



**ACADÉMIE  
DE NANTES**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



# GUIDE D'ÉQUIPEMENT

**Enseignement en Segpa  
Champs professionnels**



# Introduction

Ce guide d'équipement vise à accompagner les équipes, en charge des Sections d'enseignement général et professionnel adapté (Segpa), dans l'amélioration, la restructuration ou la construction d'espaces appropriés aux enseignements professionnels, en lien avec la collectivité territoriale de rattachement.

Il prend en compte le profil spécifique des élèves accueillis et intègre les objectifs des Segpa : l'acquisition du socle commun de connaissances, de compétences et de culture, la découverte professionnelle, le développement des quatre parcours éducatifs (Avenir, citoyen, éducatif de santé, éducation artistique et culturelle), etc.

Les espaces d'enseignement des Segpa, proposés dans ce guide, s'inscrivent dans un objectif d'inclusion au sein du collège et de valorisation des productions des élèves.

La classe flexible est privilégiée dans les espaces communs et de lancement des activités. Ce choix est fortement lié à la mise en œuvre de pédagogies actives mobilisant la collaboration, l'entraide, l'éthique relationnelle et les possibilités de différenciation pour contribuer à la réussite de tous. L'enjeu est, pour les équipes éducatives, de trouver des moyens de favoriser l'apprentissage et l'épanouissement des élèves. Il s'agit de lutter contre une certaine homogénéité des modes d'enseignement.

L'objectif est aussi de donner aux élèves le choix du type d'espace qui leur convient le mieux et les aide à bouger, à canaliser leur énergie au service des apprentissages, à communiquer, à travailler en équipe et à s'engager dans un esprit critique. L'espace flexible est un donc un moyen de repenser les temps d'apprentissage.



# Sommaire

<b>Espace commun et polyvalent pour l'ensemble de la Segpa</b>	7
<b>Plateau technique du champ Espace rural environnement (ERE)</b>	9
Espace flexible	9
Plateau technique ERE	10
Exemple d'organisation fonctionnelle	15
Quelques illustrations d'aménagements possibles	16
<b>Plateau technique du champ Habitat</b>	19
Espace flexible	19
Plateau technique Habitat	20
Exemple d'organisation fonctionnelle	22
Quelques illustrations d'aménagements possibles	23
<b>Plateau technique du champ Hygiène alimentation services (HAS)</b>	25
Espace flexible	25
Plateau technique HAS	26
Exemple d'organisation fonctionnelle	31
Quelques illustrations d'aménagements possibles	32
<b>Plateau technique du champ Vente distribution logistique (VDL)</b>	35
Espace flexible	35
Plateau technique VDL	36
Exemple d'organisation fonctionnelle	39
Quelques illustrations d'aménagements possibles	40



# Espace commun et polyvalent pour l'ensemble de la Segpa

L'espace commun et polyvalent pour l'ensemble de la Segpa est situé en position centrale par rapport aux différents ateliers. Il est ouvert pour permettre une vision d'ensemble.

## Objectif

- ▶ Lieu de vie, d'accueil, de réunion avec de la souplesse dans les aménagements et les finalités.
- ▶ Espace approprié à la co-animation, aux activités liées aux parcours éducatifs.

## Utilisateurs

- ▶ Accessible aussi bien aux élèves qu'aux adultes.
- ▶ Ouvert aux différents enseignements professionnels et généraux de la SEGPA.
- ▶ Ouvert ponctuellement à tous les collégiens.

## Descriptif

- ▶ Configuration sous forme de classe flexible.
- ▶ Capacité d'accueil : 16 élèves.
- ▶ Espaces
  - Différents espaces reconfigurables : espace travail en commun pour activités collectives ou en petits groupes, espace de relaxation et de créativité avec canapé, poufs et ressources (livres, tableau...), classe mobile numérique, mise à disposition des paravents, claustras, cloisons mobiles
  - Organisation circulaire avec vitrage à mi-hauteur
  - Espaces favorisant l'exposition : vitrines, cadres tableaux pour valoriser les productions des élèves
  - Revêtement de sol souple
- ▶ Équipements
  - Différentes assises (forme, couleur, matière, position)
  - Différentes tables ou supports de travail (forme, couleur, matière, mobile...)
  - Tableaux (fixes et mobiles) et supports d'affichage variés
  - Paravents, claustras, cloisons mobiles
  - Espaces de rangement mobiles (rayonnages, armoires, meubles à tiroirs)
  - Écran interactif (connexion d'une dalle à l'ordinateur sans fil équipée audio)
  - Classe mobile numérique (16 postes + 1)
  - Poste professeur avec bureau et ordinateur
  - Accès au réseau informatique et internet de l'établissement

## Vestiaires, sanitaires

### Pour les élèves

Les vestiaires et sanitaires élèves sont propres à chacun des plateaux techniques lorsque l'on a un champ HAS. Dans les autres cas, ils peuvent être mutualisés.

- ▶ Sanitaires : un espace filles et un espace garçons
- ▶ Vestiaires : un espace filles et un espace garçons comprenant chacun une zone avec un casier par élève
- ▶ Espace douche

### Pour les professeurs

Les vestiaires et sanitaires professeurs sont propres à chacun des plateaux techniques lorsque l'on a un champ HAS. Dans les autres cas, ils peuvent être mutualisés.

- ▶ Un espace femme et un espace homme

Dans chaque champ professionnel, on dispose d'une classe flexible et d'un plateau technique qui peut être composé de différents espaces ou zones.



# Plateau technique du champ

## ESPACE RURAL ENVIRONNEMENT (ERE)

Le champ professionnel "Espace rural environnement" couvre quatre secteurs d'activités :

- ▶ la **production ornementale** (florale et pépinière) tournée vers la production et la commercialisation de plantes à vocation décorative ;
- ▶ la **production vivrière** (légumière et fruitière) orientée vers la production de légumes et de fruits nécessaires à l'alimentation quotidienne ;
- ▶ le **paysage et les espaces verts** avec pour finalité l'aménagement et l'entretien d'espaces qu'ils soient individuels ou collectifs ;
- ▶ la **viticulture**, dont les productions viticoles sont parties prenantes du patrimoine culturel national et de l'agriculture.

Il nécessite l'installation d'un plateau technique polyvalent permettant la réalisation d'activités en extérieur, en serre ou en tunnel et d'un espace flexible pour à la fois conduire des activités de classe et des activités de travail manuel.

### ESPACE FLEXIBLE

#### Objectif

Cet espace permettra tout au long de la démarche de projet :

- ▶ le lancement des activités,
- ▶ des temps de formation, d'expérimentation, d'échanges, de mutualisation, de synthèse...

#### Descriptif

La salle flexible est située à proximité des différentes zones d'activités extérieures et intérieures et des vestiaires élèves et professeur.

