



HAL
open science

Quelles adaptations proposées dans le champ professionnel Hygiène Alimentation Services ?

Cécile Siomboing

► **To cite this version:**

Cécile Siomboing. Quelles adaptations proposées dans le champ professionnel Hygiène Alimentation Services?. Education. 2014. dumas-01488944

HAL Id: dumas-01488944

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01488944>

Submitted on 14 Mar 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



MEMOIRE - 2CA-SH

ANNEE 2013/2014

**QUELLES ADAPTATIONS PROPOSEES DANS LE CHAMP PROFESSIONNEL
HYGIENE ALIMENTATION SERVICES ?**

NOM ET PRENOM DU DIRECTEUR DE MEMOIRE :Emmanuelle VINCENT

DISCIPLINE DE RECHERCHE : BIOTECHNOLOGIES Option Santé Environnement

NOM ET PRENOM DU STAGIAIRE : Cécile SIOMBOING

OPTION : F



Table des matières

INTRODUCTION	1
1. LA SEGPA DE BILLY MONTIGNY	2
<i>a. Les objectifs de la SEGPA</i>	2
<i>b. L'équipe enseignante de la SEGPA David MARCELLE</i>	3
<i>c. Les réunions de synthèse et de coordination</i>	5
2. L'ACCES A UNE FORMATION PROFESSIONNELLE	6
<i>a. Le champ professionnel Hygiène Alimentation Services</i>	6
<i>b. Les projets dans le champ professionnel HAS.</i>	7
<i>c. Les stages en milieu professionnel.</i>	10
3. LA CLASSE DE QUATRIEME	11
<i>a. Présentation</i>	11
<i>b. Notre organisation</i>	11
<i>c. Les difficultés rencontrées par l'ensemble des élèves de 4^{ème}.</i>	12
<i>d. Présentations de quelques élèves de quatrième :</i>	13
4. ADAPTATIONS MISES EN PLACE	26
<i>a. Pour l'ensemble des élèves.</i>	26
<i>b. Les adaptations pour Laurence P, Nicolas L, et Precilia L.</i>	29
<i>c. Présentation de deux séances pédagogiques.</i>	30
CONCLUSION	32

INTRODUCTION

Professeur de Biotechnologies en lycée professionnel depuis 16 ans, j'enseigne depuis la rentrée 2012 à la SEGPA du collège David Marcelle de Billy Montigny.

Conformément au BO N°32 du 7 septembre 2006, les élèves que nous accueillons présentent « des difficultés scolaires graves et durables auxquelles n'ont pu remédier les actions de prévention, d'aide et de soutien et l'allongement des cycles. Ces élèves ne maîtrisent pas toutes les compétences et connaissances définies dans le socle commun attendues à la fin du cycle des apprentissages fondamentaux et présentent a fortiori des lacunes importantes dans l'acquisition de celles prévues à l'issue du cycle des approfondissements. »¹

J'ai souhaité préparer le 2 CA-SH ²option F ³car je ressentais le besoin d'approfondir mes connaissances et mes compétences afin d'accompagner au mieux les élèves dont j'ai la charge et qui sont en situation de handicap et/ou en grande difficulté scolaire. Je souhaitais par la même réfléchir à mes pratiques afin de construire, de mettre en place des stratégies, des réponses pédagogiques davantage adaptées aux besoins de mes élèves induits par les grandes difficultés d'apprentissage qu'ils rencontrent.

Depuis mes débuts dans l'enseignement, mon principal objectif est de faire progresser, d'accompagner les élèves en difficulté. En effet, je pense que reconnaître et accepter la diversité des élèves, répondre aux besoins éducatifs particuliers qui sont les leurs, c'est donner un maximum de chances de réussir à chacun.

Nos élèves relèvent tous de la grande difficulté scolaire. Je m'interroge donc **sur les stratégies pédagogiques à adopter, les adaptations à mettre en place afin de les aider au mieux dans le champ professionnel Hygiène Alimentation Services.**

Dans un premier temps, je présenterai la structure dans laquelle j'enseigne pour expliquer ensuite plus en détail l'un de nos objectifs : l'accès à une formation professionnelle. Je dresserai enfin un profil de la classe de quatrième avant de présenter plus particulièrement trois élèves. Je terminerai par la présentation et l'analyse des adaptations que j'ai pu mettre en place cette année auprès des élèves de quatrième.

¹ BOEN N°32 du 7 septembre 2006

² CA-SH : Certificat Complémentaire pour les enseignements adaptés et la Scolarisation des élèves en situation de Handicap

³ Option F : Elèves des établissements et sections d'enseignement général et professionnel adapté)

Après avoir enseigné en lycée professionnel pendant plus de 15 ans, j'ai demandé ma mutation à la SEGPA du collège David MARCELLE de BILLY MONTIGNY. En prenant mon poste en septembre 2012, j'ai été moins surprise par les élèves : leur niveau, leurs compétences, leur comportement, leurs difficultés (Je retrouvais le même profil d'élèves que ceux que j'ai pu avoir au lycée professionnel) que par la différence de fonctionnement entre le lycée professionnel et la SEGPA. Il me semble donc important d'expliquer ce fonctionnement.

1. LA SEGPA ⁴ DE BILLY MONTIGNY.

Le collège David MARCELLE situé à Billy Montigny au cœur du bassin minier accueille 510 élèves.

La SEGPA du collège accueille quant à elle, 55 élèves actuellement répartis comme suit :

- 11 élèves de 6^{ème} : 4 filles et 7 garçons
- 13 élèves de 5^{ème} : 11 filles et 2 garçons
- 15 élèves de 4^{ème} : 6 filles et 9 garçons
- 16 élèves de 3^{ème} : 10 filles et 6 garçons

Les élèves que nous accueillons sont en grande difficulté scolaire, conformément au BO N° 18 du 30 avril 2009. Ils sont également en grande majorité issus de milieux défavorisés, en difficultés sociales.

Les objectifs de la SEGPA sont donc particuliers.

a. *Les objectifs de la SEGPA*

➤ *L'acquisition du socle commun de connaissances et de compétences.*

Comme pour l'ensemble des collégiens, notre premier objectif est *l'acquisition du socle commun de connaissances et de compétences*. « L'acquisition des connaissances et compétences du socle commun est un objectif de la scolarité obligatoire, commun à tous les élèves. »¹ Nous nous efforçons donc d'amener les élèves au palier 2 du socle voire quelques compétences du palier 3 pour certains élèves.

⁴ SEGPA : Section d'Enseignement General et Professionnel Adapté

➤ *La construction du projet personnel d'orientation.*

Notre deuxième objectif est ***d'aider au mieux les élèves à construire leur projet professionnel, d'orientation.*** Nos élèves reçoivent une formation qui leur permet de construire leur projet personnel d'orientation. « Tous les élèves doivent, à l'issue de cette formation, être en mesure d'accéder à une formation en lycée professionnel, en établissement régional adapté ou en centre de formation des apprentis, les conduisant à une qualification de niveau V. »⁵

➤ *La préparation au Certificat de Formation Générale (CFG)*

Notre troisième objectif est ***la préparation au CFG.*** La loi d'orientation et de programme sur l'avenir de l'école du 23 avril 2005 précise que « la scolarité obligatoire doit au moins garantir à chaque élève les moyens nécessaires à l'acquisition d'un socle commun constitué d'un ensemble de connaissances et de compétences qu'il est indispensable de maîtriser pour accomplir avec succès sa scolarité, poursuivre sa formation, construire son avenir personnel et professionnel et réussir sa vie en société ». Le CFG doit permettre aux personnes en difficultés d'apprentissage de disposer d'un bagage minimum pour les aider dans leur démarche d'insertion. Nos élèves en fin de 3^{ème} « passent » le CFG. La préparation à cet examen est un élément de motivation pour eux. Il représente en tous cas une première confrontation au stress d'un examen.

Afin d'atteindre ces objectifs, nous bénéficions, au sein du collège, d'une organisation pédagogique spécifique.

b. L'équipe enseignante de la SEGPA David MARCELLE

L'équipe enseignante pluricatégorielle est relativement stable depuis quelques années ce qui est sécurisant pour nos élèves. Chaque membre de l'équipe est investi, convaincu de la possibilité d'évolution des élèves. Le travail d'équipe est un élément fort dans notre structure.

Les élèves que nous accueillons ne maîtrisent pas toutes les connaissances et les compétences attendues à la fin de l'école primaire. Ils suivent des enseignements adaptés, des parcours aménagés qui leur permettent d'acquérir ces connaissances et compétences afin de construire progressivement leur projet de formation et de préparer l'accès à une formation diplômante.

⁵ BOEN N°18 du 30 avril 2009.

➤ *Les professeurs des écoles spécialisés*

Les enseignements généraux sont assurés par quatre professeurs des écoles spécialisés titulaires du CAPASH⁶ option F. Chacun d'eux est enseignant référent d'un niveau. Il coordonne les actions et assure un suivi personnalisé des élèves. « Il aide les élèves à construire leurs relations au sein du groupe classe et du collège et à s'impliquer de façon responsable dans leur parcours d'apprentissage. Il définit et réajuste les objectifs prioritaires du projet individuel de formation des élèves, en apportant une attention particulière aux élèves les plus en difficulté. Pour ce suivi individualisé, il recueille lors des concertations sur la progression des élèves, les informations utiles à l'ajustement du projet individuel et au renseignement du livret personnel de compétences. »⁷

➤ *Les professeurs de collège*

Des professeurs certifiés de SVT⁸ et de technologie interviennent auprès des élèves des classes de sixième et cinquième dans le cadre d'un projet de liaison collège / SEGPA. .

L'enseignement de l'anglais est assuré par un professeur certifié en classes de 4^{ème} et de 3^{ème}.

➤ *Les professeurs de lycée professionnel.*

Deux professeurs de lycée professionnel assurent les enseignements professionnels dans les champs Habitat et Hygiène Alimentation Services (HAS).

➤ *Le directeur adjoint*

Le directeur adjoint chargé de la SEGPA est également un membre important au sein de la section. Il « assure la coordination des actions pédagogiques mises en œuvre par l'équipe enseignante et est garant de la cohérence d'ensemble du projet de la SEGPA. »⁹. Il tient un rôle prépondérant dans notre fonctionnement, notre organisation, la cohérence et la complémentarité de nos actions et dans la cohésion de l'équipe. Il veille, entre autre, au suivi des élèves, à la communication avec nos différents partenaires : familles, assistante sociale, éducateurs, infirmière scolaire, Conseiller Principal d'Education, direction du collège... L'ensemble de l'équipe a ainsi la possibilité de bénéficier des informations. De plus, il anime et exploite les réunions de coordination et de synthèse. Il organise et planifie également les stages en milieu

⁶ CAPASH : Certificat d'Aptitude Professionnelle pour les Aides spécialisées, les enseignements adaptés et la Scolarisation des élèves en situation de Handicap

⁷ BOEN N°18 du 30 avril 2009.

⁸ SVT : Sciences et Vie de la Terre

⁹ BOEN N°18 du 30 Avril 2009

professionnel et assure la liaison avec les autres établissements pour les stages en immersion notamment. Pour ma part, il a été rapidement un « référent pédagogique et administratif susceptible de répondre à l'essentiel des questions sur la structure et son fonctionnement »¹⁰. S'il est important dans le fonctionnement de l'équipe, il est également et indéniablement un « repère », un référent pour les familles avec lesquelles il a su créer des liens essentiels.

c. Les réunions de synthèse et de coordination

Conformément aux textes¹¹, nous bénéficions de deux heures de réunion de synthèse et de coordination hebdomadaires. L'ensemble de l'équipe participe à ces réunions animées par le directeur.

Elles permettent « d'une part la concertation de l'équipe de la SEGPA sur son projet pédagogique, d'autre part le suivi de chaque élève »¹².

Comme précisé dans l'ouvrage de Christian COUSIN, ces réunions assurent cinq fonctions :

- ✓ *Fonction d'information* : informations descendantes : de l'administration, de l'inspection, organisation de la structure, des stages, des activités communes etc.
- ✓ *Fonction d'enquête* : informations et échanges sur des cas d'élèves.
- ✓ *Fonction de résolution de problèmes* : décisions quant aux élèves
- ✓ *Fonction d'analyse de fonctionnement du groupe et de régulation*. Elles nous permettent en effet d'articuler les différentes actions que nous menons.
- ✓ *Fonction « conversationnelle »*.

Ces réunions permettent non seulement d'étudier les cas d'élèves : attitudes, comportements, points forts, difficultés, etc... mais également d'échanger sur nos projets. Dans tous les cas, chacun peut donner son avis et chacun est écouté. Elles nous permettent également de nous soutenir, de ne pas nous décourager en même temps. Ces réunions devraient également nous permettre d'échanger sur nos programmations, nos contenus, nos méthodes d'enseignement, nos pratiques ou l'élaboration de documents de suivi, de documents de travail. Toutefois, le temps consacré à l'étude des cas d'élèves nous laisse moins de place pour « évoquer » ou « traiter » le dernier point.

Ces réunions, qui ne sont pas systématiques en lycée professionnel, sont essentielles au bon fonctionnement de nos classes.

¹⁰ Enseigner en SEGPA et en EREA. Christian COUSIN. DELAGRAVE PEDAGOGIE. Page 57

¹¹ BOEN N°18 du 30 avril 2009 et N°32 du 7 septembre 2006

¹² Enseigner en SEGPA et en EREA. Christian COUSIN. DELAGRAVE PEDAGOGIE. Page 54.

2. L'ACCES A UNE FORMATION PROFESSIONNELLE

a. Le champ professionnel Hygiène Alimentation Services

Comme précisé précédemment, un de nos objectifs est d'aider les élèves à construire leur projet professionnel. Ainsi, « à partir de la classe de quatrième, les élèves sont préparés à l'accès à une formation professionnelle en combinant :

- Des activités pratiques organisées au sein des plateaux techniques (...);
- Des stages en milieu professionnel ;
- Des activités de découverte professionnelle visant à élargir le choix d'orientation au-delà des domaines couverts par les plateaux techniques de chaque SEGPA et de son réseau. »

13

Les élèves de SEGPA bénéficient d'enseignements mettant en œuvre des activités pratiques qui s'appuient sur les compétences de 5 champs professionnels : Habitat, Hygiène Alimentation Services, Espace Rural et Environnement, Vente- Distribution- Magasinage, et Production industrielle.

Les deux champs professionnels présents dans notre établissement sont les champs Habitat et le champ Hygiène- Alimentation- Services¹⁴.

Le champ professionnel Hygiène Alimentation Services, dans lequel j'interviens, couvre trois domaines d'activités :

- Préparation et/ou distribution et/ou vente de produits culinaires
- Entretien des locaux et des équipements
- 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 »¹⁵

Les activités pratiques doivent permettre aux élèves de préciser leurs représentations des métiers. Elles favorisent une approche concrète des métiers et des formations. « 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 »¹⁶

¹³ Documents ressource- Préparation à l'accès à une formation professionnelle. Champ professionnel Hygiène- Alimentation- Services – DGSCO- Juin 2009-

¹⁴ HAS : Hygiène Alimentation Services

¹⁵ Documents ressource- Préparation à l'accès à une formation professionnelle. Champ professionnel Hygiène- Alimentation- Services – DGSCO- Juin 2009-

¹⁶ BOEN N°18 du 30 avril 2009.

Afin de donner aux élèves une approche concrète des formations, je travaille en collaboration avec les équipes des lycées professionnels sur différents projets: l'entretien de la salle des sports de Billy Montigny avec les élèves de CAP Maintenance et Hygiène des Locaux du Lycée Professionnel de Oignies par exemple. J'organise également des rencontres avec différents professionnels.

Dans notre établissement, les élèves bénéficient en classe de quatrième de six heures de découverte des champs professionnels et de douze heures en classe de troisième.

b. Les projets dans le champ professionnel HAS.

« La scolarité en SEGPA doit permettre aux élèves de se situer progressivement dans la perspective d'une formation diplômante qui sera engagée à l'issue de la classe de troisième. »

17

« Dès la classe de cinquième, les activités technologiques proposées aux élèves leur permettent de se familiariser (...) avec une démarche de projet technique(...)

Les projets n'ont pas pour finalité première l'acquisition de savoir-faire comme dans une formation diplômante. Ils ont pour objectif d'amener les élèves à conduire une activité véritable en vue d'une fin précise, avec des problèmes à résoudre, des contenus à appréhender et à réutiliser dans des contextes différents.

En classe de quatrième, la démarche de projet (...) s'inscrit dans le cadre de situations empruntées à différents champs professionnels. »¹⁶

Les activités que je mets en place au sein du plateau technique HAS doivent donc permettre aux élèves de développer certaines compétences auxquelles la formation professionnelle fera appel. Elles permettent également de faire évoluer les représentations qu'ils se font des métiers.

« Parmi les nombreuses méthodes susceptibles d'améliorer la motivation des élèves, la pédagogie par projet est souvent citée. »¹⁸

La pédagogie de projet est une pédagogie active, centrée sur l'activité de l'élève dans une situation authentique qui permet de faciliter les apprentissages. Elle permet entre autre de « mobiliser les compétences transversales des élèves (...) et cherche enfin à familiariser les élèves à la complexité du monde professionnel actuel, tout en les aidant à construire au fur et à mesure de leur scolarité un projet personnel et professionnel. »¹⁷

¹⁷ BO N°32 du 7 septembre 2006.

