

>
ENSEIGNEMENT EN SEGPA

Champ professionnel

Hygiène et alimentation services

SOMMAIRE

Présentation du champ professionnel « Hygiène-alimentation-services » ..	2
• Relations entre activités et métiers	2
• Formations qualifiantes	3
Les activités professionnelles de référence	4
Typologie des activités de formation en classes de 4e et de 3e	4
Organisation fonctionnelle d'un plateau technique	12

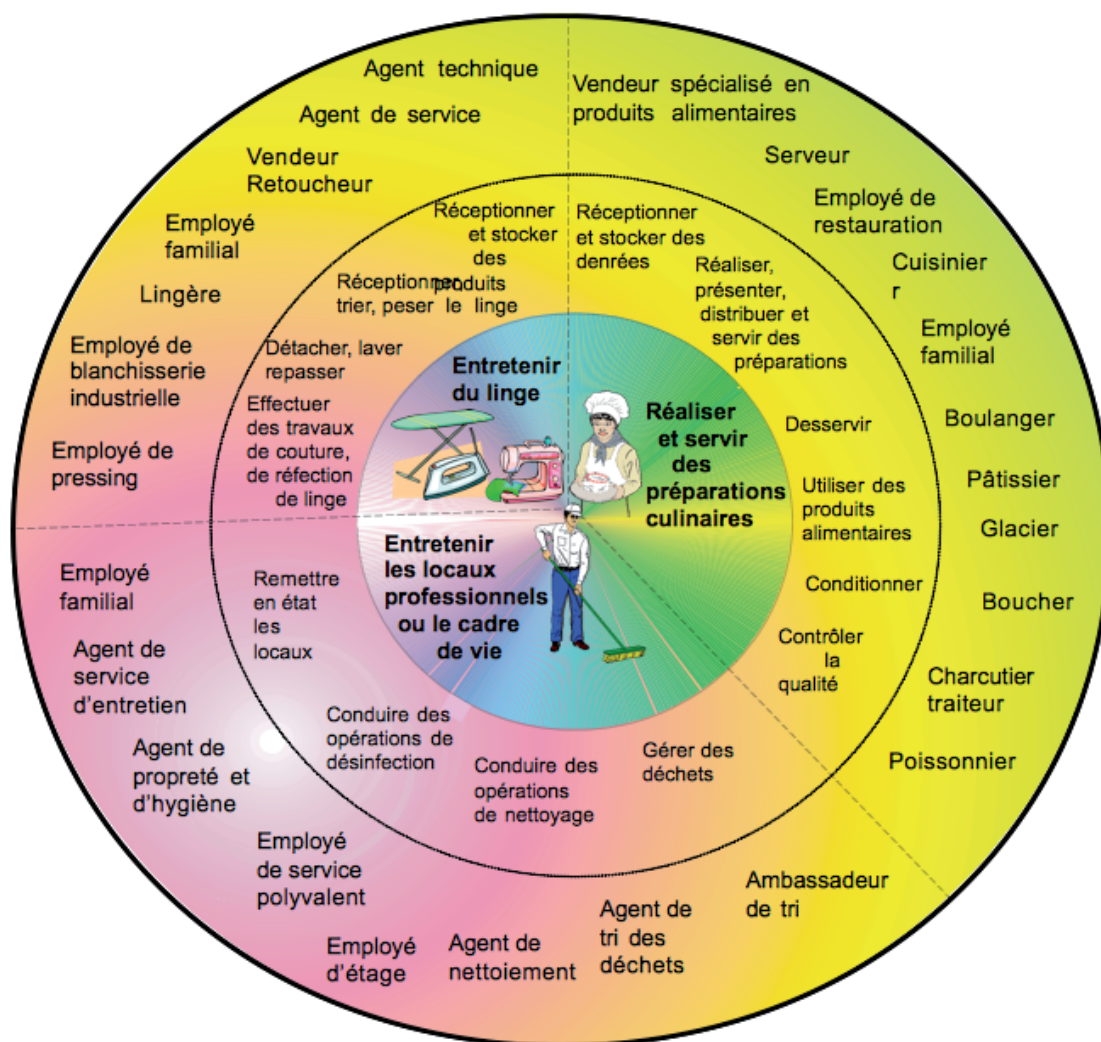
Présentation du champ professionnel « Hygiène-alimentation-services »

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 équipements, travaux simples de couture,

Les trois domaines de ce champ professionnel permettent de préparer les élèves à l'entrée en formation qualifiante à des métiers offrant de multiples débouchés grâce à une grande diversité de diplômes de niveau V.