#### Configuration

- ▶ Capacité d'accueil pour 8 élèves.
- ▶ Espaces
  - Différents espaces reconfigurables à l'aide de paravents, claustras, cloisons mobiles :
    - espace de travail en commun
    - espace ressource (documentation papier ou numérique)
    - espace de créativité et de relaxation (canapé, poufs, tapis de sol...)
  - Des vitrines, des cadres pour valoriser les productions des élèves.
- ▶ Équipements
  - Différentes tables ou supports de travail (forme, couleur, matière, mobile...)
  - Différentes assises dynamiques en complément des chaises ci-dessus (variation des formes, couleurs, matières, positions...)
  - Tableaux (fixes et mobiles) et supports d'affichage variés
  - Espaces de rangements mobiles (rayonnages, armoires, meubles à tiroirs)
  - Écran interactif (connexion d'une dalle à l'ordinateur sans fil équipée audio)
  - Classe mobile numérique (4 postes élèves)
  - Écran interactif (connexion d'une dalle à l'ordinateur sans fil équipée audio)
  - Ordinateur portable (1 poste professeur)
  - Imprimante - scanner
  - Accès au réseau informatique et internet de l'établissement sans fil

## PLATEAU TECHNIQUE POLYVALENT

### Objectif

Le plateau technique permet de :

- ▶ réaliser des projets techniques ;
- ▶ découvrir différents métiers du champ professionnel au travers d'activités représentatives ;
- ▶ mettre en œuvre des techniques professionnelles de différents secteurs ;
- ▶ découvrir le travail en équipe.

### Descriptif

Le plateau technique est constitué de zones proches les unes des autres. Elles sont situées :

- ▶ en extérieur : productions viticole, arboricole, légumière, florale et en pépinière, espaces verts du collège, tunnel froid, espace station météo et lieu de stockage des déchets, lieu de stockage pour travaux paysagers, zone de lavage.
- ▶ à l'intérieur : serre chauffée, local technique et espace flexible.

La capacité d'accueil de chaque zone est de 8 élèves.

### Espaces

#### Espaces intérieurs

---

##### Serre chauffée avec espace de rempotage (environ 80 m<sup>2</sup>)

La serre chauffée comporte deux zones séparées :

- ▶ une zone libre d'environ 50 m<sup>2</sup> réservée aux activités de rempotage et à l'enseignement pratique,
- ▶ une zone serre d'environ 30 m<sup>2</sup> destinée à accueillir des tables de culture (disposées au-dessus de caniveaux drainants). Cette zone est située le long d'une paroi extérieure entièrement vitrée (châssis sur allège pleine de 1,20 m avec protection solaire) exposée de préférence au sud.

**Point de vigilance :** *la serre est implantée et conçue pour éviter tout risque de dégradation sur les parois vitrées (jet de pierres). On évitera la proximité de la limite extérieure du collège et de la cour de récréation. Un accès direct par l'extérieur est à prévoir pour les livraisons.*

##### Local technique (40 m<sup>2</sup>)

###### Zone de rangement du gros matériel

Pour le rangement du gros matériel de démonstration (motoculteur, tondeuse, débroussailleuse...).

###### Zone de rangement du petit matériel et atelier

Pour le rangement du petit matériel (outillage et matériel courant).

Avec un établi pour la maintenance de premier niveau de l'outillage et du matériel.

#### Espaces extérieurs

---

##### Zones d'application spécialisées (environ 300 m<sup>2</sup>)

Ces zones sont constituées d'une parcelle en terre végétale de bonne qualité destinée aux activités de création de pépinière, jardin potager, espace vert, engazonnement... L'exposition au sud est à privilégier pour cette parcelle.

##### Tunnel froid (environ 50 m<sup>2</sup>)

Cette zone, aménagée en extérieur, est constituée d'un tunnel type maraîcher avec armature métallique et bâche très résistante.

Hauteur disponible au bord des poteaux : 1,80 m.

Allée centrale bétonnée de 1,50 m de largeur.

**Point de vigilance :** *le tunnel froid est implanté pour éviter tout risque de dégradation. On évitera pour cela la proximité de la limite extérieure du collège et de la cour de récréation. Un accès direct par l'extérieur est à prévoir pour les livraisons.*

##### Lieu de stockage des déchets

1 zone de tri des déchets verts et une zone de tri pour les déchets valorisables.

**Point de vigilance :** un accès direct par l'extérieur est à prévoir pour retrait des déchets par camion porteur. Cette zone est éloignée des bâtiments (odeurs, insectes...).

**Lieu de stockage pour travaux paysagers**

4 box en U maçonnés de 2 m de largeur, 2 m de profondeur et 1,20 m de hauteur destinés à recevoir sable, graviers, parpaings, armatures, etc.

**Zone de lavage**

Constituée d'un bac pour le lavage des outils.

**Station météorologique**

Constituée d'un pluviomètre, d'un thermomètre et d'un anémomètre.

**Un système de récupération des eaux de pluie** est à prévoir pour alimenter l'arrosage manuel et automatique (cuve enterrée de 3000 l environ).

**Équipements et petits matériels (liste indicative)**

**Serre chauffée**

Équipement	Qté
Arrosage automatique indépendant (une électrovanne par zone de table de culture) pilotable à distance	1
Système de chauffage réglable avec pilotage à distance	1
Système d'aération automatique	1
Système mixte d'ombrage et d'écran thermique	1
Table de rempotage (1,20 m X 2,50 m) roulante	4
Table de culture en aluminium roulante à fond grillagé dont deux avec système de chauffe	4

**Tunnel froid**

Arrosage automatique indépendant par brumisation et/ou goutte à goutte (programmateur)	1
Système d'aération	1

**Local technique**

Zones	Équipement	Qté
De rangement du gros matériel	Porte d'au moins 1,50 m de large Armoire pour carburant	1
De rangement du petit matériel	Armoire métallique	2
	Établi	1
	Râtelier pour le rangement des outils avec 5 ou 6 box	1
	Rayonnage de rangement de 6 m linéaire	1

**Lieu de stockage des déchets**

Zones	Équipement	Qté
Tri des déchets	Composteur (broyat de branches, compost en cours, compost en maturation)	3
	Conteneur pour le tri des déchets	2
Lavage des outils	Bac	1
	Jet	1

## Productions horticoles - pépinière

Tenue professionnelle – Équipements de protection individuelle		Qté	
Bottes		EI*	
Gant de jardinier		EI	
Casque protection phonique		8	
Ciré		4	
Chaussures de sécurité		EI	
Cotte de travail		EI	
Lunettes de protection		4	
Protège pouce		20	
Paire de genouillères		8	
Matériel d'arrosage		Qté	
Arrosoir		6	
Enrouleur		3	
Lance d'arrosage		3	
Tuyau arrosage et connecteurs pour arrosage automatique goutte à goutte (50 m)		1	
Tuyau (25 m)		2	
Raccord rapide laiton		2	
Raccord plastique		4	
Matériel de transport		Qté	
Brouette 1 roue		6	
Caisse de manutention		8	
Chariot horticole 2 étages		1	
Matériel de production			
	Qté		Qté
Balayette	4	Houe	1
Balai à feuilles	8	Mesure à ruban	2
Balai cantonnier	6	Pelle ronde à sable	6
Balai gazon	8	Pioche	2
Bêche	8	Plautoir	8
Binette	8	PH mètre à sonde	1
Cisaille à haies	6	Plautoir à bulbes	8
Croc	8	Plaque de repiquage	50
Décamètre	2	Pulvérisateur	1
Fourche	6	Raclette à sol	2
Fourche à bêcher 5 dents	2	Râteau	8
Greffoir	8	Roll	1
Griffe 3 dents	8	Rouleau	1

