

DOCUMENT DE REFERENCE ACADEMIQUE

Champ professionnel

« HYGIENE ALIMENTATION SERVICES »

Préparation à l'accès à une formation professionnelle

Septembre 2014

AVANT PROPOS

Un groupe « Ressources » composé de différents professeurs a été mis en place au niveau académique, au cours de l'année 2013/1014. Il a permis à deux professeurs Madame COZETTE Delphine et Madame LAUNEY Virginie de se rencontrer régulièrement et de mener une réflexion sur la pédagogie au niveau du champ « Hygiène – Alimentation – Services » en SEGPA.

Ce document est issu de leur réflexion et de leur expérience de terrain, il a pour objectif de vous aider en vous apportant des informations et des outils.

Ces documents ne sont pas figés, il s'agit de propositions, vous pourrez bien sûr les faire évoluer en fonction de vos projets pédagogiques.

Nous les remercions pour ce travail de qualité et leur investissement près des élèves.

N'hésitez pas à leur faire des retours d'expériences et des propositions d'enrichissement possible afin de poursuivre ce travail, vous pouvez les contacter aux adresses ci-dessous.

Laurence GALLAND et Chantal MENU

Madame COZETTE Delphine
SEGPA du Collège Edouard Lucas
80000 AMIENS
delphine.cozette1@ac-amiens.fr

Madame LAUNEY Virginie
SEGPA du Collège Jean Moulin
60000 FORMERIE
virginie.launey@ac-amiens.fr

SOMMAIRE

Notice explicative du document de référence académique	page 3
Livret de formation enseignant	pages 4 à 9
Fiche de planification de projet	page 10
Fiche projet	page 11
Fiche de déroulement de projet	page 12
Fiche de compétences professionnelles élèves	pages 13 à 15
Exemple de projet	page 16

NOTICE EXPLICATIVE

DU DOCUMENT DE REFERENCE ACADEMIQUE

Le document de référence académique propose différents outils et documents visant à aider les professeurs enseignant en atelier HAS en SEGPA. Il complète le document ressource national paru sur EDUSCOL <http://eduscol.education.fr/cid48069/ressources-pour-les-enseignants.html>.

Il comprend :

- un livret de formation « enseignant », regroupant les 3 domaines d'activités du champ professionnel « H.A.S » (production culinaire et services, entretien du linge, et entretien des locaux). Il présente les activités de référence, les savoir-faire, les savoirs associés du champ professionnel « H.A.S », que l'enseignant articulera librement avec le socle commun ;
- des fiches de préparation de projet ;
- un outil d'évaluation des compétences professionnelles. Ce document peut-être utilisé de différentes façons : soit l'élève s'auto-évalue et complète sa fiche, ou bien c'est l'enseignant qui le fait, ou encore ce sont les deux parties qui le font après concertation entre eux. Il est bien entendu que d'autres pistes sont tout à fait envisageables ;
- un exemple de projet.

Les présents documents sont une base de travail. L'enseignant peut les utiliser tels qu'ils sont présentés ou les modifier selon les activités, les réalisations et les projets proposés aux élèves.

DOMAINE 1 : PRODUCTION CULINAIRE ET SERVICES (milieux familial, collectif et hôtelier)

« Réaliser et servir des préparations culinaires »

Activités de référence	Savoirs - associés	Articulations avec le socle commun
1.1 Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits)	<ul style="list-style-type: none"> - étiquetage des produits alimentaires (DLC, DLUO) - les intoxications alimentaires - unités de mesures, conversions 	
1.2 Réaliser des opérations de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer...)	<ul style="list-style-type: none"> - connaissance et utilisation du matériel - qualités nutritionnelles des aliments 	
1.3 Utiliser des produits de la 4 ^{ème} , 5 ^{ème} , et 6 ^{ème} gamme	<ul style="list-style-type: none"> - étude des différents types de produits (frais, appertisés, surgelés, ...) 	
1.4 Réaliser des techniques de conservation ou de stockage	<ul style="list-style-type: none"> - les moyens et les règles de conservation - utilisation des différentes zones de stockage - les températures - les liaisons froides et chaudes 	
1.5 Distribuer des préparations froides	<ul style="list-style-type: none"> - les différents modes de distribution (service à table, libre-service) - étude et choix de la vaisselle de service 	
1.6 Mettre le couvert		
1.7 Servir les préparations et les collations		
1.8 Desservir, laver, ranger le matériel	<ul style="list-style-type: none"> - plan de nettoyage - étude et utilisation des appareils, des matériels (lave-vaisselle, poste de plonge,...) - marche en avant 	
1.9 Contrôler la qualité des productions ou de service	<ul style="list-style-type: none"> - propriétés organoleptiques des aliments - fiche de contrôle et d'autocontrôle (température, goût, vue, respect des rations...) 	