¹⁸ Institut français de l'éducation -N°82- fév. 2013-Catherine REVERDY- Des projets pour mieux apprendre.

Les projets cherchent à donner du sens aux apprentissages en permettant aux élèves de se rendre compte de leur nécessité dans l'action. Pour Serge BOIMARE, monter un projet serait une des clefs de la réussite des élèves. Ce type d'apprentissage permet en effet de capter l'attention de l'ensemble des élèves et notamment des élèves en difficultés. Toutefois, deux points paraissent importants dans cet apprentissage « un problème ou une question doit servir de fil directeur aux activités réalisées dans le projet, et ces activités doivent aboutir à un produit final. »¹⁹

Pour Philippe PERRENOUD, une « démarche de projet est

- une entreprise collective gérée par le groupe classe(...),
- s'oriente vers une production concrète ;
- induit un ensemble de tâches dans lesquelles tous les élèves peuvent s'impliquer et jouer un rôle actif qui peut varier en fonction de leurs moyens et intérêts,
- suscite l'apprentissage de savoirs et savoir-faire, de gestion de projet ;
- favorise en même temps des apprentissages identifiables »¹⁸

Cette démarche tend donc à rendre l'élève actif et surtout acteur de sa formation. Elle permet la formation de futurs citoyens qui savent se prendre en charge, faire des choix, prendre des initiatives.

De plus, cette approche pédagogique permet également aux enseignants des différentes disciplines de travailler en équipe.

Pour terminer, « la pédagogie de projet permet aux élèves de développer certaines compétences telles que :

- identifier les problèmes et se poser des questions,
- organiser ses propres perceptions,
- prendre la mesure du réel (ce qui est souhaitable, ce qui est réel)
- se donner une conception claire de son environnement,
- négocier avec des partenaires et travailler en groupe,
- être autonome,
- tirer une signification personnelle de ses expériences personnelles,
- prévoir et planifier des actions,
- avoir la possibilité d'évaluer ses choix,
- anticiper sur le résultat »²⁰

¹⁹Institut français de l'éducation -N°82- fév. 2013-Catherine REVERDY- Des projets pour mieux apprendre.

²⁰ Isabelle BORDALLO et Jean- Paul GINESTET. Pour une pédagogie du projet.

Ces compétences peuvent être mises en parallèle avec certaines compétences du socle et plus particulièrement les compétences 6 : Compétences sociales et civiques et 7 : Autonomie et Initiative.

De même, la pédagogie du projet permet souvent aux élèves de restaurer une image de soi fortement dégradée en général.

On voit bien les avantages d'une telle pédagogie pour nos élèves.

La pédagogie par projet doit respecter certaines étapes :

- ① Emergence de l'idée
- ② Analyse de la situation
 - formalisation des objectifs
 - inventaire des stratégies
 - étude de faisabilité
- ③ Choix d'une stratégie
- ④ Planification du projet
- ⑤ Mise en œuvre du projet
- ⑥ Bilan

Idéalement, ces différentes étapes devraient être menées par les élèves. Toutefois, je rencontre certaines difficultés avec mes élèves quant à la mise en place de ces différentes étapes. Les élèves ont l'habitude de réaliser l'activité proposée mais pas de proposer l'activité. Ils sont relativement passifs face à leurs apprentissages. Ici, je leur demande de proposer, d'analyser, de se projeter, de faire des choix, d'organiser etc.

Nos élèves ont des difficultés à se projeter. Ils ont des problèmes de structuration dans le temps. Anticiper, planifier sont des opérations compliquées. Le choix d'une stratégie et la planification du projet sont donc des étapes particulièrement difficiles à mettre en place.

De plus, en général, une activité réalisée est passée. Ils ne reviennent pas dessus. Lors du bilan du projet, nombreux sont ceux qui éprouvent des difficultés à analyser les activités, les réalisations, à proposer des améliorations ...

Philippe PERRENOUD explique d'ailleurs que si les familles de certaines classes sociales « vont amener leur enfant (...) à se mettre en projet, à construire des projets, à se valoriser par ses projets »²¹, cette conduite est plutôt découragée dans les familles de classe sociale défavorisées. « L'essentiel est de ne pas viser trop haut pour ne pas tomber de haut »²⁰
« Amener certains élèves (...) à développer un projet (...) , c'est le faire changer de rapport

²¹ [www.unige.ch/fapse/SSE-2001-Philippe PERRENOUD- Le projet personnel de l'élève, une fiction ?](http://www.unige.ch/fapse/SSE-2001-Philippe%20PERRENOUD-+Le+projet+personnel+de+l%27%29l%29ve,+une+fiction%3F)

au monde et donc , dans une certaine mesure, d'identité. » La mise en place de projets avec nos élèves ne se fait donc pas sans difficulté.

c. Les stages en milieu professionnel.

« A partir de la classe de quatrième, des stages en milieu professionnel participent à la découverte des activités professionnelles et des métiers, à l'acquisition d'attitudes sociales et professionnelles ainsi qu'à l'appréhension d'un niveau adapté de connaissances techniques.

Les stages d'initiation en classe de quatrième ont principalement pour objectif la découverte de milieux professionnels par les élèves afin de développer leurs goûts et leurs aptitudes. (...)

Les stages d'application en classe de troisième ont principalement pour objectif l'articulation entre les compétences acquises dans l'établissement scolaire et les langages techniques et les pratiques du monde professionnel. »²²

Une des difficultés que nous rencontrons aussi bien pour le choix du lieu de stage que pour celui de l'orientation est le manque de mobilité de nos élèves. La majorité habite Billy Montigny (51,8% : 28 sur 54 élèves) et vient à pied ou à vélo au collège. D'ailleurs, le collège n'est pas desservi par les transports scolaires. Nos élèves ont des difficultés à s'éloigner de leur ville d'origine voire de leur quartier. Ainsi, le choix de leur lieu de stage se fait essentiellement par proximité géographique, le plus près du domicile, peu importe la qualité du lieu, les activités proposées. Ils se réfugient dans le connu, dans des environnements sécurisants. Le monde extérieur les effraie. De plus, ils éprouvent des difficultés à se projeter dans le temps, à construire un projet, à faire des choix. Nous avons vu que ces difficultés peuvent être selon Philippe PERRENOUD mises en corrélation avec le niveau social des familles. L'insertion et les débouchés professionnels sont loin de faire partie de leur critère de choix d'orientation. Le monde professionnel leur semble « obscur » ce qui ne s'explique pas uniquement par leurs difficultés scolaires mais également par leur âge (16 ans environ en 3^{ème} au moment des demandes d'orientation). Il est difficile de faire bouger cet état d'esprit. Il est donc primordial que nous leur permettions « de découvrir des activités professionnelles de référence afin d'appréhender la réalité des métiers et de l'environnement économique et social »²³.

J'ai souhaité travailler dans le cadre de ce mémoire avec les élèves de quatrième. Dans cette seconde partie, je vous présenterai donc la classe et trois élèves plus particulièrement.

²²BOEN N°18 du 30 avril 2009.

²³ BOEN N°18 du 30 avril 2009

3. LA CLASSE DE QUATRIEME.

a. Présentation

En classe de quatrième, nous accueillons quinze élèves : six filles et neuf garçons tous nés en 1999, donc âgés de 14 ans et accusant un retard scolaire d'un an. A la rentrée des vacances de printemps, une élève a changé d'établissement pour convenances personnelles.

Plus aucun élève ne relève de la MDPH²⁴. Dix sont originaires de CM2, quatre de CLIS²⁵ et une de cinquième de collège. Ils sont tous originaires de Billy Montigny ou des communes voisines.

A l'exception d'une élève, ils sont tous arrivés en sixième en SEGPA au collège, connaissent parfaitement l'établissement, le personnel, notre mode de fonctionnement, nos règles etc. Depuis la sixième, nous les inscrivons dans un projet d'orientation, en leur expliquant pourquoi ils sont en SEGPA ainsi que les finalités de cette section. L'ensemble de l'équipe veille à ce que les élèves comprennent les attentes des enseignants et de l'ensemble des personnels du collège sur le plan de la vie et du travail scolaires. Les enseignants s'efforcent d'être de véritables interlocuteurs à la fois constants dans leurs exigences et disponibles pour écouter les élèves et les aider à s'exprimer.

En cinquième, c'était une classe particulièrement agitée avec le professeur des écoles référent et certains élèves pouvaient même se montrer désagréables, voire irrespectueux envers elle. Ils refusaient parfois de se mettre au travail quelle que soit l'activité proposée.

Cette année, le climat de classe est plus propice aux apprentissages.

Les élèves semblent heureux au collège. Le taux d'absentéisme est faible. Je pense que depuis la 6^{ème}, l'équipe enseignante a su créer un « climat de confiance et un contexte pédagogique stimulant qui permettent à chaque élève de retrouver l'estime de soi et de renouer avec la réussite scolaire »²⁶.

Le professeur des écoles référent de la classe de 4^{ème} a proposé à l'ensemble de l'équipe un projet de classe qui nous fédère.

b. Notre organisation

A la rentrée scolaire, l'ensemble de l'équipe a constitué deux groupes pour la classe de quatrième. La répartition a été faite essentiellement afin que les deux groupes soient « équilibrés » c'est-à-dire hétérogènes face aux difficultés scolaires et de comportement.

²⁴ MDPH Maison Départementale des Personnes Handicapées.

²⁵ CLIS : Classes pour l'Inclusion Scolaire

²⁶ BOEN N°18 du 30 avril 2009.

Cette année, chaque groupe a six heures d'enseignement professionnel par semaine.

L'annexe 1 présente la répartition des élèves de septembre à avril.

Dans un premier temps, chaque élève a pu découvrir les deux champs professionnels proposés dans notre établissement. Après cette découverte, ils ont pu, en fonction de leur projet d'orientation, de leurs envies, de leurs compétences approfondir leur découverte dans l'un ou l'autre des champs.

Damien D, Dylan D, Julien V, Sylvain L et Benjamin R souhaitent s'orienter vers les métiers du bâtiment. Leur projet est donc directement lié au champ Habitat.

Marion L, Precilia L, Nicolas L, Laurence P, Josépha P et Gwendoline V souhaitent quant à eux s'orienter vers des métiers liés au champ professionnel HAS : « *cuisinière* » « *Boucher* » « *Femme de ménage* » etc...

Dylan M, Bryan L, Kevin M et Alison W sont quant à eux encore en recherche.

En février, nous avons, avec les élèves, constitué deux nouveaux groupes (Annexe 1).

Les élèves pourront après les vacances de printemps rester dans leur groupe ou non, l'objectif étant de les aider à construire leur projet d'orientation. Rien n'est figé.

c. Les difficultés rencontrées par l'ensemble des élèves de 4^{ème}.

Afin de mettre en place des adaptations efficaces, il nous faut connaître les points forts et les difficultés de nos élèves.

A partir des évaluations de début d'année scolaire et de nos croisements d'observations, le professeur référent et moi-même avons essayé de dresser un « profil » de la classe de quatrième, tout en gardant à l'idée que s'ils présentent des difficultés communes, chaque élève est unique. (Annexe 2)

J'ai pu également repérer quelques difficultés en enseignement professionnel.

Tout d'abord, ils manquent de vocabulaire courant. Ils ne mélangent pas, ils « *touillent* », ils ont besoin « *d'un truc* » pour balayer, mesurer, peser, essuyer... Ils repassent avec le « *machin* » etc... Ce manque de vocabulaire est pour eux un obstacle à la compréhension des consignes et au travail en autonomie.

Ils éprouvent des difficultés à se construire une image mentale. Ils ne visualisent pas l'objet fini, le but à atteindre, la tâche prescrite dans sa globalité.

Ils n'ont pas de représentation mentale des différentes unités : quantités, volumes, temps ...

Ils n'utilisent pas les documents écrits : les protocoles, les modes d'emploi par exemple même si nous les avons étudiés auparavant. Ils morcellent l'activité. Par exemple, pour réaliser un balayage humide, ils ont besoin d'un balai trapèze, d'une gaze, mais également d'un ramasse poussière, d'une balayette et d'un sac à déchets. Dans la plupart des cas, ils préparent le balai trapèze et la gaze et reviennent chercher le reste du matériel quand ils en ont besoin.

Ils ne transfèrent pas leurs connaissances d'une situation à une autre, d'un enseignement à un autre.

Dans la découverte des champs professionnels, nous travaillons sous forme de projet. J'essaye de les amener à construire eux-mêmes ces projets. Toutefois, il leur est difficile de se représenter le but à atteindre et donc d'anticiper les différentes étapes afin d'atteindre l'objectif final.

Ils ne mémorisent pas ce qu'ils ont fait précédemment : s'ils mettent un gâteau au four pour une durée 30 minutes et que pendant ce temps-là ils nettoient la vaisselle... le gâteau brûle...

Ils ne reviennent pas sur une activité achevée.

Ils sont peu attirés par l'écrit.

Leur attention est limitée.

De plus, un point me semble important voire primordial : nos élèves sont des adolescents avant tout, en construction, en recherche de leur identité.

d. Présentations de quelques élèves de quatrième :

J'ai choisi de vous présenter trois élèves de la classe de quatrième : Laurence P, Nicolas L, et Precillia L qui me semblent représentatifs non seulement de la classe mais également des élèves de SEGPA en général, chacun gardant cependant ses spécificités.

Lors de mes observations, j'ai utilisé la grille figurant en annexe 3. Afin d'aider au mieux les élèves, il est essentiel en effet d'identifier leurs potentialités et leurs difficultés. La nature de leurs difficultés peut ainsi être analysée et prise en charge.

NOM- PRENOM : LAURENCE P	DATE DE NAISSANCE/ AGE : 8 mai 1999 /14 ans	CLASSE : 4ème
ADRESSE : BILLY MONTIGNY		
SITUATION FAMILIALE : Laurence vit en famille. Elle est issue d'une fratrie de 6 enfants. Laurence est la 4 ^{ème} .		
SUIVI EXTERIEUR : non		
PARCOURS SCOLAIRE : CLIS		
PROJET SCOLAIRE et/ou PROFESSIONNEL : « cuisinière »		

ATTITUDE GENERALE FACE A SA SCOLARITE

Laurence est motivée pour venir au collège, elle est régulièrement présente. Elle est contente d'être au collège.

Elle est très contente de découvrir l'atelier HAS. Elle peut se montrer investie et volontaire en travaux pratiques si elle n'est pas fatiguée

	POINTS FORTS	AXES DE PROGRES
SPHERE CORPORELLE	Elle prend soin d'elle et essaie d'être coquette.	<p>Elle a gardé une allure enfantine malgré son âge, se déplace avec maladresse.</p> <p>Elle est encore mal à l'aise avec son corps et souffre d'embonpoint.</p> <p>Elle n'a pas d'image de son corps.</p> <p>Elle souffre d'un problème de motricité fine</p>

SPHERE SOCIALE	<p>Elle participe activement à la vie quotidienne.</p> <p>Nous pouvons rencontrer facilement la maman, qui vient non seulement aux réunions parents professeurs mais également aux différentes rencontres : représentation cirque en 6^{ème}, projet « les 4èmes invitent leurs parents » en début d'année scolaire ...</p> <p>Laurence est très sensible à cette disponibilité et cette attention de la part de sa maman.</p> <p>Elle est généralement souriante, volubile</p> <p>Lors de ses moments « positifs », elle est capable d'avoir un comportement responsable et adapté : respect des limites, du cadre, des règles.</p> <p>Elle prend la parole facilement devant le groupe, pose des questions et sollicite très facilement de l'aide de la part de l'adulte.</p> <p>Elle reprend systématiquement les préparations réalisées, demande à être prise en photo en atelier et est très fière de ses réalisations.</p>	<p>Elle est souvent seule et semble mal intégrée dans le groupe. Les autres se moquent parfois de son côté enfantin et la reprennent régulièrement sur ses postures.</p> <p>Lors des moments plus difficiles, elle ne se contrôle plus et peut se montrer désagréable à la limite de l'insolence avec l'adulte.</p> <p>Contrariée, frustrée, sa première réaction est de bouder, de bougonner comme une petite enfant, avant de se mettre en colère.</p> <p>Laurence accepte parfois difficilement le travail de groupe ou l'aide d'un autre élève si celui-ci ne lui « plaît » pas.</p> <p>Toutefois, elle a fait de gros progrès au niveau du comportement depuis ses classes de primaire.</p> <p>Elle n'est pas capable de décentration.</p> <p>Elle n'accepte pas facilement le point de vue de l'autre.</p>
-----------------------	--	--

SPHERE AFFECTIVE	<p>Elle a confiance en l'adulte et apprécie les membres de l'équipe éducative. Dans la cour, dans les couloirs, elle vient spontanément vers l'adulte, discuter etc.</p> <p>Elle est tactile, elle cherche le contact physique « affectif ».</p>	<p>Elle aime accaparer l'attention, et est en demande affective.</p>
SPHERE COGNITIVE	<p>Elle est capable de se repérer dans le temps et dans l'espace (plan, calendrier)</p> <p>Elle bénéficie d'un grand sens pratique même si elle peut se montrer gauche dans ses mouvements et est capable d'anticipation lors d'activités pratiques en cuisine notamment. En cuisine, elle est capable d'utiliser un protocole plus ou moins seule.</p>	<p>Son comportement est changeant. Elle peut sur une même séance alterner des périodes de bonne humeur, de jovialité avec des périodes plus difficiles : tristesse, apathie, manque de bonne volonté, essentiellement si l'activité ne lui plaît pas (entretien de la cuisine) ou si le temps de travail est trop long, qu'elle est fatiguée.</p> <p>Elle a des difficultés à soutenir son attention, ses efforts durablement. Laurence peut se braquer facilement face à ses difficultés, elle abandonne facilement</p> <p>Elle fait parfois des « fixations » : s'il manque quelque chose même s'il n'est pas nécessaire, elle va le répéter x fois même si on lui répond et si on lui explique la non nécessité et peut se « bloquer » et stopper toute activité.</p>

		<p>Elle reste accaparée par l'instant présent, l'action qu'elle est en train d'accomplir. Elle fait peu de liens entre les différentes actions et morcelle les apprentissages. Elle éprouve donc des difficultés à percevoir la totalité d'un projet et la cohérence des différentes activités.</p> <p>Laurence n'a pas accès à l'abstraction.</p> <p>Elle a des difficultés à ordonner, à ranger son classeur et n'y voit pas l'intérêt.</p> <p>A l'écrit, elle est capable de répondre aux consignes mais plus lentement que les autres élèves. Laurence est lente surtout lorsqu'il faut copier ce qui est écrit au tableau. Elle lève très souvent la tête car elle ne mémorise pas. Ecrire lui demande de gros efforts.</p> <p>Son écriture est difficilement déchiffrable.</p> <p>En début d'année, elle refusait qu'on lui donne le photocopie déjà complété. En mars, elle accepte le photocopie ou d'avoir un photocopie différent. Toutefois, je ne pense pas qu'elle ait intégré ses difficultés.</p>
--	--	--

↳ **BESOINS EDUCATIFS PARTICULIERS DE LAURENCE**

Laurence a des difficultés à adapter son attitude enfantine face à des situations contraignantes.