Relations entre activités et métiers



Les formations qualifiantes

- CAP Assistant technique en milieux familial et collectif
- CAP Agent de propreté et d'hygiène
- CAP Propreté de l'environnement urbain – collecte et recyclage
- CAP Agent polyvalent de restauration
- CAP Cuisine
- CAP Restaurant
- CAP Services hôteliers
- CAP Service en brasserie café
- CAP Boucher
- CAP Boulanger
- CAP Charcutier traiteur
- CAP Chocolatier confiseur
- CAP Glacier fabricant
- CAP Mareyage
- CAP Pâtissier
- CAP Poissonnier
- CAP Métiers du pressing
- CAP Métiers de la blanchisserie
- CAP Métiers de la mode – Vêtement flou
- CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires
- CAP Services aux personnes et vente en milieu rural

Les activités professionnelles de référence

L'objectif en SEGPA ne vise pas à qualifier les élèves mais à les aider à construire un projet de formation en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes. Pour atteindre cet objectif il convient donc de leur permettre de découvrir des activités professionnelles de référence afin d'appréhender la réalité des métiers et de l'environnement économique et social.

SECTEURS D'ACTIVITÉS	ACTIVITÉS DE RÉFÉRENCE
Production culinaire et services (Milieux familial, collectif et hôtelier)	• Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits) • Réaliser des opérations de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer...) • Utiliser des produits de la 4e, 5e et 6e gamme • Réaliser des techniques de conservation ou de stockage • Distribuer les préparations, mettre le couvert • Servir les préparations et des collations • Desservir, laver et ranger le matériel • Contrôler la qualité des productions ou des services
Entretien du linge (Milieux familial, collectif et hôtelier)	• Réceptionner, trier, peser le linge sale • Préparer et contrôler les matériels, le linge • Détacher à l'aide de produits autres que des solvants • Laver (mécaniquement ou manuellement) • Sécher • Repasser, plier • Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection • Contrôler la qualité de la prestation
Entretien des locaux (Milieux familial, collectif et hôtelier)	• Conduire des opérations de nettoyage manuel • Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé • Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements • Conduire les opérations de nettoyage-désinfection des surfaces • Assurer la maintenance courante du matériel utilisé • Remettre en état de service le matériel et les locaux • Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel)

Typologie des activités de formation en classes de 4e et de 3e

Les élèves des classes de quatrième et de troisième, qu'ils bénéficient ou non de la SEGPA sont exclus du champ de la dérogation à l'interdiction de les affecter à certaines catégories de travaux particulièrement dangereux prévue par le code du travail (cf. Chapitre 7.1 Mise en place de plateaux techniques et respect des dispositions du code du travail - circulaire n° 2015-176 du 28-10-2015 - Bulletin officiel n°40 du 29 octobre 2015).

Les compétences sélectionnées ci-dessous, au regard des différentes activités de formation, constituent des exemples de liens avec le socle commun, ce qui n'écartera aucunement de cibler d'autres compétences selon les démarches pédagogiques choisies.

Pour les disciplines technologie et SVT, cycle 4, les compétences sont issues du référentiel de formation relatif aux sciences et à la technologie au cycle 4 pour les élèves bénéficiant de dispositifs particuliers (3e préparatoire à l'enseignement professionnel) dans la perspective du DNB série professionnelle (Note de service n° 2016-156 du 12 octobre 2016 - BO n°37 du 13 octobre 2016).