DOMAINE 2 : ENTRETIEN DU LINGE (milieux familial, collectif et hôtelier)

« Entretien du linge »

Activités de référence	Savoirs - associés	Articulations avec le socle commun
2.1 Réceptionner, trier, peser le linge sale	<ul style="list-style-type: none">- les critères de triage- les différentes matières textiles et leurs propriétés- étude des codes d'entretien	
2.2 Préparer et contrôler les matériels, le linge	<ul style="list-style-type: none">- contrôle et mise en service des appareils- contrôle du linge	
2.3 Détacher à l'aide de produits autres que des solvants	<ul style="list-style-type: none">- les salissures (tâche grasse, tâche maigre...)- les produits naturels et d'utilisation courante (savon de Marseille...)	
2.4 Nettoyer au mouillé (mécaniquement ou manuellement)	<ul style="list-style-type: none">- réglage et utilisation du matériel (lave-linge)- techniques du lavage à la main- choix et dosage des produits	
2.5 Sécher	<ul style="list-style-type: none">- choix de la technique de séchage (naturelle, mécanique)- réglage et utilisation du matériel (sèche-linge)	
2.6 Repasser, plier	<ul style="list-style-type: none">- réglage et utilisation du matériel (fer à repasser, calandre...)- les techniques de repassage et de pliage- le stockage du linge propre	
2.7 Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection	<ul style="list-style-type: none">- choix des techniques de travail (couture à la main ou machine)- les opérations de couture courantes (coudre un bouton, ourlet, les points de couture...)	

DOMAINE 3 : ENTRETIEN DES LOCAUX (milieu familial, collectif et hôtelier)

« Entretien des locaux professionnels ou le cadre de vie »

Activités de référence	Savoirs - associés	Articulations avec le socle commun
3.1 Sélectionner les produits et les matériels disponibles et nécessaires à la réalisation de la tâche demandée	<ul style="list-style-type: none"> - lecture des fiches techniques et/ou protocoles - notion de fréquence d'entretien - choix de la technique et principe de fonctionnement 	
3.2 Conduire des opérations de nettoyage manuel	<ul style="list-style-type: none"> - les matériaux et les revêtements de surfaces - les surfaces (horizontales et verticales) - choix et utilisation du matériel de dépoussiérage et de lavage - étude du matériel - choix et dosage des produits 	
3.3 Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé		
3.4 Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements		
3.5 Conduire une désinfection des surfaces	<ul style="list-style-type: none"> - les désinfectants - la sectorisation (code couleurs) - choix et mise en œuvre des techniques simples de désinfection 	
3.6 Assurer la maintenance courante du matériel utilisé	<ul style="list-style-type: none"> - entretien périodique du matériel - repérer et rendre compte des anomalies constatées (panne, détérioration...) 	
3.7 Remettre en état de service le matériel et les locaux	<ul style="list-style-type: none"> - savoir être (respect d'autrui, des locaux...) 	
3.8 Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel)	<ul style="list-style-type: none"> - fiche de contrôle et d'autocontrôle (absence de traces, de déchets...) 	

Compétences transversales aux trois domaines

	Compétences	Exemples	Articulations avec le socle commun
4. s'informer	4.1 Rechercher l'information	<ul style="list-style-type: none"> - décoder une étiquette (produit alimentaire, produit d'entretien) - notice de fonctionnement d'un appareil - fiche recette - repérage sur plans - ouvrages, TICE, classeur de cours ... 	
	4.2 Décoder l'information	<ul style="list-style-type: none"> - interpréter des symboles, des pictogrammes, des schémas, des gammes de montage - repérer des règles de sécurité, d'hygiène - décoder une étiquette, une notice... 	
5. s'organiser	5.1 Choisir le matériel et les produits	<ul style="list-style-type: none"> - sélectionner le matériel et les produits adaptés à la tâche à réaliser - justifier l'utilisation des produits et matériels - choisir la tenue professionnelle adaptée au poste - étude technologique des matériels et des produits 	
	5.2 Organiser son poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> - s'organiser dans le temps et dans l'espace - donner un ordre logique aux tâches à effectuer - appliquer la marche en avant - répertorier le matériel 	
	5.3 S'adapter à une organisation	<ul style="list-style-type: none"> - appliquer des consignes dans des situations différentes - se repérer sur un plan 	

6. réaliser	<p>Mettre en œuvre des techniques en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie</p> <p>(utiliser les activités de référence des 3 domaines afin de déterminer les compétences visées)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - justifier les différents éléments de la tenue professionnelle - respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire - contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation - mettre en œuvre des techniques de conservation ou stockage - assurer la distribution - exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux et du matériel - contrôler la qualité des productions ou du service - étude des différents risques professionnels et assurer leur prévention 	
7. communiquer	7.1 Transmettre des informations à caractère professionnel par écrit ou par oral	<ul style="list-style-type: none"> - formuler, reformuler un message - compléter une fiche d'inventaire, une fiche de poste, un bon de commande, ... 	
	7.2 Assurer les relations avec la clientèle, les usagers, et l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> - utiliser un vocabulaire professionnel simple - travailler en équipe - mettre en application des règles de politesse et de savoir-vivre - respecter le secret professionnel 	
	7.3 Situer sa fonction dans l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> - se situer dans une hiérarchie (étude de l'organigramme) - savoir prendre des initiatives et des décisions 	

PLANIFICATION DU PROJET

Nom du projet :

Objectif général :

<u>SEANCE N°1</u> <u>Titre ou nom :</u>	<u>Objectif(s) :</u>
<u>SEANCE N°2</u> <u>Titre ou nom :</u>	<u>Objectif(s) :</u>
<u>SEANCE N°3</u> <u>Titre ou nom :</u>	<u>Objectif(s) :</u>
<u>SEANCE N°4</u> <u>Titre ou nom :</u>	<u>Objectif(s) :</u>

FICHE PROJET

NOM DU PROJET :

Activité dominante :

Activités complémentaires :

Classe :

Durée :

Intervenants :

Objectif Général du Projet :

Métiers ciblés :

Ressources utilisées :

DEROULEMENT DU PROJET.....

