Découvrir et comprendre	Agir	Décider et agir
Activité dans la démarche	Analyser et chercher	Résoudre	Concevoir, développer et agir
Support au point de départ de la démarche	Système abouti 	Système perfectible 	Cahier des charges 

Guide pédagogique et didactique d'accompagnement du nouveau programme de technologie - Eduscol

Le projet technique, qui suppose pour l'élève une réalisation d'un produit ou d'un services concrets ou virtuels, doit associer :

- **Les activités pratiques professionnelles** organisées au sein du plateau technique,
- **Les stages d'initiation et application en milieux professionnels,**
- **Les activités de découverte professionnelle** (travaux en salle informatique, visite, réalisation d'une exposition...) ; celles-ci devront permettre aux élèves de :
 - * découvrir et d'explorer des activités professionnelles
 - * découvrir des organisations
 - * découvrir des lieux et des modalités de formation.

Sa durée est adaptée à la répartition hebdomadaire des séquences. Elle sera de préférence courte afin d'éviter le phénomène de lassitude. Ainsi est-il préférable de ne pas aborder tous les secteurs professionnels sur une même réalisation.

Les projets réalisés sont semblables, mais pas nécessairement identiques. Par exemple, des productions alimentaires peuvent être, selon les élèves, réalisées pour une vente, un service direct, un service délocalisé...

Le projet technique doit être formalisé.

Le dossier pédagogique complet réunira : la description du projet (demande de services détaillée (cf. fiches en annexes), les objectifs pédagogiques, les compétences du socle commun, développées et évaluées, les activités professionnelles abordées et les métiers présentés, les connaissances et savoirs transversaux, les séquences pluridisciplinaires envisagées, les produits/matériaux et les matériels/équipements nécessaires, ainsi que leur coût, les autorisations à demander le cas échéant, le contenu, la description et la planification des séances, les documents de travail et de ressources.

L'élève doit être capable d'évaluer son travail au regard de critères et d'indicateurs de performances déterminés par l'enseignant (on pourra s'inspirer des référentiels professionnels, mais l'évaluation sommative du projet ne se fait qu'au travers des compétences du socle commun).

Les activités pratiques professionnelles s'effectuent en respectant les règles de la vie collective :

- Les règles d'hygiène et la réglementation en vigueur dans les milieux professionnels concernés,
- Les règles de sécurité, d'ergonomie et d'économie dans le cadre de l'environnement et du développement durable. Toutes les activités proposées dans ce livret doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur comme le stipule le code du travail (art R234-11 à R234-21) au sujet de l'accès des machines, appareils ou produits dont l'usage est proscrit aux mineurs.

En 4^{ème} les projets sont d'une durée limitée et doivent permettre plusieurs réalisations au cours de l'année scolaire afin de construire de nouveaux apprentissages à partir de situations concrètes :

- significatives des champs professionnels abordés d'une part et, d'autre part, motivantes pour les élèves et réalisables dans le temps imparti afin de les placer en situation de réussite ;
- adaptées à la prise en compte par les élèves de compétences relevant également des enseignements généraux et qui sont mobilisées dans toute activité à caractère professionnel.

L'objectif visé prioritairement en classe de 3^{ème} est de préparer l'élève à la poursuite ultérieure d'une formation professionnelle diplômante. Cette préparation s'effectue dans le cadre de champs professionnels dont les formations diplômantes correspondantes sont clairement identifiées. Les activités se situent en perspective d'objectifs professionnels faisant appel à des compétences communes à plusieurs métiers voisins.

Vous trouverez des exemples de projets techniques en HAS en consultant :

- Le site EDUSCOL <http://eduscol.education.fr/cid48069/ressources-pour-les-enseignants.html>
- Le site académique LYON : <http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/sbssa/spip.php?rubrique228>
- D'autres sites académiques : par exemple <http://www.pedagogie.ac-nantes.fr/egpa/pratiques-de-classe/has>

Il peut être aussi intéressant de consulter le livre du professeur et le livre élève :
Hygiène Alimentation Services (HAS) 3e SEGPA aux éditions Delagrave
<http://www.editions-delagrave.fr/catalogue-college-segpa.html>

Pour aller plus loin :

Apprendre à l'école à travers des projets : pourquoi ? comment ?
Philippe Perrenoud

Faculté de psychologie et des sciences de l'éducation
Université de Genève 1999
https://www.unige.ch/fapse/SSE/teachers/perrenoud/php_main/php_1999/1999_17.html

Des projets pour mieux apprendre ?
Catherine Reverdy
<http://ife.ens-lyon.fr/vst/DA-Veille/82-fevrier-2013.pdf>

La pédagogie de projet par la DANE de Dijon : <https://www.youtube.com/watch?v=oyNlrDP5t6U>

Mais aussi :

J'aide mon enfant à développer son estime de soi Poche – 2 octobre 2014 de Bruno Hourst

Dossiers de veille de l'IFÉ : <http://ife.ens-lyon.fr/vst/DA/ListeDossiers.php>

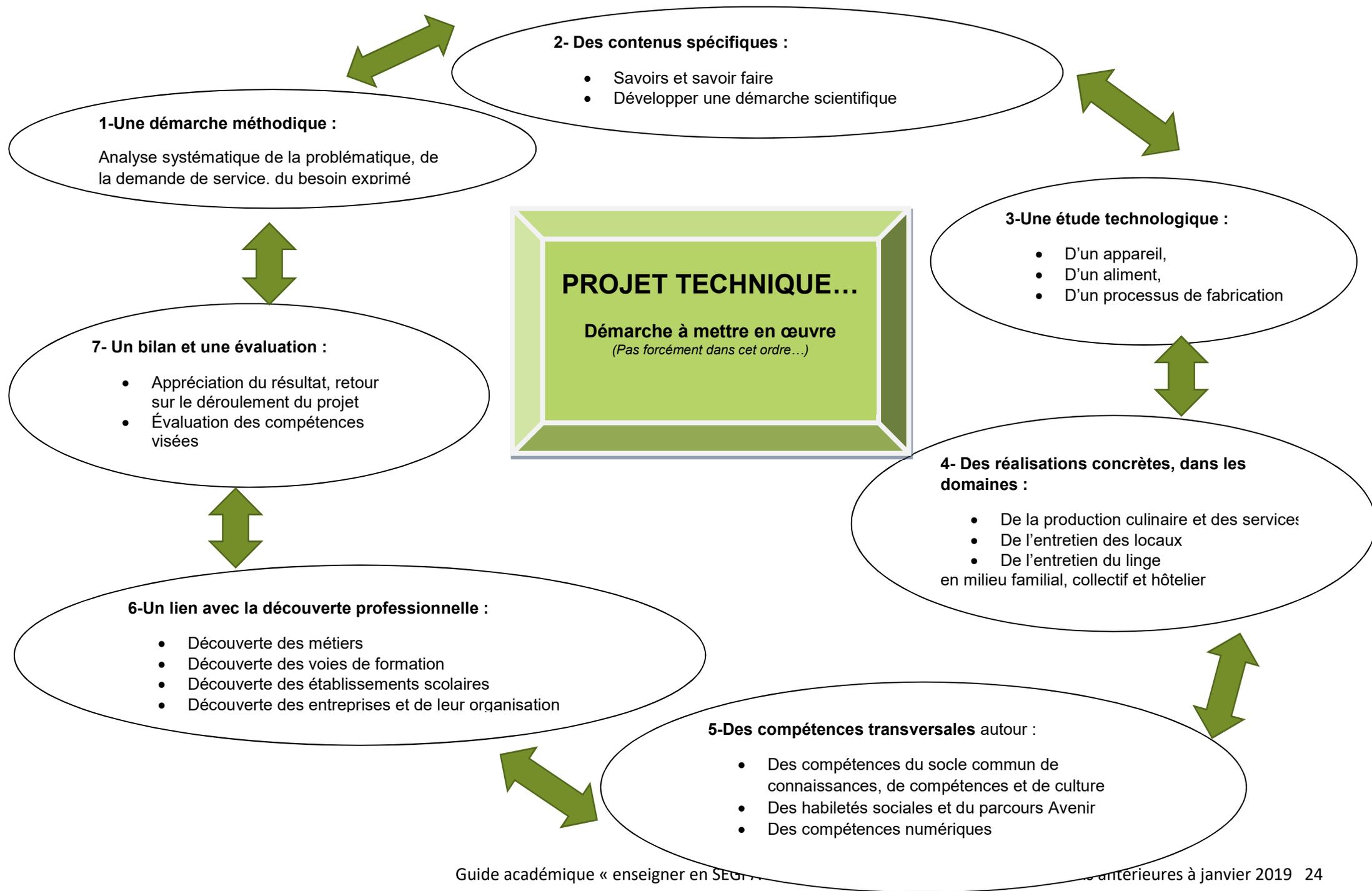
- L'accompagnement à l'école : dispositifs et réussite des élèves (n° 119, juin 2017)
- À l'école des compétences sociales (n°121, janvier 2018)
- La coopération entre élèves : des recherches aux pratiques (N° 114, décembre 2016)
- La différenciation pédagogique en classe (N° 113, novembre 2016)