ACTIVITÉS DE FORMATION	EXEMPLES DE CONNAISSANCES ASSOCIÉES	EXEMPLES DE MISE EN RELATION AVEC LE SOCLE COMMUN	
		ENSEIGNEMENTS - COMPÉTENCES TRAVAILLÉES	CONTRIBUTION DOMAINES (D) ET COMPOSANTES (C) DU SOCLE
1 - Recherche et analyse d'informations			
Rechercher l'information technique - Découvrir les secteurs professionnels liés au champ Hygiène Alimentation Services. - Identifier les métiers, emplois, entreprises du champ professionnel. - Rechercher les informations utiles à la réalisation du travail (schéma simple, plan, documentation technique,...). Décoder l'information technique - Décoder les documents d'organisation (planning, organigramme, plan, schéma...). - Décoder les documents techniques (recette, protocole, notice de fabricant, étiquette, pictogramme...). - Identifier les caractéristiques d'un produit alimentaire, d'un produit d'entretien, à partir d'étiquettes, de fiches techniques et d'emballages. - Repérer les règles de sécurité et d'hygiène sur un protocole, une notice...	Identification des acteurs de l'orientation vers la voie professionnelle (ONISEP, entreprises, LP, CFA, COP, professeur principal, forum des métiers...). Identification des métiers, des activités et des organisations (entreprises, structures...) liés au champ HAS. Description des principales caractéristiques des produits alimentaires (classification en groupes) et de leurs formes de commercialisation. Indication des principes de base de l'équilibre alimentaire. Description des principales caractéristiques des produits d'entretien, des matériaux (textiles, revêtements...), des matériels. Indication des dosages à respecter. Etude technologique succincte (fonction d'usage, règles d'utilisation et de sécurité) des matériels utilisés en production alimentaire, distribution, entretien des locaux et équipements, entretien du linge et des vêtements.	FRANÇAIS Cycle 3 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Participer à des échanges dans des situations diversifiées. <i>Lire :</i> Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter. Cycle 4 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Participer de façon constructive à des échanges oraux. <i>Lire :</i> Lire des images, des documents composites (y compris numériques) et des textes non littéraires. D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i> D3 La formation de la personne et du citoyen <i>Expression de la sensibilité et des opinions, respect des autres</i> MATHÉMATIQUES Cycle 3 <i>Chercher :</i> Prélever et organiser les informations nécessaires à la résolution de problèmes à partir de supports variés : textes, tableaux, schémas. Cycle 4 <i>Chercher :</i> Extraire d'un document les informations utiles, les reformuler, les organiser, les confronter à ses connaissances. D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques</i> SCIENCES ET TECHNOLOGIES Cycle 3 <i>Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques :</i> Proposer, avec l'aide du professeur, une démarche pour résoudre un problème ou répondre à une question de nature scientifique ou technologique. <i>Pratiquer des langages :</i> Exploiter un document constitué de divers supports (texte, schéma, graphique, tableau, algorithme simple). <i>Mobiliser des outils numériques :</i> Identifier des sources d'informations fiables. <i>Concevoir, créer, réaliser :</i> Identifier les principales familles de matériaux. Décrire le fonctionnement d'objets techniques, leurs fonctions et leurs composants. D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Démarches scientifiques</i> D5 Les représentations du monde et l'activité humaine <i>Invention, élaboration, production</i>	

ACTIVITÉS DE FORMATION	EXEMPLES DE CONNAISSANCES ASSOCIÉES	EXEMPLES DE MISE EN RELATION AVEC LE SOCLE COMMUN	
		ENSEIGNEMENTS - COMPÉTENCES TRAVAILLÉES	CONTRIBUTION DOMAINES (D) ET COMPOSANTES (C) DU SOCLE
Activités de formation idem ci-dessus	Connaissances associées idem ci-dessus	TECHNOLOGIE Cycle 4 <i>Concevoir, créer, réaliser :</i> S'approprier un cahier des charges. Imaginer des solutions en réponse au besoin. D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i>	
		SCIENCES ET VIE DE LA TERRE Cycle 4 <i>Utiliser des outils et mobiliser des méthodes pour apprendre :</i> Identifier et choisir les outils et les techniques pour garder traces de ses recherches. <i>Utiliser des outils numériques :</i> Conduire une recherche d'information sur internet pour répondre à une question ou un problème scientifique en choisissant des mots clés pertinents et en vérifiant la fiabilité des sources et la validité des résultats. D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Démarches scientifiques</i> D2 Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel</i> <i>Médias, démarche de recherche et traitement de l'information</i>	
		ÉDUCATION AUX MÉDIAS ET À L'INFORMATION Cycle 4 <i>Utiliser les médias, les informations de manière autonome :</i> Utiliser des dictionnaires et encyclopédies sur tous supports. Exploiter le centre de ressources comme outil de recherche de l'information. Utiliser les genres et les outils d'information à disposition adaptés à ses recherches. Découvrir comment l'information est indexée et hiérarchisée, comprendre les principaux termes techniques associés. Classer ses propres documents sur sa tablette, son espace personnel, au collège ou chez soi sur des applications mobiles ou dans le « nuage ». Organiser des portefeuilles thématiques. Acquérir une méthode de recherche exploratoire d'informations et de leur exploitation par l'utilisation avancée des moteurs de recherche. Adopter progressivement une démarche raisonnée dans la recherche d'informations. <i>Exploiter l'information de manière raisonnée :</i> Distinguer les sources d'information, s'interroger sur la validité et sur la fiabilité d'une information, son degré de pertinence. D2 Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel</i> <i>Médias, démarche de recherche et traitement de l'information</i> D3 La formation de la personne et du citoyen <i>La règle et le droit</i> <i>Réflexion et discernement</i>	