<u>OBJECTIF DU PROJET :</u>	<u>DUREE/CALENDRIER</u>
-----------------------------	-------------------------

SEANCES	OBJECTIFS	ACTIVITES DES ELEVES	ACTIVITES DE REFERENCE/SAVOIRS ASSOCIES	<i>ARTICULATION AVEC LES COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN</i>

BILAN du projet

NOM :

CLASSE :

PRENOM :

DOMAINE N°1 : PRODUCTION CULINAIRE ET SERVICES

« Réaliser et servir des préparations culinaires »

(Liste proposée à titre d'exemple, à compléter et/ou modifier en fonction des projets mis en œuvre)

	Techniques réalisées	Trimestre 1	Trimestre 2	Trimestre 3
1.1	Peser et mesurer			
	Déconditionner			
	Décontaminer les produits			
1.2	Laver les fruits et les légumes			
	Eplucher les fruits et les légumes			
	Tailler les fruits et les légumes			
	Emincer et râper les fruits et les légumes			
1.3	Réaliser des cuissons (four, vapeur...)			
	Réaliser des sauces (émulsionnées ou non)			
	Réaliser des roux			
	Réaliser des préparations à base de pâtes (brisée, à crêpes...)			
	Réaliser un appareil, un entremet			
	Mettre en œuvre des techniques d'assemblage			
1.4	Stocker les produits			
	Vérifier une température			
	Choisir et appliquer le mode de liaison adapté			
	Conditionner, reconditionner			
	Etiqueter les produits			
1.5	Dresser les préparations en vue de la distribution en self			
	Dresser les préparations en vue du service à table			
	Respecter la chaîne du froid			
1.6	Choisir les couverts et la vaisselle			
	Dresser la table			
1.7	Respecter les liaisons (froide et chaude)			
	Servir à l'assiette			
	Servir au plat			
	Communiquer avec la clientèle			
	Approvisionner le self			
1.8	Desservir la table			
	Desservir les espaces de distribution			
	Effectuer une vaisselle à la main			
	Effectuer une vaisselle à la machine			
	Ranger la vaisselle			
1.9	Vérifier la conformité du travail			
	Apprécier les qualités organoleptiques d'une préparation			
	Rectifier un assaisonnement, équilibrer les saveurs			
	Corriger une présentation, un dressage,...			

NOM :

CLASSE :

PRENOM :

DOMAINE N°2 : ENTRETIEN DU LINGE

« Entretien du linge »

(Liste proposée à titre d'exemple, à compléter et/ou modifier en fonction des projets mis en œuvre)

	Techniques réalisées	Trimestre 1	Trimestre 2	Trimestre 3
2.1	Réceptionner le linge sale			
	Trier le linge sale			
	Peser le linge sale			
2.2	Visiter le linge sale			
	Contrôler le linge sale			
	Contrôler et mettre en service les appareils			
2.3	Détacher le linge			
	Mener une opération de trempage du linge sale			
2.4	Effectuer un lavage à la main			
	Effectuer un lavage en machine			
	Choisir et doser des produits lessiviels			
2.5	Etendre le linge (séchage naturel)			
	Effectuer un séchage en machine			
	Remettre en état le sèche linge (nettoyage filtres, bacs...)			
2.6	Régler et utiliser le fer à repasser			
	Régler et utiliser la centrale vapeur			
	Repasser le linge plat			
	Plier le linge plat			
	Repasser le linge en forme			
	Plier le linge en forme			
	Mettre sur cintre le linge repassé			
	Vérifier la conformité du travail			
Ranger le linge				
2.7	Coudre un bouton			
	Préparer et coudre un ourlet			
	Réaliser une couture à la main			
	Réaliser une couture à la machine			
	Lire et interpréter une gamme de montage simple			
	Mener des opérations de coupe (patron, tissu)			
Epingler				

NOM :
PRENOM :

CLASSE :

DOMAINE N°3 : ENTRETIEN DES LOCAUX

« Entretien des locaux professionnels ou le cadre de vie »

(Liste proposée à titre d'exemple, à compléter et/ou modifier en fonction des projets mis en œuvre)

	Techniques réalisées	Trimestre 1	Trimestre 2	Trimestre 3
3.1	Visiter le chantier			
	Préparer les matériels			
	Préparer et doser les produits			
3.2	Dépoussiérer le mobilier			
	Laver le mobilier			
	Dépoussiérer le sol			
	Laver le sol			
	Laver les surfaces verticales			
3.3	Dépoussiérer mécaniquement			
	Sécher mécaniquement			
3.4	Assurer l'entretien des locaux			
	Assurer l'entretien du matériel et des équipements			
	Ranger le matériel et les produits			
3.5	Désinfecter une surface			
	Désinfecter un local (sanitaires, local poubelles...)			
3.6	Entretien périodiquement le matériel			
	Rendre compte d'une anomalie			
3.7	Remettre en état les locaux			
	Remettre en état le matériel			
3.8	Vérifier la conformité du travail			