Pour chaque projet il convient de définir son potentiel pédagogique ; nous vous proposons de répondre aux questions suivantes, avant de la valider en équipe :

Items	Questions à se poser
Intitulé du projet.	Comment l'appelle-t-on ?
Identification de la division ou des divisions concernées.	Quels élèves ?
Élèves concernés, en fonction des projets individuels de formation et d'orientation.	Quels besoins spécifiques des élèves ?
Identification du (des) pilote(s) du projet.	Quel(s) pilote(s) ?
Identification des intervenants (internes et externes)	Quels adultes ?
Objectif global, résultats attendus.	Qu'attend-on des élèves ? Quelle réalisation ?
Justification du choix du projet.	Pourquoi ?
Chronologie des étapes de réalisation.	Quel ordre ? Quelles antériorités ?
Description sommaire de chaque étape : Activités disciplinaires : objectifs, activités, compétences et connaissances développées... Activités interdisciplinaires : objectifs, activités, compétences et connaissances développées... Activités de découverte professionnelle, SST.	Qui fait quoi ? Quels contenus disciplinaires et interdisciplinaires ? Quelles compétences du socle ? Quels apports de connaissance ? Quelles activités de projet ? Quelles activités de découverte professionnelle et de santé-sécurité au travail ?
Organisation entre les disciplines.	Quels couples de disciplines sur les plages projet ?
Identification des élèves par groupe et par étape.	Quels critères de constitution des groupes élèves ?
Volume horaire pour le projet.	Quelle durée globale ?
Volume horaire par discipline.	Quelle durée par discipline ?
Échéancier précis.	Quelles dates de début et de fin ? , par discipline.
Indicateurs et modalités d'évaluation.	Qu'évalue-t-on ?
Lieux de formation ou d'activité.	Où se déroule le projet ? déplacements extérieurs ?
Lieux de stockage des productions.	
Moyens identifiés et à disposition.	Quels équipements, ressources, matériaux ?...
Observations éventuelles.	

La démarche du projet du point de vue de l'élève : elle commence par l'étude des besoins et se termine par la commercialisation du produit ou la réalisation du service.





6) EXEMPLE D'ORGANISATION FONCTIONNELLE ENVISAGEABLE POUR UN PLATEAU TECHNIQUE « HYGIÈNE-ALIMENTATION-SERVICES »

6.1 Les activités pratiques professionnelles de référence

Les quatre pôles du champ professionnel HAS se décline en activités professionnelles relatives à :

- La production culinaire et/ou distribution et/ou vente ;
- L'entretien du linge et travaux simples de couture ;
- L'entretien des locaux et des équipements.

Un projet technique peut mettre en œuvre une ou plusieurs activités professionnelles.

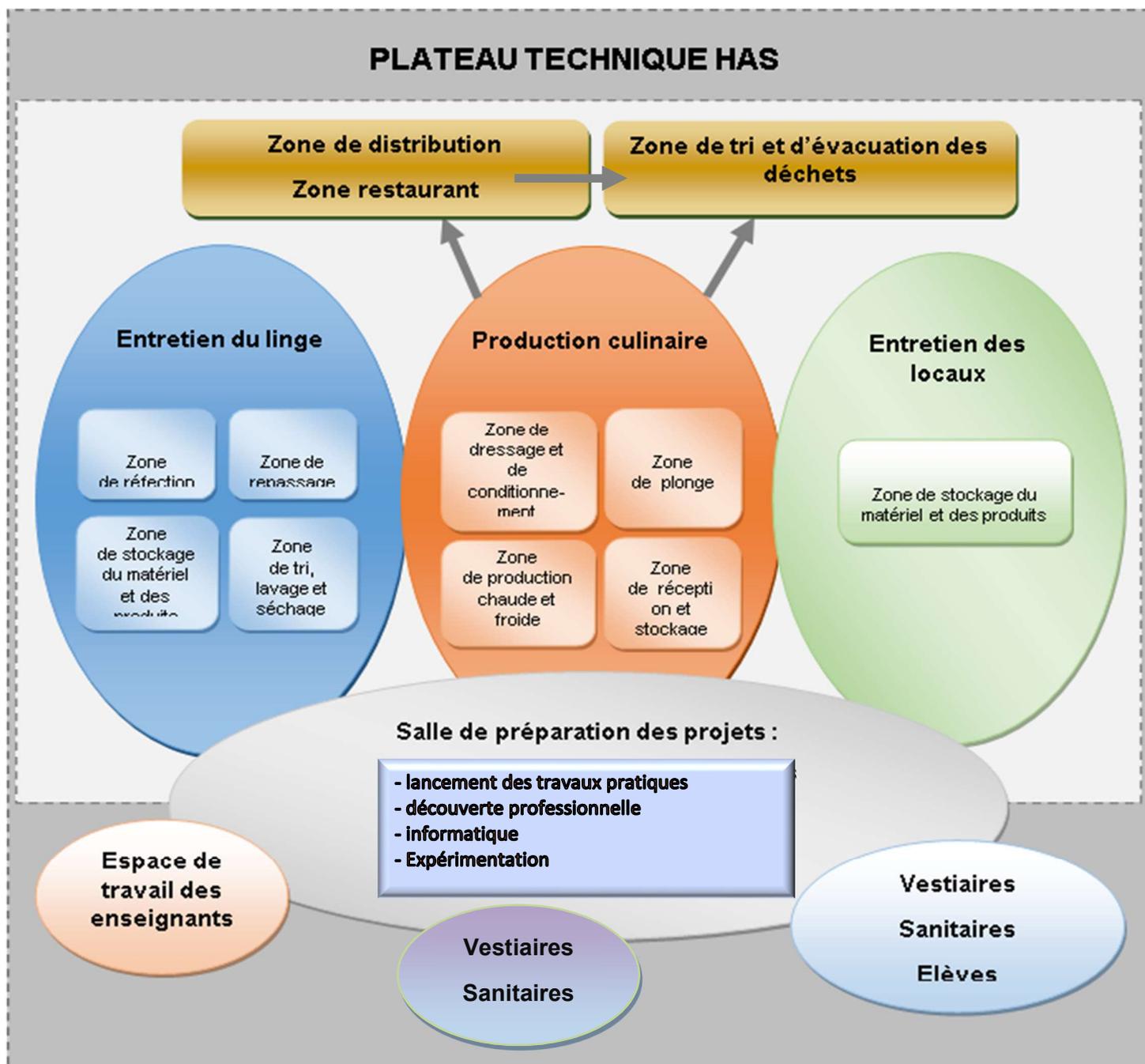
La prise en compte de ces dispositions législatives et réglementaires d'une part, et de la spécificité de la formation en SEGPA d'autre part, conduit à constituer, dans les établissements, les plateaux techniques autour de champs professionnels qui permettent d'organiser des activités :

- s'inscrivant dans les limites prescrites par le code du travail
- représentatives des métiers dans des filières porteuses d'emplois de niveau V ;
- accessibles aux élèves afin de les mettre en situation de réussite ;
- facilitant l'articulation entre les compétences acquises par les élèves au cours de leur scolarité et les pratiques du monde professionnel.