Il est essentiel qu'elle accepte les contraintes et comprenne qu'elle doit respecter des règles, des cadres même s'ils ne lui plaisent pas pour pouvoir progresser.

Elle a besoin de prendre davantage confiance en elle et ses capacités, d'être valorisée notamment lors des activités pratiques afin de gagner en autonomie, de se détacher de l'adulte et du regard des autres

 **Nicolas L**

NOM- PRENOM : Nicolas L	DATE DE NAISSANCE/ AGE : 30 juin 1999 /14 ans	CLASSE : 4ème
ADRESSE : BILLY MONTIGNY		
SITUATION FAMILIALE : Vit en famille- 1 frère plus jeune et 1 sœur plus âgée. Sa maman est très présente et investie. Elle se montre disponible, à l'écoute de l'équipe. Les échanges sont constructifs. Elle fait confiance à l'équipe et à l'institution. Elle connaît son fils, ses qualités mais reconnaît et « accepte » ses défauts. Elle est encore très aidante avec Nicolas.		
SUIVI EXTERIEUR : non		
PARCOURS SCOLAIRE : CM2		
PROJET SCOLAIRE et/ou PROFESSIONNEL : cuisinier en début d'année- boucher après son premier stage en entreprise.		

ATTITUDE GENERALE FACE A SA SCOLARITE

Nicolas est content de venir au collège. C'est un élève assidu.

Il se montre content et motivé de découvrir le champ professionnel HAS

	POINTS FORTS	AXES DE PROGRES
SPHERE CORPORELLE	<p>Nicolas prend soin de lui et est sensible à son image.</p> <p>Il pratique la boxe dans un club le mercredi après-midi et le week-end.</p> <p>Il aime le sport en général.</p>	
SPHERE SOCIALE	<p>Il est bien intégré dans le groupe, est sociable.</p> <p>Il a de l'humour (même s'il est un peu puéril)</p> <p>Il accepte la sanction.</p> <p>Il accepte l'aide de l'adulte et de ses pairs</p> <p>Il sait travailler en groupe si ces coéquipiers sont judicieusement choisis.</p> <p>Il respecte l'adulte.</p>	<p>Il est encore jeune d'esprit et manque de maturité. Il est « amusette », sans méchanceté.</p> <p>Il parle beaucoup, s'agite.</p> <p>Il aurait tendance à imiter ses camarades et à se laisser entrainer, à transgresser les règles qu'il connaît pourtant.</p>
SPHERE AFFECTIVE	<p>Il est en général agréable, jovial et de bonne humeur.</p> <p>Il se montre enthousiaste quand il vient en atelier.</p> <p>Il aime rendre service au professeur.</p>	<p>Nicolas n'a pas encore intégré la raison du travail scolaire : il travaille encore pour ses parents, le professeur ... pour « faire plaisir »</p>

SPHERE COGNITIVE	<p>Il participe activement à l'oral, se montre intéressé et investi.</p>	<p>Nicolas se déconcentre facilement lorsqu'il est en autonomie.</p> <p>Lors des activités pratiques, il est assez exubérant, a des difficultés à se concentrer sur sa tâche, à la réaliser en totalité surtout si elle est longue.</p> <p>Il commence à lire le document par le bas.</p> <p>Il n'utilise pas les documents écrits, ne sait pas se repérer dans le document, indiquer l'étape à laquelle il est arrivé et du fait sollicite constamment le professeur.</p> <p>Si celui-ci est indisponible, il s'impatiente et râle et parfois peut vagabonder dans l'atelier en attendant.</p> <p>Il est incapable de rester seul sur son poste de travail.</p> <p>Il est très désorganisé, perd ses affaires, ne sait pas organiser son classeur.</p> <p>Il souffre d'un problème de la mémoire à court terme. (ex dictée) Par contre, il est capable de mémoriser des actions répétitives.</p> <p>Il écrit lentement.</p> <p>Son attention est limitée dans le temps.</p>
-------------------------	--	---

↳ **BESOINS EDUCATIFS PARTICULIERS DE NICOLAS**

Il est essentiel que Nicolas se concentre davantage pour pouvoir devenir autonome.

S'il arrive à réaliser la tâche dans sa totalité, il sera concentré et ne se dispersera plus, et on pourra limiter les problèmes de « discipline » de dispersion, d'agitation.

 **Precilia L**

NOM- PRENOM : Precilia L	DATE DE NAISSANCE/ AGE : 3 mars 1999 /14 ans	CLASSE : 4ème
ADRESSE : BILLY MONTIGNY		
SITUATION FAMILIALE : Elle vit en famille dans une fratrie de 7 enfants. Precilia est l'avant dernière. Les parents sont aidés par un travailleur social. Precilia a acquis une grande volonté de s'en sortir.		

ATTITUDE GENERALE FACE A SCOLARITE
Precilia est contente de venir au collège, est une élève assidue. Elle vient en enseignement professionnel avec plaisir.
SUIVI EXTERIEUR : non
PARCOURS SCOLAIRE : CLIS
PROJET SCOLAIRE et/ou PROFESSIONNEL : On la sent en confiance au collège, rassurée, en confiance, sereine. Elle souhaiterait devenir « <i>femme de ménage</i> ».

	POINTS FORTS	AXES DE PROGRES
SPHERE CORPORELLE	Precilia est soucieuse de son apparence. Elle prend soin d'elle. C'est une adolescente coquette.	
SPHERE SOCIALE	Elle est bien intégrée dans le groupe, se montre responsable face à ses erreurs. Elle bénéficie d'un grand sens des responsabilités. Elle est capable de se détacher de ses camarades et n'est pas influençable D'humeur constante : gaie, souriante, volontaire.	
SPHERE AFFECTIVE	Elle a confiance en l'adulte. Elle aime « faire plaisir » et est respectueuse.	

SPHERE COGNITIVE	<p>Son langage est correct et adapté à la situation.</p> <p>Elle est volontaire et dynamique. En atelier, c'est un élément moteur.</p> <p>Elle est organisée, aime que son classeur soit bien rangé, demande au professeur de vérifier.</p> <p>Elle prend la parole facilement.</p> <p>Elle est réfléchie.</p> <p>En cas de nécessité, elle sollicite l'aide du professeur mais essaie seule auparavant.</p> <p>Elle est capable de se concentrer sur la tâche à effectuer.</p> <p>Elle est capable d'utiliser ses connaissances, ses compétences pratiques.</p> <p>Elle sait se montrer autonome en travaux pratiques.</p> <p>Elle est très persévérante malgré les difficultés rencontrées.</p> <p>On la sent en désir d'apprendre, de réussir.</p> <p>Elle essaie de donner du sens aux apprentissages.</p>	<p>Elle a des difficultés à utiliser ses connaissances d'enseignement général, à faire les liens.</p> <p>Sa lecture est peu fluide (mais volontaire pour lecture à voix haute)</p>
-------------------------	--	--

BESOINS EDUCATIFS PARTICULIERS DE PRECILIA :

Elle a besoin de faire des liens pour mettre en place des stratégies et atteindre des objectifs fixés, pour comprendre les finalités de ce qu'elle apprend.

Nous devons l'aider à renforcer sa persévérance pour l'aider à progresser dans ses apprentissages et aller le plus loin possible.

4. ADAPTATIONS MISES EN PLACE

A partir de l'analyse des points forts et des difficultés des élèves, j'ai mis en place les adaptations suivantes :

a. Pour l'ensemble des élèves.

La première période avec le premier groupe a été assez difficile. L'ambiance était parfois tendue et la mise au travail difficile voire même impossible pour certains. De plus, les élèves avaient des difficultés à se concentrer et pouvaient se montrer agités. Pourtant, mes collègues professeurs des écoles ne se trouvaient pas confrontés à cette attitude. Après avoir réfléchi à ma posture, j'ai observé les élèves et écouté leurs réflexions. Les élèves de quatrième attendent les heures d'enseignement professionnel avec impatience mais en ont une représentation qui en est incomplète ou erronée. Certains disent même « *avoir de la chance par rapport aux élèves ordinaires parce qu'ils ont des heures d'enseignement professionnel* » Pour eux, les enseignements professionnels sont synonymes de travaux pratiques « *Je veux faire, manipuler, réaliser, bouger : Je veux aller en TP !* ». Cette attente est compréhensible quand on connaît leurs difficultés lors des situations d'apprentissage. Ils souhaitent justement ne plus être mis en difficulté et pensent que les séances de pratique leur éviteront ces situations d'échec. L'« atelier » c'est aussi pour eux la nouveauté, « *tout le monde débute, il n'y a pas de meilleur, on commence tous à zéro.* » C'est donc un nouveau départ pour eux, une nouvelle chance de réussir dans les apprentissages. Ils sont impatients d'aller en « atelier » car ils pensent agir et exécuter des activités sans trop réfléchir. Ils croient à tort qu'il n'y a pas d'activités cognitives en enseignement professionnel. Ils s'aperçoivent vite que les travaux pratiques demandent des efforts intellectuels importants et des postures de réactivité auxquelles ils ne s'attendaient pas. On utilise des fiches techniques, des protocoles écrits, il faut savoir rechercher l'information sur une étiquette par exemple, on pèse, on mesure, on dose : on fait des mathématiques et du français. On leur demande également de respecter des consignes et d'être persévérant. Là où ils s'attendaient à « faire » sans réfléchir.

Cette attitude peut également s'expliquer par le fait que nous ne nous connaissions pas alors qu'ils connaissent les professeurs des écoles depuis la 6^{ème}. Il a donc fallu que nous fassions connaissance, que chacun comprenne le mode de fonctionnement, les attentes de l'autre.

Il me fallait également gagner leur confiance, mettre en place un climat favorable aux apprentissages avant de travailler avec eux sur leurs conceptions, leurs attentes de l'enseignement professionnel.

Même si chaque élève est unique, ils ont tout de même tous besoins d'un cadre rassurant, sécurisant et bienveillant. L'ensemble de l'équipe pédagogique a les mêmes « exigences » quant au respect des horaires, au respect des autres : élèves ou adultes, à la tenue. Nos élèves sont des adolescents, ils essaient de transgresser les règles. Charge à nous de leur faire comprendre et accepter ces règles non négociables en évitant les situations conflictuelles.

En début d'année scolaire, je leur présente un règlement (annexe 4) quant aux règles d'hygiène et de sécurité à respecter en enseignement professionnel. J'ai adapté celui-ci en fonction des exigences en lycée professionnel et en milieu professionnel.


Afin de les aider à se repérer dans le temps, j'affiche dans la salle les dates importantes (stage en entreprise, visite d'entreprise ...), le planning de la semaine, voire du mois, le nom du projet en cours.

J'ai mis en place un sommaire placé en début de classeur. Nous le complétons au fur et à mesure. Il devrait leur permettre de se repérer dans le classeur mais aussi dans le projet. J'ai pu me rendre compte que peu d'élèves l'utilisaient et avaient conscience de son importance.

Je « ritualise » non seulement les séances (essentiellement les premières minutes : un élève note la date pendant l'appel, on rappelle le projet...) mais surtout le début de la séance de travaux pratiques. J'ai mis en place avec eux une fiche protocole « Avant le TP » (annexe 5) Celle-ci est affichée dans la cuisine et est disponible dans le classeur ressource accessible à l'ensemble des élèves. De plus, au début de chaque TP, je demande aux élèves de rappeler ces différentes étapes. En mars, tous les élèves sont capables de citer chronologiquement les différentes étapes et de les respecter. L'automatisation de ces étapes leur permet d'organiser leurs ressources. Je pense aussi que mise à part la préparation au milieu professionnel, ce début de TP les sécurise et les mobilise pour la suite de l'exercice.

Je présente mes documents toujours de manière identique. (Annexe 6)

J'ai mis en place avec les élèves un affichage dans les différentes salles : rangement des armoires, poste de travail, consignes de sécurité, d'hygiène. L'objectif est que les élèves puissent se repérer dans les salles, dans les armoires afin d'être autonomes. De plus, j'affiche ponctuellement le nom du matériel nouveau : par exemple : les crêpières lors du Projet « Le carnaval des 4èmes » au cours duquel les élèves ont réalisé des crêpes.

Un « classeur ressource » est à disposition dans la salle : les élèves peuvent y retrouver les protocoles, les consignes etc... Sur les fiches techniques je fais figurer le symbole  quand une fiche d'aide est disponible. L'objectif est que l'élève aille la chercher en cas de besoin afin de proposer l'aide mais de ne pas l'imposer. En mars, en quatrième, Precilia, Gwendoline, Marion vont systématiquement chercher la fiche d'aide en cas de besoin. Par contre, il faut que je rappelle la signification du symbole à Laurence, Nicolas et Bryan. L'objectif est que l'ensemble des élèves devienne autonome dans l'utilisation de ce classeur. L'annexe 7 présente différents documents présents dans le classeur ressource.

Avec le professeur des écoles, nous avons essayé de mettre en place un lexique commun. Toutefois, celui-ci est trop « lourd » à utiliser. Nous avons donc décidé d'utiliser une autre stratégie afin de les aider à faire des liens. A la fin de chaque projet, les élèves déterminent le vocabulaire important. Ce vocabulaire est repris en français. (Annexe 8)

J'ai également compris que pour mes élèves « rien n'est évident ». Je fais donc le lien de manière plus explicite entre le travail que les élèves réalisent lors d'une séance et le travail passé et/ ou à venir, ou avec les autres disciplines, ou encore avec un contexte externe à l'école Je ne laisse plus de place à l'implicite. Je les aide à transférer leurs compétences entre les différents enseignements en les annonçant clairement.

Je fais reformuler de manière systématique les consignes.

Je varie les activités : écrites/ pratiques, seul ou en groupe ...

Je mets en place des projets qui les valorisent, restaurent leur image. L'annexe 9 présente les projets réalisés avec les élèves de 4^{ème} cette année.

b. Les adaptations pour Laurence P, Nicolas L, et Precilia L.

 **Laurence P.**

En fonction du besoin éducatif particulier prioritaire de Laurence, il est essentiel de l'aider à accepter les contraintes, les frustrations.

J'ai mis en place les moyens suivants :

- lui expliquer les règles, l'aider à les accepter,
- verbaliser et justifier les contraintes
- lui imposer un cadre contraignant
- lui proposer un contrat avec des objectifs à atteindre

De manière générale, Laurence a besoin d'avoir des moments « privilégiés » avec l'adulte, que celui-ci la félicite, lui accorde une attention particulière même ponctuelle.

Il est important également d'éviter la fatigue physique :

- Lui permettre d'alterner entre une activité qui lui plaît comme le repassage ou l'entretien du linge et une activité qui lui plaît moins comme l'entretien de la cuisine (éviter le conflit, le blocage...) en mettant en place un système de timer « *Tu peux aller repasser 10 mn mais après tu reviens aider les autres pour terminer de nettoyer la vaisselle* »
- Lui permettre de se reposer discrètement, sans que les autres s'en aperçoivent par des activités où la position assise est possible.

