

PROJET PEDAGOGIQUE – PROJET TECHNIQUE

Nom du champ professionnel : HAS
Intitulé du projet : La tête dans les étoiles

	Résumé du projet	Photo
QUOI ?	<p>La séquence « La tête dans les étoiles » est l'un des arrêts de notre fil rouge de l'année : le tour de France des saveurs. Il est une étape de plus dans l'apprentissage des savoirs et des savoir-faire pour les élèves. Il porte un regard sur les conditions de vie au sein de l'ISS et de l'alimentation de Thomas PESQUET.</p> <p>Le projet final pour les élèves de 3^e A de l'atelier HAS sera de réaliser un livret de recettes illustrées autour des saveurs de France. Ce livret sera ensuite imprimé pour être offert à tous les clients de l'atelier et/ou mis en ligne sur le site du collège pour valoriser le travail des élèves de SEGPA. Chaque fiche-recette comportera les informations permettant de réaliser la recette ainsi que des illustrations.</p> <p>Toutes les recettes auront été vendues et dégustées par le personnel du collège.</p> <p>Les préparations seront réalisées dans des conditions d'hygiène permettant d'éviter la contamination des plats. Les plats seront conditionnés et conservés pour pouvoir être emportés par les clients.</p>	 <p>Document extrait du site Internet du CNES. Informations protégées - Tous droits réservés © CNES</p>
	Objectif général du projet	
	<p>Ancrer les élèves dans l'actualité positive internationale spatiale pour aiguïser leur curiosité.</p> <p>Remettre en activité des élèves après une période de confinement avec un projet innovant.</p> <p>Réaliser des préparations alimentaires en organisant son poste de travail et respectant les principes d'hygiène et de sécurité et acquérir de nouveaux savoirs en lien avec les activités pratiques.</p> <p>Réaliser un livre de recettes illustrées des mets des régions françaises.</p> <p>Découvrir des métiers et formations.</p>	
	Domaines du champ professionnel	Activités de référence
Réaliser et servir des préparations culinaires	<ul style="list-style-type: none"> ! Réaliser des opérations de fabrication ! Utiliser des produits de différentes gammes ! Réaliser des techniques de conservation ou de stockage ! Desservir, laver et ranger le matériel 	
Entretien des locaux professionnels ou le cadre de vie	<ul style="list-style-type: none"> ! Conduire des opérations de nettoyage manuel ! Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements ! Conduire les opérations de nettoyage-désinfection des surfaces ! Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel) 	
Entretien du linge	<ul style="list-style-type: none"> ! Laver mécaniquement le linge ! Sécher ! Repasser, plier 	

	Niveau de classe concerné	Professeur coordonnateur	Autres professeurs associés au projet	Autres intervenants	Organismes partenaires
QUI ?	3 ^e A	Mme BERRIAU	Mme BLANCHARD		

	Niveau de classe concerné	Professeurs coordonnateur	Autres professeurs associés au projet	Autres intervenants	Organismes partenaires
QUI ?	4 ^{ème} segpa	HAS : M. Sillac VDM : Mme Vatain	Arts Plastiques : Mme Ponsin SVT : Mme Baron	Salon de thé Daouya (Nantes)	

QUAND ?	Situation dans l'année											Remarques
	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J		

Avec quoi ?	Matériaux mis à disposition sur le plateau technique	
	Plateau technique HAS	- Denrées, matériels de cuisine et d'entretien des locaux et du linge, consommables

OÙ ?	A l'intérieur de l'établissement	Préparations culinaires : plateau technique HAS
	A l'extérieur de l'établissement	