ACTIVITÉS DE FORMATION	EXEMPLES DE CONNAISSANCES ASSOCIÉES	EXEMPLES DE MISE EN RELATION AVEC LE SOCLE COMMUN	
		ENSEIGNEMENTS - COMPÉTENCES TRAVAILLÉES	CONTRIBUTION DOMAINES (D) ET COMPOSANTES (C) DU SOCLE
2 - Organisation et préparation du travail			
Choisir le matériel, les équipements et les produits - Porter la tenue professionnelle adaptée au poste. - Sélectionner les denrées, les produits et les matériels disponibles nécessaires à la réalisation de la tâche demandée. - Identifier et utiliser les équipements individuels de protection. Organiser son poste de travail - Installer le poste de travail. - S'organiser dans l'espace. - S'organiser dans le temps. - Maintenir en ordre le poste de travail pendant l'activité. - Classer par ordre chronologique les opérations à effectuer. - Vérifier l'état du matériel. - Prendre en compte le principe de la marche en avant.	Justification des éléments constituant la tenue professionnelle adaptée au poste. Identification des règles d'hygiène : protocole de lavage des mains, principe de la marche en avant. Nature et classement des déchets. Organisation et environnement du poste de travail. Notions d'ergonomie du poste de travail. Caractéristiques principales des moyens à disposition : matériels, produits, équipements. Caractéristiques principales des documents d'organisation : plannings, protocoles, plans, affiches... Identifications des principaux risques professionnels liés à la tâche et des moyens de prévention (équipements de protection individuelle et collective).	MATHEMATIQUES Cycle 3 <i>Calculer :</i> Calculer avec des nombres décimaux, de manière exacte ou approchée, en utilisant des stratégies ou des techniques appropriées. Cycle 4 <i>Modéliser :</i> Reconnaître des situations de proportionnalité et résoudre les problèmes correspondants. D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques</i> SCIENCES ET TECHNOLOGIE Cycle 3 <i>S'approprier des outils et des méthodes :</i> Choisir ou utiliser le matériel adapté pour mener une observation, effectuer une mesure, réaliser une expérience ou une production. D2 Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel Coopération et réalisation de projets</i> TECHNOLOGIE Cycle 4 <i>Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques :</i> Imaginer, synthétiser, formaliser et respecter une procédure, un protocole. D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i> SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE Cycle 4 <i>Utiliser des outils et mobiliser des méthodes pour apprendre :</i> Apprendre à organiser son travail. <i>Adopter un comportement éthique et responsable :</i> Participer à l'élaboration de règles de sécurité et les appliquer au laboratoire et sur le terrain. D2 Les méthodes et outils pour apprendre <i>Organisation du travail personnel</i> D3 La formation de la personne et du citoyen <i>Responsabilité, sens de l'engagement et de l'initiative</i>	