- Ranger avec elle régulièrement son classeur et lui expliquer l'intérêt de classer, le rôle de mémoire du classeur, des documents.

 **Nicolas L**

Nicolas a besoin de se concentrer davantage pour pouvoir travailler en autonomie.

- Lui demander systématiquement son début de lecture
- Lors de l'utilisation de protocole, je travaille avec lui par pavé « *tu fais seul jusque...sans m'appeler* ».
- Il barre les étapes réalisées
- Nous avons ensemble « négocié » le fait qu'il accepte l'attente quand le professeur est

occupé : mise en place d'un contrat moral.

- Il travaille en tutorat mais ponctuellement (Nicolas accepterait facilement l'assistantat)
- J'aère les documents : 1 seul exercice à la fois
- Les éléments importants sont repérés : taille ou police d'écriture différente.
- Je peux également lui donner le polycopié complété ou avec étiquettes à coller en mettant en place un contrat : en échange il travaille, s'investit, réfléchit.

Enfin, j'explique et je reprends systématiquement Nicolas lors de comportement non adapté.

Precilia L

Mises à part les adaptations communes à l'ensemble du groupe Precilia a surtout besoin qu'on l'encourage, et qu'on la valorise.

Afin de faciliter sa lecture à voix haute, je lui demande auparavant de lire la consigne ou le texte une première fois.

c. Présentation de deux séances pédagogiques.

Pour terminer je vous présenterai deux séances pédagogiques que j'ai menées avec mes élèves de quatrième cette année.

J'ai choisi de vous présenter les adaptations proposées lors d'une séance de travaux pratiques lors du projet « Planète Pommes » et une séance écrite lors du projet « La semaine petit déjeuner des 4èmes 5 »

➤ *La séance 7 du projet « Planète Pommes » (annexe 10)*

J'ai réalisé ce projet en début d'année scolaire avec le premier groupe.


Lors de la séance 7, les élèves devaient utiliser une fiche technique afin de préparer un quart aux pommes.

Afin que les élèves puissent s'approprier les fiches techniques, j'ai préparé deux fiches techniques différentes. Dans les deux cas, les élèves doivent retrouver l'ordre chronologique des étapes. L'ensemble des élèves s'est approprié la fiche technique et a réalisé l'activité demandée.

Lors de la séance de travaux pratiques, les élèves doivent cocher les étapes réalisées.

Pour certains élèves comme Bryan ou Laurence, je dessine une flèche au marqueur sur le plan de travail en inox qui indique le sens du travail lors de l'épluchage ou du taillage des pommes.

Toutefois, j'ai pu remarquer :

- ✓ L'ajout d'images pour l'étape 4 est superflu et inutile. Elle n'aide pas les élèves, alourdit le document et a même l'effet inverse que celui escompté. La fiche technique sur 2 feuilles les perturbe.
- ✓ Lors de l'étape 4, « ajouter les œufs » nécessite de les avoir cassés auparavant. Cette « non indication » perturbe les élèves. Certains élèves comme Laurence, Bryan ou Nicolas ayant des difficultés à accéder à l'implicite, ils ont besoin qu'on leur détaille toutes les étapes. De même, Marion qui a peu de sens pratique ou d'expérience personnelle ne peut pas anticiper cette étape. Je ne peux pas vouloir les mener vers l'autonomie sans leur donner toutes les « cartes ».
- ✓ Le fait de cocher les étapes ne leur convient pas : certains comme Bryan ou Laurence préfèrent barrer les étapes réalisées.
- ✓ A cette époque de l'année, je n'avais pas encore mis en place le symbole . Je notais « protocole ... ». Cette surcharge d'information n'incitait pas les élèves à lire l'ensemble de la consigne. Toutefois, si je reprenais avec eux l'information oralement, ils allaient chercher le document dans le classeur ressource.
- ✓ Laurence était capable de retrouver les étapes sans que je les indique. Elle aurait pu me les donner à l'oral. J'aurais pu alors les écrire sur son document. De plus, à cette époque, je ne lui découpais pas les étiquettes. Le fait de les lui découper lui permet de s'investir dans l'activité plus rapidement.
- ✓ J'avais prévu de demander aux élèves de s'autoévaluer lors du TP. Cette autoévaluation est difficile pour les élèves. Moi-même j'étais incapable de les évaluer sur l'ensemble des compétences visées.

➤ *La séance 2 du projet « La semaine Petit déjeuner des 4èmes 5 » (Annexe 11)*

J'ai réalisé cette séance en mars.

L'objectif était de classer les aliments dans les groupes alimentaires et d'expliquer les rôles de chaque groupe.

Les élèves se sont bien investis dans l'ensemble des activités. Bryan a eu des difficultés à entrer dans l'activité 4 et à comprendre le tableau. De plus, les informations « Constituant majoritaire » et « Rôles du groupe alimentaire » sont restées opaques pour lui et Laurence.

Je pense que pour eux, j'aurais pu adapter l'objectif de la séance à uniquement classer des aliments dans les groupes alimentaires.

Laurence a pris beaucoup de temps pour retrouver des exemples d'aliments et voulait tous les noter. Il aurait fallu que je lui propose des exemples d'aliments à reclasser ou que je lui impose un nombre par groupe.

Lors de l'évaluation écrite présentée en annexe 11, il a fallu que j'aide l'ensemble des élèves à différentes étapes. Une fois que j'avais apporté cette aide : termes à replacer pour Precilia, utilisation du tableau pour Laurence et Nicolas, ou repérage des éléments importants par exemple, ils étaient capables de répondre à la question. Preuve qu'ils avaient assimilé les connaissances, toutefois mon adaptation n'était pas encore assez pertinente.

Enfin, pour l'ensemble des élèves, ils ont été capables d'utiliser leurs connaissances afin de proposer des petits déjeuners équilibrés aux élèves du collège. En effet, lors de la semaine Petit Déjeuner, ils devaient vérifier les plateaux des élèves. Ils étaient tous capables de citer les groupes alimentaires et les aliments qui devaient être présents sur les plateaux. J'ai été surprise par le fait qu'ils sachent retrouver sur les plateaux les aliments excédentaires, par contre, ils avaient des difficultés à indiquer les aliments manquants.

CONCLUSION

J'ai souhaité suivre la formation au 2 CASH afin de réfléchir à mes pratiques et proposer une aide plus appropriée à mes élèves. Je me suis donc interrogée sur les adaptations à mettre en place dans le champ professionnel HAS. La formation et la rédaction de ce mémoire m'ont permis de répondre au moins en partie à cette question. En effet, l'observation et l'analyse des besoins éducatifs particuliers m'ont permis de mettre en place des adaptations plus pertinentes, en rapport avec les difficultés des élèves. Ces adaptations qu'elles soient collectives ou individuelles ont permis aux élèves de progresser. Tous ont au moins gagné en autonomie et en confiance.

Si auparavant, je préparai des adaptations pour l'ensemble du groupe alors que chaque élève est unique avec ses points forts et ses difficultés, j'ai compris cette année l'importance de percevoir la singularité de chaque élève.

Toutefois je suis encore en difficulté lors de l'implication des élèves dans les travaux écrits. Je m'interroge encore sur la manière de les aider à accepter le travail écrit en enseignement professionnel et de ne pas limiter l'enseignement professionnel aux seules séances de travaux pratiques. De même, il me faut encore réfléchir à l'évaluation des compétences du socle commun lors des enseignements professionnels de manière plus efficace.

Enfin, me regarder fonctionner, analyser mes pratiques, m'ont permis de percevoir mes manques et mes besoins. Les échanges que j'ai eus avec les formateurs, mes collègues stagiaires

et mes collègues ont été instructifs et m'ont enrichie. Cette réflexion n'aurait pas été possible sans l'aide de l'équipe avec laquelle je travaille quotidiennement. Leurs questionnements, leur approche, le croisement de nos regards, leurs observations m'ont permis de progresser et d'évoluer en adaptant mes pratiques. Ce travail est loin d'être terminé et il me faudra encore parfaire et enrichir ma formation.

BIBLIOGRAPHIE

André GIORDAN- Gérard de VECCHI. (2012) Aux origines du savoir. La méthode pour apprendre ; OVADIA

BO N° 29 du 20/07/2006 : Socle commun des Connaissances et des Compétences.

BO N°32 du 07/09/2006 : Enseignements généraux et professionnels adaptés dans le second degré

BO N°18 du 30/04/2009 : Orientations pédagogiques pour les enseignements généraux et professionnels adaptés dans le second degré

BO N°30 du 26/08/2010 : Mise en place du Certificat de Formation Générale

BO N°38 du 21/ 10/ 2010 : Enseignement de la PSE : Orientations pédagogiques en classe de 3^{ème} des sections d'enseignement général et professionnel adapté

BO N°30 du 25/07/2013 : Référentiel de compétences des métiers du professorat et de l'éducation.

Documents ressource- Préparation à l'accès à une formation professionnelle. Champ professionnel Hygiène- Alimentation- Services – DGSCO- Juin 2009-

Institut français de l'éducation -N°82- fév. 2013-Catherine REVERDY- Des projets pour mieux apprendre.

La nouvelle revue de l'adaptation et de la scolarisation- n°52- 2010- André PHILIP- Le projet professionnel des élèves de SEGPA.

[www.unige.ch/fapse/SSE-2001-Philippe PERRENOUD-](http://www.unige.ch/fapse/SSE-2001-Philippe%20PERRENOUD-) Le projet personnel de l'élève, une fiction ?

Isabelle BORDALLO et Jean- Paul GINESTET. (2006) Pour une pédagogie du projet. ; HACHETTE EDUCATION.

ANNEXES

ANNEXE 1

**Répartition des élèves en
enseignement professionnel.**

DECOUVERTE DES DEUX CHAMPS DE SEPTEMBRE à FEVRIER :

<p align="center">GROUPE 1</p>	<p>Damien D Dylan D Marion L Precilia L Nicolas L Dylan M Julien V</p>	<p align="center">DECOUVERTE DU CHAMP PROFESSIONNEL HABITAT du 3 septembre au 8 novembre</p> <p align="center">DECOUVERTE DU CHAMP PROFESSIONNEL HAS du 12 novembre au 14 février</p>
<p align="center">GROUPE 2</p>	<p>Sylvain L Bryan L Kevin M Laurence P Josépha P Benjamin R Gwendoline V Alison W</p>	<p align="center">DECOUVERTE DU CHAMP PROFESSIONNEL HABITAT du 12 novembre au 14 février</p> <p align="center">DECOUVERTE DU CHAMP PROFESSIONNEL HAS du 3 septembre au 8 novembre</p>

REPARTITION EN FEVRIER

GROUPE « HABITAT »

Damien D,

Dylan D,

Julien V,

Sylvain L

Benjamin R

Dylan M

Kevin M

Alison W

GROUPE « HAS »

Marion L,

Precilia L,

Nicolas L,

Laurence P,

Josépha P (a quitté le
collège en mars)

Gwendoline V

Bryan L

ANNEXE 2

**Bilan des évaluations à l'entrée de
4^{ème}.**

Les points écrits en gras sont travaillés prioritairement cette année en enseignement général par tous les élèves, ceux en italique sont travaillés également en enseignement professionnel HAS.

**SYNTHESE COLLECTIVE DES EVALUATIONS EN FRANÇAIS EN DEBUT
D'ANNEE**

	Points acquis par une majorité d'élèves	Points non acquis par une majorité d'élèves (qui seront repris collectivement au cours des apprentissages)
LIRE	<ul style="list-style-type: none"> Aucun non lecteur (au sens non déchiffreur) Comprendre un texte sans implicite 	<ul style="list-style-type: none"> Déduire l'implicite d'un texte <i>Justifier une réponse à l'écrit</i> <i>Reformuler une réponse</i> <i>Apprécier un message, formuler un avis</i> Comprendre un texte de façon globale, de façon détaillée. Dégager les idées essentielles d'un texte Adapter sa lecture aux différents types d'écrits (lecture sélective...).
ECRIRE	<ul style="list-style-type: none"> Cinq élèves ont su produire une phrase simple et enrichie. 	<ul style="list-style-type: none"> Produire une phrase simple pour quatre élèves. Produire un texte simple de quelques lignes pour les dix autres. Produire une phrase enrichie N'utilise pas des connecteurs logiques ou temporels

<p>PARLER</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Participation orale spontanée très active... 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Les règles de prise de parole en classe ne sont pas toujours respectées.</i> • Quatre élèves ne prennent la parole que sur la sollicitation ou ne participent pas du tout • <i>Utiliser un vocabulaire précis dans une situation donnée.</i> • Rapporter un récit de façon compréhensible et cohérente. • <i>Quelques élèves ont des difficultés à se faire comprendre (élocution, syntaxe incorrecte...).</i>
<p>OUTILS DE LA LANGUE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cinq élèves maîtrisent les connecteurs logiques • Sept élèves reconnaissent les différentes catégories grammaticales (noms, verbes, adjectifs) • Treize élèves maîtrisent l'orthographe des mots d'usage 	<ul style="list-style-type: none"> • Quatorze élèves ne maîtrisent pas encore les règles d'accords morphosyntaxiques (Les accords S + V, les accords des groupes nominaux) • Identifier le verbe, le nom, l'adjectif ou les déterminants • Trois élèves maîtrisent les règles de ponctuation • <i>Le vocabulaire est peu précis et inadapté</i>

**SYNTHESE COLLECTIVE DES EVALUATIONS EN MATHEMATIQUES EN
DEBUT D'ANNEE**

	Points acquis par une majorité d'élèves	Points non acquis par une majorité d'élèves (qui seront repris collectivement au cours des apprentissages)
RESOLUTIONS DE PROBLEMES	<ul style="list-style-type: none"> • Lecture de tableaux et de graphiques • Problèmes additifs et soustractifs 	<ul style="list-style-type: none"> • Traiter les informations utiles • Choisir la bonne opération
NUMERATION	<ul style="list-style-type: none"> • Les nombres jusqu'à 10000 • La plupart des compétences sur les nombres entiers sont maîtrisées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Un élève ne maîtrise pas la numération décimale. • Les fractions et les nombres décimaux
TECHNIQUES OPERATOIRES	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Les additions, les soustractions et les multiplications des nombres entiers sont maîtrisées par une majorité des élèves.(sens et techniques opératoires) 	<ul style="list-style-type: none"> • La multiplication (sens et techniques opératoires) pour 5 élèves • La division (sens et techniques opératoires)
GEOMETRIE ET MESURES	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Construire et identifier des figures planes 	<ul style="list-style-type: none"> • Les conversions (durée et longueurs) • Les notions de périmètre et de surface.

En plus des évaluations, nous avons pu observer différentes conduites.

SUR LE PLAN « COGNITIF » :

	Points acquis par une majorité d'élèves	Points non acquis par une majorité d'élèves (qui seront repris collectivement au cours des apprentissages)
AU NIVEAU COGNITIF (MEMOIRE, TRAITEMENT DES INFORMATIONS, ORGANISATION, ENTREE DANS L'ACTIVITE, CAPACITE A POURSUIVRE)	<ul style="list-style-type: none"> • Sept élèves prennent des initiatives et ne subissent pas les activités proposées. 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Entrer dans une activité sans impulsivité.</i> • <i>Organiser le travail</i> • <i>Accepter les activités contraignantes pour acquérir de nouveaux savoirs</i> • <i>Rechercher, restituer et utiliser une information</i> • <i>Se concentrer sur le travail</i> • <i>Soutenir un effort et mener le travail jusqu'au terme</i> • <i>Corriger les erreurs avec ou sans l'adulte</i>
AU NIVEAU DES ATTITUDES	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les règles de vie collectives • S'écouter et écouter les professeurs • Savoir travailler avec les autres (collaborer) 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Différencier leur comportement de celui des autres</i> • <i>Différer une demande quand l'adulte est occupé</i> • <i>Etre autonome</i> • <i>Persévérer dans les activités proposées</i> • <i>Echanger et débattre avec les autres</i>
AU NIVEAU SPATIO TEMPOREL	<ul style="list-style-type: none"> • Ordonner des images séquentielles ou des activités successives. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lire un document géographique complexe (tableau, carte avec légende, diagramme, etc.).

	<ul style="list-style-type: none">• Se repérer assez bien dans le temps (frise chronologique et périodes historiques)	<ul style="list-style-type: none">• <i>Suivre un protocole en enseignement professionnel.</i>
--	---	---

SUR LE PLAN « AFFECTIF ET SOCIAL » :

Points acquis	Points non acquis et à travailler prioritairement
<ul style="list-style-type: none"> • Travailler avec l'autre (collaborer). • Echanger verbalement avec les autres. • Respecter les règles de la vie collective. • Utiliser le matériel commun sans se l'approprier. 	<ul style="list-style-type: none"> • Différer une demande quand l'adulte est occupé. • Ne pas monopoliser l'adulte. • Favoriser la tolérance face à la difficulté, voire l'échec. • Etre des éléments fédérateurs. • <i>Etre capable d'autonomie et de persévérance dans les activités proposées (démarche de projet, les amener à se projeter dans l'avenir).</i>

ANNEXE 3

Grille d'observation.