\* EI : Équipements individuels

## Productions horticoles - pépinière

### Matériel de production (suite)

	Qté		Qté
Sceau en plastique 8 l.	4	Tamis	4
Scie égoïnes	2	Terrine	50
Scie élagueur	1	Thermomètre	4
Sécateur à mains	8	Transplantoir	8
Semoir	4	Station météo (pluviomètre, thermomètre, anémomètre)	1
Serfouette	4	Trousse premiers secours	1
Serpette	2		

### Matériel de maintenance

	Qté
Roulante d'outillage mécanicien complète (scie à métaux, tournevis, clé plates, clés à œil, à piquet, chasse-goupilles, pince coupante, pince multiprise...)	1
Bac à récupération huile de vidange	1
Clé à bougie	1
Étau d'établi avec mors doux	1

### Consommables

	Qté
Godets, pots, containers...	PM*
Substrat et terreau	PM

### Végétaux

	Qté
Végétalisation des zones paysagères et pépinière (permanent)	PM
Végétalisation périodique (serre, tunnel, zone légumière, zone paysagère)	PM

## Travaux paysagers

### Consommables

	Qté		Qté
Briques	PM	Mélange à béton	PM
Bois traité		Pavés	
Dalles		Sable	
Graviers			

### Matériel de maçonnerie

	Qté		Qté
Auge	2	Règle (3 mètres)	2
Cordeaux, traceur	2	Règle (2 mètres)	2
Décamètre	2	Serre-joint	6
Équerre de maçon	2	Tamis de maçon	2
Fil à plomb	2	Taloche	2
Jalon	10	Truelle	4
Pied de biche	1	Marteau de maçon	8

Matériel de maçonnerie (suite)			
	Qté		Qté
Massette	4	Niveau classique	4
Maillet caoutchouc	8	Sceau de 11 l	4
Niveau long	1	Coupe boulon	1

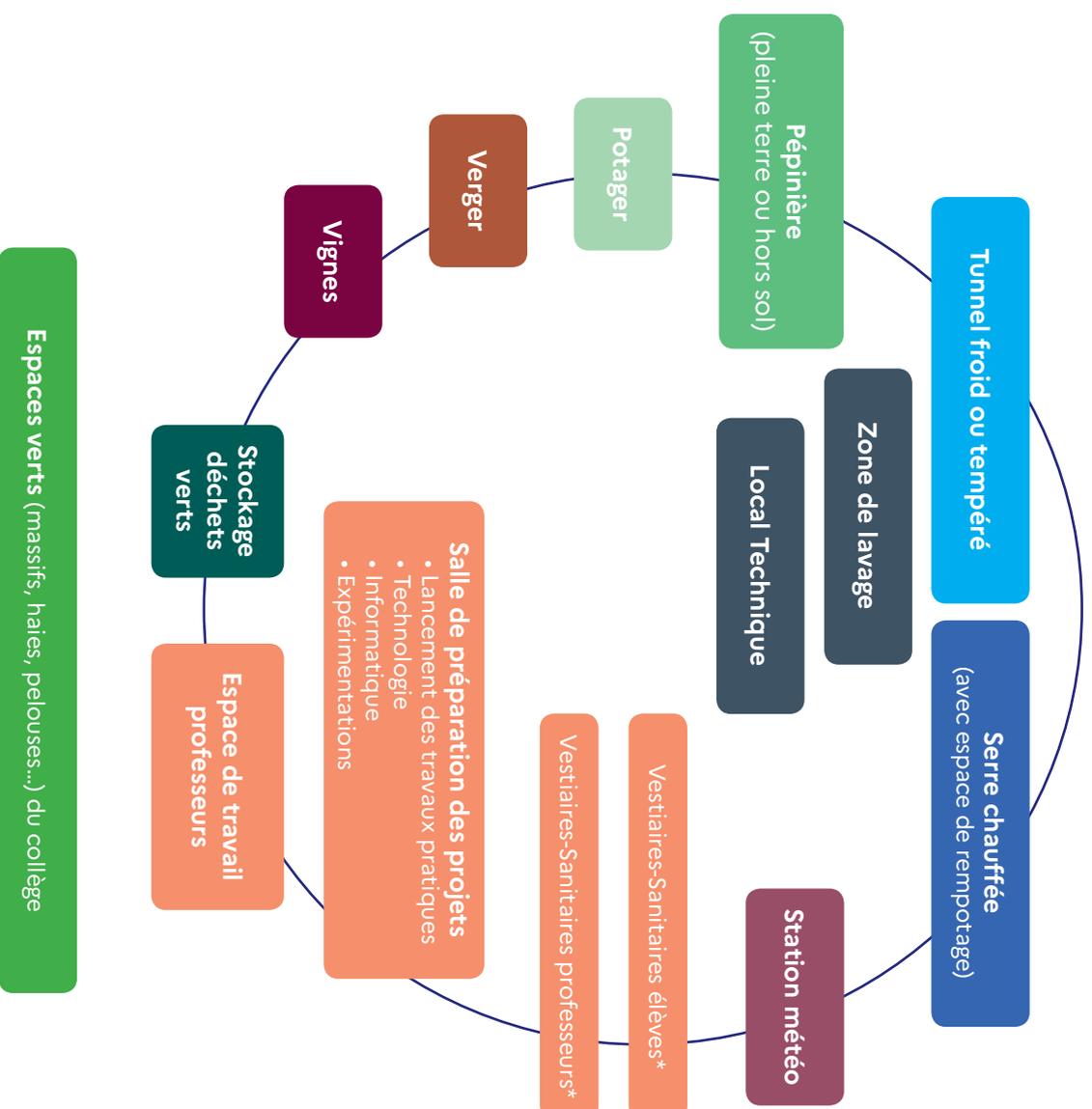
Équipement spécifique enseignant	
Matériel/Consommables	Qté
Broyeur électrique puissance 2000 W	1
Motobineuse-fraise thermique	1
Nettoyeur haute pression 130 bars minimum	1
Tondeuse à batterie	1
Souffleur à feuilles	1
Taille-haie thermique	1
Disqueuse à matériaux électrique + disques aciers et diamant	1
Meuleuse d'angle électrique diamètre 125 mm avec disques acier et diamant	1
Perforateur électrique SDS avec coffret 8 forêts béton et lot de burins	1
Perceuse électrique sans fil 20 V (percussion) deux batteries	1
Coffret de 8 mèches à bois	1
Coffret de 25 forets métaux	1
Rallonge électrique (50 m)	1
Carburant moteurs 2 temps et 4 temps	PM
Lubrifiants	PM

## EXEMPLE D'ORGANISATION FONCTIONNELLE

Zones d'application spécialisées  
**Champ professionnel ERE**



Locaux pouvant être communs aux différents champs professionnels.



## QUELQUES ILLUSTRATIONS D'AMÉNAGEMENTS POSSIBLES

### Segpa du collège Georges Gironde – Segré

Serre chaude avec tables de rempotage



Local technique



Réalisation d'élèves



## Segpa du collège Louis Cordelet – Parigné l'Évêque

Serre chaude



Tunnel



Tables de culture



Production des élèves au printemps





# Plateau technique du champ

## HABITAT

Le champ professionnel "Habitat" couvre trois domaines d'activité :

- ▶ la construction tournée plus particulièrement vers la réalisation du clos et du couvert de l'habitat,
- ▶ l'aménagement, l'agencement et la finition de l'habitat,
- ▶ les équipements techniques de l'habitat.