EXEMPLE DE PROJET

REALISE PAR DELPHINE COZETTE – SEGPA EDOUARD LUCAS AMIENS

FICHE PROJET

<u>Nom du projet</u> : Traiteur	
<u>Activité dominante</u> : Production culinaire	<u>Activités complémentaires</u> : Entretien des locaux
<u>Classe</u> : 3°	<u>Durée</u> : 2 semaines (24h)
<u>Intervenants</u> : PLP Biotechnologies	
<u>Objectif Général du Projet</u> : Réaliser des préparations à base d'une sauce (roux)	
<u>Métiers ciblés</u> : Traiteur (Charcutier) Nettoyeur de vitres	<u>Ressources utilisées</u> : Vidéo/rétro-projecteur Recettes Ingrédients, matériel de cuisine, cuisine pédagogique Matériel et produits d'entretien des locaux

PLANIFICATION DU PROJET

<u>SEANCE N°1</u> Recettes : - croissants au jambon - béchamel	<u>Objectif(s)</u> : Lire et décoder des documents (situation, recettes) Nommer et choisir le matériel Calculer des quantités
--	--

<u>SEANCE N°2</u> Réaliser des croissants au jambon	<u>Objectif(s)</u> : Réaliser la sauce béchamel, puis assembler les croissants/jambon/sauce Réaliser des techniques de stockage Organiser son poste de travail
<u>SEANCE N°3</u> Dialoguer avec le client	<u>Objectif(s)</u> : Assurer les relations avec la clientèle
<u>SEANCE N°4</u> Réaliser l'entretien des vitres	<u>Objectif(s)</u> : Lire et décoder des documents (protocole d'entretien des vitres) Nommer et choisir le matériel Conduire une opération de nettoyage (surface verticale)
<u>SEANCE N°5</u> Analyser un danger	<u>Objectif(s)</u> : Identifier des risques professionnels Indiquer des mesures préventives
<u>SEANCE N°6</u> <u>Evaluation sommative</u> : Réaliser des endives au jambon	<u>Objectif(s)</u> : P2-C3-3-3- résoudre un problème mettant en jeu une situation de proportionnalité P2-C3-1-3- utiliser les techniques opératoires HAS-5-1- s'organiser : Choisir le matériel adapté HAS- 5-2- organiser son poste de travail : ordonner des tâches HAS-1-2- réaliser des opérations de fabrication (sauce béchamel)
<u>SEANCE N°7</u> <u>Evaluation sommative</u> : L'entretien des vitres	<u>Objectif(s)</u> : HAS-5-1- S'organiser : Choisir le matériel adapté HAS-5-2- Organiser son poste de travail : ordonner des tâches

DEROULEMENT DU PROJET « TRAITEUR »

D. COZETTE SEGPA E. LUCAS - AMIENS

OBJECTIF DU PROJET : réaliser des préparations à base de roux	DUREE/CALENDRIER 2 SEMAINES (24H)
---	--------------------------------------

SEANCES	OBJECTIFS	ACTIVITES DES ELEVES	ACTIVITES DE REFERENCE/SAVOIRS ASSOCIES	ARTICULATION AVEC LES COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN
SEANCE N°1 : Recettes : - croissants au jambon - béchamel	4-2- décoder l'information	<u>Document 1</u> 1) Lire la situation Répondre aux questions		P2-C3-3-3- résoudre un problème mettant en jeu une situation de proportionnalité
	5-1- nommer et choisir le matériel	2) Lire la recette des croissants au jambon Nommer et écrire sur la recette le matériel nécessaire	Connaissance du matériel de cuisine	P2-C3-1-3- utiliser les techniques opératoires
	Calculer des quantités	3) Lister les ingrédients, les quantités, poser et résoudre les opérations Relire la situation et déduire qu'il manque la recette de la sauce béchamel	Calcul de proportions	
	4-2 -décoder l'information	<u>Document 2</u> 1) Lire la recette de la béchamel Nommer et écrire sur la recette le matériel nécessaire		
	5-1- nommer et choisir le matériel	2) A l'aide de la recette de la sauce béchamel, retrouver la formule	Etude des roux	
	Etudier une sauce	Déduire les différents roux		
5-2- ordonner des activités	3) Ordonner les images selon le texte			

SEANCE N°2 Réaliser des croissants au jambon	1-2- réaliser des opérations de fabrication (sauce béchamel) 5-2- organiser son poste de travail 1-4- réaliser des techniques de stockage 1-8- laver et ranger le matériel	Mettre la tenue professionnelle Se laver les mains Peser les ingrédients Préparer le matériel Réaliser la recette, assembler Emballer - stocker Faire la vaisselle Nettoyer les plans de travail, les sols	Organiser le poste de travail (rappel marche en avant) Respecter : - les protocoles - les règles d'hygiène et de sécurité	P2-C7-1-1- Respecter des consignes simples, en autonomie P2-C7-1-2- Etre persévérant
SEANCE N°3 Dialoguer avec le client	7-2- assurer les relations avec la clientèle	<u>Document 3</u> Compléter le dialogue en respectant les règles de politesse	Savoir-être Adapter son langage	P3-C6-2-2- Comprendre l'importance du respect mutuel
SEANCE N°4 Réaliser l'entretien des vitres	5-1- nommer et choisir le matériel 3-2- conduire une opération de nettoyage (surface verticale)	<u>Document 4</u> 1) Associer le nom aux images 2) Après avoir lu le protocole et regardé la démonstration, réaliser le nettoyage des vitres en binôme	Connaissance du matériel d'entretien des locaux Utilisation des produits (dilutions)	P2-C7-1-1- Respecter des consignes simples, en autonomie P2-C7-1-2- Etre persévérant
SEANCE N°5 Analyser un danger	Identifier des risques professionnels Indiquer des mesures préventives	<u>Document 4</u> 3) Citer les risques liés à cette activité 4) Indiquer des précautions à prendre 5) Analyser un risque (avec l'aide du professeur) En déduire les mesures de protection	Les risques professionnels Les mesures de prévention	P3-C6-2-3- Respecter des comportements favorables à sa santé et sa sécurité