NOM- PRENOM :	DATE DE NAISSANCE/ AGE :	CLASSE :
ADRESSE :		
SITUATION FAMILIALE :		
SUIVI EXTERIEUR :		
PARCOURS SCOLAIRE :		
PROJET SCOLAIRE et/ou PROFESSIONNEL :		

ATTITUDE GENERALE FACE A SCOLARITE
Absences/ présences : motivé pour venir en classe- retards
Motivé pour apprendre en général
Motivé par disciplines en particulier

	Observations/
CORPS	Voir, entendrehandicap sensoriel
	Déplacements, Coordination motrice globale, habilité manuelle, adresse, activités motricité fine, Coordination bi manuelle, latéralisation,
	Prendre soin de lui physiquement
	Gérer sa sécurité : agité, coups, violent avec soi, les autres
SOCIAL	Situation personnelle familiale, conditions de vie familiale : l'exprime, en parle, cadre de vie, projet parental pour enfant, regard des parents
	Projet professionnel : construit, en cours, inexistant, changeant
	Insertion dans le groupe : Seul- isolé- soumission aux autres élèves- à l'adulte – dominant- dominé- leader, suiveur - Imitation des camarades, influençable, coopère avec ses camarades, accepte travail de groupe
	Caractère : timide, réservé, scolaire, dynamique, aidant pour autres, force proposition, moteur ds gpe, perturbateur ds gpe, extraverti, introverti
	Expression émotionnelle positive (bonne humeur, souriant, jovial, optimiste) ou négative (tristesse, pessimiste, anxiété, repli sur soi ...)
	Comportement changeant, calme, travailleur, instable, apathique

	avoir des relations avec autrui conformes aux règles sociales :respect des cadres, des limites, des règles de vie de classe, des règles sociales initier, maintenir échange, répondre à initiative d'échange, adapter son langage à interlocuteur, communication verbale, non verbale , gestes, postures, mimiques, regards, maitriser son comportement dans ses relations avec autrui , respect des autres, accepte obligations scolaires ou non , langage correct adapté (grossières, familiarités)
	Gestion du comportement adapté / Opposition/ agressivité/ mensonge
	Conduites à risques connues, vols etc...
	Centre d'intérêts extérieurs au collège : sports, activités périscolaires, occupation vacances
AFFECTIF	Estime de soi, en demande affective – accapare attention, image de soi positive,
	conscience de ses capacités
	Confiance en soi : prise de risque, prise d'initiative, gestion de la difficulté, gestion de l'erreur, gestion de la comparaison aux autres (échelle Toulousaine)
COGNITIF	Repérage spatial : dans son classeur, dans la classe, dans l'atelier, dans le collège, environnement proche, lointain
	Repérage temporel, notion du temps
	Français (éval PE sept)
	Maths (éval PE sept)
	Langage oral : prendre la parole devant la classe, en gpe de travail, poser questions, demander aide, répondre aux questions
	Ecrire : vitesse pour copier, calligraphie
	Comprendre consignes, déterminer objectif à atteindre
	Choisir une stratégie pour atteindre l'objectif : agir sans réflexion préalable, pas d'activation des procédures acquises, choir tjrs même procédure sans comparaison, planification des tâches à effectuer, prendre des décisions, comprend sens apprentissage, activités.
	Méthode de travail : appliqué, brouillon, rangement classeur, documents, gestion et respect du matériel scolaire, oubli du matériel, de la tenue, soin dans son travail pratique écrit etc...
	Attitudes face au travail : s'installer dans la classe, Se mettre au travail, entrer dans action , Soutenir attention durablement, fixer son attention, Implication investissement dans les taches , autonome face au travail, à la tâche à effectuer , persévérant face aux difficultés , accepte contraintes, obligations face aux travail, difficultés cognitives ou matérielles (tenue, maquillage etc...)
	Mémoriser à court terme : retenir info et restituer à identique
	Exploitation, utilisation des connaissances récemment acquises dans des contextes différents
	Capacités d'abstraction : notion de quantités , de grandeurs
	Respecter des consignes- des protocoles
	Sens pratique
	Conscience du vivant, de l'inerte
Mémoriser et utiliser voc technique, scientifique	
Repérage temporel	

ANNEXE 4

Règlement en enseignement professionnel HAS.

Après votre 3^{ème}, vous voudrez certainement vous orienter vers une formation en cuisine, en service, en entretien des locaux. Dans tous ces secteurs, des règles strictes et obligatoires en matière d'hygiène doivent être respectées afin de garantir la qualité des produits.

Il est donc IMPERATIF que vous respectiez ces règles dès cette année.

Les règles de base à respecter :

Vous devez vous présenter en TP

- Toilette personnelle faite
- Mains propres
- Ongles coupés et propres, sans vernis
- Sans aucun bijou, montre, piercing (bagues, piercing... interdits)
- Les cheveux sont attachés
- Pas de maquillage

- Il est interdit de se présenter en TP :
 - avec les ongles vernis,
 - parfumé en excès.



Les mains :

Les mains présentent des risques importants de contamination, Le lavage et la désinfection des mains sont obligatoires:

- En début de TP,
- À la sortie des toilettes,
- Après les pauses,
- Après contact avec tout produit ou surface contaminée,
- Lors de chaque changement d'activité

La tenue de travail

Vous devez porter au minimum:

- une tenue complète, propre et repassée : blouse, T-shirt manche courte, chaussettes
- des chaussures de sécurité
- charlotte qui couvre les cheveux
- une paire de gants à usage unique si nécessaire

Baskets interdites

Il est INTERDIT de porter un T-shirt manches longues et de garder ses vêtements de ville sous sa tenue.

Etat de santé :

Chaque élève atteint d'une maladie ponctuelle (grippe, angine, troubles respiratoires...) doit le signaler au professeur afin qu'il prenne les dispositions adaptées.

Tout élève doit déclarer impérativement toute plaie, blessure infectée, infection cutanée...

Toute blessure même superficielle doit être désinfectée et protégée, afin d'éviter la contamination des produits.

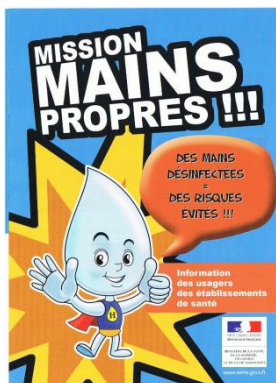


CHARTRE D'HYGIENE ET DE SECURITE : CHAMPS HAS

Je me dois de respecter une hygiène irréprochable.

« En conséquence, je m'engage à suivre les principes suivants :

- Je suis propre tous les jours, mon image est nette et agréable.
Je tiens mes cheveux propres.



- Mes mains sont mon meilleur outil de travail.
Je les lave :
 - à la prise ou à la reprise du TP
 - après chaque passage aux toilettes
 - à chaque changement d'activité
- Je garde les ongles nets (sans vernis).
- Je porte une tenue de TP propre, complète et adaptée
- Je laisse : montre, bijoux, piercing, foulard. ..au vestiaire



- Je fais soigner toutes mes blessures puis je les protège par un gant jetable.
- Je porte correctement la coiffe.
- Je veille à la propreté et au rangement du matériel de mon poste de travail.
- Je veille à la propreté des sols.
- Je respecte les règles de sécurité.
- Je ne quitte pas l'atelier sans l'accord de mon professeur.



Ainsi, chaque jour, avec rigueur et bon sens, je suis responsable de l'hygiène et de la sécurité et veille à l'image de marque de ma section »

Nom :

Date :

Signature

ANNEXE 5

« AVANT LE TP »

AVANT LE TP !



**METTRE SA TENUE
PROFESSIONNELLE** 📄

***NE PAS OUBLIER LA
CHARLOTTE !***



SE LAVER LES MAINS 📄



**NETTOYER ET
DESINFECTER LE PLAN
DE TRAVAIL** 📄

NE PAS OUBLIER DE RINCER



SE LAVER LES MAINS 📄

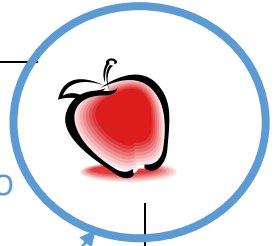
JE PEUX MAINTENANT CUISINER !

ANNEXE 6
PRESENTATION DES
DOCUMENTS

L'entête des documents utilisés par les élèves est toujours identique :

Planète Pommes ! : *TITRE DU PROJET*

Séance 7 : Préparer un quatre quart aux pommes. *TITRE DE LA SEANCE ET NUMERO*



Logo qui permet d'identifier le projet
et présent sur tous les documents
relatifs à ce projet

Le pied de page est lui aussi toujours identique :



ANNEXE 7

**EXEMPLES DE DOCUMENTS
PRESENTS DANS LE CLASSEUR
RESSOURCE**



INSTALLER SON POSTE DE TRAVAIL D'EPLUCHAGE DES FRUITS ET LEGUMES



FRUITS OU
LEGUMES
PROPRES A
EPLUCHER

J'EPLUCHE

FRUITS OU
LEGUMES
PROPRES
EPLUCHES

PAS DE CUISSON=



SENS DU TRAVAIL

Matériel nécessaire :

- Plat « légumes ou fruits A éplucher »
- Plat « fruits et légumes **épluchés** »
 - Planche à découper
 - Couteau économe
 - Couteau d'office



INSTALLER SON POSTE DE TRAVAIL D'EPLUCHAGE DES FRUITS ET LEGUMES



PAS DE CUISSON=



FRUITS OU
LEGUMES PROPRES
A EPLUCHER

J'EPLUCHE

FRUITS OU LEGUMES
PROPRES EPLUCHES



CASSER DES ŒUFS sans séparer les blancs des jaunes





CASSER DES ŒUFS sans séparer les blancs des jaunes

PAS DE CUISSON=



PROTOCOLE : BALAYAGE HUMIDE

Matériels et consommables nécessaires

- Balai trapèze
- Gaze
- Ramasse poussière
- Balayette
- Sac poubelle

OBJECTIFS

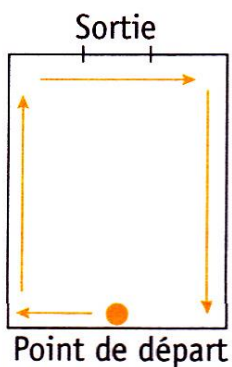
Le balayage humide permet d'éliminer les salissures **NON ADHERENTES** (poussières etc...).

ETAPES

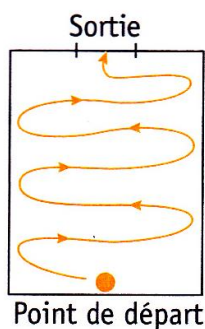
1. Préparer le matériel
2. Etirer la gaze afin de libérer le produit agglutinant
3. Poser la gaze au sol et placer le balai sur le centre de la gaze
4. Fixer la gaze sur les points d'ancrage du balai

5. Se positionner du côté opposé à la porte

6. Procéder au détournement de la pièce sans soulever le balai trapèze



7. Procéder ensuite au dépoussiérage du sol en utilisant la méthode à la godille



8. Oter la gaze du balai en fin d'opération, en laissant la gaze au sol

9. Piéger les déchets dans la gaze et récupérer le tout avec une pelle et une balayette

10. Jeter la gaze

PROTOCOLE : BALAYAGE HUMIDE

Matériels et consommables nécessaires

- Balai trapèze
- Gaze
- Ramasse poussière
- Balayette
- Sac poubelle

OBJECTIFS

Le balayage humide permet d'éliminer les salissures **NON ADHERENTES** (poussières etc...).



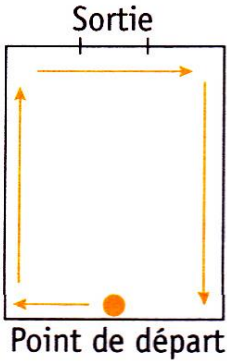

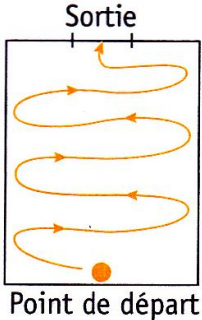

ETAPES

1. Préparer le matériel



2. Etirer la gaze afin de libérer le produit agglutinant



<p>3. Poser la gaze au sol et placer le balai sur le centre de la gaze</p>	
<p>4. Fixer la gaze sur les points d'ancrage du balai</p>	
<p>5. Se positionner du côté opposé à la porte</p>	
<p>6. Procéder au détournage de la pièce sans soulever le balai trapèze</p>	
<p>7. Procéder ensuite au dépoussiérage du sol en utilisant la méthode à la godille</p>	 

8. Oter la gaze du balai en fin d'opération, en laissant la gaze au sol



9. Piéger les déchets dans la gaze et récupérer le tout avec une pelle et une balayette



10. Jeter la gaze



PROTOCOLE : REPASSER UNE BLOUSE

REGLES D'HYGIENE



- Je porte une tenue professionnelle
 - Mes mains sont propres



REGLES DE SECURITE

- Le cordon d'alimentation électrique est en bon état
- Si je dois remplir le réservoir d'eau, j'éteins et je débranche la centrale ou le fer.
- Je débranche le fer ou la centrale en tirant sur la prise électrique
- Je ne pose pas mes mains sur la semelle du fer ou de la centrale
- Je ne dirige pas la vapeur vers des personnes
- Je débranche le fer ou la centrale à la fin de mon travail

ETAPES



Brancher la centrale vapeur ou le fer à repasser



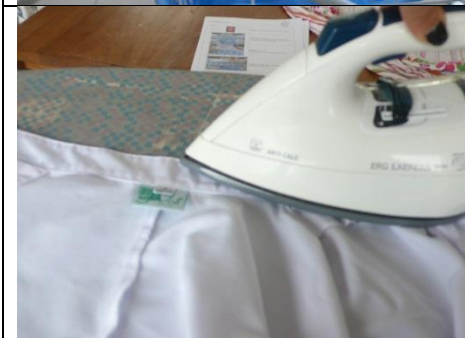
Vérifier le niveau d'eau dans le réservoir du fer ou de la centrale



Mettre en marche le fer ou la centrale vapeur.



Positionner la blouse sur la table à repasser :
le bas de la blouse ne doit pas trainer sur le sol et peut reposer sur une corbeille.



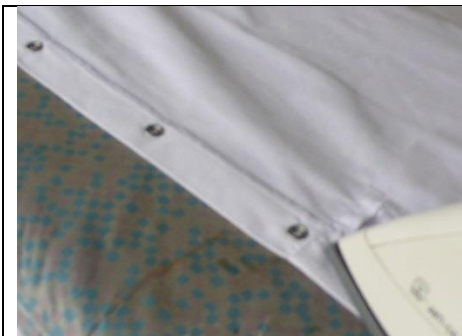


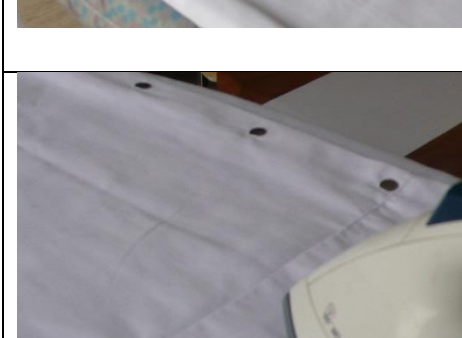

Repasser le col :
Repasser l'envers et l'endroit du col


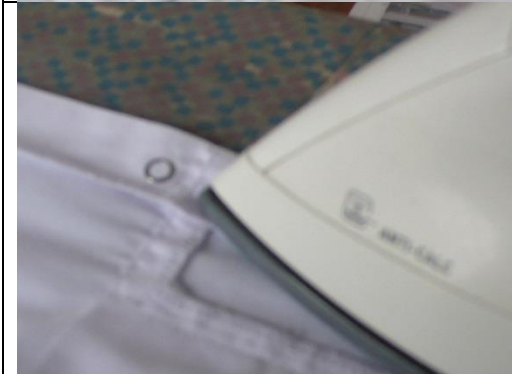





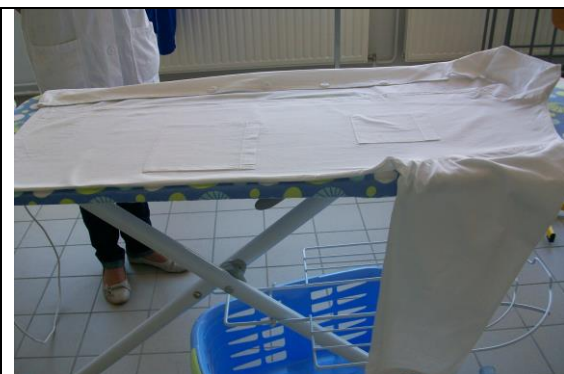
Repasser les manches :
repasser les deux côtés des deux manches.