Ce champ se caractérise par la diversité des activités, des métiers et des acteurs de l'acte de construire. Il permet d'initier chez les élèves un socle de compétences communes à l'ensemble des métiers de l'habitat.

### ESPACE FLEXIBLE

#### Objectif

Cet espace permettra tout au long de la démarche de projet :

- ▶ le lancement des activités,
- ▶ des expérimentations,
- ▶ des apports technologiques et des synthèses,
- ▶ des temps de travaux individuels,
- ▶ des temps d'échanges et de mutualisation collaboratifs.

#### Descriptif

L'espace flexible (la zone de préparation des projets) est situé en position centrale par rapport aux différentes zones d'activités, avec une ouverture sur celles-ci, ou à minima un accès visuel.

#### Configuration

- ▶ Capacité d'accueil pour 8 élèves
- ▶ Espaces
  - Différents espaces reconfigurables à l'aide de paravents, claustras, cloisons mobiles :
    - espace de travail en commun
    - espace ressource (documentation papier ou numérique)
    - espace de créativité et de relaxation (canapé, poufs, tapis de sol...)
  - Des vitrines, des cadres pour valoriser les productions des élèves
- ▶ Équipements
  - Classe mobile numérique (4 postes élèves)
  - Différentes assises (forme, couleur, matière, position)
  - Différentes tables ou supports de travail (forme, couleur, matière, mobile...)
  - Tableaux (fixes et mobiles) et supports d'affichage variés – annexe
  - Espaces de rangement mobiles (rayonnages, armoires, meubles à tiroirs)
  - Classe mobile numérique (4 postes élèves)
  - Écran interactif (connexion d'une dalle à l'ordinateur sans fil équipée audio)
  - Ordinateur portable (1 poste professeur)
  - 1 imprimante - scanner
  - Accès au réseau informatique et internet de l'établissement sans fil

## PLATEAU TECHNIQUE HABITAT

### Objectif

Le plateau technique permet de :

- ▶ réaliser des projets techniques,
- ▶ découvrir différents métiers du champ professionnel au travers d'activités représentatives,
- ▶ mettre en œuvre des techniques de différents secteurs,
- ▶ mettre en œuvre différents matériaux,
- ▶ découvrir le travail en équipe,
- ▶ découvrir la co-activité.

### Descriptif

Le plateau technique est constitué de 4 zones principales proches les unes des autres :

- ▶ zone d'activités élèves,
- ▶ zone de préparation professeur,
- ▶ zone de stockage de l'outillage et des équipements de protection,
- ▶ zone de stockage des matériaux et produits.

La capacité d'accueil dans la zone activités est de 8 élèves.

### Espaces

#### Zones d'activités élèves et de préparation professeur

L'ensemble représente une surface totale conseillée d'environ 160 m<sup>2</sup>.

La modularité de la zone permettra de représenter des espaces de l'habitat avec ses aménagements. L'espace modulaire permet d'engager des travaux de gros œuvre, de second œuvre et de finition. Des systèmes d'ancrage au sol escamotables doivent être prévus.

#### Zone de stockage d'outillage et d'équipements de protection

Elle représente une surface totale conseillée d'environ 30 m<sup>2</sup>.

Elle permet de stocker dans des armoires et/ou sur des rayonnages :

- ▶ les équipements de protection individuels et collectifs,
- ▶ le petit matériel et les consommables,
- ▶ l'outillage,
- ▶ le matériel de manutention,
- ▶ le matériel de nettoyage.

#### Zone de livraison et stockage des matériaux et produits

Elle représente une surface totale conseillée d'environ 70 m<sup>2</sup> et respecte les normes en vigueur.

Exemple d'organisation :

- ▶ Zone extérieure (environ 50 m<sup>2</sup>) :
  - Stockage de divers matériaux de construction (gravier, sable, bois...) environ 20 m<sup>2</sup>
  - Tri des déchets de 6 m<sup>2</sup>
  - Station de lavage
- ▶ Zone intérieure (environ 20 m<sup>2</sup>) :
  - Armoires de sécurité pour les produits facteurs de risques
  - Armoires et/ou rayonnages
  - Bacs de tri sélectif des déchets
  - Bacs à laver

## Équipements à prévoir – Liste indicative des matériels et outils

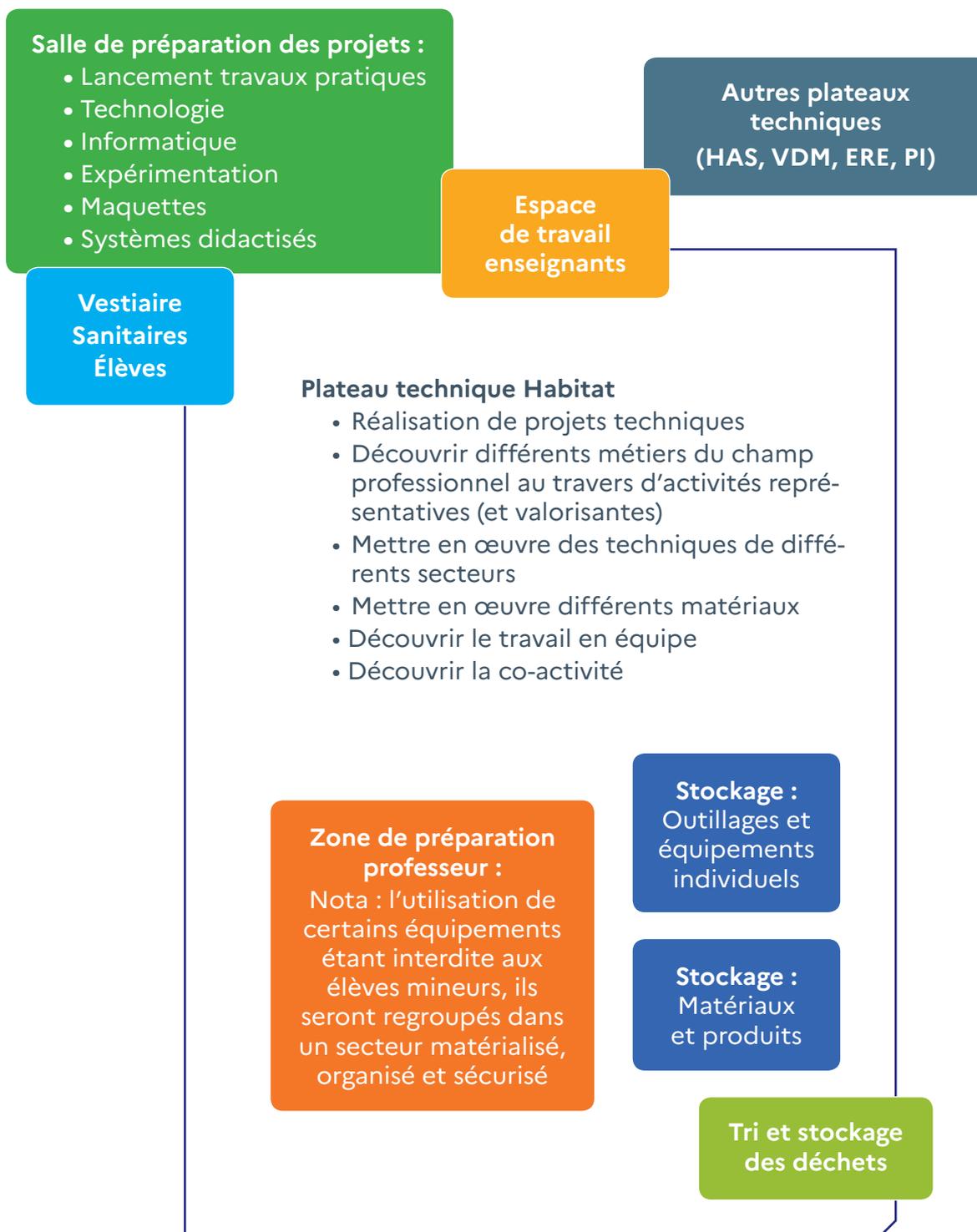
Pour un groupe de 8 élèves.