Potentialité du projet

Étape	Activité de formation	Connaissances associées	Mise en relation avec le socle commun
1 - Recherche et analyse d'informations			
1.1	<p>- Étudier la demande du projet</p> <p>Rechercher l'information technique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les métiers, emplois, entreprises du champ professionnel HAS 	<p>Identification des métiers, des activités et des organisations (entreprises, structures...) liés au champ HAS.</p>	<p>Cycle 3 – Transversal D 1.1 - Langue française à l'oral et à l'écrit - TRANSVERSAL : COMPRENDRE ET S'EXPRIMER A L'ORAL . respecter les règles conversationnelles</p> <p>Cycle 3 – Transversal D3 - LA REGLE ET LE DROIT . Comprendre les notions de droits et devoirs, les accepter et les appliquer</p>
1.2	<p>Décoder l'information technique</p> <p>Décoder les documents techniques : - recettes</p>	<p>Étude technologique succincte</p>	<p>Cycle 3 – Français</p> <p>D1.1 Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</p> <p>LIRE - Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter.</p>
2 - Organisation et préparation du travail nécessaires à la production culinaire			
2.1	<p>Choisir le matériel, les équipements et les produits pour la production culinaire</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. 	<p>Justification des éléments constituant la tenue professionnelle adaptée au poste.</p> <p>Le matériel de préparation, de pesée</p>	<p>Cycle 3 – Transversal</p> <p>D3 - Savoir travailler individuellement et/ou collectivement en respectant les règles d'hygiène</p> <p>Cycle 3 – Transversal</p> <p>D3 – La formation de la personne et du citoyen - RÉFLEXION ET DISCERNEMENT, FORMATION DU JUGEMENT TRANSVERSAL</p> <p>Justifier sa réponse/son interprétation en s'appuyant sur des documents ou sur d'autres connaissances mobilisées</p>
2.2	<p>Organiser son poste de travail en production culinaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installer le poste de travail. • S'organiser dans l'espace. • Maintenir en ordre le poste de travail pendant l'activité. • Classer par ordre chronologique les opérations à effectuer 	<p>Caractéristiques principales protocoles : fiche nettoyage du matériel de cuisine</p> <p>Les étapes de déroulement en production culinaire</p>	<p>Cycle 3 – Transversal :</p> <p>D5 - Ordonner des faits les uns par rapport aux autres D1 – LIRE : Décoder rapidement et efficacement un texte</p>
3 – Réalisation : production de recettes et entretien des locaux, du linge et des équipements			
3.1	<p>Activités communes aux trois secteurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecter les règles d'hygiène. • Respecter les règles de sécurité. • Entretien des matériels et les équipements en fin d'activité. • Contrôler la qualité des productions ou des services (autocontrôles). 	<p>Indications des règles d'utilisation, de sécurité liées au four</p> <p>Identification des règles d'hygiène : protocole de lavage des mains, bionettoyage du poste,...</p> <p>Notions de biocontaminations : mode de contamination, origines et prévention.</p> <p>Intérêts des auto-contrôles</p>	<p>Cycle 3 – Transversal</p> <p>D3 - Savoir travailler individuellement et/ou collectivement en respectant les règles d'hygiène</p> <p>D3 - Savoir travailler individuellement et/ou collectivement en respectant les règles de sécurité</p> <p>Cycle 3 - Transversal</p> <p>D3 – La formation de la personne et du citoyen - RESPONSABILITE, SENS DE L'ENGAGEMENT ET DE L'INITIATIVE . Relier des connaissances acquises en sciences et technologie à des questions de santé</p>
3.2	<p>Production culinaire et distribution</p> <p>Réaliser les opérations préliminaires (peser, mesurer)</p> <p>Réaliser des préparations culinaires chaudes</p>	<p>La pesée : Utilisation des balances de l'atelier</p> <p>Utilisation d'un fouet électrique</p> <p>Techniques : Utilisation du four</p>	<p>Cycle 3 Sciences et Technologie</p> <p>D 5.3 Invention, élaboration, production</p> <p>Réaliser en équipe tout ou une partie d'un objet technique répondant à un besoin</p>
3.3	<p>Entretien des locaux et des équipements</p> <p>Conduire des opérations de nettoyage :</p>	<p>Les conditions favorables au développement des micro-organismes</p>	<p>Cycle 3 – Sciences et technologie</p> <p>D4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques - LE VIVANT, SA DIVERSITE ET LES FONCTIONS QUI LE</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyage désinfection des surfaces Utiliser le lave vaisselle 	<p>technologie :</p> <ul style="list-style-type: none"> le bionettoyage des surfaces 	<p>CARACTERISENT</p> <ul style="list-style-type: none"> Expliquer comment les êtres vivants se développent et deviennent aptes à se reproduire <p>Cycle 4 - SVT – des méthodes et outils pour apprendre</p> <p>Utiliser des outils et mobiliser des méthodes pour apprendre - Apprendre à organiser son travail</p>
3.4	Entretien du linge	<p>Utilisation de la machine à laver</p> <p>Repassage des blouses</p> <p>Pliage des torchons et lavettes puis rangement</p>	
4 - Communication et compte-rendu : - réalisation d'une recette illustrée			
4.1	<p>Transmettre des informations à caractère professionnel à l'écrit ou à l'oral :</p> <ul style="list-style-type: none"> Rendre compte des opérations à effectuer ou effectuées à l'écrit ou à l'oral. 	<p>Supports et outils de la communication : oral et écrit.</p> <p>Règles de savoir-être et de savoir-vivre professionnels (politesse, discrétion, respect, courtoisie, ...) suivant le contexte (classe, atelier, visite...)</p>	<p>Cycle 3 – Transversal</p> <p>D 1.1 - Langue française à l'oral et à l'écrit - TRANSVERSAL : COMPRENDRE ET S'EXPRIMER A L'ORAL</p> <ul style="list-style-type: none"> respecter les règles conversationnelles
4.2	<p>Assurer les relations avec le client ou l'utilisateur et les acteurs de l'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> Participer à l'image de marque d'une organisation (entreprise, collectivité...). 	<p>guide recette illustré</p>	<p>Cycle 3 – Transversal</p> <p>D3 - LA REGLE ET LE DROIT</p> <ul style="list-style-type: none"> Comprendre les notions de droits et devoirs, les accepter et les appliquer <p>D3 - RESPONSABILITE, SENS DE L'ENGAGEMENT ET DE L'INITIATIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> S'engager dans la réalisation d'un projet collectif <p>Domaine 2 – cycle 3 : Les méthodes et outils pour apprendre</p> <ul style="list-style-type: none"> Utiliser des outils numériques pour réaliser une production <p>Cycle 3 – Sciences et Technologie</p> <p>D2 – Outils numériques pour échanger et communiquer</p> <p>Garder une trace écrite ou numérique des recherches, des observations et des expériences réalisées.</p>