Positionner la blouse sur la planche à repasser :
➤ Blouse ouverte
➤ L'endroit du dos posé sur la planche
➤ col de la blouse à gauche,

		<p>Repasser la parmenture côté bouton.</p>
		<p>Repasser la première moitié du dos sur l'envers.</p>
		<p>Rabattre le devant de la blouse côté boutons sur la partie du dos repassé : devant de la blouse vers soi.</p>
		<p>Repasser le devant (côté boutons) de la blouse.</p>
		<p>Insister sur la poche.</p>

	<p>Tirer la blouse vers soi.</p>
	<p>Repasser la parmenture côté boutonnière</p>
	<p>Repasser l'autre moitié du dos sur l'envers.</p>
	<p>Rabattre le devant de la blouse côté boutonnière sur la partie du dos repassé.</p> <p>Repasser le devant (côté boutonnière) de la blouse.</p>
	<p>Insister sur la poche</p>



La blouse est repassée



Arrêter et débrancher la centrale ou le fer quand le travail est terminé.

ANNEXE 8
EXERCICE DE FRANÇAIS

Lecture compréhension : LA SEMAINE PETIT DEJEUNER DES 4èmes 5

Compétences du socle commun palier 2 :

Exercices 1&2.

FV1 Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient.

Exercice 3.

FV1 Maitriser quelques relations concernant la forme et le sens des mots.

Exercice 1 : Explique **avec tes mots** les expressions suivantes.

Équilibré : _____ (1pt).

Constituants : _____ (1pt).

Energétique : _____ (1pt).

Bâtitseur : _____ (1pt).

Exercice 2 : Voici 3 mots issus du projet « La semaine Petit Déjeuner des 4èmes 5 » : invente une phrase correcte contenant ces mots.

Équilibré :

_____ (1pt).

Aliments :

_____ (1pt).

Féculents :

_____ (1pt)

Exercice 3 : Trouve pour chacun des mots ci-dessous 2 mots de la même famille.

Aliment : _____ (1pt).

Energétique : _____ (1pt).

Bâtitseur : _____ (1pt).

Constituants : _____ (1 pt).

Exercice Bonus : Trouve des mots qui désignent... : 1 point pour 4 mots trouvés

Des mots ou expressions qui ont un rapport avec l'alimentation équilibrée.

ANNEXE 9

LES PROJETS EN 4^{ème}

PROGRAMMATION 4^{ème} 5 HAS

GRUPE 1 : DU 3 SEPTEMBRE AU 8 NOVMEBRE

Semaine 36 Du 2 au 6 septembre	<p>ET APRES LA SEGPA, JE FERAI QUOI ?</p> <p><i>Objectif : expliquer les voies de formation possibles après la 3^{ème}.</i></p> <p>JE DECOUVRE L'ATELIER HAS</p> <p><i>Objectif : se repérer dans l'atelier HAS</i></p>
Semaine 37 Du 9 au 13 septembre	<p>JE DECOUVRE L'ATELIER HAS</p> <p>A LA DECOUVERTE DU CHAMP PROFESSIONNEL HAS</p> <p><i>Objectif : découvrir le champ professionnel HAS</i></p> <p>LES 4EMES 5 RECOIVENT LEURS PARENTS</p> <p><i>Objectif : préparer une collation pour recevoir les parents d'élèves afin de leur présenter les champs professionnels.</i></p> <p>CAP ATPMC</p>
Semaine 38 Du 16 au 21 septembre	<p>LES 4EMES 5 RECOIVENT LEURS PARENTS</p> <p>↳ rencontre avec les parents le vendredi 20 septembre</p>
Semaine 39 Du 23 au 27 septembre	formation 2 CASH : professeur absent
Semaine 40 Du 30 sept au 4 octobre	<p>PLANETES POMMES</p> <p><i>Objectif : réaliser un livret de recettes à base de pommes.</i></p> <p>CAP APR</p>
Semaine 41 Du 7 au 11 octobre	
Semaine 42 Du 14 au 18 octobre SEMAINE DU GOUT	
Semaine 45 Du 4 au 8 novembre	

GROUPE 2 : DU 12 NOVEMBRE AU 14 FEVRIER

Semaine 46 du 12 au 16 novembre SEMAINE DE LA MINE	Formation 2 CASH : Professeur absent remplacée ET APRES LA SEGPA, JE FERAI QUOI ? JE DECOUVRE L'ATELIER HAS A LA DECOUVERTE DU CHAMP PROFESSIONNEL HAS
Semaine 47 du 18 au 22 novembre DROITS DES ENFANTS SEMAINE ECOLE ENTREPRISE	
Semaine 48 du 25 au 29 novembre	OPERATION COOKIES <i>Objectif : préparer des sachets « SOS Cookies » pour le Marché de Noel</i> CAP ATFMC ↳ Vente de sachets « SOS Cookies » pour le marché de Noel du 19 décembre
Semaine 49 du 2 au 6 décembre TELETHON	
Semaine 50 du 9 au 13 décembre	
Semaine 51 du 16 au 20 décembre	NOEL AVEC LES 6EMES BILANGUES : <i>Objectif : préparer des sablés traditionnels de Noël avec les 6èmes bilangues.</i> CAP APR ↳ Préparation de sablés traditionnels français, anglais, et allemands avec les élèves de 6 ^{ème} bilangue le 18 décembre ↳ goûter le 20 décembre
Semaine 2 du 6 au 10 janvier	Formation 2CASH : Professeur absente
Semaine 3 du 9 au 13 janvier	
Semaine 4 du 20 au 24 janvier	Stages en entreprise
Semaine 5 du 27 au 31 janvier	
Semaine 6	
	LE CARNAVAL DES 4EMES

du 3 au 7 février	<i>Objectif : préparer une collation pour les personnes âgées du foyer à l'occasion du Carnaval.</i> <i>CAP ATFMC</i> ↳ Rencontre avec les personnes âgées du foyer le lundi 17 février
Semaine 7 du 10 au 14 février	

DU 17 FEVRIER AU 18 AVRIL

Semaine 8 du 17 au 21 février	LA SEMAINE PETIT DEJEUNER DES 4EMES 5 <i>Objectif : organiser la semaine Petit Déjeuner du collège.</i>
Semaine 11 du 10 au 14 mars	↳ Rencontre boulanger le 19 fév. CAP Boulanger/ Contrat apprentissage ↳ Semaine petit déjeuner du collège du 17 au 21 mars
Semaine 12 du 17 au 21 mars journée eau 22/03	
Semaine 13 du 24 au 28 mars	Formation 2 CASH professeur absent
Semaine 14 du 31 mars au 4 avril	LA SEMAINE PETIT DEJEUNER DES 4EMES 5
Semaine 15 du 7 au 11 avril SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE	MANGEONS DURABLE ! <i>Objectif : Réaliser des préparations « Impact Carbone =0 »</i> CAP APR Formation 2 CASH le 9 et 16/04
Semaine 16 du 14 au 18 avril	

DU 5 MAI AU 4 JUILLET

Semaine 19 Du 5 au 9 mai Merc 8 mai	FETE DU PAIN <i>Objectif : préparer des collations équilibrées à l'occasion de la semaine du pain</i> CAP Café Brasserie
Semaine 20 Du 12 au 16 mai SEMAINE DU PAIN	Professeur absent
Semaine 21 Du 19 au 23 mai	FETE DU PAIN ↪ vente de préparations les 23 et 30 mai
Semaine 22 Du 26 au 30 mai <i>Jeudi 29 mai ascension</i>	
Semaine 23 Du 2 au 6 juin	FRAICH ATTITUDE <i>Objectif préparer un repas « Fraich attitude »</i>
Semaine 24 Du 9 au 13 juin SEMAINE FRAICH ATTITUDE <i>Lundi pentecôte 9/06</i>	CAP Restaurant ↪ repas le 13 juin
Semaine 25 Du 16 au 20 juin	ET QUE CA BRILLE <i>Objectif : remettre en état les salles avant les vacances</i>
Semaine 26 Du 23 au 27 juin	CAP APH Semaine 26 professeur absent
Semaine 27 Du 30 juin au 4 juillet	

ANNEXE 10

« PLANETE POMMES »

Objectif général : réaliser un recueil de recettes autour de la pomme

Nombre de séances : 8 : 16h : 3 semaines

Octobre 2013

PRE REQUIS (ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL) :

- La tenue professionnelle
- Lavage et désinfection du plan de travail
- 2 TP cuisine : utilisation de produits prêts à l'emploi et de préparations semi-élaborées (gâteaux)

	OBJECTIFS	TEMPS	COMPETENCES LPC PALIER 2	COMPETENCES LPC PALIER 3 Josépha	ACTIVITES ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
S1	<ul style="list-style-type: none"> - établir une liste de courses à partir d'une recette par personne - préparer le trajet sur plan (oral) - se déplacer en respectant les règles de vie collective - acheter les denrées: choix- paiement- monnaie 	2h	C1 : S'exprimer à oral comme à écrit dans un vocabulaire adapté (plan) C3 : utiliser techniques opératoires des 4 opérations résoudre problèmes relevant des 4 opérations C5 : lire et utiliser une carte C6 : respecter les règles de vie collective C7 : respecter des consignes simples en autonomie	C1 : Formuler clairement un propos simple Adapter sa prise de parole à la situation de communication C3 : Savoir utiliser des connaissances et des compétences mathématiques C5 : Lire et employer une carte C6 : Avoir un comportement responsable : respecter les règles de la vie collective- Respecter des comportement favorables à sa sécurité	
S2	<ul style="list-style-type: none"> - Indiquer les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des pommes - Citer les critères de choix lors de l'achat de pommes 	1h	C1 : Effectuer seul des recherches documentaires Répondre à une question par une phrase complète à l'écrit Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient	C3 : Rechercher, extraire et organiser l'information utile Réaliser, manipuler	

			Repérer des informations explicites Inférer des informations nouvelles C3 : Savoir observer Exprimer et exploiter les résultats d'une observation, d'une mesure.		
S3	Utiliser un protocole pour préparer des pommes au four en respectant les règles d'hygiène et de sécurité	2h	C1 : Lire seul et comprendre une consigne (fiche technique) C6 : Respecter les règles de la vie collective C7 : Respecter des consignes simples en autonomie Etre persévérant dans toutes les activités	C1 : Repérer des informations dans un texte C6 : Avoir un comportement responsable : respecter les règles de la vie collective- Respecter des comportements favorables à sa sécurité C7 : Etre autonome dans son travail	Respecter les consignes d'hygiène : lavage des plans de travail, lavage des mains, tenue. Utiliser et respecter un protocole Travailler en équipe Choisir le matériel adapté à la tâche à réaliser Utiliser le matériel de cuisson : four électrique
S4	Le lavage des mains : Justifier l'importance du lavage des mains	2h	C1 : Répondre à une question par une phrase complète à l'écrit Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient Inférer des informations nouvelles C3 : Pratiquer une démarche scientifique : savoir observer, Hypo, exprimer et exploiter résultats	C3 Pratiquer une démarche scientifique	Justifier l'importance du lavage des mains
S5	Utiliser une fiche technique pour préparer une compote de pommes en respectant les règles d'hygiène et de sécurité	3h	C1 : Lire seul et comprendre une consigne (fiche technique) C6 : respecter les règles de la vie collective C7 : respecter des consignes simples en autonomie Etre persévérant dans toutes les activités C3 : Utiliser des instruments de mesure	C1 : Repérer des informations dans un texte C6 : avoir un comportement responsable : respecter les règles de la vie collective- Respecter des comportements favorables à sa sécurité C7 : être autonome dans son travail C3 réaliser des mesures	Respecter les consignes d'hygiène : lavage des plans de travail, lavage des mains, tenue. Utiliser et respecter un protocole Préparer des fruits : lavage, épluchage, taillage Choisir le matériel adapté à la tâche à réaliser

					Utiliser une plaque électrique
S6	Expliquer et justifier l'installation du poste d'épluchage et de taillage des fruits et légumes	1h	C1 Répondre à une question par une phrase complète à l'écrit Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient Inférer des informations nouvelles		Expliquer et justifier l'installation du poste d'épluchage et de taillage des fruits et légumes
S7	<ul style="list-style-type: none"> - établir une liste de courses - préparer le trajet sur plan - se déplacer - acheter denrées : choix- paiement- monnaie - Utiliser une fiche technique pour préparer un quatre quart aux pommes en respectant les règles d'hygiène et de sécurité 	4h	<p>C1 Lire seul et comprendre une consigne (fiche technique)</p> <p>C6 : respecter les règles de la vie collective</p> <p>C7 : respecter des consignes simples en autonomie</p> <p>Etre persévérant dans toutes les activités</p> <p>C3 : Utiliser des instruments de mesure</p>	<p>C1 : Repérer des informations dans un texte</p> <p>C6 : avoir un comportement responsable : respecter les règles de la vie collective- Respecter des comportements favorables à sa sécurité</p> <p>C7 : être autonome dans son travail</p> <p>C3 Réaliser des mesures</p>	<p>Respecter les consignes d'hygiène : lavage des plans de travail, lavage des mains, tenue.</p> <p>Utiliser et respecter un protocole</p> <p>Préparer des fruits : lavage, épluchage, taillage</p> <p>Utiliser le matériel de cuisson : four électrique</p> <p>Choisir le matériel adapté à la tâche à réaliser</p>
S8	Découvrir la formation CAP APR et les métiers associés	1h	<p>C1 Effectuer seul des recherches documentaires</p> <p>Répondre à une question par une phrase complète à l'écrit</p> <p>Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient</p> <p>Repérer des informations explicites</p> <p>Inférer des informations nouvelles</p>	<p>C1 : repérer les informations dans un texte</p> <p>Utiliser ses capacités de raisonnement</p> <p>C7 : Connaitre les parcours de formation correspondant aux métiers</p>	



FICHE TECHNIQUE POUR Bryan L, Sylvain L, et Alison W

Séance 7: Préparer un quatre quart aux pommes

Objectifs : être capable d'utiliser une fiche technique afin de préparer un quatre quart aux pommes en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

QUATRE QUART AUX POMMES

INGREDIENTS (= ce dont j'ai besoin)



PREPARATION : Les étapes que je dois respecter

J'AI FAIT

1.

2.

- ✚ INSTALLER CORRECTEMENT LE POSTE D'EPLUCHAGE ET DE TAILLAGE DES FRUITS ET LEGUMES.
- ✚ PROTOCOLE « EPLUCHER DES FRUITS ET LEGUMES »
- ✚ PROTOCOLE « TAILLER DES FRUITS ET LEGUMES »



RISQUES COUPURE



3.



4. PREPARER LA PATE: Dans le bol du robot mélangeur ajouter :			
 le beurre coupé en morceaux <input type="checkbox"/>	 le sucre <input type="checkbox"/>	 Mélanger <input type="checkbox"/>	 Incorporer un œuf <input type="checkbox"/> Mélanger <input type="checkbox"/>
 Incorporer les 3 œufs UN A UN Mélanger entre chaque œuf <input type="checkbox"/>	 Ajouter la farine et la levure <input type="checkbox"/>	 Mélanger <input type="checkbox"/>	
5.			
			
6.			

Compétences	Observations
<i>C1 : Lire seul et comprendre une consigne</i>	
<i>C1 : Comprendre des mots nouveaux</i>	
<i>C3 : Utiliser des instruments de mesure (balance)</i>	
<i>C3 : Utiliser des unités de mesure usuelle</i>	
<i>C3 : Estimer l'ordre de grandeur d'un résultat</i>	
<i>C6 : Respecter les règles la vie collective</i>	
<i>C7 : Respecter des consignes simples en autonomie</i>	
<i>C7 : Etre persévérant dans toutes les activités</i>	



<ul style="list-style-type: none">- Pommes : 3- Citron : ½- Sucre : 200g- Farine : 200g- Beurre : 200g- Œufs : 4- Levure chimique : 1 sachet	<p>Faire cuire au four :</p> <ul style="list-style-type: none">- Pendant 30 mn- A 180°C
<p>Peser :</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Le beurre<input type="checkbox"/> La farine<input type="checkbox"/> Le sucre	<p>Préparer les pommes :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les peler- Les couper en cubes- Arroser du jus de citron- Les verser dans un moule à cake
<p>Préchauffer le four à 180°C</p>	<p>Verser la pâte sur les pommes.</p>



FICHE TECHNIQUE POUR Laurence P, Kevin M, Josépha P, Benjamin R, Gwendoline V

Séance 7: Préparer un quatre quart aux pommes

Objectifs : être capable d'utiliser une fiche technique afin de préparer un quatre quart aux pommes en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

QUATRE QUART AUX POMMES		
<p>INGREDIENTS (denrées dont j'ai besoin)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pommes : 3 - Citron : ½ - Sucre : 200g - Farine : 200g - Beurre : 200g - Œufs : 4 - Levure chimique : 1 sachet 		
PREPARATION : Les étapes que je dois respecter		J'AI FAIT
1.		
2.	<ul style="list-style-type: none"> ✚ INSTALLER CORRECTEMENT LE POSTE D'EPLUCHAGE ET DE TAILLAGE DES FRUITS ET LEGUMES. ✚ PROTOCOLE « EPLUCHER DES FRUITS ET LEGUMES » ✚ PROTOCOLE « TAILLER DES FRUITS ET LEGUMES » <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center; margin-right: 20px;"> </div> <div style="text-align: center; margin-right: 20px;"> </div> <div style="text-align: center; margin-right: 20px;"> <p>RISQUES COUPURE</p> </div> <div style="text-align: center;"> </div> </div>	
3.		