6.2 Organisation fonctionnelle du plateau technique HAS

Afin d'assurer au mieux ces enseignements, il convient de recommander à chaque SEGPA la constitution de plateaux techniques en relation avec tout ou partie des champs professionnels cités. Un plateau technique correspond à une organisation spatiale et matérielle qui permet aux élèves de conduire des activités de découverte de l'ensemble d'un champ professionnel donné. Il comprend au moins deux zones, chacune pouvant être distribuée en plusieurs secteurs :

- une zone dédiée à des activités pratiques mettant en œuvre des équipements s'inscrivant dans les limites prescrites par le code du travail ;
- une zone dédiée à des activités de préparation, de recherche et de synthèse y compris des activités de découverte professionnelle.



6.3 Les propositions d'aménagement prévues pour un groupe de 8 élèves.

Les locaux seront de préférence implantés au rez-de-chaussée de manière à :

- Permettre une ouverture directe sur l'extérieur (livraisons, évacuations des déchets)
- Permettre une évacuation des eaux usées au sol lors des procédures de remise en état
- Respecter le principe de la marche en avant (c'est à dire du non croisement des circuits propres et des circuits sales).

Comme tous les collégiens, les élèves de SEGPA peuvent accéder aux salles spécialisées de l'établissement : salles de sciences, d'informatique, CDI

Cette organisation fonctionnelle détermine la superficie minimum nécessaire à la mise en œuvre des enseignements. Elle constitue une proposition à destination des équipes pédagogiques et des collectivités locales, une solution individuelle est à construire pour une réponse adaptée aux différentes situations rencontrées sur le terrain.

Les locaux devront être équipés de connexion Internet. Au minimum 4 postes informatiques sont préconisés en plus du poste de l'enseignant. Ils pourront être fixes ou mobiles, répartis dans les salles en fonction des besoins de l'enseignant. L'utilisation de tablettes numériques connectées peut aussi être envisagée.

Les locaux du champ **Hygiène Alimentation Services** comprennent :

- **Une salle de préparation de projets** destinée à être, selon les activités :
 - Une salle de restaurant et/ou de communication clientèle : service des productions culinaires, exposition et vente de produits...
 - Une salle de technologie liée à l'alimentation (analyse sensorielle, étude technologique des aliments...)
- **Un espace de production culinaire** comprenant :
 - Une cuisine avec un équipement mixte de petite collectivité et de type familial :
 - Préparation,
 - Cuisson,
 - Dressage.
 - Un local de réception et de stockage des denrées comportant :
 - Un stockage à température ambiante (épicerie),
 - Un stockage au froid (froid positif et négatif).
 - Une zone laverie, plonge,
 - Un local à déchets permettant le tri,
 - Un local de rangement du matériel et des produits d'entretien de la cuisine.
- **Une salle d'entretien du linge** permettant :
 - Les activités de tri, détachage, lavage, séchage, repassage, réfection et rangement du linge,
 - Les cours et /ou lancements de cours liés à la connaissance des produits, des matériaux, des textiles...,
 - La mise en œuvre des démarches expérimentales.
- **Un espace d'entretien des locaux** :
 - Remise en état du matériel d'entretien utilisé
 - Rangement des produits, des matériels
 - Rangement des équipements
- **Des vestiaires avec sanitaires** :
 - Garçons,
 - Filles,
 - Professeur.

D'une manière générale, on traitera les surfaces verticales et horizontales (sols et plafonds) pour permettre une amélioration acoustique et favoriser l'éclairage naturel (il faudra néanmoins prévoir une possibilité d'occultation).

Pour l'éclairage artificiel, un niveau d'éclairement est de 400 lux nominal au niveau des postes de manipulation.

L'alimentation des différents postes est assurée en 220 volts monophasés. La puissance totale par salle est de l'ordre de 5kW. Tous les circuits sont protégés par un différentiel de 30mA, un différentiel de tête de 300mA coiffe l'ensemble des circuits.

Une ligne téléphonique et un accès internet sont à prévoir.

Les séances de travail se déroulant sur plusieurs heures, il est recommandé d'envisager un renouvellement d'air par une ventilation mécanique forcée, efficace et suffisante.

Les largeurs de passage des portes et les zones de circulation seront respectées pour permettre l'accueil des personnes à mobilité réduite.

Les lave-mains, les postes muraux de lavage et de désinfection ainsi que les équipements de sécurité seront disposés en nombre suffisant et dans les zones le nécessitant.

LOCAUX	CARACTERISTIQUES	EQUIPEMENTS	Surfaces
<p>Salle de préparation des projets : Adaptable en fonction des projets techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - restaurant, - technologie, - salle de communication clientèle 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisée soit comme salle de cours, soit comme salle de restaurant, soit comme espace d'exposition des réalisations. L'ambiance esthétique sera particulièrement recherchée. - Eclairée en lumière naturelle, elle pourra être facilement occultée lors de projections audiovisuelles. - Implantation de plain-pied, en contact direct avec la cuisine. - Revêtement de sol plastique - Revêtement de murs : peinture lessivable 	<ul style="list-style-type: none"> -Des tables modulables de 4 à 6 places avec chaises - mobilier de rangement de la vaisselle de service - un lavabo - Un placard bas pour le rangement des documents pédagogiques - Un tableau blanc - un vidéo projecteur - une connexion réseau - un ordinateur avec imprimante 	35 m ²
<p>Aire de travaux pratiques de production culinaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Local de réception, de stockage des denrées - zone de préparation, cuisson et dressage - zone laverie, plonge 	<ul style="list-style-type: none"> - Prévoir un local de réception et stockage fermé à clé, ventilé avec une alimentation électrique adaptée. - L'aménagement doit permettre une surveillance constante des élèves (hauteur des séparations intérieures n'excédant pas 1.20 m) et être prévu pour 8 élèves (au moins 1 mètre linéaire par élève) - Implantation de plain-pied, en rez-de-chaussée en contact direct avec la salle polyvalente. - Agencement en plusieurs zones en respectant le principe de la marche en avant : préparation, cuisson, dressage... - Revêtement de sol : carreaux de grès cérame avec évacuation par grille - Revêtements des murs : carreaux de faïence sur 1.90m et peinture lessivable. - Alimentation eau froide et eau chaude adoucie - Alimentation en gaz et extraction 	<p><u>Prévoir 2 lave-mains dans cette aire</u></p> <p><u>Réception et stockage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Etagères - chambres froides positives et négatives <p><u>Zone de préparation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Plonge à légumes inox avec 2 bacs et 2 égouttoirs -plans de travail inox - éviers avec égouttoir <p><u>Zone de cuisson</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuisinières familiales gaz électrique - piano 4 feux - Four polycuiseur <p><u>Zone dressage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Meuble bas inox réfrigéré - Meuble bas inox (plan de travail + placard fermé) <p><u>Zone laverie, plonge</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Plonge vaisselle inox 2 bacs, 2 égouttoirs avec douchette - tables inox - Lave-vaisselle semi-professionnel - une centrale de lavage et de désinfection (eau chaude et eau froide) 	70 m ²
<p>Local déchets</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fermé mais ouvert sur l'extérieur, - Ventilé au besoin réfrigéré, - Revêtement de sols : carrelage avec évacuation -Revêtement mural : faïence - une centrale de lavage 	<ul style="list-style-type: none"> Poubelles pour le tri sélectif Centrale de lavage 	5 m ²

