


PROJET PÉDAGOGIQUE – PROJET TECHNIQUE

Nom du champ professionnel : Hygiène - Alimentation - Services

Intitulé du projet : **LE MARCHÉ DE NOËL DU COLLÈGE**

| | Résumé du projet | Photo | | | | | | | |
|---------------------------------|---|--|---------------------------------|------------------------|-----------------------------|--|-----------------------------|---|---------------------------|
| QUOI ? | <p>En atelier HAS, les élèves de 3^e SEGPA participeront au marché de Noël du collège en produisant des préparations sucrées en lien avec la thématique, mais aussi de petits savons. Il s'agira de produire en quantité pour régaler le personnel de l'établissement mais également les parents d'élèves, et proposer des objets à la vente, tout en découvrant des gestes techniques professionnels.</p> <p>La commercialisation de ces productions sera assurée par les élèves en atelier VDL. Il y a aura des ventes de ces productions, mais aussi des lingettes lavables réalisées par les élèves de 4^e du champ HAS, ainsi que des compositions avec d'autres produits provenant d'entreprises partenaires de la SEGPA du collège.</p> <p>Les élèves de 6^e et 5^e SEGPA seront également associés au projet puisqu'ils réaliseront toute la décoration intérieure des box.</p> |  <p>© collège Jean Vilar-2023</p> | | | | | | | |
| | Objectif général du projet | | | | | | | | |
| | S'investir et coopérer dans un projet de fabrication pour le marché de Noël du collège en réalisant des productions culinaires de qualité et en quantité, mais aussi des petits savons, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité | | | | | | | | |
| | Domaines du champ professionnel | | | | | | | | |
| | Activités de référence | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Domaines du champ professionnel</th> <th>Activités de référence</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Production culinaire</td> <td>- réaliser des pesées - réaliser des préparations culinaires - conditionner les préparations</td> </tr> <tr> <td>Entretien des locaux</td> <td>- remettre en état de service le matériel et les locaux</td> </tr> <tr> <td>Entretien du linge</td> <td>- réaliser l'entretien du linge</td> </tr> </tbody> </table> | | Domaines du champ professionnel | Activités de référence | Production culinaire | - réaliser des pesées - réaliser des préparations culinaires - conditionner les préparations | Entretien des locaux | - remettre en état de service le matériel et les locaux | Entretien du linge |
| Domaines du champ professionnel | Activités de référence | | | | | | | | |
| Production culinaire | - réaliser des pesées - réaliser des préparations culinaires - conditionner les préparations | | | | | | | | |
| Entretien des locaux | - remettre en état de service le matériel et les locaux | | | | | | | | |
| Entretien du linge | - réaliser l'entretien du linge | | | | | | | | |

| | Niveau de classe concerné | Professeur coordonnateur | Autres professeurs associés au projet | Autres intervenants | Organismes partenaires |
|--------------|---|--------------------------|---------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| QUI ? | 3 ^e SEGPA (+ 4 ^e me, 5 ^e me et 6 ^e me) | PLP HAS PLP VDL | 3 PE spécialisés de l'équipe SEGPA | | Entreprises partenaires de la SEGPA |

| | Situation dans l'année | Remarques | | | | | | | | | | |
|----------------|--|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| QUAND ? | <table border="1"> <tr> <td>S</td> <td>O</td> <td>N</td> <td>D</td> <td>J</td> <td>F</td> <td>M</td> <td>A</td> <td>M</td> <td>J</td> </tr> </table> | S | O | N | D | J | F | M | A | M | J | <p><u>Période n°2 :</u> 7 semaines = 5 + 2 en entreprise</p> |
| S | O | N | D | J | F | M | A | M | J | | | |

| | À l'intérieur de l'établissement | À l'extérieur de l'établissement |
|-------------|---|----------------------------------|
| OÙ ? | Les deux plateaux techniques HAS et VDL | |

| | Matériaux mis à disposition sur le plateau technique |
|------------------|---|
| AVEC QUOI | Équipement et matériel des ateliers HAS et VDL Denrées alimentaires et nécessaire pour conditionnement |