4.	
5.	
6.	

<i>Compétences</i>	Observations
<i>C1 : Lire seul et comprendre une consigne</i>	
<i>C1 : Comprendre des mots nouveaux</i>	
<i>C3 : Utiliser des instruments de mesure (balance)</i>	
<i>C3 : Utiliser des unités de mesure usuelle</i>	
<i>C3 : Estimer l'ordre de grandeur d'un résultat</i>	
<i>C6 : Respecter les règles la vie collective</i>	
<i>C7 : Respecter des consignes simples en autonomie</i>	
<i>C7 : Etre persévérant dans toutes les activités</i>	



<p>Préparer les pommes :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les peler- Les couper en cubes- Arroser du jus de citron- Les verser dans un moule à cake	<p>Verser la pâte sur les pommes.</p>
<p>Préparer la pâte:</p> <p>Dans le bol du robot mélangeur, ajouter :</p> <ul style="list-style-type: none">- le sucre et le beurre coupé en morceaux.- Mélanger- Incorporer les œufs un à un en mélangeant entre chaque œuf- Ajouter la farine et la levure- Mélanger	<p>Préchauffer le four à 180°C</p>
<p>Peser :</p> <ul style="list-style-type: none">- Le beurre- La farine- Le sucre	<p>Faire cuire au four :</p> <ul style="list-style-type: none">- Pendant 30 mn- A 180°C

ANNEXE 11

**« LA SEMAINE PETIT
DEJEUNER DES 4èmes 5 »**

LA SEMAINE PETIT DEJEUNER DES 4èmes 5 !

Objectif général : organiser la semaine Petit Déjeuner du collège qui aura lieu du 17 au 21 mars

Nombre de séances : 9h + 10h (semaine petit déjeuner distribution du 17 au 21 mars)

PRE REQUIS (ATELIERS) :

- respecter les règles d'hygiène et de sécurité en cuisine : lavage des mains, port tenue professionnelle.

- Entretenir le matériel et les locaux en cuisine : entretien des plans de travail, mobilier, sol.

COMPETENCES : PALIER 2 :

C6 : respecter règles de vie collective

C7 : respecter des consignes simples en autonomie

S'IMPLIQUER DANS UN PROJET COLLECTIF

	SEANCE	OBJECTIFS	TEMPS	COMPETENCES LPC Travaillées Évaluées (E)	ACTIVITES DE FORMATION (HAS)
1.	Présentation du projet	Prendre connaissance du projet et le planifier afin de se l'approprier et de s'impliquer	30 mn	C1 : <i>Prendre part à un dialogue</i>	Rechercher et analyser l'information Organiser
2.	Classification des aliments	Classer les aliments en groupe alimentaire et donner les caractéristiques nutritionnelles de chaque groupe	1h	C1 : <i>Lire seul et comprendre une consigne</i> <i>Repérer dans un texte des informations explicites</i> <i>Inférer des informations nouvelles</i>	Rechercher et analyser l'information RMQ : PSE 3^{ème}
3.	L'équilibre alimentaire	Expliquer la composition d'un petit déjeuner	1h30		

		équilibré et en justifier ses intérêts		<p><i>Répondre à une question par une phrase complète à l'écrit</i></p> <p><i>Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient</i></p> <p><i>Savoir utiliser un dictionnaire</i></p> <p>C3 : <i>Maitriser des connaissances dans le domaine scientifique et les mobiliser (fonctionnement du corps humain et santé)</i></p> <p>C7 : <i>Respecter des consignes simples en autonomie</i></p> <p><i>Etre persévérant dans toutes les activités</i></p>	
4.	Préparons la semaine Petit déjeuner du collège	Préparer la semaine petit déjeuner	3h	<p>C1 : <i>Comprendre les mots nouveaux et les utiliser à bon escient</i></p> <p>C3 <i>Mobiliser des connaissances scientifiques (fonctionnement du corps humain et santé)</i></p> <p>C4 : <i>utiliser l'outil informatique pour présenter un travail</i></p> <p>C5 : <i>réaliser une œuvre plastique</i></p>	<p>Organiser</p> <p>Communiquer et rendre compte</p>
5.	Semaine petit déjeuner Du 17 au 21 mars	Distribuer un petit déjeuner équilibré	2h X4	<p>PALIER 2 :</p> <p>C6 : <i>respecter les règles de la vie collective (E)</i></p> <p>C7 : <i>respecter des consignes simples en autonomie (E)</i></p> <p><i>Etre persévérant dans toutes les activités (E)</i></p> <p>C1 : <i>S'exprimer à l'oral dans un vocabulaire approprié (E)</i></p>	<p>Organiser :</p> <p><i>Choisir le matériel adapté aux tâches à réaliser</i></p> <p><i>Respecter la tenue professionnelle adaptée au poste (E)</i></p> <p><i>Identifier et utiliser les équipements individuels de protection</i></p> <p>Réaliser</p> <p><i>Présenter des préparations</i></p>

				<p>Prendre la parole en respectant le niveau de langue adaptée Prendre part à un dialogue (E)</p> <p>PALIER 3 :</p> <p>C6 : avoir un comportement responsable : respecter les règles de la vie collective- Respecter des comportements favorables à sa sécurité (E)</p> <p>C7 : être autonome dans son travail (E)</p> <p>C1 : Adapter sa prise de parole à la situation de communication Participer à un échange verbal (E)</p>	<p><i>Servir une collation</i> <i>Entretenir les matériels</i> <i>Conduire des opérations de désinfection</i> <i>Remettre en état les locaux</i> <i>Respecter les procédures en vigueur en matière d'hygiène (E)</i></p> <p>Communiquer et rendre compte</p>
6.	Le CAP BOULANGER	Découvrir la formation en apprentissage et le métier de boulanger Visite boulangerie et rencontre avec M MASTAIN le 19 02	1h	<p>C1 Effectuer seul des recherches documentaires Répondre à une question par une phrase complète à l'écrit Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient Repérer des informations explicites Inférer des informations nouvelles</p>	<p>Rechercher et analyser l'information</p> <p>Communiquer et rendre compte</p>
7.	Bilan	Analyser et autoévaluer le projet et son action.	1h		Communiquer et rendre compte



SEANCE 2 : LES GROUPES ALIMENTAIRES

FORMATION : SEGPA CHAMP HYGIENE ALIMENTATION SERVICES

CLASSE : 4ème

PERIODE : 2ème trimestre : s11- 10 au 14 mars

DUREE : 1h

MATERIEL NECESSAIRE :

Vidéoprojecteur

Feuilles A3 (activité 1)

Emballages de produits alimentaires

OBJECTIF DE LA SEANCE : être capable de classer les aliments en groupe alimentaire et donner les caractéristiques nutritionnelles de chaque groupe en utilisant un document. (tableau)

Groupe 1 : Laurence- Bryan- Nicolas

Groupe 2 : Marion- Precillia- Gwendoline

OBJECTIFS	DEROULEMENT	ORGANISATION	REMARQUES
Identifier la problématique de la séance afin que les élèves puissent s'investir dans le projet, se l'approprier.	<p>Etape 1 : Présentation des objectifs de la séance aux élèves.</p> <p>« Qui peut me rappeler le projet sur lequel nous travaillons ? »</p> <p>Les élèves proposent leurs réponses</p> <p>La semaine prochaine, nous organisons au sein du collège une semaine petit déjeuner.</p> <p>Vous allez servir un petit déjeuner à tous les élèves du collège, l'objectif étant que les élèves prennent un petit déjeuner équilibré. Vous serez là non seulement pour préparer mais également pour guider, conseiller les élèves.</p> <p>Nous avons déjà vu les étapes du projet.</p> <p>A votre avis, que devez-vous savoir, avoir comme connaissances pour réussir votre mission ? »</p>	Oral, collectif, 5 m Diaporama	Ecrire au tableau toutes les réponses



	<p>Les élèves proposent leurs réponses- Le professeur note les réponses au tableau pour dégager la question et les objectifs</p> <p>« Pour pouvoir équilibrer un petit déjeuner, une 1ère étape est de classer les aliments »</p> <p style="text-align: center;">↳ Comment classer les aliments ?</p> <p>« L'objectif d'aujourd'hui est de classer les aliments et donner les caractéristiques de chaque groupe »</p>		
<p>Indiquer les rôles de l'alimentation (Prendre conscience qu'il n'existe pas une alimentation « type »)</p>	<p>Etape 2 : 1. POURQUOI MANGE-T-ON ?</p> <p>Activité 1 :</p> <p>Liste ce que vous avez mangé hier. Notez vos réponses sur une feuille A3. Chacun présentera ses réponses. Vous avez 5mn.</p> <p>Bryan, qu'est-ce que tu dois faire ? : Vérification de la compréhension de la consigne pour pouvoir répondre à la question.</p> <p>Les élèves notent leurs réponses sur la feuille.</p> <p>Le professeur laisse les élèves réfléchir et noter leurs réponses.</p> <p>Vous avez noté vos réponses. Comment peut-on présenter vos réponses ? :</p> <p>↳ Tableau présentant les réponses avec le nom des repas.</p> <p>Les élèves présentent leurs réponses au tableau en affichant leurs feuilles.</p> <p>On peut comparer ce que vous avez tous mangé. Avez-vous tous mangé la même chose ? Pourquoi ? Y en a-t-il un mieux que l'autre ?</p> <p>Le professeur note les idées des élèves au tableau.</p> <p>Pourquoi mange ton alors ?</p> <p>Le professeur note les idées des élèves au tableau</p> <p>Les élèves proposent une conclusion (cf. doc prof) et la copient.</p> <p>GROUPE 1 Une partie de la trace écrite est déjà</p> <p>GROUPE 2 Les élèves notent la totalité de la</p>	<p>15mn</p> <p>Travail individuel</p> <p>Travail collectif</p>	



	<p>notée. Les élèves la complètent trace écrite</p>		
<p>Classer les aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Groupes - Fonctions, rôles - Exemples - Constituants alimentaires <p>Rechercher l'information dans un tableau</p>	<p>Etape 3 : 2. CLASSIFICATION DES ALIMENTS</p> <p>Activité 2 : <i>Voici des exemples d'aliments. Par deux, vous allez les classer. Vous avez 10 mn. Chaque groupe expliquera son classement aux autres. Voici les groupes. Laurence qu'est-ce que tu dois faire ?</i></p> <p><i>Le professeur laisse les élèves classer sans intervenir.</i></p> <p><i>Les élèves classent leurs aliments et expliquent aux autres leur classification.</i></p> <p><i>Les élèves proposent une trace écrite (cf. doc prof) et la copient.</i></p> <p>Activité 3 : <i>Il existe une classification universelle des aliments. Celle-ci a été proposée par des nutritionnistes. Le professeur note « nutritionniste » au tableau. Qu'est-ce que veut dire « nutritionniste » ? Si pas de réponse : Josépha- Marion recherche dans dictionnaire, lit la définition.</i></p> <p><i>Les élèves proposent une définition (cf. doc prof) et la copient.</i></p> <p><i>Les nutritionnistes classent les aliments en fonction de leur composition en constituants alimentaires. Les CA sont les éléments qui constituent les aliments. Pouvez-vous me donner les éléments qui constituent les aliments ?</i></p> <p><i>Les élèves proposent leurs réponses. Le professeur note leurs réponses au tableau. Recherche à partir d'étiquettes de produits alimentaires (emballages) si la totalité des CA n'est pas donnée par les élèves. Recherche d'informations sur les étiquettes :</i></p>	<p>Travail par groupe de 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prescilla- Bryan- - Marion- Nicolas- - Laurence- Gwendoline <p>Travail collectif</p>	



	<p>GROUPE 1 Les élèves disposent de la totalité des étiquettes. Si difficultés : tutorat avec élèves groupe 2 Possibilité de donner la 1^{ère} lettre des CA.</p>	<p>GROUPE 2 Les élèves disposent de la totalité des étiquettes</p>		
	<p>Les élèves donnent leurs réponses (cf. doc prof) et la copient.</p> <p><i>Indiquez dans le tableau le nom du groupe alimentaire à partir des étiquettes.</i> Les élèves proposent, valident la réponse (cf. doc prof) et la copient. Tutorat possible</p> <p><i>Donnez des exemples d'aliments pour chaque groupe (5 min par groupe)</i> Les élèves proposent des exemples, valident les réponses de leur camarade, justifient leurs réponses. Tutorat possible</p> <p>Tous les constituants n'ont pas le même rôle. Tableau : Marion lit la 1^{ère} colonne Prescilla lit la 2^{ème} colonne Nicolas lit la 3^{ème} colonne</p> <p><i>On parle de constituants énergétiques, bâtisseurs, fonctionnel .Le professeur note les termes au tableau. Qui est qui ?</i></p> <p>Les élèves proposent leurs réponses, les justifient. Les autres valident. Après validation, les élèves notent leurs réponses sur le document.</p> <p><i>On a vu le rôle des CA, chaque groupe d'aliments a donc un rôle précis en fonction de sa composition.</i></p>			



	<p>Chaque élève lit la colonne « rôles du groupe alimentaire » propose sa réponse / rôle, la justifie. Le groupe valide.</p> <p>Ordre : Marion- Josépha- Prescilla- Gwendoline- Nicolas- Laurence – Bryan</p>		
Evaluation	<p>Lecture du tableau : Evaluation : Correction individuelle après chaque exercice avec explication et remédiation si nécessaire</p> <p>Groupe 1 : Cocher les réponses en 1 puis citer Vrai ou faux</p> <p>Groupe 2 : Citer les réponses Texte à trou avec termes à replacer</p>	Travail individuel	



2. LES GROUPES ALIMENTAIRES

Objectifs : être capable

Compétences du LPC :

C1 : Lire seul et comprendre une consigne

Repérer dans un texte des informations explicites

Inférer des informations nouvelles

Répondre à une question par une phrase complète à l'écrit

Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient

Savoir utiliser un dictionnaire

C3 : Maitriser des connaissances dans le domaine scientifique et les mobiliser (fonctionnement du corps humain et santé)


C7 : Respecter des consignes simples en autonomie

Etre persévérant dans toutes les activités



1. Pourquoi mange-t-on ?

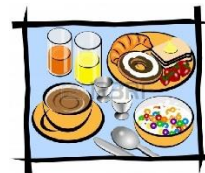
Activité 1 :

 Liste ce que tu as mangé hier

Il est de se(boire et manger) pour vivre :,,

Nous mangeons tous différemment. Nous mangeons en fonction de
.....
.....

Toutefois, Il est conseillé de faire repas par jour :
.....et d'avoir une alimentation
.....
.....
.....



2. Classification des aliments.

Activité 2 :

On peut classer les aliments en fonction

.....

Les nutritionnistes* classent les aliments en fonction de leur composition en constituants alimentaires majoritaires.

NUTRITIONNISTES :

.....

CONSTITUANT ALIMENTAIRE : ce sont les éléments qui constituent l'aliment.

Activité 3

🌀 A partir de l'étiquette d'un produit alimentaire, retrouve les différents constituants alimentaires.

Indice : on indique leur quantité en grammes.


- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓

Activité 4

🖋 Indique dans le tableau « Classification des aliments par les nutritionnistes » le nom du groupe en t'aidant des termes ci-dessous :




Corps gras	Produits céréaliers, féculents	Fruits et légumes	Produits sucrés
Produits laitiers	Œufs, viande, produits de la pêche	Boissons	



 Indique dans le tableau « Classification des aliments par les nutritionnistes » des exemples d'aliments pour chaque groupe alimentaire. Tu peux t'aider des aliments classés en début de séance



Activité 5

Tous les constituants alimentaires ont des rôles différents.