Sont listés dans le tableau ci-dessous les matériels et outils spécifiques.

Les équipements de base pour l'entretien du plateau technique et de certains outillages, ainsi que l'outillage essentiel du gros œuvre des métiers du bâtiment, ne sont pas mentionnés.

<b>Zone de stockage d'outillage et d'équipements de protection</b>			
<b>Matériel</b>	<b>Professeur</b>	<b>Usage élève</b>	<b>Total</b>
<b>Équipements de protection individuels et collectifs</b>			
Casque de chantier	1	8	9
Protections auditives	1	8	9
Lunettes de protection	1	8	9
Variété de paires de gants (manutention, protection thermique-mécanique-étanchéité...)	1	8	9
Paire de genouillères	1	4	5
Sur-chaussures (coques de sécurité)	1	19	2
Lot de matériels de signalisation de chantier (poteaux, balises, chaînes, rubans...)			1
<b>Outillage</b>			
Servante mécanicien	1		1
Caisse à outils (plombier, électricien, carreleur)	1	4	5
Outillage de base de peintre et de plaquiste	1	4	5
Lot d'outillage – matériel électroportatif	1		
Lot d'équipements de traçage	1	4	5
Lot d'équipements de mesurage	1	4	5
<b>Matériel de manutention</b>			
Brouette 1 roue			4
Brouette 2 roues			1
Gerbeur électrique			1
Plateforme de travail en hauteur (PIRL)			1
Établi de chantier pliable	1	4	5
<b>Zones d'activités élèves et de préparation professeur</b>			
<b>Zones d'activités élèves</b>			
Établi universel déplaçable et ancrable		8	8
<b>Zone de préparation professeur</b>			
Établi universel déplaçable et ancrable	1		1
Lot de machines multifonction pour les débits et les mises en forme des matériaux	1		1
Lot d'outillages électroportatifs pour l'enseignant et interdit aux élèves (perceuse, ponceuse, meuleuse, scie, perforateur, décapeur thermique, perforateur-burineur, malaxeur...)	1		1

## EXEMPLE D'ORGANISATION FONCTIONNELLE



Source : Document ressource national Éduscol – Mai 2017

## QUELQUES ILLUSTRATIONS D'AMÉNAGEMENTS POSSIBLES

### Les différentes zones de travail

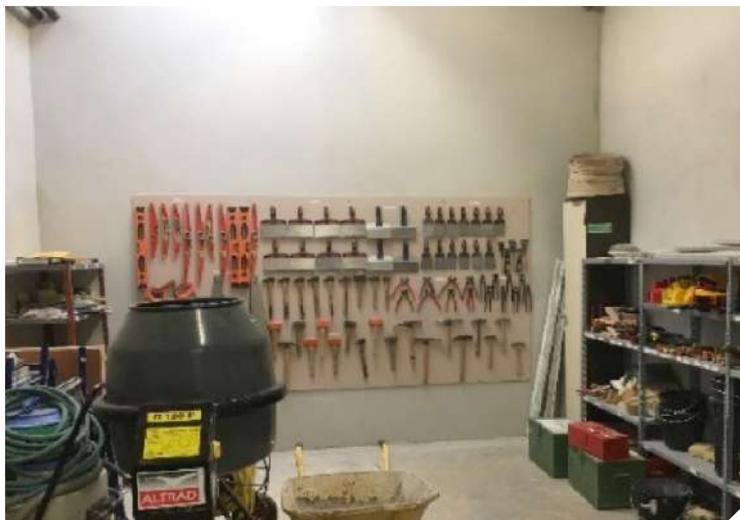
Zones d'activités élèves et de préparation professeur



Zone de stockage matériaux



Zone de stockage d'outillage  
et d'équipements de protection



## Exemples d'activités élèves

### Installation sanitaire



### Construction et installation d'un abri de stockage



### Maçonnerie, couverture...



# Plateau technique du champ

## HYGIÈNE ALIMENTATION SERVICES (HAS)

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 vêtements, travaux simples de couture.

Il nécessite l'installation d'un plateau technique polyvalent et d'un espace flexible permettant à la fois de conduire des activités de classe et de service de collations ou repas.

### ESPACE FLEXIBLE

#### Objectif

Cet espace permettra tout au long de la démarche de projet :

- ▶ le lancement des activités,
- ▶ des temps de formation, d'expérimentation, d'échanges, de mutualisation, de synthèse...

Si les surfaces disponibles sont restreintes au niveau de la Segpa, cette salle pourra également faire fonction de salle de restaurant.

#### Descriptif

L'espace flexible est située en position centrale par rapport aux différentes zones d'activités du plateau technique, avec une ouverture sur celles-ci, ou à minima un accès visuel (cloisons à mi-hauteur vitrées).

#### Configuration

- ▶ Capacité d'accueil pour 8 élèves
- ▶ Espaces
  - Différents espaces reconfigurables à l'aide de paravents, claustras, cloisons mobiles :
    - espace de travail en commun
    - espace ressource (documentation papier ou numérique)
    - espace de créativité et de relaxation (canapé, poufs, tapis de sol...)
  - Des vitrines, des cadres pour valoriser les productions des élèves.
- ▶ Équipements
  - Tables mobiles et chaises permettant une configuration en salle de restauration
  - Différentes assises dynamiques en complément des chaises ci-dessus (variation des formes, couleurs, matières, positions...)
  - Tableaux (fixes et mobiles) et supports d'affichage variés
  - Espaces de rangements mobiles (rayonnages, armoires, meubles à tiroirs)
  - Écran interactif (connexion d'une dalle à l'ordinateur sans fil équipée audio)
  - Classe mobile numérique (4 postes élèves)
  - Écran interactif (connexion d'une dalle à l'ordinateur sans fil équipée audio)
  - Ordinateur portable (1 poste professeur)
  - Imprimante - scanner
  - Accès au réseau informatique et internet de l'établissement sans fil

## PLATEAU TECHNIQUE POLYVALENT

### Objectif

Le plateau technique permet de :

- ▶ réaliser des projets techniques ;
- ▶ découvrir différents métiers du champ professionnel au travers d'activités représentatives ;
- ▶ mettre en œuvre des techniques professionnelles de différents secteurs,
- ▶ découvrir le travail en équipe.

### Descriptif

Le plateau technique est constitué de trois zones principales proches les unes des autres (production culinaire, entretien du linge, entretien des locaux) et de la salle flexible.

La capacité d'accueil de chaque zone est de 8 élèves.

### Espaces

#### **Zone de production culinaire (environ 60 m<sup>2</sup>)**

Conçu comme une cuisine de petite collectivité avec une partie familiale, cet espace respecte notamment les contraintes d'hygiène, notamment de respect de la marche en avant.