	Localisé de telle sorte que les déchets puissent être évacués sans croiser un « circuit propre ».		
Local d'entretien des locaux : - Le stockage des produits d'entretien des locaux - Le rangement du matériel et des équipements de nettoyage (chariots, seaux, balais...) - L'entretien du matériel	- Equipé d'un système de ventilation permanente - A proximité de la cuisine pour permettre le rangement du matériel nécessaire à l'entretien de celle-ci. - Revêtement de sol : carreaux de grès cérame. - Revêtements des murs : carreaux de faïence sur les zones humides et peinture lessivable. - Alimentation eau froide et eau chaude - Prévoir une alimentation en électricité	- Lave-mains - 2 bacs de lavage profonds séparés par un plan de travail inox - Rayonnages - une armoire ventilée fermée à clé pour le stockage des produits dangereux -un vidoir	25 m ²
Vestiaires professeur et élèves	- Trois vestiaires différenciés, équipés chacun d'un WC et ventilés - Une douche avec un espace de déshabillage - A proximité immédiate de la cuisine pédagogique. - Chaque local doit être fermé à clef. - Le vestiaire professeur doit être situé à proximité des vestiaires élèves.	<u>Pour chaque vestiaire élève :</u> Un lave mains à commande non manuelle, un espace de déshabillage avec 8 armoires vestiaires, un banc de déshabillage avec patères et un miroir. <u>Pour le vestiaire professeur :</u> Un lave-mains à commande non manuelle, un espace de déshabillage avec une armoire de rangement et son miroir.	15 m ²
Salle d'entretien du linge	Elle comprendra 2 zones : - une zone de travaux pratiques d'entretien du linge - une zone de technologie (cours et expérimentations en microbiologie, biochimie et technologie des matériaux) - Revêtement du sol : carrelage - Revêtement des murs : faïence sur 1.90 m dans les zones humides et peinture lessivable - Alimentation en eau froide et eau chaude - Prévoir suffisamment de prises électriques pour les différents postes et équipements.	<u>Zone d'entretien du linge :</u> Lave-mains Eviers 2 bacs, 2 égouttoirs Plans de travail inox Chariots de tri de linge sale Lave-linge Sèche-linge Postes de repassage : fer + calandre Machines à coudre Armoires de rangement <u>Zone technologie</u> Tables de classe élèves Bureau professeur Tableau blanc Vidéoprojecteur Poste informatique+ connexion internet Armoire fermant à clé Tableau d'affichage	45 m ²
Superficie totale			195 m²

Cet équipement, pensé en terme pédagogique, doit être adapté aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et constitue une liste de base.

6.4 Les propositions d'équipements prévues pour un groupe de 8 élèves

6.4.1 Equipements des différents espaces matériels et gros équipements

<i>Désignation</i>	<i>Quantité</i>
Salle de lancement des projets (35 m²)	
Tables modulables de 2 à 4 places de 60X60 ou 90x90	Pour un équivalent de 20 places au total
Chaises	20
Cafetière électrique	1
Bouilloire électrique	1
Micro-ondes	1
Meuble de rangement vaisselle de service	1 à 2
Porte manteaux	1
Tableau de présentation (menus, prix...)	1
Placards bas fermant à clé	1
Poste informatique avec accès Internet + imprimante (professeur)	1
Postes informatiques pour les élèves ou lot de 9 tablettes numériques	4
Tableau blanc interactif	
Vidéoprojecteur	1
Production culinaire (70 m²)	
Lave-main règlementaire	2
Tableau blanc	1
Tableau d'affichage	1
Local de réception et de stockage	
Armoire frigorifique positive	1
Armoire frigorifique négative	1
Balance électronique ou mécanique	4
Etagères de rangement	1
Chariot inox 3 étages	2
Zone de préparation	
Plonge à légumes inox avec 2 bacs et 2 égouttoirs	1
Plans de travail inox	8
Evier 2 bacs + 2 égouttoirs	2
Placard de rangement inox sous plan de travail	4
Armoire de rangement inox	1
Batteur électrique familial	4
Robot multifonction	1
Echelle mobile avec grilles norme GN	1
Zone de cuisson	
Hotte avec extraction	1
Four polycuiseur 6 niveaux + accessoires + piètement avec rangement	1
Plaque à pâtisserie	12
Cuisinière familiale gaz et/ou électrique	3
Zone de dressage	
Meuble bas inox réfrigéré	1
Zone de laverie, plonge	
Plonge vaisselle inox 2 bacs, 2 égouttoirs avec douchette	1
Tables inox	2
Lave-vaisselle semi-professionnel + casiers	1
<i>Désignation</i>	<i>Quantité</i>

Chariot inox 3 étages	1
Centrale de lavage	1
Local à déchets (5 m²)	
Poubelles pour le tri sélectif	3
Centrale de lavage	1
Support mobile sac poubelle 100 litres avec pédale	1
Local d'entretien des locaux (25 m²)	
Lave-mains	1
2 bacs de lavage profonds séparés par un plan de travail inox	1
Rayonnages	2 minimum
Armoire ventilée fermée à clé pour le stockage des produits dangereux	1
Placard de rangement fermant à clé	Selon besoin
Vidoir	1
Aspirateur à eau avec accessoires	1
Aspirateur à poussières avec accessoires	1
Bacs de rangement du matériel	Selon besoin
Balai brosse spécial agro-alimentaire	4
Raclette à sol agro-alimentaire 40 cm	4
Balai synthétique	2
Pelle et balayette	4
Balai rasant (+ franges de coton/microfibres)	4
Balai trapèze complet	4
Chariot de lavage (2 seaux + presse)	2
Chariot multiservice complet avec seaux et presse	1
Grattoir à vitre	2
Mouilleur à vitres complet (support manchon)	8
Raclette à vitres	8
Perche télescopique pour raclettes à vitres	4
Seau rectangulaire gradué (pour entretien vitres)	4
Support sac poubelle mobile (pédale, couvercle)	1
Raclette blanche 20 cm pour plan de travail cuisine	8
Seau rectangulaire 5 l gradué (8 bleus, 8 rouges)	16
Etendoir	1
Support balais	Selon besoin
Support tuyaux flexible aspirateur	Selon besoin
Caisse à outils comportant diverses clés, tournevis, marteaux	1
Vestiaires élèves (12 m²)	
Armoires vestiaires filles	8
Armoires vestiaires garçons	8
Sanitaire + lave-mains	1 par vestiaire
Banc avec patères	1 par vestiaire
Miroir	1 par vestiaire
Vestiaire professeur (3 m²)	
Armoire vestiaire	1 par enseignant

