


## PROJET PEDAGOGIQUE – PROJET TECHNIQUE

Nom du champ professionnel : HAS

Année scolaire  
**2021 – 2022**

Intitulé du projet : Recrutement au restaurant « d'Ici et d'Ailleurs »

| Résumé du projet  |   |                        |                        |                      |   |                 |   |
|---|---|------------------------|------------------------|----------------------|---|-----------------|---|
| <b>QUOI ?</b>   | <p>Vous êtes à la recherche d'un lieu d'apprentissage ou d'un emploi. Vous découvrez l'annonce de Mme RENOUX qui recrute du personnel en salle et en cuisine pour la prochaine ouverture de son restaurant « D'Ici et d'Ailleurs ». Intéressé par une ou plusieurs offres, vous postulez et passez les entretiens. Après une période d'essai au self du collège, vous faites enfin partie des salariés du restaurant !</p>                |                        |                        |                      |   |                 |   |
|   | <p><b>Objectif général du projet : Se situer dans le monde professionnel</b></p>  |                        |                        |                      |   |                 |   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Différencier les types de contrat de travail</li> <li>- Avoir une attitude adéquate lors d'un entretien</li> <li>- Repérer les liens hiérarchiques dans une entreprise (organigramme)</li> <li>- Distinguer les statuts « scolaire / apprentissage » afin de choisir la poursuite d'étude qui vous convient le mieux</li> <li>- Utiliser la monobrosse de façon sécurisée et efficace</li> </ul> |                        |                        |                      |   |                 |   |
|   | <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Domaines</th> <th>Activités de référence</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Entretien des locaux</td> <td>Entretien d'une surface à l'aide de la monobrosse</td> </tr> <tr> <td>Parcours Avenir</td> <td>Découverte du monde économique et professionnel</td> </tr> </tbody> </table>  | Domaines               | Activités de référence | Entretien des locaux | Entretien d'une surface à l'aide de la monobrosse | Parcours Avenir | Découverte du monde économique et professionnel |
|   | Domaines  | Activités de référence |                        |                      |   |                 |   |
| Entretien des locaux  | Entretien d'une surface à l'aide de la monobrosse   |                        |                        |                      |   |                 |   |
| Parcours Avenir   | Découverte du monde économique et professionnel   |                        |                        |                      |   |                 |   |
|  |   |                        |                        |                      |   |                 |   |

|              | Niveau de classe concerné | Professeur coordonnateur | Autres professeurs associés au projet               | Autres intervenants                                       |
|--------------|---------------------------|--------------------------|---|---|
| <b>QUI ?</b> | 3 <sup>e</sup> SEGPA      | L. RENOUX                | Mme LEFAUX (Arts plastiques)<br>M. LEDRU (Français) | Lolita LETERTRE (apprentie)<br>M. JUMEAU (Chef cuisinier) |

|                | Situation dans l'année   | Remarques |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |
|----------------|--|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| <b>QUAND ?</b> | <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #ffeb3b;">S</td> <td style="background-color: #ffeb3b;">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 |  |
| S              | O  | N         | D | J | F | M | A | M | J |   |   |  |

|             |   |                                 |
|-------------|---|---------------------------------|
| <b>OÙ ?</b> | <b>A l'intérieur de l'établissement</b> | Atelier HAS, cuisine du collège |
|             | <b>A l'extérieur de l'établissement</b> |                                 |


|                    | Matériaux mis à disposition sur le plateau technique |
|--------------------|--|
| <b>AVEC QUOI ?</b> | - monobrosse équipée    - produit d'entretien        |