Situé en rez-de-chaussée, il comprend :

- ▶ 1 zone de réception et stockage des produits alimentaires (stockage réfrigéré et réserve sèche)
- ▶ 1 zone de production chaude et froide (déconditionnement, légumerie, préparation cuisson)
- ▶ 1 zone de dressage et de conditionnement
- ▶ 1 zone de plonge (cuisine et service confondus)
- ▶ 1 zone de tri et évacuation des déchets

#### **Zone de distribution – zone restaurant**

Située à proximité de la zone de production culinaire, cet espace peut être intégré à la salle flexible pour optimiser les espaces. Elle peut accueillir une douzaine de convives.

#### **Zone d'entretien du linge (environ 40 m<sup>2</sup>)**

Cet espace est conçu de façon à ce que le circuit du linge respecte la marche en avant. Il comprend :

- ▶ 1 zone de buanderie (tri, lavage, séchage)
- ▶ 1 zone de stockage du matériel et des produits
- ▶ 1 zone de repassage
- ▶ 1 zone de réfection (couture)
- ▶ 1 zone rangement du linge

La zone de buanderie – stockage pourra être séparée des autres zones par une cloison à mi-hauteur.

#### **Zone d'entretien des locaux (environ 15 m<sup>2</sup>)**

- ▶ 1 zone d'entretien du matériel
- ▶ 1 zone de stockage du matériel
- ▶ 1 zone de stockage des produits

## Équipements et petits matériels (liste indicative)

Zone de préparation culinaire		
Zones de travail	Équipement	Qté
À répartir	Centrale de lavage	1
	Lave-mains	2
Réception et stockage	Étagère inox	2
	Chariot multi-services inox	1
	Réfrigérateur/congélateur combiné de collectivité	1
Déconditionnement	Table en inox	1
Légumerie	Évier en inox deux bacs avec douchette	1
	Table de travail inox fixe	1
Production chaude et froide – type familial et collectif	Cellule à refroidissement rapide (petite capacité)	1
	Chariot multi-services inox	2
	Cuisinière type familial (différents types gaz et électricité)	4
	Étagère de rangement inox (matériel de cuisson, de pâtisserie)	2
	Four à air pulsé ou mixte (avec grilles...)	1
	Four à micro-ondes	1
	Hotte avec extraction	1
	Piano central 4 feux – 1 marmite petite capacité	1
	Plan de travail inox sur roulettes (nombre à adapter en fonction des espaces)	3 à 4
Dressage et conditionnement	Armoire de rangement inox (stockage vaisselle de service)	1
	Étagère de rangement en inox (plats de service)	1
	Plan de travail inox	1
	Réfrigérateur (conservation des plats cuisinés) 150 l.	1
Plonge (cuisine et service)	Évier inox 2 bacs	1
	Lave-vaisselle à cycle rapide	1
	Plan de travail inox avec vide-déchets	1
Tri et évacuation des déchets	Container pour le tri des déchets	1
	Tuyau d'eau	1

Petit matériel	Qté	Petit matériel	Qté
Aiguiseur à couteaux	1	Bac polycarbonate GN 1/2	6
Assiette 16 cm	20	Bac inox GN 1/1	2
Assiette 24 cm	20	Bac inox GN ½	2
Bac de rangement	12	Bac inox GN perforé 1/1	1
Balance (2 g à 3 kg)	5	Casserole en série de 5	2
Batteur mélangeur	1	Ciseaux de cuisine	4
Bol	20	Coupe-œufs quartier	2
Bac polycarbonate GN 1/1	6	Coupe-œufs rondelles	2

Zone de préparation culinaire (suite)			
Petit matériel	Qté	Petit matériel	Qté
Couteau à pain	1	Ouvre-boîtes familial	2
Couteau à canneler	4	Passoires tamis	8
Cul de poule	8	Pinceau pâtisserie	8
Couteau d'office	10	Pharmacie 1 <sup>er</sup> secours	1
Couteau éminceurs	10	Planche à découper	9
Couteau économe	10	Plaque à débarrasser	9
Dérouleur de film alimentaire	2	Plateau de libre-service	12
Douille pâtissière	2	Poêle à crêpes antiadhésive	4
Emporte-pièces (lot différentes tailles)	2	Poêle Ronde	4
Écumoire	8	Presse-agrumes	2
Étiqueteuse	1	Ramequin	24
Fouet inox	8	Râpe à fromage	4
Louche	8	Robot de cuisine	1
Manique silicone	4	Rouleau à pâtisserie	9
Maryse	8	Saladier	8
Mixeur plongeant	1	Sauteuse inox	4
Moule à cake antiadhésifs	8	Support sac poubelle mobile	1
Moule à manqué Ø 26	8	Verre mesureur gradué	8
Moule à tarte Ø 28	8	Vide-pommes	8
Moule à tartelettes	48	Zesteur	2
Moules à muffins	48		

Zone de distribution – restaurant *			
Équipement			Qté
Meuble pour rangement vaisselle			1
Placard ou étagère de rangement			1
Table et chaise compatible avec la fonction restaurant			12
Petit matériel	Qté	Petit matériel	Qté
Assiette plate	24	Fourchette	24
Assiette à potage	24	Pot à eau	3
Assiette à dessert	24	Plat de service plat	4
Bouilloire électrique	1	Plat de service creux	4
Cafetière	1	Tasse à café + soucoupe	24
Couteau de table	24	Tire-bouchon	1
Cuillère à café	24	Verre à eau	24
Cuillère à potage	24	Verre à pieds 15 cl	24
Coupe à glace 15 cl	24	Vestiaire mobile	1
Corbeille à pain	3		

\* Rappel : cet espace peut être intégré à la salle flexible pour optimiser les espaces.

Zone d'entretien du linge			
Équipement			Qté
Buanderie	Chariot de stockage linge sale		1
	Lave-linge (8-9 kg)		1
	Plan de travail		1
	Sèche-linge rotatif		1
Stockage (matériel et produits)	Placard		1
Repassage	Fer à repasser vapeur		4
	Table à repasser		4
	Table de pliage du linge		4
Réfection (couture)	Chaise		4
	Machine à coudre type familial (dont 2 électroniques avec bridage de vitesse)		4
	Table		4
Rangement du linge	Armoire		1
	Étagère		1
Petit matériel	Qté	Petit matériel	Qté
Bac pour le tri du linge (3 bacs)	1	Étendoir à linge	2
Chevalet	4	Petit matériel de réfection	1 lot
Corbeille linge propre	4	Portant avec cintre (20)	1
Linge de service	1 lot	Vêtements divers	1 lot