POTENTIALITE DU PROJET AU REGARD DES PARCOURS ?		
Domaines et compétences travaillées		
T ? EN MM CO	Parcours d'éducation artistique et culturelle	Parcours avenir
		Objectif 2 - Développer chez l'élève le sens de l'engagement et de l'initiative A- S'engager dans un projet individuel ou collectif Définir les tâches et s'assurer de les comprendre / S'engager dans le processus avec la volonté de tester des solutions et de rendre compte de leur efficacité. Objectif 3 - Permettre à l'élève d'élaborer son projet d'orientation scolaire et professionnelle C- construire son projet d'orientation et de formation Identifier à priori quelques champs d'activités professionnelles pour entrer dans une démarche de compréhension du monde économique et professionnel. Cap cuisine Cap pâtisserie Cap service en brasserie café
	Parcours citoyen	Parcours éducatif de santé
	Cycle 3 – Transversal D3 - LA RÈGLE ET LE DROIT . Comprendre les notions de droits et devoirs, les accepter et les appliquer D3 - RESPONSABILITÉ, SENS DE L'ENGAGEMENT ET DE L'INITIATIVE . S'engager dans la réalisation d'un projet collectif	Axe de protection de la santé Des démarches centrées sur l'amélioration de l'environnement de l'établissement, de la restauration scolaire à l'ergonomie et à la qualité de l'entretien des locaux cycle 3 - Sciences et Technologie Adopter un comportement éthique et responsable D5 Relier des connaissances acquises en sciences et technologie à des questions de santé, de sécurité et d'environnement D3 - Savoir travailler individuellement et/ou collectivement en respectant les règles d'hygiène
POTENTIALITE DU PROJET AU REGARD DES EPI ET DE L'AP ?		
Domaines et compétences travaillées		
COMMENT ?	Enseignement pratique interdisciplinaire (EPI) Intitulé : Les pieds sur terre et la tête dans les étoiles	Accompagnement personnalisé (AP)
	Travail en partenariat avec Mme Blanchard (ERE)	

DEROULEMENT DU PROJET			
COMMENT ?	Etapas détaillées du projet	Documents élèves ou thématiques abordées	Périodes
	Séquence : la tête dans les étoiles Séances en classe et en atelier	<ul style="list-style-type: none"> - Le goût - Les formes de commercialisation des produits alimentaires - Les méthodes de conservation - La gestion des déchets - Les produits d'entretien écologiques - Le pain de Gênes - Tarte amandines aux poires caramélisées 	Du 06 mai 21 Au 25 juin 21