**POTENTIALTE PEDAGOGIQUE DU PROJET**  
**RELATION AVEC LE DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT**

| Contenu<br>Activités  | Connaissances associées   | Mise en relation avec le socle commun<br>Domaines et compétences travaillées   |
|---|---|--|
| <p><b>1 - Recherche et analyse d'informations :</b></p> <p>- <b>Décoder l'information</b></p> <p>Décoder les offres d'emploi</p>  | <p>Décoder les documents techniques</p>   | <p><b>FRANÇAIS</b><br/> <b>Cycle 3</b><br/> <i>Lire :</i><br/>           Comprendre des textes, des images et les interpréter</p> <p><b>D1 Les langages pour penser et communiquer</b><br/> <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i></p> |
| <p><b>2- Organisation et préparation du travail</b></p> <p>- <b>Choisir le matériel, les équipements, les produits</b></p> <p>Porter la tenue professionnelle</p> <p>Sélectionner les produits et le matériel nécessaire pour l'entretien mécanisé du sol</p> | <p>Identification du matériel nécessaires à la réalisation de l'entretien mécanisé du sol</p> | <p><b>TECHNOLOGIE</b><br/> <b>Cycle 4</b></p> <p>- Respecter une procédure, un protocole</p> <p><b>D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques</b><br/> <i>Conception, création, réalisation</i></p>   |

| Activités de formation   | Connaissances associées  | Mise en relation avec le socle commun<br>Domaines et compétences travaillées  |
|--|--|---|
| <p><b>3 - Réalisation</b></p> <p><b>- Activités communes aux trois secteurs</b></p> <p>Respecter les modes de sécurité</p> <p>Respecter les règles d'ergonomie</p> <p>Entretien des matériels et les équipements en fin d'activité</p> <p><b>- Entretien des locaux et des équipements</b></p> <p>Entretien mécanique des sols</p>                           | <p>Indication des règles d'utilisation, de sécurité et d'entretien des matériels utilisés (monobrosse)</p>   | <p><b>TECHNOLOGIE</b></p> <p><b>Cycle 4</b></p> <p>- Respecter une procédure, un protocole</p> <p><b>D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques</b></p> <p><i>Conception, création, réalisation</i></p>  |
| <p><b>4 - Communication et compte-rendu</b></p> <p><b>- Transmettre des informations à caractère professionnel à l'écrit ou à l'oral</b></p> <p>Rendre compte à l'employeur et aux collègues</p> <p><b>- Assurer les relations avec le client ou l'utilisateur et les acteurs de l'entreprise</b></p> <p>Instaurer des relations courtoises et efficaces</p> | <p>Lecture d'un organigramme</p> <p>Repérage de sa fonction dans l'organigramme de l'entreprise</p> <p>Support et outils de la communication : oral ou écrit.</p> <p>Règles de savoir-être et de savoir-vivre professionnels</p> | <p><b>FRANÇAIS</b></p> <p><b>Cycle 3</b></p> <p><i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i></p> <p>Parler en prenant en compte son auditoire</p> <p><b>Cycle 4</b></p> <p><i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i></p> <p>S'exprimer de façon maîtrisée en s'adressant à un auditoire</p> <p><b>D1 Les langages pour penser et communiquer</b></p> <p><i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i></p> |