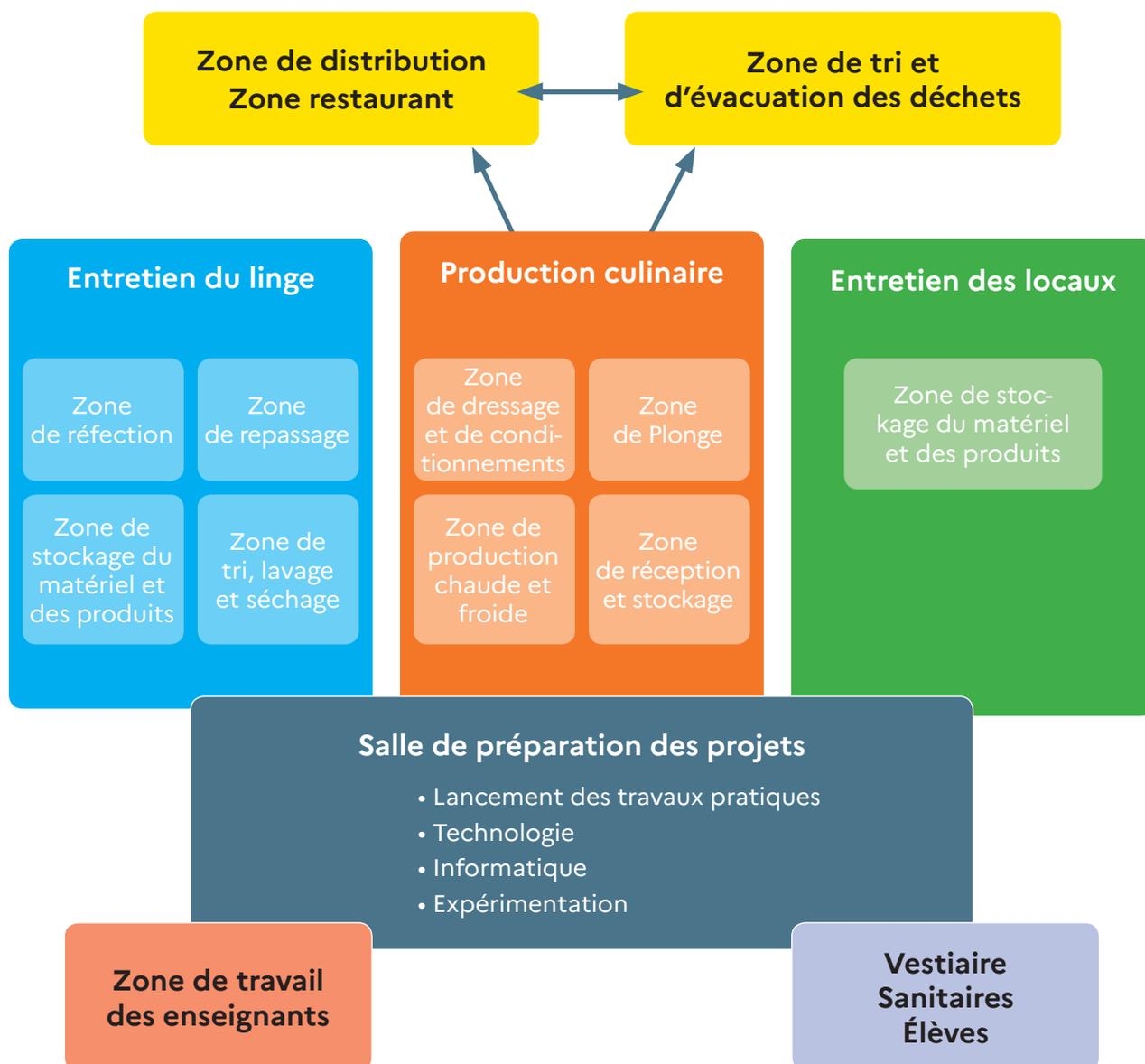
### Segpa du collège Paul Langevin - Évron - Zone d'entretien du linge



## Zone d'entretien des locaux

Équipement		Qté	
Entretien du matériel	Évier 2 bacs avec plan de travail	1	
	Étendoir à linge	1	
	Support sac poubelle avec couvercle	1	
	Vidoir	1	
Stockage du matériel	Étagère	2	
	Support de balais	3	
	Support de tuyau flexible	1	
	Tableau d'affichage	1	
Stockage des produits	Armoire de rangement fermant à clé	1	
Petit matériel	Qté	Petit matériel	Qté
Aspirateur poussières	2	Poubelle	1
Aspirateur à eau	1	Pulvérisateur	8
Bac de rangement du matériel	4	Rallonge minimum 20 m	2
Balai brosse agro-alimentaire	4	Raclette à vitres (35 cm)	8
Balai trapèze	4	Raclette pour plan de travail	4
Balai rasant (+ franges coton/microfibres)	4	Raclette à sol	4
Balayette + pelle	4	Seau (5 l) bleu	4
Chariot de lavage (seaux + presse + balai)	4	Seau (5 l) rouge	4
Chariot de ménage équipé	2	Seau (5 l) vert	4
Doseur	4	Seau à vitres	4
Lavette microfibre	24	Serpillière en microfibres	10
Mouilleur + garniture pour vitres (35 cm)	8		
Perche télescopique (2 x 1,25 m)	2		

Plateau technique HAS



## QUELQUES ILLUSTRATIONS D'AMÉNAGEMENTS POSSIBLES

### Segpa du collège Paul Langevin - Évron

Zone de réception stockage



Zone de préparation culinaire



Zone de dressage conditionnement



Zone de distribution – Mobilier polyvalent



Vestiaires – Sanitaires



## Segpa du collège Volnay – Craon

### Légumerie



### Zone de préparation culinaire (chaude)



### Zone de préparation culinaire (froide)



Plonge



Zone d'entretien du linge



## Segpa du collège Alain Gerbault – Laval

Zone de production culinaire



# Plateau technique du champ

## VENTE DISTRIBUTION LOGISTIQUE (VDL)

Le champ "Vente Distribution Logistique" vise à faire acquérir aux élèves des compétences transversales relevant d'activités appartenant aux trois domaines complémentaires que sont :

- ▶ la vente : mettre en œuvre une démarche de vente, encaisser, tenir la caisse et participer à la promotion des ventes ;
- ▶ la distribution : approvisionner le rayon, étiqueter les produits, mettre en valeur les produits, appliquer les règles d'hygiène et maintenir le rayon en état de propreté ;
- ▶ la logistique : réaliser l'inventaire, réceptionner les marchandises, gérer les stocks, passer des bons de commandes, traiter des commandes clients, les expédier et entreposer des marchandises.

Chacun des métiers du champ professionnel VDL met en avant la nécessité, pour les élèves, de bénéficier d'un équipement caractéristique de l'environnement professionnel.

La démarche de projet y sera largement mise en œuvre grâce à un espace modulable dit "flexible".

Le plateau technique est constitué :

- ▶ d'une **première zone centrale dite espace flexible**
- ▶ de **quatre zones dites "professionnelles"** proches les unes des autres :
  - espace de vente,
  - espace réserve/stockage,
  - espace magasinage,
  - espace bricolage.

La **capacité d'accueil** de chaque zone est de 10 élèves (y compris pour l'accueil des élèves ULIS).

### ESPACE FLEXIBLE

#### Objectifs

Cet espace flexible d'environ 50 m<sup>2</sup> permettra tout au long de la formation :

- ▶ l'accueil des élèves et le lancement des activités,
- ▶ la mise en place de temps d'expérimentation, de formation, d'échanges, de mutualisation, de synthèse...,
- ▶ la mise en place de temps de temps calme, de lecture, de débriefing individuel ou collectif (petits groupes ou groupe entier), de remédiation, de relaxation, de convivialité,
- ▶ l'accueil de personnes extérieures.

**Remarque** : si les surfaces disponibles sont clairement identifiées pour les enseignements professionnels du champ VDL, elles pourront néanmoins servir à tous les autres enseignements en faisant alors fonction de salle d'activités.