Désignation	Quantité
Sanitaire + lave-mains	1
Chaise	1
Miroir	1
Douche avec espace de déshabillage	
Douche + patère	1
Salle d'entretien du linge et d'expérimentation (45 m²)	
Zone de travaux pratiques d'entretien du linge	
Lave-mains	1
Eviers 2 bacs, 2 égouttoirs	1
Plans de travail inox	2
Chariots de tri de linge sale	1
Lave-linge semi-professionnel 8 kg	1
Sèche-linge semi-professionnel 8 kg	1
Tables de repassage	4 à 6
Fer à repasser à vapeur	4 à 6
Centrale vapeur	1
Machines à coudre	2 à 4
Armoire ou placard de rangement fermant à clé	2
Chevalet	2
Corbeille ou panier de linge	Selon besoin
Porte-manteaux sur roulette + cintres	2
Tableau d'affichage	1
Zone d'expérimentation	
Tables de classe élèves + chaises	8
Bureau professeur + chaise	1
Tableau blanc	1
Vidéoprojecteur	1
Poste informatique+ connexion internet	1
Armoire de laboratoire fermant à clé	1
Armoire de rangement	1
Tableau d'affichage	1
Paillasses humides (avec prises électriques)	1
Lot de verrerie de laboratoire + supports	5
Lot d'instruments de laboratoire	5
Microscope et accessoires	2
Plaque électrique	1

6.4.2 Equipements des différents espaces : petits matériels et consommables

Désignation	Diamètre ou taille	Quantité
Matériel de cuisson		
Casserole ou russe + couvercle	Ø 30	4
Casserole ou russe + couvercle	Ø 20	4
Casserole ou russe + couvercle	Ø 15	4
Poêle + couvercle	Ø 25	4
Poêle + couvercle	Ø 32	2
Désignation	Diamètre ou taille	Quantité
Poêle à crêpes		8
Rondeau + couvercle	Ø 32	2
Sauteuse + couvercle	Ø 30	4
Coutellerie		
Canneleur		1
Ciseaux		2
Couteau à pain		1
Couteau d'office		8
Couteau économe		8
Couteau éminceur		8
Dénoyauteur		1
Fusil		1
Vide-pomme		8
Zesteur		4
Matériel de préparation		
Allume-gaz		1
Araignée	14 cm	2
Calotte inox	Ø 15	4
Calotte inox	Ø 20	8
Calotte inox	Ø 30	8
Calotte inox	Ø 40	8
Chinois inox	22 cm	2
Corne à ramasser		8
Couvert de service		2
Cuillère à glace		1
Cuillère de service ajourée		2
Cuillère de service pleine		1
Cuillère polycarbonate blanche	42 cm	8
Cul de poule inox	Ø 30	8
Douille polycarbonate	Boîte (Tailles différentes)	4
Ecumoire	12 cm	4
Emporte pièce	Lot de tailles différentes	4
Entonnoir		1
Fouet inox	30 cm	8
Louche	4 cm 8 cm 16 cm	1 2 1
Manique silicone		4 paires
Maryse monobloc		8
Moule à cake		8

Matériel de préparation		
Moule à manqué	Ø 26	8
Moule à tarte	Ø 28	8
Moule à tartelettes	Ø 8	32
Moulin à légumes		2
Passoire sur pieds	Ø 30	8
Pinceau silicone		8
Planche à découper	24X34 CM	8
Support pour planches à découper		1
Désignation	Diamètre ou taille	Quantité
Plaque à pâtisserie		8
Plaque à débarrasser	31 x 22	8
Plaque pour pâtisseries individuelles	Brioche / muffins / madeleines ...	8
Presse-fruits		4
Ramequin Pyrex	Ø 8	24
Rouleau à pâtisserie (aux normes)		8
Roulette à pâte	Cannelée	4
Saupoudreuse inox	Mailles fines	2
Spatule plate inox	36 cm	8
Spatule polycarbonate blanche	42 cm	4
Tamis	Ø 20	8
Thermomètre réfrigérateur/congélateur		2
Thermosonde		1
Tire-bouchon		1
Verre doseur gradué	1L	8
Matériel de distribution		
Assiette à dessert		20
Assiette creuse		20
Assiette plate		32
Bol		40
Coupe		20
Couteau		32
Cuillère à café		40
Cuillère à soupe		20
Flûte à champagne		20
Fourchette		40
Ménage (sel/poivre/moutardier)		4
Pichet à eau	1 L	4
Plateau rectangulaire		2
Plateau rond		2
Range-couverts	De 4 compartiments	2
Saladier en verre	Ø 30	4
Tasse à café + sous tasse		20
Tasse à thé + sous tasse		20
Verre à pied eau /vin blanc/vin rouge		20+20
Verre ordinaire		20
Matériel de nappage textile ou non tissé		Selon besoin

Désignation	Quantité
Entretien des locaux	
Caisse à outil comportant diverses clés et tournevis, marteaux ...	1
Carré d'abrasifs et spirales inox	Selon besoin
Divers produits d'entretien (en référence aux techniques à mettre en œuvre)	Selon besoin
Eprouvette graduée 1L (PVC)	4
Gazes pré-imprégnées	Selon besoin
Lavette (différentes couleurs / différents usages)	Selon besoin
Papier essuie-main	Selon besoin
Pulvérisateur manuel	Selon besoin
Désignation	
Quantité	
Rouleau papier usage unique	Selon besoin
Sac poubelle 100 L et pour poubelle lave-mains	Selon besoin
Entretien du linge	
Matériel de détachage	Selon besoin
Nappe	Selon besoin
Petit matériel de couture (ciseaux, aiguilles, fils...)	Selon besoin
Serviette de table	Selon besoin
Torchon de cuisine	50
Vaporisateur manuel	1
Microbiologie	
Kit de prélèvement de surface pour contrôle microbiologique (Surface et préparations culinaires)	1 lot de chaque kit
Consommables	
Charlotte/ calot	Selon besoin
Film alimentaire	Selon besoin
Gants à usage unique	Selon besoin
Masque à usage unique	Selon besoin
Matériel pour plats témoins	Selon besoin
Papier aluminium	Selon besoin
Papier de cuisson	Selon besoin
Poche à douille jetable	Selon besoin
Serviettes en papier	Selon besoin
Moules aluminium dimensions diverses	Selon besoin
Barquettes plastiques ou boîtes dimensions diverses	Selon besoin

6.5 Tenues vestimentaires « professionnelles » pour les activités mises en œuvre sur le plateau

Les tenues devraient, dans la mesure du possible, être fournies par l'établissement.

Chaque élève doit porter une tenue spécifique composée de :

- En zone productions culinaires et services :
 - une blouse, ou tunique ou veste de couleur blanche et complétée si besoin d'un pantalon blanc ou pied de poule
 - un tablier ou croisé blanc
 - une charlotte ou un calot (en coton ou à usage unique)
 - des chaussures de sécurité ou autre solution en respect des règles d'hygiène
- En zone d'entretien du linge :
 - une blouse ou un tablier par élève
- En zone d'entretien des locaux :
 - une blouse de ménage, de couleur
 - une paire de gant de ménage

On prévoira des kits visiteurs à mettre à disposition si besoin.

7) UTILISATION DES MACHINES DANGEREUSES

La dérogation à l'interdiction d'utilisation des machines dangereuses prévue par le code du travail ne peut être délivrée qu'à des élèves âgés de quinze à dix-huit ans et inscrits en formation professionnelle ou technologique conformément aux référentiels de formation.

Travaux interdits pour les jeunes de moins de 18 ans : extraits du code du travail

Article L4153-8

Il est interdit d'employer des travailleurs de moins de dix-huit ans à certaines catégories de travaux les exposant à des risques pour leur santé, leur sécurité, leur moralité ou excédant leurs forces.

Article L4153-9

Par dérogation aux dispositions de l'article L. 4153-8, les travailleurs de moins de dix-huit ans ne peuvent être employés à certaines catégories de travaux mentionnés à ce même article que sous certaines conditions déterminées par voie réglementaire.

Circulaire n° 2015-176 du 28-10-2015 (Bulletin officiel n° 40 du 29 octobre 2015)

La dérogation à l'interdiction d'effectuer ces travaux ne peut être délivrée qu'à des élèves âgés de quinze à dix-huit ans et inscrits en formation professionnelle ou technologique conformément aux référentiels de formation.