| DEROULEMENT DU PROJET |   |  |
|-----------------------|---|--|
|                       | Etapes détaillées du projet   | Documents élèves ou thématiques abordées   |
| <b>COMMENT ?</b>      | <p><b>- Analyser les offres d'emploi pour distinguer les types de contrat :</b><br/>Plusieurs offres d'emploi sont proposées aux élèves. Après lecture, les élèves compléteront le tableau de synthèse reprenant le type de contrat (CDI, CDD, apprentis), la date de début et/ou la fin de contrat, la formation attendue (CAP ou Bac Pro) : ils pourront ainsi en déduire la signification de CDD et CDI.</p> <p><b>- Réaliser des entretiens d'embauche :</b><br/>Les élèves se positionnent par rapport à leur projet professionnel sur les différentes offres d'emploi. Grâce à un jeu de rôles, les élèves détermineront les critères de réussite d'un entretien d'embauche (posture, attitude, vocabulaire ...).</p> <p>Après la réalisation des entretiens par Mme RENOUX pour les postes de gérant, chef de salle et chef cuisinier, les élèves recrutés feront passer à leur tour des entretiens pour le recrutement des cuisiniers et serveurs. Les deux chefs contacteront par téléphone les postulants pour leur donner leur réponse.</p> <p><b>- Créer l'organigramme du restaurant :</b><br/>Suite au recrutement, les élèves vont devoir créer un organigramme nominatif qui mettra en évidence les liens hiérarchiques et le type de contrat (CDI, CDD, apprentis).</p> <p><b>- Distinguer le statut « scolaire et apprentissage »</b><br/>Lolita LETERTRE, ancienne élève de SEGPA, interviendra le 07 octobre pour présenter son métier ainsi que l'apprentissage. Les élèves se répartissent en 3 groupes pour préparer leur entretien sur un des trois thèmes : le métier de pâtissier, le CAP Pâtissier et l'apprentissage. Pour cela, les élèves de chaque groupe se répartissent les fonctions suivantes : « journaliste », « secrétaire » et « rapporteur ».</p> <p>Elle formera aussi les élèves, le 07 et 08 octobre après-midi, à la préparation de la tarte aux noix de pécan, dessert retenu pour le repas de Thanksgiving.</p> <p><b>- Préparer et servir une entrée ou dessert au self</b><br/>Lors de la semaine du goût, chaque jour, deux élèves iront préparer une entrée ou un dessert avec le chef cuisinier et la serviront aux autres élèves ce qui simulera la période d'essai.</p> <p><b>- Se former à l'utilisation de la monobrosse</b><br/>Toutes les annonces mentionnaient le fait de maîtriser l'utilisation de la monobrosse : les élèves devront passer un « permis monobrosse » avec une partie théorique sur la sécurité et une partie pratique.</p> <p><b>- Créer un logo et un prospectus :</b><br/>Pour promouvoir l'ouverture de ce restaurant, les élèves vont créer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un prospectus en indiquant la date de l'inauguration en novembre avec le repas revisité de Thanksgiving et l'organisation des ventes directes (français)</li> <li>- le logo du restaurant (arts appliquées)</li> </ul> | <p>- Offres d'emploi</p> <p>- Tableau de synthèse des offres d'emploi</p> <p>- Fiche « observation – entretien professionnel »</p> <p>- Fiche contrat « entretien professionnel »</p> <p>- Organigramme du restaurant</p> <p>- Fiche d'entretien avec Lolita LETERTRE (découverte du métier de pâtissier / CAP pâtissier / apprentissage)</p> <p>- Grille d'auto-évaluation sur le respect de l'organisation de l'entretien.</p> <p>- Planning du self</p> <p>- FT « Monobrosse »</p> <p>- « Permis Monobrosse » avec une partie théorique et pratique</p> |

|  |  |
|--|--|
| <b>NOM</b> :.....<br><br><br><br><b>Date</b> :..... | <b>PROJET N° ....</b>  |
|  | <b>Recrutement au restaurant<br/>« D'Ici et d'Ailleurs »</b> |





**Contexte** : Vous êtes à la recherche d'un lieu d'apprentissage ou d'un emploi. Vous découvrez les annonces de Mme RENOUX qui recrute du personnel en salle et en cuisine pour l'ouverture prochaine de son restaurant « *D'Ici et d'Ailleurs* ». Ce restaurant mettra en valeur la cuisine du monde et organisera de la vente à emporter. L'inauguration du restaurant est prévue en novembre avec le repas revisité de Thanksgiving !

**Ce que nous allons apprendre dans ce projet :**


| CONNAISSANCES  | SAVOIR-FAIRE                              |
|--|---|
| Différencier les types de contrat de travail           | Réaliser un entretien professionnel       |
| Définir un organigramme                                | Utiliser une monobrosse en toute sécurité |
| Différencier le statut scolaire / le statut d'apprenti |   |