Différents univers composant l'espace flexible

- ▶ Univers détente (canapé, poufs, tapis de sol, table basse...)
- ▶ Univers de travail en commun
- ▶ Univers ressource (documentation papier ou numérique)
- ▶ Univers valorisation des productions des élèves : vitrines, cadres...

Les différents univers de l'espace flexible sont reconfigurables à l'aide par exemple de paravents.

L'espace flexible est situé en position centrale par rapport aux différentes zones d'activités professionnelles du plateau technique, avec une ouverture sur celles-ci, ou à minima un accès visuel (cloisons à mi-hauteur vitrées).

## Équipements

- ▶ Tables mobiles et chaises (sur roulettes) permettant une configuration flexible
- ▶ En complément des chaises, quelques assises dynamiques (tabourets oscillants, galettes, Ztool...)
- ▶ Tableaux (1 fixe et 1 mobile) et supports d'affichage variés
- ▶ Espaces de rangements mobiles (rayonnages, meubles à tiroirs)
- ▶ Classe mobile numérique pour favoriser l'utilisation du numérique (dans l'idéal 8 postes élèves soit 1/élève ou à minima 4 postes)
- ▶ Écran interactif (connexion d'une dalle à l'ordinateur sans fil équipée audio)
- ▶ Ordinateur portable (1 poste professeur)
- ▶ Imprimante- scanner
- ▶ Accès au réseau informatique internet de l'établissement sans fil

On pourra y prévoir des ressources (lectures).

## PLATEAU TECHNIQUE VDL

### Identification des 4 zones

#### Zone d'accueil des clients (Environ 80 / 90 m<sup>2</sup>)

- ▶ 1 zone de vente de produits alimentaires et ou 1 espace de vente de produits non alimentaires
- ▶ 1 zone comptoir caisse
- ▶ 1 zone d'installation de vitrines

L'agencement pourra varier en fonction des projets des équipes, de l'année, de l'environnement commercial, des partenariats, des locaux, des produits etc.

#### Zone de réserve / stockage (Environ 10 m<sup>2</sup>)

La zone de réserve doit être adaptée aux besoins de stockage des produits.

#### Zone magasinage : déballage, préparation de commande et expédition (environ 54 m<sup>2</sup>)

Elle doit comporter une ouverture sur l'extérieur comme pourrait le prévoir un quai de déchargement avec une ouverture large permettant le passage d'un transpalette.

Elle se compose de :

- ▶ 1 zone entreposage
- ▶ 1 zone préparation de commande

#### Zone de fabrication / préparation de projets

Cette zone permettra des activités manuelles nécessaires dans le cadre de la préparation de vitrines, d'événements commerciaux et de ventes

La fabrication d'articles qui seront vendus est également possible.

Cette salle de travail est modulable et adaptable en fonction des projets conduits.

## Équipements et petits matériels

La liste des équipements et petits matériels proposée est indicative et non exhaustive. Elle sera à adapter en fonction des spécificités de chaque plateau technique.

Zone d'accueil des clients		
Zones de travail	Équipements	Quantité
Zone comptoir caisse	Comptoir avec vitrine	Selon la surface de l'espace de vente, opter pour un comptoir ou une banque d'accueil.
	Comptoir petit modèle	
	Banque d'accueil	
	Caisse tactile	1 pour l'ensemble de l'espace de vente
Zone de vente de produits alimentaires	Rayonnage d'épicerie	En fonction de la surface, il conviendra de concevoir un rayonnage d'au minimum 2 sections sur 4 niveaux pour proposer une mise en rayon de produits alimentaires avec étiquetage sur le bord du rayonnage.
Zone de vente de produits non alimentaires	Gondole double face ton bois	1 gondole pour 2 élèves soit au mieux 4 gondoles dans l'espace de vente
	Tablette métallique largeur 60 cm	1 tablette/face soit au mieux 8 tablettes
	Tablette métallique petit modèle largeur 30 cm	2 tablettes/face soit au mieux 16 tablettes
	Podium	Lots de 3
	Vitrine vitrée	1 pour présenter les produits
	Portant pour vêtements	1 pour vêtements femme 1 pour vêtements homme Soit 2 portants + 1 portant enfant
	Buste plastique homme/femme/enfant Blanc/noir/gris	2 bustes par gondole soit au mieux : 4 bustes femme, 4 bustes homme et 4 bustes enfants.
Zone d'installation de vitrines	Cloison amovible sur roulette	1 ou plusieurs en fonction de la configuration de l'espace
	Mannequins homme/femme/enfant	Plusieurs en fonction de la configuration de l'espace et des produits proposés
	Bustes plastiques homme/femme/enfant Blanc/noir/gris	Au mieux 2 bustes femme, 2 bustes homme et 2 bustes enfant
Petit matériel		Quantité
Panier libre-service		10
Bras inclinés pour présentation sur cintres		2 par face soit 16
Cintres pour vêtements		À adapter en fonction du stock
Dévidoir à papier cadeau		Ce matériel pourra, par extension, être utilisé dans les exercices de préparation de commandes.
Dévidoir bolduc et adhésif		

### Zone magasinage : déballage, préparation de commande et expédition

Zones de travail	Équipement	Quantité
<b>Zone entreposage</b>	Rack d'entreposage	2 éléments de 5 étagères afin de pouvoir proposer 4 faces de stockage sur 5 niveaux, soit 20 espaces possibles pour la codification
	Roll Caddie Charge 500 kg	1 équipement
	Chariot multi-services 3 niveaux	1 équipement
	Chariot multi-services 3 niveaux	1 équipement
	Palettes normées PAL 3 Lot de 5	1 équipement
	Diable pliant alu	1 équipement
<b>Zone de préparation de commande</b>	Table de préparation de commande	1 équipement
	Dévidoir pistolet	1 équipement
	Dévidoir film plastique	1 équipement
<b>Toutes zones</b>	Chaussures de sécurité	1 paire par élève

### Zone de réserve - stockage

Équipement	Quantité
Rayonnage d'épicerie	À dimensionner en fonction de l'espace et de la quantité de produits à stocker
Portant pour vêtements	

### Zone de bricolage

Équipement	Quantité	
Zone de préparation	Grandes tables de préparation	1 table par élève soit 10 (à minima 8)
	Chaises	Utilisation des chaises roulantes de l'espace de formation soit 10 (à minima 8)
Zone de vestiaires	Armoires	1 par apprenant soit 8 armoires Prévoir 1 zone fille et 1 zone garçon
Équipement	Quantité	
Petit matériel	Quantité à déterminer en fonction des projets	

## EXEMPLE D'ORGANISATION FONCTIONNELLE ENVISAGEABLE



# QUELQUES ILLUSTRATIONS D'AMÉNAGEMENTS POSSIBLES

## Segpa à Machecoul et au collège de Laval

Zone d'accueil/relaxation



Zone de dressage conditionnement





Zone réserve/stockage



Zone réserve/stockage



- **GPE 1** : Projet **Fabrication de nouveaux bijoux et de badges** destinés à la vente en magasin (voir photos) + projet **Encaisser et tenir la caisse** : accueillir et encaisser un client.



- **GPE 1** : Fabrication d'un sapin de Noël suspendu en bois



Modèle vu chez IKEA et reproduit en atelier