Pour les élèves relevant de l'éducation nationale, les formations professionnelles ou technologiques sont celles conduisant à la délivrance d'un diplôme professionnel ou technologique, conformément aux dispositions des articles L. 337-1 et D. 333-7 du code de l'éducation.

Sont donc, à ce titre, exclus du champ de la dérogation les élèves des classes de quatrième et de troisième des SEGPA et d'EREA.

Commentaires :

Le décret n° 2013-915 s'exprime en tant que travaux, ce qui en plus des « machines dangereuses » étend maintenant le champ des interdits, entre autres, aux « agents chimiques dangereux » (ACD), c'est-à-dire aux produits ou matériaux signalés par un pictogramme selon l'article R4411-6 du code du travail (à l'exclusion des comburants et des produits dangereux pour l'environnement). L'absence de tels pictogrammes n'assure d'ailleurs pas la conformité aux exigences de la réglementation, car les inspecteurs du travail, pour accorder la dérogation à l'utilisation d'un produit ou d'un matériau, examinent également sa dangerosité en regard de la section 16 de sa fiche de sécurité, généralement disponible sur Internet. L'emploi des ACD, par les jeunes de moins de 18 ans, étant soumis à dérogation, les élèves de SEGPA ne peuvent plus utiliser certains produits courants de nettoyage. Les activités susceptibles d'utiliser des matériaux soumis à dérogation doivent faire l'objet d'une analyse de risques dans le cadre du document unique. Cependant, dans la mesure du possible, il sera toujours retenu un produit ou un matériau autorisé.

Travail en hauteur

Art. D. 4153-30 du code du travail

Il est interdit, en milieu professionnel, d'affecter les jeunes à des travaux temporaires en hauteur lorsque la prévention du risque de chute de hauteur n'est pas assurée par des mesures de protection collective.

Art. R. 4323-63

L'utilisation des échelles, escabeaux et marchepieds est interdite comme poste de travail.

Commentaires

Les plateformes individuelles roulantes sont des équipements de travail comportant un moyen de déplacement, un moyen d'immobilisation et un moyen d'accès à une plate-forme sécurisée pour constituer le poste de travail d'une seule personne. Elles n'entrent pas dans le champ de la dérogation et peuvent être utilisées par les élèves de SEGPA, à l'école comme en entreprise.

Il en est de même pour les échafaudages répondant aux exigences de l'article D. 4153-30, mais le montage et le démontage sont interdits par les jeunes de SEGPA.

Pour les élèves de SEGPA, il convient de limiter leurs activités à une hauteur de 2,50 m, soit une hauteur de plancher d'environ 1,00 m.

Manutentions manuelles

Art. L. 4153-9

Par dérogation aux dispositions de l'article L. 4153-8, les travailleurs de moins de dix-huit ans ne peuvent être employés à certaines catégories de travaux mentionnés à ce même article que sous certaines conditions déterminées par voie réglementaire.

Commentaires

Les élèves n'étant pas soumis à la visite permettant la délivrance d'un avis médical d'aptitude, ils ne sont donc pas autorisés à être affectés à des travaux comportant des manutentions manuelles > 20 % de leur poids.

8) APPROCHE REGLEMENTAIRE DES OBJETS CONFECTIONNÉS DE NATURE ALIMENTAIRE

On trouvera avec ce lien un document utile pour le calcul des objets confectionnés (site académique SBSSA) :

<http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/sbssa/spip.php?article1257&lang=fr>

Cet article s'inspire d'un travail mené sur l'académie de Toulouse, repris par le groupe ressource académique SEGPA HAS.

La pratique des « objets confectionnés » constitue un élément essentiel de la pédagogie des SEGPA en collèges. Elle permet de placer des élèves dans des situations professionnelles, proches de la réalité des métiers auxquels ils se destinent.

8.1 Définition

Un objet confectionné se définit comme étant une transformation de matière d'œuvre ou une prestation de service réalisée par les élèves dans le cadre d'une démarche pédagogique et ayant une valeur marchande. Il est à noter que les repas servis dans les collèges sont des exercices pédagogiques. Ils relèvent du régime des objets confectionnés et ne sont pas soumis à la TVA à condition de prendre certaines précautions (pas de publicité, pas de démarchage, ni de concurrence déloyale s'agissant de la politique tarifaire).

8.2 Le cadre réglementaire

- ✓ Code de l'Éducation, et notamment ses articles L132-2 (principe de gratuité), et R421-58 (tarifs des objets confectionnés dans le budget de l'EPLÉ).
- ✓ Circulaire n°88-079 du 28 mars 1988 portant organisation économique et financière des EPLÉ.
- ✓ Circulaire n°91-132 du 10 juin 1991 portant annexe technique de la circulaire du 28 mars 1988.
- ✓ Circulaire n°IV-69-64 du 5 février 1969 relative au régime des objets confectionnés et des travaux exécutés dans le cadre de l'activité pédagogique des établissements dispensant un enseignement technique ou professionnel (taxe sur la valeur ajoutée).
- ✓ Circulaire n°78-253 du 8 août 1978 portant réglementation relative aux travaux et aux fabrications industrielles dans les établissements d'enseignement technique, à la vente d'objets fabriqués et à la rémunération de services.
- ✓ Arrêté du 11 octobre 1993 relatif à la création des régies de recettes pour l'encaissement d'objets confectionnés.

8.3 A propos de la tarification des objets confectionnés

Quel que soit le type d'objet confectionné, il est obligatoire que la **tarification** ait fait l'objet au préalable d'une délibération du **conseil d'administration** devenue exécutoire.

Pour les objets de faible valeur, les prestations de service répétitives nécessitant peu de matière et les objets fabriqués en série, il s'agit d'arrêter un prix unitaire qui sera périodiquement révisé.

Il est rappelé que la réglementation (annexe technique du 10/06/91 modifiée par la circulaire du 12/07/93) impose la fixation par le conseil d'administration d'un seuil au-delà duquel son autorisation est nécessaire pour la vente de l'objet confectionné.

S'agissant de réalisations acquises par les élèves, il convient d'arrêter un tarif de vente spécifique qui sera calculé selon les modalités définies ci-dessus, à l'exception du coût de la main d'œuvre et des frais généraux.

Quant à l'encaissement, il faut savoir que seule la création d'une régie de recettes et la nomination d'un régisseur autorisent le recouvrement par une personne autre que l'agent comptable.

a. Restauration collective : cf. arrêté réglementation 2009

Pour tous les établissements de restauration collective et cuisines centrales et annexes IV et VI et restauration collective hors cuisines centrales annexes VII et VIII

« L'activité de restauration hors foyer est caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat »

Donc deux notions qui diffèrent de la restauration traditionnelle, dite « remise directe » : le lien est fait entre deux entreprises (identifiées par leur SIRET) et non directement avec le consommateur final. À cela, s'ajoute la notion de clients réguliers (voire même captifs pour un enfant qui mangerait à la cantine tous les jours) induisant une plus grande récurrence à l'exposition au risque en cas de mauvaises pratiques augmentant de fait l'impact et le risque pour la santé publique. C'est en cela que réside la différence de réglementation entre la cuisine de l'école et le snack du coin de la rue.

b. Remise directe

Correspondant à toute cession à titre gratuit ou onéreux entre un détenteur de denrées alimentaires et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation en dehors de toute activité de restauration collective tout autre destination.

Ex : vente de paniers, portage à domicile par traiteurs, épiceries sociales.