ACTIVITÉS DE FORMATION	EXEMPLES DE CONNAISSANCES ASSOCIÉES	EXEMPLES DE MISE EN RELATION AVEC LE SOCLE COMMUN	
		ENSEIGNEMENTS - COMPÉTENCES TRAVAILLÉES	CONTRIBUTION DOMAINES (D) ET COMPOSANTES (C) DU SOCLE
3 - Réalisation			
Activités communes aux trois secteurs • Entretenir les matériels et les équipements en fin d'activité. • Respecter les règles d'hygiène. • Respecter les circuits. • Respecter les règles de sécurité. • Respecter les règles d'ergonomie. • Respecter les dosages, les modes d'emploi, les procédures... • Prendre en compte les éco-gestes. • Contrôler la qualité des productions ou des services (autocontrôles). • Gérer les déchets.	Caractéristiques principales des moyens à disposition et des matières d'œuvre : matériels, produits, équipements, matériaux.	MATHEMATIQUES Cycle 3 <i>Modéliser :</i> Utiliser les mathématiques pour résoudre quelques problèmes issus de situation de la vie quotidienne.	D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques</i>
	Indications des règles d'utilisation, de sécurité et d'entretien des matériels utilisés.	SCIENCES ET TECHNOLOGIE Cycle 3 <i>Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques :</i> Interpréter un résultat, tirer une conclusion. <i>Concevoir, créer, réaliser :</i> Réaliser en équipe tout ou une partie d'un objet technique. répondant à un besoin. <i>Adopter un comportement éthique et responsable :</i> Mettre en œuvre une action responsable et citoyenne, individuellement ou collectivement, en et hors milieu scolaire, et en témoigner. <i>Se situer dans l'espace et dans le temps :</i> Se situer dans l'environnement et maitriser les notions d'échelle.	D3 La formation de la personne et du citoyen <i>Responsabilité, sens de l'engagement et de l'initiative</i> D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Démarches scientifiques</i> <i>Conception, création, réalisation</i> D5 Les représentations du monde et l'activité humaine <i>L'espace et le temps</i>
	Indication des règles d'hygiène spécifiques à chaque secteur.	TECHNOLOGIE Cycle 4 <i>Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques :</i> Participer à l'organisation et au déroulement de projets. <i>Concevoir, créer, réaliser :</i> Réaliser de manière collaborative, le prototype de tout ou partie d'un objet pour valider une solution.	D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i>
	Notions de biocontaminations : mode de contamination, origines et prévention.	SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE Cycle 4 <i>Concevoir, créer, réaliser :</i> Concevoir et mettre en œuvre un protocole expérimental. <i>Adopter un comportement éthique et responsable :</i> Identifier les impacts (bénéfices et nuisances) des activités humaines sur l'environnement à différentes échelles.	D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i> D3 La formation de la personne et du citoyen <i>Responsabilités individuelles et collectives</i>

ACTIVITÉS DE FORMATION	EXEMPLES DE CONNAISSANCES ASSOCIÉES	EXEMPLES DE MISE EN RELATION AVEC LE SOCLE COMMUN	
		ENSEIGNEMENTS - COMPÉTENCES TRAVAILLÉES	CONTRIBUTION DOMAINES (D) ET COMPOSANTES (C) DU SOCLE
Production culinaire et distribution - Réceptionner et stocker les denrées alimentaires - Réaliser les opérations préliminaires (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer) - Réaliser des préparations culinaires chaudes et froides - Utiliser des produits semi-élaborés - Respecter les températures et les protocoles de conservations - Dresser, conditionner les préparations - Distribuer ou servir les préparations (repas, collations...) - Mettre le couvert, approvisionner les zones de distribution, desservir - Utiliser le lave-vaisselle Entretien des locaux et des équipements - Conduire des opérations de nettoyage : - Dépoussiérage manuel ou mécanique - Lavage manuel (vitrierie, parois, sol) - Entretien mécanique des sols (aspiration, lustrage, spray méthode) - Nettoyage désinfection des surfaces Entretien du linge et des vêtements - Réceptionner le linge sale (visiter, trier, peser, détacher) - Laver, sécher en machine - Repasser, plier, ranger - Effectuer des travaux de réfection courants (coudre un bouton, ourlet, assemblage...)	Indication des contrôles à réception (DLC, DLUO, DDM, températures, intégrité des emballages...) Notions de modifications physico-chimiques au cours du stockage, des préparations, de la distribution Notions de qualité organoleptique des préparations Indication des températures à respecter Gestion des restes Description des principaux modes de distribution Principales propriétés des produits d'entretien des locaux et des équipements Conditions d'emploi des produits (dilutions, durée d'action, précautions...) Fréquences d'entretien (journalier, hebdomadaire, mensuel) Lecture des plans de nettoyage Indication des objectifs des différentes techniques Principales propriétés des produits d'entretien du linge Conditions d'emploi des produits (dilutions, précautions...) Lecture du code d'entretien des articles textiles Identification des programmes de lavage, séchage, des réglages des matériels de repassage Critères de tri (catégories de linge, types de textiles) et de pliage	Compétences travaillées idem ci-dessus	