<p>SEANCE N°6 <u>Evaluation :</u> Recette endives au jambon</p>	<p>5-1- choisir le matériel adapté</p> <p>1-2- réaliser des opérations de fabrication (sauce béchamel)</p> <p>5-2- organiser son poste de travail : ordonner des tâches</p>	<p>1) Lire la situation Répondre aux questions</p> <p>2) Lister les ingrédients, les quantités, poser et résoudre les opérations</p> <p>3) Lire la recette des croissants au jambon Nommer et écrire sur la recette le matériel nécessaire</p> <p>4) Restituer des connaissances (roux)</p> <p>5) Réaliser une recette à base de roux</p>		<p>P2-C3-3-3- Résoudre un problème mettant en jeu une situation de proportionnalité</p> <p>P2-C3-1-3- Utiliser les techniques opératoires</p>
<p>SEANCE N°7 <u>Evaluation :</u> l'entretien des vitres</p>	<p>5-1- choisir le matériel adapté</p> <p>5-2- organiser son poste de travail : ordonner des tâches</p>	<p>1) Cocher le matériel nécessaire au nettoyage des vitres</p> <p>2) Ordonner les étapes</p> <p>3) Expliquer les étapes</p>		

BILAN du projet :

Situation : Vous faites un stage chez un charcutier-traiteur. Il vous demande de réaliser en autonomie la commande de Mme Durand : 15 croissants au jambon. Elle viendra les chercher vers 18h ce soir.

1) J'analyse la situation

- Quel est votre statut ?
- Que vous demande-t-on ?
-
- Qui vous le demande ?
- Pour qui est la commande ?
- Pour quand doit-elle être prête ?

2) Je m'informe

HAS-5-1- nommer et choisir le matériel

Je liste le matériel dont j'aurai besoin sur la fiche recette  CROISSANTS AU JAMBON

3) Je calcule les ingrédients nécessaires à la réalisation

P2-C3-3-3- résoudre un problème mettant en jeu une situation de proportionnalité

P2-C3-1-3- utiliser les techniques opératoires

La recette est prévue pour Je dois en réaliser

Pour cela, je dois additionner soustraire diviser multiplier par (nombre).

Je complète le tableau :

Liste des ingrédients	Quantités pour 1 portion	Calcul pour réaliser la commande	Total

Après lecture de la recette, je peux commencer la recette : OUI NON

Si non, que me manque-t-il ?

.....

Situation : A l'aide des recettes, je réalise la commande de Mme Durand.

1) Je liste le matériel dont j'aurai besoin sur la fiche recette  **BECHAMEL**
HAS-5-1- nommer et choisir le matériel

2) Je complète

Réaliser un roux peut se résumer en une formule :

	+		+		=	ROUX
--	---	--	---	--	---	------

Même poids

Selon qu'on laisse plus ou moins cuire, on obtient des roux de différentes couleurs qui serviront de base à de nombreuses sauces chaudes.

Je replace ces mots dans le tableau : blond – brun - blanc	roux	cuisson
		Pas de couleur (3 min)
		Légèrement coloré (4 min)
		Jusqu'à roussissement (5 min)

Pour obtenir une sauce, on mouille d'un liquide. Pour une sauce béchamel, le liquide est du

3) J'ordonne les images pour la réalisation de la technique
HAS-5-2- organiser son poste de travail

1. Peser le beurre.	2. Peser la farine.	3. Couper le beurre.	4. Faire fondre le beurre sans coloration.
5. Hors du feu verser la farine en une seule fois.	6. Mélanger.	7. Reporter au feu. Surveiller la cuisson de la farine (coloration).	8. Le roux est prêt.

<http://chefsimon.com/roux.html>

4) Je réalise la commande de Mme Durand.



Atelier HAS		Date :	Projet n° 3/4
-------------	--	--------	------------------

Situation : La vendeuse s'est absentée et le patron vous demande d'accueillir les clients. Mme Durand vient chercher sa commande et vous pose quelques questions.

Je complète le dialogue :

HAS-7-2- assurer les relations avec la clientèle

Me Durand : Bonjour. Je viens chercher ma commande.

Vous : Madame. A quel nom est votre

Me Durand :

Vous : Je vous l'apporte (*vous lui donnez sa commande*)

Me Durand : Comment dois-je les préparer ?

Vous : Je vous conseille de

.....

Me Durand : Avec quoi puis-je les accompagner ?

Vous : Vous pouvez les servir avec.....

Me Durand : Que puis-je faire s'il me reste des croissants ?

Vous : Cela dépend. Si vous les consommez dans les 2 jours, mettez-les au

Sinon, vous pouvez les pour les retrouver plus tard.

Me Durand : Je vous remercie pour ces renseignements.

Vous :

Me Durand : Au-revoir.

Vous :

Situation : Le patron constate que les vitres de la devanture de la boutique sont sales. Il vous demande de les nettoyer.