Les cuisines ou ateliers pédagogiques, foyers et structures de vie font l'objet d'une partie du chapitre A- restauration collective « **cas particuliers** » :



A - Si les préparations alimentaires, les repas fabriqués ne sont pas consommés : **pas de réglementation applicable sur la vente**



B - Si les préparations alimentaires, les repas élaborés sont consommés exclusivement par ceux qui les préparent : consommation domestique privée **pas de réglementation applicable.**



C - Si les préparations alimentaires, les repas préparés sont servis au restaurant de l'établissement aux personnes internes à l'établissement (élèves ou les professeurs) ou aux personnes externes à l'établissement : **il s'agit d'une activité de restauration collective** et c'est la réglementation 2009 qu'il faut appliquer (températures de stockage, maintien en températures, plats témoins...).

C'est de fait la réglementation relative à la restauration collective qui s'applique (Paquet Hygiène, AM 21/12/2009, etc...) ainsi que les Bonnes Pratiques d'Hygiène (dites BPH), Analyse des dangers selon la méthode HACCP, ...



D - Si les préparations alimentaires et les repas préparés sont consommés par des personnes extérieures à l'établissement sur place ou à l'extérieur : **il s'agit de remise directe.**

Dans tous les cas, si les produits sont vendus aux personnes internes ou externes à l'établissement, il est souhaitable de se doter d'une cellule de refroidissement (pour abaisser la température rapidement dans la conformité des exigences HACCP) et de respecter les bonnes pratiques d'hygiène concernant la réception, le cheminement et le stockage des denrées, la fabrication à l'atelier, le conditionnement et la distribution. (CONSULTER sur le site académique le « guide des bonnes pratiques sur les plateaux techniques Hygiène Alimentation services » :

http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/sbssa/IMG/pdf/vademecum_bonnes_pratiques_has.pdf

Dans tous les cas, que les produits soient vendus aux personnes internes ou externes à l'établissement, il est indispensable de respecter les Bonnes Pratiques d'Hygiène de la réception des matières premières à la distribution des produits finis

L'AM du 21/12/2009 oppose une obligation de résultat (et en l'occurrence pour l'étape de refroidissement rapide, passer d'une température à cœur supérieure ou égale à +63°C à une température à cœur inférieure ou égale à +10°C en moins de deux heures) pas de moyen. Si vous pouvez répondre à cette exigence, sous réserve de garantir la salubrité du produit fini, alors la méthode sera jugée réglementairement recevable. Par exemple, des pâtes (ou du riz) sont refroidies après cuisson à l'eau puis en enceinte réfrigérée et non pas en cellule de refroidissement afin d'éviter l'effet d'agglutination.

Le principal étant que le produit passe en moins de 2 heures de +63°C à +10°C et non de disposer ou pas d'une cellule de refroidissement. D'ailleurs d'autres méthodes de refroidissement rapide existent : le sanglage sur pain de glace, le bain marie inversé, etc... Mais en établissement scolaire c'est le moyen le plus simple.

c. Cas particulier des SEGPA

Toute activité pratique est encouragée mais doit être prétexte à évaluer les compétences du socle, il est exclu « de faire pour faire » et la SEGPA n'est plus aujourd'hui dans la position « de services rendus » à la communauté scolaire.

L'analyse des dangers à priori est un très bon exercice de réflexion puisqu'elle impose de prendre un peu de recul sur l'organisation et les tâches attendues en vue de la bonne réalisation du projet, tout en se posant la question à chaque étape des risques potentiellement engendrés par telle ou telle situation.

Recommandations : Les activités de réalisations pratiques doivent s'inscrire dans des projets ponctuels : elles ne doivent pas faire l'objet de ventes (éviter les ventes répétitives à la récréation de viennoiseries, crêpes ...) ou prestations à caractère répétitif tout au long de l'année. Au restaurant pédagogique, pas de « petite restauration » ni de « café gourmand » toute l'année : réaliser ces prestations sur quelques semaines (le temps que tous les élèves occupent tous les postes de travail) puis décliner en un service au plateau, puis du snacking, puis des collations à emporter ...qui sont autant de formes de distribution possibles dans la découverte des formations

9. LES STAGES D'INITIATION ET D'APPLICATION EN MILIEUX PROFESSIONNELS

9.1 Objectifs des stages

À partir de la classe de quatrième, des stages en milieu professionnel (ces stages s'inscrivent dans le cadre des dispositions du décret n°2003-812 du 26 août 2003 relatif aux modalités d'accueil en milieu professionnel des élèves mineurs de moins de seize ans) participent à la découverte des activités professionnelles et des métiers, à l'acquisition d'attitudes sociales et professionnelles ainsi qu'à l'appréhension à un niveau adapté de connaissances techniques.

Les stages d'observation de 4^{ème} ont principalement pour objectif la découverte de milieux professionnels par les élèves afin de développer leurs goûts et leurs aptitudes. Au cours de ces stages, seuls des travaux légers autorisés par le code du travail peuvent être proposés aux élèves.

Les stages d'application en classe de 3^{ème} ont principalement pour objectif l'articulation entre les compétences acquises dans l'établissement scolaire et les langages techniques et les pratiques du monde professionnel. Au cours de ces stages, les élèves peuvent effectuer des travaux légers et des manipulations autorisées par le code du travail.

Tout départ est conditionné par la signature d'une convention de stage, signée par les trois parties (représentant légal, collège, organisme d'accueil), précisant les modalités pédagogiques et administratives.

À l'issue de chaque stage, l'élève renseigne un livret de stage qui pourra être exploité en classe et contribuera à construire son projet d'orientation.

9.2 Evaluation des stages

En vue de l'évaluation réalisée à la suite des stages d'application effectués en classe de troisième, l'élève est conduit à exposer les démarches qu'il a effectuées pour rechercher un lieu de stage, à présenter un bref descriptif d'un poste de travail, à montrer qu'il sait se situer fonctionnellement au sein de l'entreprise.

L'évaluation des stages permet d'apprécier :

- le niveau de maîtrise, exprimé par des compétences relevant de la Prévention Santé Environnement (Une note de service n°2010-14 en date du 22.09.2010 précise les orientations pédagogiques de l'enseignement de la PSE : BOEN du 21 octobre 2010)
- la capacité de l'élève à se situer dans son parcours de formation en prenant en compte des éléments que l'éducation à l'orientation, progressivement mis en œuvre depuis son entrée en SEGPA, lui a fait découvrir.

Un des stages (ou l'ensemble des stages) permet l'élaboration d'un dossier que l'élève présentera lors de l'épreuve orale du C.F.G. à la fin de sa troisième.

9.3 Durée et organisation des stages

En classe de 4^{ème}, deux stages d'initiation en entreprise d'une semaine chacun sont organisés dans deux champs (ou deux domaines) différents.

En classe de 3^{ème}, deux stages d'application en entreprise de deux semaines chacun sont organisés en tenant compte de l'évolution du projet professionnel de l'élève. Un troisième stage, d'une durée maximale de deux semaines, est envisageable en fin d'année scolaire, s'il est susceptible de confirmer le projet de formation professionnelle de l'élève.

L'accompagnement de l'élève pendant la période de stage implique nécessairement une visite sur le lieu d'accueil d'un membre de l'équipe pédagogique. Ces visites concernent tous les professeurs. Une mutualisation des informations recueillies pour chaque élève.

<http://www.education.gouv.fr/cid73215/le-referentiel-de-competences-des-enseignants-au-bo-du-25-juillet-2013.html>

Toutefois, en fonction du projet de la SEGPA, l'organisation de ces stages peut être également envisagée au travers d'une globalisation de leur durée qui pourra être comprise entre quatre et dix semaines sur les deux années.

Si les enseignants doivent se garder de limiter leur enseignement à la préparation de l'examen, ils doivent cependant proposer à tous les élèves, durant l'année de troisième, des épreuves visant à assurer la préparation du certificat de formation générale et leur permettre de réaliser dans les délais prévus l'épreuve orale.