**Objectif : être capable de distinguer les différents types de contrat.**

 **Lire** les différentes offres et **surligner** les informations qui vous semblent importantes.


 **Compléter** le tableau ci-dessous avec les informations contenues dans les offres.

| Annonce      | Métiers        | Niveau de qualification souhaitée | Contrat |            |          | Encore en étude          |                          | Je postule               |
|--------------|----------------|-----------------------------------|---------|------------|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|              |                |                                   | Type    | Date début | Date fin | Oui                      | Non                      |                          |
| <b>72539</b> | .....<br>..... | .....<br>.....                    | .....   | .....      | .....    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>72540</b> | .....<br>..... | .....<br>.....                    | .....   | .....      | .....    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>72541</b> | .....<br>..... | .....<br>.....                    | .....   | .....      | .....    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|              | .....<br>..... | .....<br>.....                    | .....   | .....      | .....    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>72542</b> | .....<br>..... | .....<br>.....                    | .....   | .....      | .....    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>72543</b> | .....<br>..... | .....<br>.....                    | .....   | .....      | .....    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>72650</b> | .....<br>..... | .....<br>.....                    | .....   | .....      | .....    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|              | .....<br>..... | .....<br>.....                    | .....   | .....      | .....    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

 Donner la signification des sigles :


CDD : .....

CDI : .....

 Vous souhaitez poser votre candidature pour une des annonces, quels sont les documents à préparer ?

.....

**Objectif : être capable d'avoir une attitude adéquate lors d'un entretien.**

 Suite au jeu de rôles, **énumérer** les attitudes à avoir lors d'un entretien d'embauche **en complétant** le tableau suivant :

| Ce que je dois ... | Ce que je ne dois pas ... |
|--------------------|---------------------------|
| .....<br>.....     | .....<br>.....            |
| .....<br>.....     | .....<br>.....            |
| .....<br>.....     | .....<br>.....            |
| .....<br>.....     | .....<br>.....            |
| .....<br>.....     | .....<br>.....            |
| .....<br>.....     | .....<br>.....            |
| .....<br>.....     | .....<br>.....            |
| .....<br>.....     | .....<br>.....            |

|                           |                   |       |
|---------------------------|-------------------|-------|
| HAS<br>3 <sup>ème</sup> . | 3- L'organigramme | Nom : |
|---------------------------|-------------------|-------|

**Objectif : être capable de repérer les liens hiérarchiques dans une entreprise.**


## ORGANIGRAMME du RESTAURANT « D'Ici et D'ailleurs »

\_\_\_\_\_ Liens hiérarchiques    CDI    CDD    APPRENTI(E)



|                           |   |       |
|---------------------------|---|-------|
| HAS<br>3 <sup>ème</sup> . | <b>4- Le statut scolaire / le statut apprenti</b> | Nom : |
|---------------------------|---|-------|

**Objectif : être capable de distinguer les statuts « scolaire/apprentissage » afin de choisir la poursuite d'étude qui me convient le mieux.**

 Suite aux échanges avec Lolita LETERTRE, apprentie en CAP « Pâtissier » depuis 1 an et à la vidéo de l'ONISEP, **compléter** le tableau ci-dessous :

| Exemple : CAP Pâtissier                         | Stagiaire      | Apprenti        |
|---|----------------|-----------------|
| Statut :  | .....          | .....           |
| Lieu de formation :                             | .....<br>..... | .....<br>.....  |
| Document signé avec l'entreprise :              | .....          | .....           |
| Nombre de semaines de formation en entreprise : | .....          | .....           |
| Congés :  | .....          | .....           |
| Rémunération :                                  | .....          | .....*<br>..... |

\* SMIC = **S**alaire **M**inimum **I**nterprofessionnel de **C**roissance  
= 1589 € brut au 1<sup>er</sup> octobre 2021 pour un temps plein (35h)

## Offre d'emploi n°72539

Le restaurant « D'Ici et d'Ailleurs » recherche pour l'ouverture de son restaurant :  
- un(e) **SERVEUR** H/F sur le secteur du MANS.

Vous assurerez la mise en place, la prise de commande, le service des clients, le rangement et nettoyage de la salle et occasionnellement une aide en cuisine

**Niveau de qualification** : CAP « Commercialisation en Hôtel-Café-Restaurant »

**Expérience** : débutant accepté

**Contrat** : CDI à partir du 11/10/21

## Offre d'emploi n°72540

Le restaurant « D'Ici et d'Ailleurs » recherche pour l'ouverture de son restaurant :

- deux **CUISINIERS** H/F sur le secteur du MANS.