1) Je numérote le nom du matériel sur la fiche technique  **L'ENTRETIEN DES VITRES.**
HAS-5-1- nommer le matériel

2) Je lis le protocole puis je réalise le nettoyage des vitres
HAS-3-2- conduire une opération de nettoyage (surface verticale)

3) Je cite le risque encouru en réalisant cette activité :

.....

4) J'indique 2 précautions à prendre :

.....

.....

5) J'analyse un danger



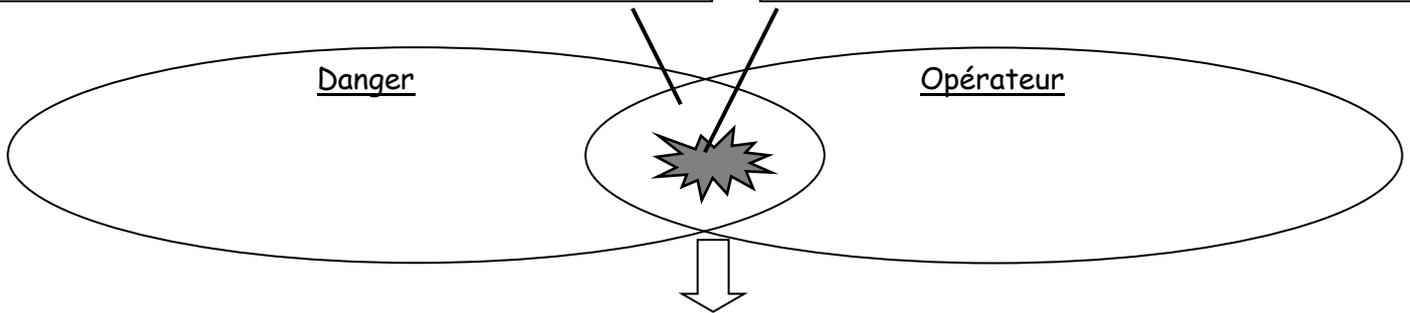
Source images :
Google Images

Situation Dangereuse : Un homme nettoie les vitres au 12^{ème} étage à l'extérieur d'un immeuble. Il se maintient d'une main à la fenêtre. Il est pieds nus sur un rebord de 25 cm de large. Il fait très chaud.

Evènement déclencheur :

.....

.....



Domage :

.....

Mesures de prévention, protections individuelles, collectives, ... :

-
-
-
-



 Ingrédients	 Matériel
<p><u>Pour la béchamel :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 80g de margarine - 80g de farine - 1/2 l de lait - sel, poivre, muscade - 100g de gruyère râpé <p><u>Pour l'assemblage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 croissants - 5 tranches de jambon 	

Gamme opératoire

- 1- Préparer la béchamel selon la recette.
Ajouter le gruyère râpé. Saler, poivrer, ajouter la muscade.
- 2- Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 3- Couper les croissants en deux dans le sens de la longueur.
- 4- Couper les tranches de jambon en deux.
- 5- Déposer 1/2 tranche de jambon sur le croissant.
- 6- Couvrir généreusement de sauce béchamel.
- 7- Recouvrir avec le dessus du croissant.
- 8- Enfourner Th 7 ou 220°C pour 10 minutes environ.
Les croissants doivent dorer (mais ne pas noircir !)

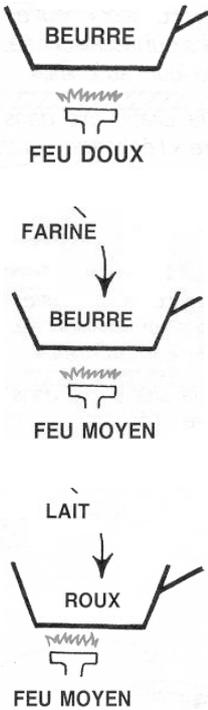


Remarques :

- Accompagné d'une salade verte, ce plat est un repas complet pour le soir.
- On peut remplacer le jambon par du thon.
- Il faut profiter des promotions sur la viennoiserie et acheter les croissants par lots.
- Préparés en grande quantité, ils se congèlent.

ATELIER H.A.S.		SAUCE BECHAMEL	
-------------------	---	-----------------------	--

 Ingrédients	 Matériel
<ul style="list-style-type: none"> • 100 g de farine • 100 g de beurre ou margarine • 1 l de lait • Sel, poivre 	

Gamme opératoire	
	<ol style="list-style-type: none"> 1- Faire fondre la matière grasse. 2- Lorsque la matière grasse est fondue, jeter la farine d'un seul coup. Mélanger sans laisser colorer. On obtient un roux blanc. 3- Verser progressivement le lait sans cesser de mélanger jusqu'à obtenir la consistance voulue (sauce légère ou épaisse). 4- Saler et poivrer. Goûter et rectifier si nécessaire.