| POTENTIALITE PEDAGOGIQUE DU PROJET ? RELATION AVEC LE DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT ? | | | |
|--|--|---|---|
| | Activités de formation | Connaissances associées | Mise en relation avec le socle commun Domaines et compétences travaillées |
| 1- Rechercher l'information | <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du projet et analyse - Décoder des fiches techniques culinaires et fiches techniques « appareil » | <ul style="list-style-type: none"> - Démarche de Projet - Lecture de fiches techniques - Définition du vocabulaire technique associé aux productions culinaires - Étude technologique du matériel utilisé (fonctionnement, règles d'utilisation et de sécurité) | <ul style="list-style-type: none"> • D1.1 - Cycle 3 : Les langages pour penser et communiquer Lire et comprendre l'écrit Comprendre et s'exprimer à l'oral de façon ordonnée en tenant compte de la parole d'autrui Écrire à la main de manière fluide et efficace • D2 - Cycle 3 : Les méthodes et outils pour apprendre Rechercher l'information |
| 2- Organisation et préparation du travail | <ul style="list-style-type: none"> - Planifier et organiser les différentes étapes du projet - Installer le poste de travail - Sélectionner le matériel de cuisine et les denrées nécessaires à la réalisation du travail - Repérer les règles d'hygiène et sécurité sur un protocole et une notice - Maintenir en ordre le poste de travail pendant l'activité - S'organiser dans le temps et l'espace en respectant le principe de marche en avant | <ul style="list-style-type: none"> - Organisation et environnement du poste de travail | <ul style="list-style-type: none"> • D1.1 - Cycle 3 : Les langages pour penser et communiquer Lire et comprendre l'écrit • D2 - Cycle 3 : Les méthodes et outils pour apprendre Planifier les étapes et les tâches pour la réalisation d'une production Coopérer et réaliser des projets en respectant une organisation et un partage des tâches • D2 - Cycle 4 : Les méthodes et outils pour apprendre Organiser son travail personnel • D5 - Cycle 3 : Les représentations du monde et l'activité humaine Se repérer, se déplacer dans l'espace |
| 3- Réalisation | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des pesées - Réaliser des productions culinaires en suivant un protocole technique de fabrication - Conditionner les productions culinaires - Contrôler la qualité des productions - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en cuisine - Conduire des opérations de nettoyage et de désinfection - Assurer l'entretien du linge | <ul style="list-style-type: none"> - Identification des gestes techniques - Formulation des indicateurs de qualité | <ul style="list-style-type: none"> • D1.3 - Cycle 3 : Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques et informatiques Mesurer des volumes et des masses • D3 - Cycle 4 : La formation de la personne et du citoyen Faire preuve de responsabilité et avoir le sens de l'engagement • D4 - Cycle 3 : Les systèmes naturels et les systèmes techniques Mettre en pratique des comportements simples respectueux des autres, de l'environnement et de sa santé Réalisation • D4 - Cycle 4 : Les systèmes naturels et les systèmes techniques Appliquer de manière autonome les règles de sécurité et de respect de l'environnement • D5 - Cycle 3 : Les représentations du monde et l'activité humaine Élaborer, produire |
| 4- Communication et compte-rendu | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les métiers en lien avec le projet et compléter une fiche métier - Faire le bilan du projet en indiquant les points positifs / négatifs, les découvertes techniques, et les pistes d'amélioration | <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation de l'outil informatique - Élaboration d'une fiche métier - Dresser un bilan | <ul style="list-style-type: none"> • D1 - Cycle 3 : Les langages pour penser et communiquer Lire, comprendre et s'exprimer à l'oral de façon ordonnée en tenant compte de la parole d'autrui Écrire à la main de manière fluide et efficace Écrire en tapant sur un clavier d'ordinateur • D2 - Cycle 3 : Les méthodes et outils pour apprendre Rechercher et trier l'information sur des sites web • D5 - cycle 3 : Les représentations du monde et l'activité humaine Identification des métiers, des filières |

| POTENTIALITE DU PROJET AU REGARD DES PARCOURS ? | | |
|---|--|--|
| Domaines et compétences travaillées | | |
| COMMENT ? | Parcours d'éducation artistique et culturelle | Parcours avenir |
| | - créer, réaliser et mettre en valeur | - développer le sens de l'engagement et de l'initiative par la découverte de la complexité d'activités professionnelles et des savoirs qu'elle requiert - découverte de métiers du champ pro. HAS |
| | Parcours citoyen | Parcours éducatif de santé |
| | - participation à un projet collectif - respect des règles et engagement dans une posture professionnelle | - mise en œuvre des mesures de prévention d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie |
| DEROULEMENT DU PROJET | | |
| Etapes détaillées du projet | Documents élèves ou thématiques abordées | Périodes |
| Présentation et analyse du projet | Présentation du projet | Semaine 1 |
| | Étude de la faisabilité du projet | |
| | Planification des étapes du projet | |
| Fabrication des savons <i>(Cette activité ne fait pas partie des activités de référence du champ HAS, mais elle a permis de développer des compétences du socle commun.)</i> | Découverte de la « saponification à froid » avec support vidéo | Semaine 4 |
| | Identification des dangers de la fabrication du savon et des équipements de protection individuel (EPI) | |
| | Analyse du protocole de fabrication | Semaine 4 |
| | Étude de la fiche technique « le mixeur plongeant » | |
| Production des « Kernons de Vilar » | TP production 1 « SAVONS POUR NOEL » | Semaine 5 |
| | Découpe des savons | |
| | Analyse du protocole de fabrication | Semaine 5 |
| | Découverte du « tempérage » avec support vidéo | |
| | Étude de la fiche technique « le thermomètre » | |
| | TP production 2a « KERNONS DE VILAR » | Semaine 6 |
| | Remise en état des locaux et entretien du linge | |
| TP production 2b « KERNONS DE VILAR » | | |
| Mise en sachets de la production | | |
| Production des « Pains d'épices » | Remise en état des locaux et entretien du linge | Semaine 7 (+ 3h sup.) |
| | Analyse du protocole de fabrication | |
| | TP production 3 « PAINS D'ÉPICES » => x 2 pour répondre à l'objectif de production fixé | |
| Production des « Sablés de Noël » | Conditionnement des pains d'épices | Semaine 7 (+ 3h sup.) |
| | Analyse du protocole de fabrication | |
| | TP production 4 « SABLES DE NOEL » | |
| | Mise en sachets de la production | |
| Bilan | Remise en état des locaux et entretien du linge | Semaine 7 (+ 3h sup.) |
| | Des métiers en lien avec le projet | |
| | Bilan du projet | |