Vous trouverez sur le site académique des exemples de carnet de stage.

Quelques points de vigilance :

- Prévoir de rédiger une lettre destinée au tuteur qui accueillera l'élève en stage
- Elaborer un modèle d'attestation qui reste identique pour tous les stages
- Concevoir une grille d'évaluation du stage, qui peut évoluer d'une année à l'autre.

Pour mémoire, on consultera :

- Organisation et accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel
Décret n°2003-812 du 26 août 2013 et circulaire n°2003-134 du 8 septembre 2003 – modalités d'accueil en milieu professionnel d'élèves mineurs de moins de 16 ans

-séquence d'observation en milieu professionnel pour les élèves des classes de 3^{ème}

<http://eduscol.education.fr/cid46879/sequence-d-observation-en-classe-de-troisieme.html>

-NOR : MENE1608407C/ circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016/ MENESR - DGESCO A2-2
www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=100542

- Mise en place dans les académies de pôles de stages

http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=86521

NOR : MENE1505070C/ circulaire n° 2015-035 du 25-2-2015/ MENESR - DGESCO A2-2

10. LA CONTINUITÉ DU PARCOURS SEGPA-VOIE PROFESSIONNELLE

Afin d'éviter que les élèves bénéficiant de la SEGPA ne renoncent à une poursuite de scolarité en CAP ou décrochent en cours de formation, une attention particulière doit être portée à la liaison entre le collège et les lycées professionnels et établissements d'enseignement professionnel, notamment pour les élèves bénéficiant de la SEGPA en s'appuyant sur des réseaux effectifs d'établissements. Les initiatives locales qui tendent à sécuriser cette transition doivent être encouragées : rencontres des équipes pédagogiques autour de l'identification des freins et leviers à la réussite des élèves, projets communs, suivi des élèves.

Un autre objectif est également visé, au bénéfice de la professionnalité des enseignants :

- Intervenant en SEGPA : continuer à travailler en équipe avec des collègues du LP et se professionnaliser (connaissance de la voie professionnelle) ;
- De LP : mieux connaître le public de SEGPA (futurs élèves de CAP) et découvrir d'autres méthodes pédagogiques mises en place par l'équipe pédagogique SEGPA (directeur-adjoint de SEGPA, P.E. professeur des écoles, PLP et professeur de lycée/collège, ...).

Cette solution, nécessite un encadrement partagé : direction – IEN – DIPE, une modification du service des enseignants volontaires et la signature d'une convention entre les deux établissements.

Sur l'académie depuis 2014, les initiatives locales pour le champ HAS sont encouragées sous ces deux formes :

- Calendrier de visites et/ou de déplacements organisés des élèves de SEGPA sur un plateau technique de LP en vue de découvrir les métiers et de mettre en œuvre des activités professionnelles spécifiques sous consignes et avec encadrement par deux professeurs (exemples : SEGPA Clemenceau et LP Jacquard - SEGPA Paul Vallon et LP Casanova - SEGPA Puits de la Loire et le LP A. Testud – CAP PRESSING...)
- Echanges de service pour deux PLP BSE : durant toute une année, une partie des heures du PLP BSE de la SEGPA sont assurées au sein du LP et vice et versa, accompagné de la réalisation de projets communs (exemples : SEGPA Ennemond Richard et LP René Cassin - SEGPA Bois Franc et LP Aiguerande...).

11. LE FONCTIONNEMENT DE LA SEGPA DANS UN RESEAU

En 4^{ème} SEGPA les élèves découvrent différents champs professionnels afin de faire évoluer leurs représentations des métiers, et leur permettre d'identifier celui qui correspond le mieux aux goûts et aptitudes. Une mise en réseau de plusieurs SEGPA permet de mutualiser les moyens techniques, les ressources liées à la spécificité des plateaux techniques pour proposer une plus large découverte des métiers et des situations.

Les objectifs poursuivis sont :

- Eduquer à l'orientation /Parcours avenir
- Rendre les élèves acteurs dans l'élaboration du projet d'orientation
- Eduquer à l'autonomie et à la mobilité dans les transports par les déplacements occasionnés des élèves entre les différentes SEGPA.

Une organisation entre les différents établissements peut alors être mise en place :

- Une convention inter-établissement (votée au CA) doit être signée,
- Une convention « Famille » est également signée entre le collège et la famille. Elle définit les modalités de la rotation et rappelle les responsabilités de chaque établissement aux familles. (Cf. PJ - 2018-2019-exp convention),
- Un carnet de rotation pour chaque élève permet un meilleur suivi, il est un support de réflexion et d'évaluation. (Cf. PJ - 2018-2019-exp carnet de rotation).

À l'issue de la période de rotation les élèves émettent un vœu pour la poursuite des ateliers : une fiche de vœu est renseignée et visée par les responsables de l'élève (Cf. PJ - 2018-2019-exp fiche de vœux).

Ces documents ne sont que des exemples, chaque équipe mène sa propre réflexion et construit ses outils.

Guide académique « enseigner en SEGPA » annule et remplace toutes les publications antérieures à janvier 2019 42

Les PJ citées précédemment sont présentées sur le site académique et consultables grâce au lien <http://sbssa.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1641> . Elles constituent des propositions dont peuvent s'inspirer des équipes pédagogiques.

Ressources complémentaires à consulter

LE FUR André, « Un projet de formation professionnel pour l'élève de SEGPA », *Cahiers pédagogiques*, n° 428, novembre 2004.

Disponible en ligne sur le [site Cahiers pédagogiques](#).

PEDRENO Gilles, « L'efficacité des SEGPA se mesure », *Cahiers pédagogiques*, n° 438, décembre 2005.

Disponible en ligne sur le [site Cahiers pédagogiques](#).

Abréviations

AED	Assistant d'éducation
AP	Accompagnement personnalisé
APS	Assistant chargé de prévention et de sécurité
ASSR	Attestation scolaire de sécurité routière
CAP	Certificat d'aptitude professionnelle
CAPPEI	Certification d'aptitude professionnelle aux pratiques d'éducation inclusive
CDI	Centre de documentation et d'information
CDOEA ou CDOEASO	Commission départementale d'orientation vers les enseignements adaptés du second degré
CDAPH	Commission des droits et de l'autonomie des personnes handicapées
CFA	Centre de formation des apprentis
CFG	Certificat de formation générale
CIO	Centre d'information et d'orientation
CPE	Conseiller principal d'éducation
CV	Curriculum vitae
DACS	Directeur adjoint chargé de Segpa
DNB	Diplôme national du brevet
EGPA	Enseignement général et professionnel adapté
ERE	Espace rural et environnement
EREA	Établissement régional d'enseignement adapté
EPI	Enseignements pratiques interdisciplinaires
H	Habitat
HAS	Hygiène, alimentation, services
LP	Lycée professionnel
LSU	Livret scolaire unique
PE	Professeur des écoles
PEAC	Projet d'éducation artistique et culturelle
PI	Production Industrielle
PLC	Professeur de lycée et de collège
PLP	Professeur de lycée professionnel
PPS	Projet personnalisé de scolarisation
PRAP	Prévention des risques liés à l'activité physique
PSC	Prévention et secours civiques
PsyEN	Psychologues de l'Éducation nationale - Éducation, développement et conseil en orientation scolaire et professionnelle
SEGPA	Section d'enseignement général et professionnel adapté
SST	Sauveteur secouriste du travail
SVT	Sciences et vie de la Terre
TIC ou TIC(E)	Technologies de l'Information et de la communication (pour l'enseignement)
VDL	Vente distribution logistique

—
**POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE**
—

Rectorat de Lyon
MME MEILLER IEN SBSSA jacqueline.meiller@ac-lyon.fr