<p>Certains constituants permettent de construire, de bâtir notre corps</p> 	<p>D'autres sont utilisés comme « carburant » et apportent l'énergie nécessaire au fonctionnement du corps:</p> 	<p>D'autres nous servent d'outils qui permettent d'utiliser les autres constituants, de les assembler entre eux par exemple :</p> 
<p>..... </p>	<p>..... </p>	<p>..... </p>





CLASSIFICATION DES ALIMENTS PAR LES NUTRITIONNISTES :

GROUPES ALIMENTAIRES	EXEMPLES D'ALIMENTS	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES MAJORITAIRES	ROLES DU GROUPE ALIMENTAIRE
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>PROTEINES</p>	<p>Ils sont nécessaires à la construction et à l'entretien des muscles, de la peau et du sang : ROLE</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>PROTEINES</p> <p>LIPIDES</p> <p>.....</p> <p>VITAMINE D</p>	<p>Ils participent à la formation et la solidité des os et des dents : ROLE</p>




	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>LIPIDES</p> <p>VITAMINES A, D, E ET K</p>	<p>Ils apportent de l'énergie à l'organisme :</p> <p>ROLE</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>GLUCIDES COMPLEXES</p> <p>OU SUCRES LENTS</p>	<p>Ils apportent du carburant, de l'énergie à l'organisme : aux muscles, au cerveau ... et permettent de longs efforts.</p> <p>ROLE</p> <p>.....</p>



	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>FIBRES</p> <p>VITAMINES dont la vitamine C</p> <p>SELS MINERAUX</p>	<p>Ils permettent d'utiliser, de se servir des autres constituants alimentaires : ROLE</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>EAU</p>	<p>L'EAU est indispensable au bon fonctionnement de l'organisme, parce qu'elle permet de transporter les autres constituants alimentaires : ROLE</p> <p>.....</p>



	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>GLUCIDES SIMPLES OU SUCRES RAPIDES</p>	<p>Ils apportent de l'énergie utilisée immédiatement par l'organisme ROLE</p> <p>.....</p>
---	---	--	---



2. LES GROUPES ALIMENTAIRES

EVALUATION

NOM : Prénom :

Date :

COMPETENCES EVALUEES	A	ECA
C1 : Lire seul et comprendre une consigne		
Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient		
C3 : Maitriser des connaissances dans le domaine scientifique et les mobiliser (fonctionnement du corps humain et santé)		
C7 : Respecter des consignes simples en autonomie		
Etre persévérant dans toutes les activités		

Conditions de travail : Travail individuel- avec document 15mn

Utilise le tableau pour répondre aux questions suivantes :

Coche les groupes alimentaires qui apportent des **protéines** :

viande- œufs – produits de la pêche

produits laitiers

corps gras

produits céréaliers, féculents

fruits et légumes

boisson

produits sucrés



 Cite le groupe d'aliments riches en **lipides** :

-

Coche le groupe alimentaire riche en **calcium**

viande- œufs – produits de la pêche

produits laitiers

corps gras

produits céréaliers, féculents

fruits et légumes

boisson

produits sucrés

 Nomme le groupe alimentaire riche en **vitamines C**

-

Coche les groupes d'aliments que tu peux consommer si tu as besoin d'**énergie** :

viande- œufs – produits de la pêche

produits laitiers

corps gras


produits céréaliers, féculents

fruits et légumes

boisson

produits sucrés



 Explique la **différence entre les glucides** contenus dans les pâtes et ceux contenus dans un bonbon en utilisant les termes suivants :

Produits sucrés, complexes, Produits céréaliers et féculents, après, simples, immédiatement.

Les glucides contenus dans les pâtes (groupe)
sont des glucides c'est-à-dire qu'ils apportent de
l'énergie quelques heures leur consommation.

Les glucides contenus dans les bonbons (groupe
.....) sont utilisés
après leur consommation.

Pour être en forme pendant toute la matinée (pendant longtemps) , je mange

du pain du sucre une orange un yaourt de la confiture

 Pourquoi ? Complète la phrase à l'aide des termes suivants :

énergie, Glucides complexes, après.

Le apporte des
qui apportent de quelques heures
..... leur consommation.

Ce matin, Alex n'a pas déjeuné. A 10h, il se sent fatigué. Il a besoin d'énergie immédiatement. Tu lui conseilles de manger :

du pain du sucre une orange un yaourt


 Pourquoi ?

Le apporte
qui apportent de immédiatement.



 Cite la seule **boisson indispensable** à l'organisme :

.....

 Les adolescents, les femmes enceintes ou allaitantes ont besoin de consommer des **produits laitiers**.
Explique pourquoi en complétant la phrase ci-dessous à l'aide des termes ci-dessous :

Os, Squelette, Calcium, produits laitiers,

Les adolescents sont en pleine croissance, ils ont besoin de
contenu dans les produits laitiers pour fabriquer leur

Les femmes enceintes ou allaitantes utilisent le calcium contenus dans les

..... Le calcium est utilisé pour la fabrication des
du bébé.



2. LES GROUPES ALIMENTAIRES

Objectifs : être capable

Compétences du LPC :

C1 : Lire seul et comprendre une consigne

Repérer dans un texte des informations explicites

Inférer des informations nouvelles

Répondre à une question par une phrase complète à l'écrit

Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient

Savoir utiliser un dictionnaire

C3 : Maitriser des connaissances dans le domaine scientifique et les mobiliser (fonctionnement du corps humain et santé)

C7 : Respecter des consignes simples en autonomie

Etre persévérant dans toutes les activités



1. Pourquoi mange-t-on ?

Activité 1 :



Liste ce que tu as mangé hier

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



2. Classification des aliments.

Activité 2 :

On peut classer les aliments en fonction

Les nutritionnistes* classent les aliments en fonction de leur composition en constituants alimentaires majoritaires.

NUTRITIONNISTES :

CONSTITUANT ALIMENTAIRE : ce sont les éléments qui constituent l'aliment.

Activité 3

✍ A partir de l'étiquette d'un produit alimentaire, retrouve les différents constituants alimentaires.

Indice : on indique leur quantité en grammes.


- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓

Activité 4

✍ Indique dans le tableau « Classification des aliments par les nutritionnistes » le nom du groupe en t'aidant des termes ci-dessous :




Corps gras	Produits céréaliers, féculents	Fruits et légumes	Produits sucrés
Produits laitiers	Œufs, viande, produits de la pêche	Boissons	



 Indique dans le tableau « Classification des aliments par les nutritionnistes » des exemples d'aliments pour chaque groupe alimentaire. Tu peux t'aider des aliments classés en début de séance



Activité 5

Tous les constituants alimentaires ont des rôles différents.



<p>Certains constituants permettent de construire, de bâtir notre corps</p> 	<p>D'autres sont utilisés comme « carburant » et apportent l'énergie nécessaire au fonctionnement du corps:</p> 	<p>D'autres nous servent d'outils qui permettent d'utiliser les autres constituants, de les assembler entre eux par exemple :</p> 
<p>..... </p>	<p>..... </p>	<p>..... </p>






CLASSIFICATION DES ALIMENTS PAR LES NUTRITIONNISTES :

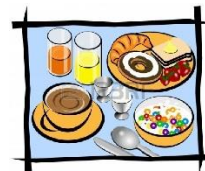
GROUPES ALIMENTAIRES	EXEMPLES D'ALIMENTS	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES MAJORITAIRES	ROLES DU GROUPE ALIMENTAIRE
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>PROTEINES</p>	<p>Ils sont nécessaires à la construction et à l'entretien des muscles, de la peau et du sang : ROLE</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>PROTEINES</p> <p>LIPIDES</p> <p>.....</p> <p>VITAMINE D</p>	<p>Ils participent à la formation et la solidité des os et des dents : ROLE </p>



	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>LIPIDES</p> <p>VITAMINES A, D, E ET K</p>	<p>Ils apportent de l'énergie à l'organisme : ROLE</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>GLUCIDES COMPLEXES</p> <p>OU SUCRES LENTS</p>	<p>Ils apportent du carburant, de l'énergie à l'organisme : aux muscles, au cerveau ... et permettent de longs efforts.</p> <p>ROLE</p> <p>.....</p>



	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>FIBRES</p> <p>VITAMINES dont la vitamine C</p> <p>SELS MINERAUX</p>	<p>Ils permettent d'utiliser les autres constituants alimentaires : ROLE</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>EAU</p>	<p>L'EAU est indispensable au bon fonctionnement de l'organisme : ROLE</p> <p>.....</p>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>GLUCIDES SIMPLES OU SUCRES RAPIDES</p>	<p>Ils apportent de l'énergie utilisée immédiatement par l'organisme ROLE</p> <p>.....</p>



2. LES GROUPES ALIMENTAIRES
EVALUATION

NOM : Prénom :

Date :

COMPETENCES EVALUEES	A	ECA
C1 : Lire seul et comprendre une consigne		
Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient		
C3 : Maitriser des connaissances dans le domaine scientifique et les mobiliser (fonctionnement du corps humain et santé)		
C7 : Respecter des consignes simples en autonomie		
Etre persévérant dans toutes les activités		

Conditions de travail : Travail individuel- avec document 15mn

Utilise le tableau pour répondre aux questions suivantes :

Cite les groupes alimentaires qui apportent des **protéines** :

-
-


Cite le groupe d'aliments riches en **lipides** :

-


Nomme le groupe alimentaire riche en **calcium**

-



 Nomme le groupe alimentaire riche en **vitamines C**


-

 Cite les groupes d'aliments que tu peux consommer si tu as besoin d'**énergie** :

-

-

-

 Explique la **différence entre les glucides** contenus dans les pâtes et ceux contenus dans un bonbon :

Les glucides contenus dans les pâtes (groupe)
sont des glucides c'est-à-dire qu'ils apportent de
l'énergie quelques heures leur consommation.

Les glucides contenus dans les bonbons (groupe
.....) sont utilisés
après leur consommation.

Coche la réponse exacte : Pour être en forme pendant toute la matinée (pendant longtemps) , je mange

- du pain du sucre une orange un yaourt de la confiture

 Pourquoi ?

Le apporte des
qui apportent de quelques heures
..... leur consommation.



Coche la réponse exacte : Ce matin, Alex n'a pas déjeuné. A 10h, il se sent fatigué. Il a besoin d'énergie immédiatement. Tu lui conseilles de manger :

- du pain du sucre une orange un yaourt

Pourquoi ?

Leapporte qui
apportent de immédiatement.

Cite la seule **boisson indispensable** à l'organisme :

Les adolescents, les femmes enceintes ou allaitantes ont besoin de consommer des **produits laitiers**.
Explique pourquoi en complétant la phrase ci-dessous à l'aide des termes ci-dessous :

Os, Squelette, Calcium, produits laitiers,

Les adolescents sont en pleine croissance, ils ont besoin de
contenu dans les produits laitiers pour fabriquer leur

Les femmes enceintes ou allaitantes utilisent le calcium contenus dans les
..... Le calcium est utilisé pour la fabrication des
du bébé.



2. LES GROUPES ALIMENTAIRES TRACE ECRITE

Objectifs : être capable classer les aliments en groupe alimentaire et donner les caractéristiques nutritionnelles de chaque groupe en utilisant un tableau. .

Compétences du LPC :

C1 : Lire seul et comprendre une consigne

Repérer dans un texte des informations explicites

Inférer des informations nouvelles

Répondre à une question par une phrase complète à l'écrit

Comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient

Savoir utiliser un dictionnaire

C3 : Maitriser des connaissances dans le domaine scientifique et les mobiliser (fonctionnement du corps humain et santé)

C7 : Respecter des consignes simples en autonomie

Etre persévérant dans toutes les activités



1. Pourquoi mange-t-on ?

Activité 1 :



Liste ce que tu as mangé hier

PETIT DEJEUNER	
DEJEUNER	
DINER	

Il est indispensable de se nourrir (boire et manger) pour vivre : être en bonne santé, grandir, avoir de l'énergie.

Nous mangeons tous différemment. Nous mangeons en fonction de nos goûts, de nos habitudes, du temps, de nos religions, de notre âge etc...

Toutefois, Il est conseillé de faire 3 repas par jour : le petit déjeuner, le déjeuner, le dîner et d'avoir une alimentation équilibrée.

Comment équilibrer notre alimentation ?



2. Classification des aliments.

On peut classer les aliments en fonction de nos goûts, de la couleur, du repas etc...

Les nutritionnistes* classent les aliments en fonction de leur composition en constituants alimentaires majoritaires.

NUTRITIONNISTES : médecin spécialiste de la nutrition, de l'alimentation.

CONSTITUANT ALIMENTAIRE : ce sont les éléments qui constituent l'aliment.




Activité 2

🌀 A partir de l'étiquette d'un produit alimentaire, retrouve les différents constituants alimentaires.

Indice : on indique leur quantité en grammes.



- ✓ Lipides
- ✓ Protéines
- ✓ Glucides
- ✓ Eléments minéraux calcium, fer, fluor etc..
- ✓ Vitamines A, D, C
- ✓ Fibres
- ✓ Eau

Tous les constituants alimentaires ont des rôles différents.



<p>Certains constituants permettent de construire, de bâtir notre corps</p> 	<p>D'autres sont utilisés comme « carburant » et apportent l'énergie nécessaire au fonctionnement du corps:</p> 	<p>D'autres nous servent d'outils qui permettent d'utiliser les autres constituants, de les assembler entre eux par exemple :</p> 
<p>Constituants alimentaires BATISSEURS </p>	<p>Constituants alimentaires ENERGETIQUES</p>	<p>Constituants alimentaires FONCTIONNELS</p>



CLASSIFICATION DES ALIMENTS PAR LES NUTRITIONNISTES :

GROUPES ALIMENTAIRES	EXEMPLES D'ALIMENTS	CONSTITUANTS ALIMENTAIRES MAJORITAIRES	ROLES DU GROUPE ALIMENTAIRE
 <p>VOP</p>		<p>PROTEINES</p>	<p>Ils sont nécessaires à la construction et à l'entretien des muscles, de la peau et du sang : ROLE BATISSEUR..... </p>
 <p>PRODUITS LAITIERS</p>		<p>PROTEINES LIPIDES CALCIUM VITAMINE D</p>	<p>Ils participent à la formation et la solidité des os et des dents : ROLE BATISSEUR..... </p>




 <p>CORPS GRAS</p>		<p>LIPIDES VITAMINES A, D, E ET K</p>	<p>Ils apportent de l'énergie à l'organisme : ROLE ENERGETIQUE</p> <p>.....</p>
 <p>PRODUITS CEREALIERS, FECULENTS</p>		<p>GLUCIDES COMPLEXES OU SUCRES LENTS</p>	<p>Ils apportent du carburant, de l'énergie à l'organisme : aux muscles, au cerveau ... et permettent de longs efforts.</p> <p>ROLE ENERGETIQUE</p> <p>.....</p>




 <p>FRUITS ET LEGUMES</p>		<p>FIBRES</p> <p>VITAMINES dont la vitamine C</p> <p>SELS MINERAUX</p>	<p>Ils permettent d'utiliser les autres constituants alimentaires : ROLE FONCTIONNEL.....</p> <p>.....</p>
 <p>BOISSONS</p>		<p>EAU</p>	<p>L'EAU est indispensable au bon fonctionnement de l'organisme : ROLE FONCTIONNEL</p> <p>.....</p>




 <p>PRODUITS SUCRES</p>		<p>GLUCIDES SIMPLES OU SUCRES RAPIDES</p>	<p>Ils apportent de l'énergie utilisée immédiatement par l'organisme ROLE</p> <p>ENERGETIQUE</p> <p>.....</p>
---	--	--	---



Activité 4

 Indique dans le tableau « Classification des aliments par les nutritionnistes » le nom du groupe en t'aidant des termes ci-dessous :

Corps gras	Produits céréaliers, féculents	Fruits et légumes	Produits sucrés
Produits laitiers	Œufs, viande, produits de la pêche	Boissons	

 Indique dans le tableau « Classification des aliments par les nutritionnistes » des exemples d'aliments pour chaque groupe alimentaire. Tu peux t'aider des aliments classés en début de séance



2. **LES GROUPES ALIMENTAIRES EVALUATION**

NOM : Prénom :


Date :

Conditions de travail : Travail individuel- avec document 15mn

Utilise le tableau pour répondre aux questions suivantes :

 Cite les groupes alimentaires qui apportent des **protéines** :

- **VOP**
- **Produits laitiers**

 Cite le groupes d'aliments riches en **lipides** :

- **Corps gras**
- **Produits laitiers**


 Nomme le groupe alimentaire riche en **calcium**

- **Produits laitiers**
-


 Nomme le groupe alimentaire riche en **vitamines C**

- **Fruits et légumes**
-



 Cite les groupes d'aliments que tu dois consommer si tu as besoin d'énergie :

- Corps gras
- Produits céréaliers
- Produits sucrés

 Explique la **différence entre les glucides** contenus dans les pâtes et ceux contenus dans un bonbon :

Les glucides contenus dans les pâtes (PC) sont des glucides complexes c'est-à-dire qu'ils apportent de l'énergie quelques heures après leur consommation. Les glucides simples contenus dans les bonbons (PS) sont utilisés tout de suite après leur consommation.

Pour être en forme pendant toute la matinée (pendant longtemps) , je mange

du pain du sucre une orange un yaourt de la confiture

Pourquoi ?

Le pain apporte des glucides complexes qui apportent de l'énergie quelques heures après leur consommation.

Ce matin, Alex n'a pas déjeuné. A 10h, il se sent fatigué. Il a besoin d'énergie immédiatement. Tu lui conseilles de manger :


du pain du sucre une orange un yaourt

Pourquoi ?

Le sucre apporte **des glucides simples qui apportent de l'énergie immédiatement.**

 Cite la seule **boisson indispensable** à l'organisme :

L'eau

 Les adolescents, les femmes enceintes ou allaitantes ont besoin de consommer des **produits laitiers**. Explique pourquoi en complétant la phrase ci-dessous à l'aide des termes ci-dessous :

Os, Squelette, Calcium, produits laitiers,

2. LES GROUPES ALIMENTAIRES



Les adolescents sont en pleine croissance, ils ont besoin de calcium Contenu dans les produits laitiers pour fabriquer leur squelette

Les femmes enceintes ou allaitantes utilisent le calcium contenu dans les produits laitiers Le calcium est utilisé pour la fabrication des os. du bébé.