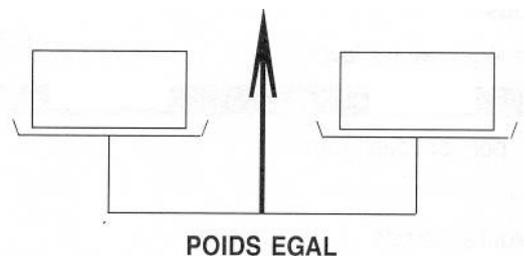
Remarques :

- C'est une sauce facile à réaliser et à mémoriser :

- Plus on ajoute de lait, plus la sauce sera légère (liquide)

- Il existe des sauces dérivées :

- béchamel + gruyère râpé = sauce Mornay
- béchamel + purée de tomate = sauce Aurore
- béchamel + crème fraîche = sauce Crème
- béchamel + fondu d'oignons émincés = sauce Soubise

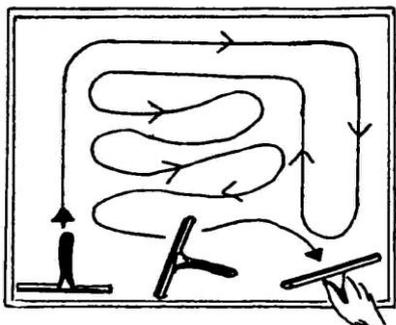




MATERIEL	PRODUITS
	<input type="radio"/> détergent moussant Exemple :
<input type="radio"/> mouilleur + support en T <input type="radio"/> grattoir à vitres. <input type="radio"/> raclette.	<input type="radio"/> perche télescopique. <input type="radio"/> support textile non pelucheux. <input type="radio"/> seau large (à roulettes).
Facultatif : protections pour le sol ou les meubles.	
Source images : Activités professionnelles CAP ATMFC Editions J. LANORE	

Etape	Protocole
1	Se mettre en tenue.
2	Se rendre sur le site pour visualiser le travail à effectuer.
3	<p><u>Dans le local technique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rassembler le matériel. ➤ Choisir le produit et effectuer la solution en respectant le dosage.
4	<p><u>Sur le site :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Protéger la zone de travail (déplacer les meubles si nécessaire). ➤ Poser la solution sur le premier côté de la vitre en commençant toujours par le bas : <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>A. Détourer la surface en insistant bien dans les angles.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ En cas de salissures tenaces, gratter avec la lame </div> <div style="text-align: center;"> <p>B. Frotter en décrivant des spirales et en appuyant bien.</p> </div> </div>
5	Sécher à la raclette : selon les vitres, choisir la méthode adaptée. Il en existe 2 :

⇒ METHODE AMERICAINE : Toute la surface de la vitre doit être accessible.

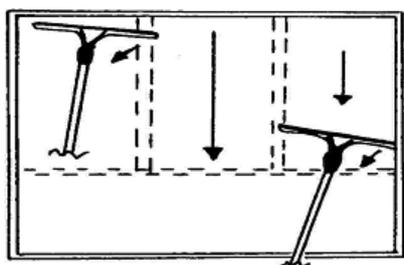


A. Détourer la vitre.

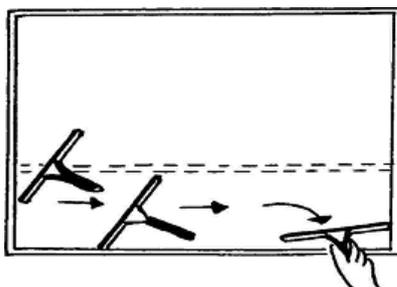
B. Effectuer avec la raclette des S qui se chevauchent.

→ Cette méthode rapide requiert un savoir-faire.

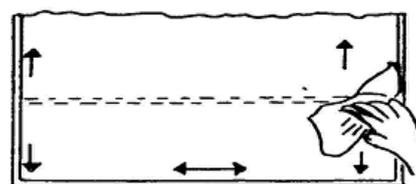
⇒ METHODE FRANCAISE : Adaptée aux surfaces situées en hauteur.



A. Tirer la raclette de haut en bas sur les 2/3 supérieurs de la vitre.



B. Travailler latéralement pour nettoyer le tiers inférieur et rassembler la solution détergente dans un angle.



C. Finir de racler et essuyer pour éliminer l'excès de liquide.

- Essuyer à l'aide du support textile afin de parfaire le travail.
- Répéter les mêmes opérations sur la deuxième face de la vitre.

RQ : Pour les vitres extérieures, il est parfois nécessaire de laver plusieurs fois selon le degré de salissures.

6

Contrôler le résultat :

- ⇒ Absence de traces de passage sur la vitre et sur les bords.
- ⇒ Absence de coulures sur l'encadrement du plan vitré.
- ⇒ Absence de traces d'eau sur le sol.

7

Remettre en place la zone de travail.

8

Dans le local technique : Nettoyer et ranger le matériel utilisé.

- Rincer et laver le mouilleur, le support textile, les protections.
- Essuyer la raclette, la perche télescopique...
- Vider, rincer, sécher le seau.



EN CAS D'ANOMALIES, LES SIGNALER

Prénom et NOM : Classe : Date :

EVALUATION

Validation

<i>P2-C3-3-3- résoudre un problème mettant en jeu une situation de proportionnalité</i>	
<i>P2-C3-1-3- utiliser les techniques opératoires</i>	
<i>HAS-5-1- s'organiser : Choisir le matériel adapté</i>	
<i>HAS-5-2- organiser son poste de travail : ordonner des tâches</i>	
<i>HAS-1-2- réaliser des opérations de fabrication (sauce béchamel)</i>	

Situation : Vous faites un stage chez un autre traiteur. Sachant que vous avez déjà réalisé une sauce béchamel, il vous propose de réaliser la commande de M. MARTIN : 6 endives à la béchamel. Il vous demande d'en faire également 12 pour le magasin.

1) J'analyse la situation

- Que vous demande-t-on ?
-
- Qui vous le demande ?
- Pour qui est la commande ?
- Pour qui d'autre devez-vous travailler ?

2) Je calcule les ingrédients nécessaires à la réalisation (P2-C3-3-3 / P2-C3-1-3)

La recette est prévue pour personnes. Je dois en réaliser pour personnes.