ACTIVITÉS DE FORMATION	EXEMPLES DE CONNAISSANCES ASSOCIÉES	EXEMPLES DE MISE EN RELATION AVEC LE SOCLE COMMUN	
		ENSEIGNEMENTS - COMPÉTENCES TRAVAILLÉES	CONTRIBUTION DOMAINES (D) ET COMPOSANTES (C) DU SOCLE
4 - Communication et compte-rendu			
Transmettre des informations à caractère professionnel à l'écrit ou à l'oral : • Utiliser le matériel de communication (téléphone, internet...). • Rendre compte des opérations à effectuer ou effectuées à l'écrit ou à l'oral. • Renseigner un document professionnel. • Rendre compte à l'employeur et aux collègues. Assurer les relations avec le client ou l'usager et les acteurs de l'entreprise : • Instaurer des relations courtoises et efficaces. • Recueillir des observations des usagers, des clients sur les productions et les services. • Réagir avec pertinence face à un événement imprévu. • Participer à l'image de marque d'une organisation (entreprise, collectivité...).	Supports et outils de la communication : oral et écrit. Description des documents professionnels courants (fiche de stock, bon de commande, fiche de traçabilité...). Règles de savoir-être et de savoir-vivre professionnels (politesse, discrétion, respect, courtoisie, ...). Notion du secret professionnel. Indication des besoins de la clientèle, des usagers. Lecture d'un organigramme. Repérage de sa fonction dans l'organigramme de l'équipe.	FRANÇAIS Cycle 3 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Écouter pour comprendre un message oral, un propos, un discours, un texte lu. Parler en prenant en compte son auditoire. <i>Ecrire :</i> Écrire à la main de manière fluide et efficace. Écrire avec un clavier rapidement et efficacement. Produire des écrits variés. Réécrire à partir de nouvelles consignes ou faire évoluer son texte. Prendre en compte les normes de l'écrit pour formuler, transcrire et réviser. Cycle 4 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Comprendre et interpréter des messages et des discours oraux complexes. S'exprimer de façon maîtrisée en s'adressant à un auditoire. <i>Ecrire :</i> Utiliser l'écrit pour penser et pour apprendre. D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i> SCIENCES ET TECHNOLOGIE Cycle 3 <i>Pratiquer des langages :</i> Rendre compte des observations, expériences, hypothèses, conclusions en utilisant un vocabulaire précis. Utiliser différents modes de représentation formalisés (schéma, dessin, croquis, tableau, graphique, texte). <i>Mobiliser des outils numériques :</i> Utiliser des outils numériques pour : - communiquer des résultats ; - traiter des données. <i>Adopter un comportement éthique et responsable :</i> Relier des connaissances acquises en sciences et technologie à des questions de santé, de sécurité et d'environnement. D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques, informatiques</i> D3 La formation de la personne et du citoyen <i>Responsabilité, sens de l'engagement et de l'initiative</i>	

« Hygiène-Alimentation-Services »



Zone de distribution
Zone restaurant

Zone de tri et d'évacuation des déchets

Entretien du linge

Zone
de réfection

Zone de repassage

Zone
de stockage
du matériel
et des
produits

Zone
de tri,
lavage et
séchage

Production culinaire

Zone de dressage et de conditionnement

Zone de
plonge

Zone
de production
chaude et
froide

Zone de
réception
et stockage

Entretien des locaux

Zone de stockage du matériel et des produits

Salle de préparation des projets :

- Lancement des travaux pratiques
- Technologie
- Informatique
- Expérimentation

Espace de travail des enseignants

**Vestiaires
Sanitaires
Elèves**

