

PROJET TECHNIQUE N°2 EN H.A.S.

Le restaurant scolaire

Présentation de la situation

Il existe au collège une « cantine » qui emploie un certain nombre de personnes.

- Quel est ce service ? Comment s'organise-t-il ?
- Qui le dirige ? Comment le travail est-il réparti ?
- Quels sont les métiers exercés ?.....

Au cours de ce projet vous allez découvrir ce lieu de travail et son personnel.



Je réfléchis à ce que je sais:

Complète le tableau suivant :

<p>Quoi ?</p> <p>Trouve d'autres mots pour désigner la « cantine »</p>	
<p>Qui ?</p> <p>Qui travaillent à la cantine ?</p>	
<p>Pour qui ?</p> <p>Qui bénéficie de ce service ? Combien de repas sont préparés ?</p>	
<p>Quand ?</p> <p>Quel repas est servi? De quelle heure à quelle heure ?</p>	
<p>Où ?</p> <p>Dans quel lieu se fait la préparation ?</p>	

Les objectifs du projet

Auto.Eval.	Objectifs	Palier 2
Connaissances :		
	Découvrir les différents métiers	Compétence 7.1 / P.3
	Compléter l'organigramme	Compétence 7.1 / P.3
	Renseigner une fiche métier	Compétence 7
Savoir-faire :		
	Elaborer et mener un interview	Compétence 1.1
	Rendre compte de cet interview	Compétences 1.1 et 4
	Participer aux tâches en cuisine collège	Compétence 7
	Suivre des consignes (écrites, orales)	Compétence 7.1
	S'exprimer à l'oral	Compétence 1.1
Savoir être :		
	Respecter tous les autres	Compétence 6.4
	S'impliquer dans un projet	Compétence 7.5
	Être persévérant	Compétence 7.2
	Commencer à s'auto-évaluer	Compétence 7.3

Les étapes du projet