Rattaché(e) au chef de cuisine, vous êtes en charge de la confection des plats dans le respect des fiches techniques. Vous assurerez le dressage des produits préparés et l'entretien de votre matériel et des locaux.

**Niveau de qualification** : CAP « Cuisine »

**Expérience** : débutant accepté

**Contrat** - un cuisinier en CDI à partir du 11/10/21

- un cuisinier en CDD à partir du 11/10/21 jusqu'au 11/07/22

## Offre d'emploi n°72541

Le restaurant « D'Ici et d'Ailleurs » recherche pour l'ouverture de son restaurant :

- un(e) **AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION** H/F sur le secteur du MANS

Vous serez en charge, sous l'autorité d'un responsable, du dressage des produits préparés et de l'entretien du matériel et des locaux (la maîtrise de la monobrosse est vivement recommandée).

**Niveau de qualification** : CAP « Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria »

**Expérience** : 1 an

**Contrat** : CDD à partir du 11/10/21 jusqu'au 11/07/22

## Offre d'emploi n°72542

Le restaurant « D'Ici et d'Ailleurs » recherche pour l'ouverture de son restaurant :  
- un(e) **CHEF DE SALLE** H/F sur le secteur du MANS

Vous assurerez l'encadrement de toute l'équipe de salle, l'accueil et les conseils aux clients, une bonne gestion de l'approvisionnement et des stocks.

**Niveau de qualification** : Bac Pro « Hôtellerie Restaurant »

**Expérience** : 2 ans

**Contrat** : CDI à partir du 11/10/21

## Offre d'emploi n°72543

Le restaurant « D'Ici et d'Ailleurs » recherche pour l'ouverture de son restaurant :  
- un(e) **CHEF DE CUISINE** H/F sur le secteur du MANS

Vous assurerez l'élaboration de la carte et des plats pour le service, l'encadrement de l'équipe de cuisiniers et gérer le stocks d'ingrédients et de produits frais.

**Niveau de qualification** : Bac Pro « Cuisine »

**Expérience** : 2 ans

**Contrat** : CDI à partir du 11/10/21

## Offre d'apprentissage n° 72650

Le restaurant « D'Ici et d'Ailleurs » recherche pour l'ouverture de son restaurant sur le secteur du MANS deux contrats d'apprentissage. En partenariat avec notre équipe et le CFA CCI le Mans SARTHE, vous apprendrez le métier de :

- **CUISINIER(E)** : préparation d'un CAP « Cuisine » en 2 ans

- **SERVEUR(SE)** : préparation d'un CAP « Commercialisation en Hôtel-Café-Restaurant » (CAP HCR) en 2 ans

**Expérience** : débutant accepté

**Contrat d'apprentissage** : du 11/10/21 au 11/10/23





**Fiche contrat – Entretien professionnel**  
**« Etre capable d’avoir une attitude adéquate lors d’un entretien »**


Nom de l’élève : .....


date : .....


Evaluation effectuée par : - .....


- .....

|                                      | CRITERES DE REUSSITE  | Remarques Eventuelles   | Note Elève |
|--------------------------------------|---|---|------------|
| <b>A l’arrivée</b>                   | <input type="checkbox"/> Frapper et attendre qu’on nous ouvre<br><input type="checkbox"/> Dire bonjour  |   | / 2        |
| <b>Pendant l’entretien</b>           | <b>L’ATTITUDE :</b><br><input type="checkbox"/> Enlever son manteau<br><input type="checkbox"/> Attendre qu’on nous dise de s’asseoir<br><input type="checkbox"/> Se tenir droit sur la chaise<br><input type="checkbox"/> Pas de chewing-gum<br><input type="checkbox"/> Tenue correcte (pas de trou, propre)<br><input type="checkbox"/> Porter son masque correctement<br><input type="checkbox"/><br><b>L’ECHANGE :</b><br><input type="checkbox"/> Se renseigner sur l’entreprise<br><input type="checkbox"/> Poser des questions<br><input type="checkbox"/> Parler de façon claire, assez forte et pas trop vite<br><input type="checkbox"/> Regarder la personne en face (le 3ème oeil)<br><input type="checkbox"/> Etre poli<br><input type="checkbox"/> |   | / 11       |
| <b>A la sortie</b>                   | <input type="checkbox"/> Dire au revoir   |   | / 1        |
| <b>Appréciation de l’entretien :</b> |   | Notation  | / 14       |
|                                      |   |     |            |