Pour cela, je dois additionner soustraire multiplier diviser

Je complète le tableau (je pose tous les calculs en ligne) :

Liste des ingrédients	Quantités pour 1 portion	Calcul pour réaliser la commande	Total

3) Je nomme le matériel nécessaire sur la fiche recette  **ENDIVES AU JAMBON (HAS-5-1)**

4) Le traiteur me demande la formule du roux

+ + =

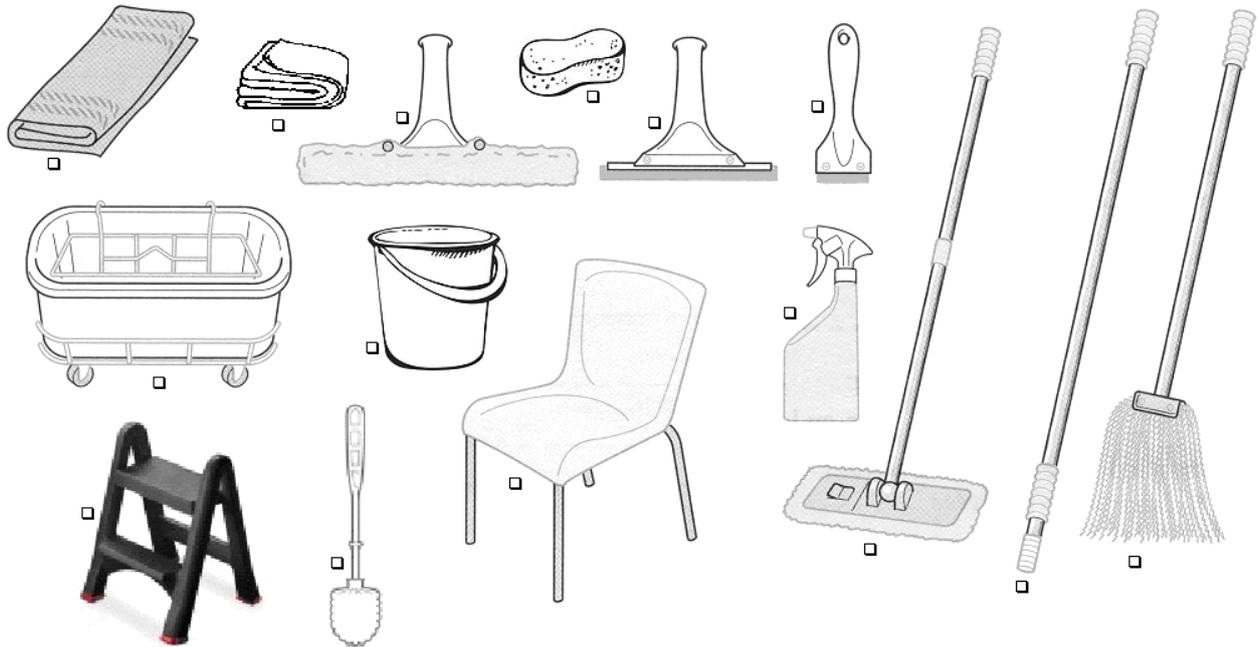
Pour la sauce béchamel, le roux est brun blond blanc

Le liquide de mouillement est

5) Je réalise la commande (HAS-5-1 / HAS- 5-2 / HAS-1-2)

Situation : Vous constatez que les vitres de la devanture de la brasserie sont sales. Vous proposez au patron de les nettoyer.

1) Je coche le matériel nécessaire à cette opération (HAS-5-1)



2) J'indique les principales étapes de la réalisation (HAS- 5-2)

Schémas	Numéroter l'étape (ordre chronologique)	Expliquer les étapes (commencer par un verbe d'action et faire des phrases courtes)

Sources images : www.123RF.com / Activités professionnelles CAP ATMFC Editions J. LANORE -

ATELIER H.A.S.		ENDIVES AU JAMBON (6 personnes)	
-------------------	---	--	--

	Ingrédients		Matériel
	<ul style="list-style-type: none"> - 6 endives - 6 tranches de jambon - 40 g de margarine - 40 g de farine - 1/2 de l de lait - jus de citron - 100 g d'emmental - sel, poivre, muscade 		

Gamme opératoire

1- Préparer les endives : enlever les feuilles abîmées, passer rapidement sous l'eau, essuyer.

Evider la base avec un couteau d'office en faisant un cône (env. 3cm de diamètre)



2- Mettre les endives dans le panier de l'autocuiseur. Ajouter 2 verres d'eau et quelques gouttes du jus de citron.



3- Fermer l'autocuiseur sans oublier la soupape. Cuire 15 minutes (à partir du chuchotement de la soupape).

4- Pendant ce temps, préparer la béchamel. La sauce doit être assez légère. Assaisonner.

5- Sur 1/2 ou 1 tranche de jambon (selon la grosseur), parsemer d'emmental. Poser l'endive. Rouler le jambon. Disposer dans un plat à gratin.



6- Couvrir avec la sauce et saupoudrer du restant d'emmental.

7- Enfourner Th 7 ou 220°C pour 50 minutes environ.

Remarques : Ce plat est un repas complet pour le soir.

- On peut cuire les endives selon la méthode braisée.
- On peut ajouter à la sauce un verre de fond de veau et des échalotes que l'on aura blondies.

Source images : www.supertoinette.com