Entre 0 et 4 => 

Entre 5 et 8 => 

Entre 9 et 12 => 

Entre 13 et 14=> 

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>NOM :</b> .....<br><b>Date :</b> ..... | <b>FICHE TECHNIQUE</b> |
|   | <b>La monobrosse</b>   |

La monobrosse est une machine de nettoyage électrique destinée à l'entretien des sols. Elle sert à nettoyer, décaper, lustrer tous les revêtements de sol.



**Activité 1 - Rechercher** les définitions des mots suivants dans le dictionnaire :

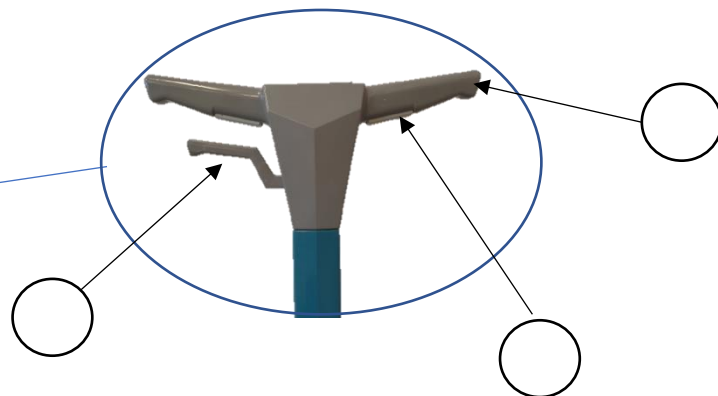
- Décaper : .....

.....

- Lustrer : .....

.....

**Activité 2 - Légender** le schéma de la monobrosse ci-dessous **en reportant** les numéros des propositions sur chaque élément.



1. Brosse de lavage
2. Contacteur de sécurité
3. Levier de réglage du timon
4. Timon à inclinaison réglable
5. Poignée
6. Moteur
7. Pare-choc

**✎ Activité 3 - Indiquer**, sous chaque image, le nom de l'accessoire de la monobrosse.



.....

.....

.....

.....

**✎ Activité 4** - Après visionnage de l'extrait vidéo, **numéroter** dans l'ordre chronologique de 1 à 8 les propositions suivantes qui illustrent la mise en fonctionnement et l'utilisation de la monobrosse. (<https://www.kiloutou.fr/tutoriels-video/monobr>)

| N°       | Activités  |
|----------|--|
|          | Enclencher les deux sécurités pour démarrer                          |
|          | Brancher la monobrosse   |
| <b>1</b> | Sélectionner les accessoires qui correspondent au travail à exécuter |
|          | Travailler en reculant (sécurité)                                    |
|          | Débrancher l'appareil  |
|          | Verrouiller le disque/brosse en tournant sur la gauche               |
|          | Positionner le câble d'alimentation sur l'épaule                     |
|          | Ôter les accessoires   |
|          | Coucher la monobrosse et fixer les accessoires                       |
|          | Régler le timon à la hauteur du bassin (= de la ceinture)            |
|          | Positionner le timon à la verticale                                  |
|          | Pulvériser ou verser sur le sol une solution eau + détergent         |

**✍ Activité 5 - Énoncer les actions à réaliser au moment de l'entretien de la monobrosse :**


- le plateau entraîneur : .....
- .....
- la brosse / disque : .....
- .....
- .....
- le câble électrique : .....
- .....
- .....

**✍ Activité 6 - Citer les règles de sécurité et d'ergonomie à respecter lors de l'utilisation d'une monobrosse.**

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NOM : .....

PRENOM : .....

# Permis MONOBROSSE



## TRAVAIL A REALISER :

- 1) répondre aux questions (plusieurs réponses possibles)
- 2) réaliser les manœuvres demandées par l'enseignant

## CONDITIONS DE REUSSITE :

- pour un **permis +** :  
avoir **8 points** minimum pour la partie **théorique**  
avoir **15 points** minimum en **pratique**
- pour un **permis aidé** :  
avoir **4 points** minimum pour la partie **théorique**  
avoir **10 points** minimum en **pratique**
- pour un **permis binôme** :  
avoir **1 point** minimum pour la partie **théorique**  
avoir **5 points** minimum en **pratique**



**QUESTION 1 : Tracer** des flèches pour situer les éléments de la monobrosse sur le schéma.

/ 4



**QUESTION 2 : Entourer** la ou les réponses correctes.

/ 1



<http://maison-travaux.dekio.fr>

**Quel est le risque pour l'utilisateur ?**

- A- risque électrique
- B- risque mécanique

**QUESTION 3 : Entourer** la ou les réponses correctes.

/ 1



**Quel est le problème mis en avant par le cadre rouge ?**

- A- La monobrosse est trop grande pour l'utilisateur, il a les bras trop haut.
- B- La monobrosse est trop éloignée de l'utilisateur, il a les bras tendus.

**QUESTION 4 : Entourer** la ou les réponses correctes.

/ 1



Audrey CATEL

**Quel est le problème mis en avant par le cadre rouge ?**

A- Les deux mains sont sur la commande de mise en marche

B- les bras sont trop pliés et l'utilisateur est trop prêt de la monobrosse

**QUESTION 5 : Entourer** la ou les réponses correctes.

/ 2



Audrey CATEL

**Quels sont les problèmes présents dans la situation de travail ci-contre ?**

A- le fil électrique gêne l'utilisateur

B- la pièce est encombrée (du mobilier n'est pas rangé)

C- l'utilisateur n'a pas la tenue professionnelle adaptée

D- Le timon n'est pas réglé à la bonne hauteur.

**QUESTION 6 : Entourer** la ou les réponses correctes.

/ 1



<http://www.cleanfix.com>

**Quel est le problème présenté dans la situation de travail ci-contre ?**

A- un problème lié à sa position (problème ergonomique)

B- un problème lié à l'électricité (problème électrique)

La partie théorique est maintenant terminée, mettez vous en tenue et réalisez les exercices suivants.

1) Vous devez **réaliser des manœuvres** à droite, à gauche, en avant et en arrière suivant les indications de l'enseignant pendant 5 minutes.

| Critères d'évaluation   | Note      |
|---|-----------|
| Tenue professionnelle complète  | ..... / 1 |
| Position des bras correcte  | ..... / 1 |
| Position des jambes correcte  | ..... / 1 |
| Réglage de la monobrosse correcte et adaptée  | ..... / 1 |
| Manœuvres droite exécutées : parfaitement = 2 points<br>avec hésitation = 1 point<br>maladroitement = 0 point     | ..... / 2 |
| Manœuvres gauche exécutées : parfaitement = 2 points<br>avec hésitation = 1 point<br>maladroitement = 0 point     | ..... / 2 |
| Manœuvres en avant exécutées : parfaitement = 2 points<br>avec hésitation = 1 point<br>maladroitement = 0 point   | ..... / 2 |
| Manœuvres en arrière exécutées : parfaitement = 2 points<br>avec hésitation = 1 point<br>maladroitement = 0 point | ..... / 2 |

2) Vous devez **réaliser le parcours proposé** et **démonter** la brosse en fin de parcours

| Critères d'évaluation  | Note      |
|--|-----------|
| Aucune gêne causée par le fil de la monobrosse   | ..... / 2 |
| Position des bras/jambes correcte  | ..... / 1 |
| Position du corps correcte   | ..... / 1 |
| Aucune erreur de parcours = 3 points<br>1 à 3 erreurs = 2 points<br>4 à 5 erreurs = 1 points<br>+ 5 erreurs = 0 points | ..... / 3 |
| Démontage réussi   | ..... / 1 |
| Règles d'ergonomie respectées  | ..... / 1 |

# VOS RESULTATS

**partie « théorie » : / 10**

**partie pratique : / 21**

Vous avez obtenu le

**permis monobrosse** de type :

**+**

**aidé**

**binôme**