



Guide d'équipement du champ  
« Hygiène Alimentation Services »

*Section Générale et Professionnelle Adaptée*

**Septembre 2014**

*Laurence GALLAND – Chantal MENU  
IEN-ET SBSSA*

Ce guide a été établi en référence aux recommandations des circulaires :

- **n° 2009-060 du 24 avril 2009** relative aux orientations pédagogiques pour les enseignements généraux et professionnels adaptés dans le second degré (B.O. n°18 du 30 avril 2009),
- **n° 2006-139 du 29 août 2006** (B.O. n°32 du 7 septembre 2006) relative aux enseignements adaptés.

Il définit les surfaces et les équipements pour les classes de 4<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> du champ Hygiène Alimentation Services (HAS) en Section Générale et Professionnelle Adaptée (SEGPA). Son objectif est d'accompagner les établissements et les conseils généraux dans le cadre des constructions nouvelles, des rénovations et des mises en conformité.

L'enseignement professionnel en classes de 4<sup>ème</sup> et de 3<sup>ème</sup> est dispensé dans des ateliers spécifiques à un champ professionnel, intégrés à la structure du collège : *L'atelier est structuré en plateaux techniques, qui comportent les matériels de base nécessaires à l'acquisition des compétences et des savoirs professionnels, dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie.*

L'utilisation régulière des techniques usuelles de l'information et de la communication est indispensable dans les enseignements professionnels, des postes informatiques sont à prévoir dans les ateliers.

Le champ « Hygiène Alimentation Services » 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.

L'objectif de ce champ professionnel est de préparer l'entrée en formation qualifiante en tenant compte des projets des élèves et en faisant acquérir des compétences transversales des métiers liés au champ.

Ce guide prend appui deux documents ressources mis en ligne sur le site EDUSCOL :

[http://media.eduscol.education.fr/file/College/99/0/SEGPA\\_ressource\\_hygiene\\_alimentation\\_services\\_108990.pdf](http://media.eduscol.education.fr/file/College/99/0/SEGPA_ressource_hygiene_alimentation_services_108990.pdf)

[http://media.eduscol.education.fr/file/College/98/4/SEGPA\\_sequences\\_138984.pdf](http://media.eduscol.education.fr/file/College/98/4/SEGPA_sequences_138984.pdf)

## Principales formations professionnelles possibles liées au champ HAS

CAP Cuisine  
CAP Restaurant  
CAP Services hôteliers  
CAP Services en Café Brasserie  
CAP Agent Polyvalent en Restauration  
CAP Agent Technique en Milieu Familial et Collectif  
CAP Agent de Propreté et d'Hygiène  
CAP Boulanger  
CAP Pâtissier  
CAP Métiers de l'alimentation  
CAP Employé de vente spécialisé option produits alimentaires  
CAP Métier du pressing  
CAP Métiers de la mode  
CAPA Services en milieu rural  
.....

**Les professeurs de lycée professionnel qui peuvent enseigner dans ce champ professionnel sont :**

- ⇒ Le PLP Biotechnologies santé environnement,
- ⇒ Le PLP Employé Techniques de Collectivité.

### ➤ **Organisation des locaux du champ Hygiène Alimentation Services**

Il se compose de **3 secteurs** distincts :

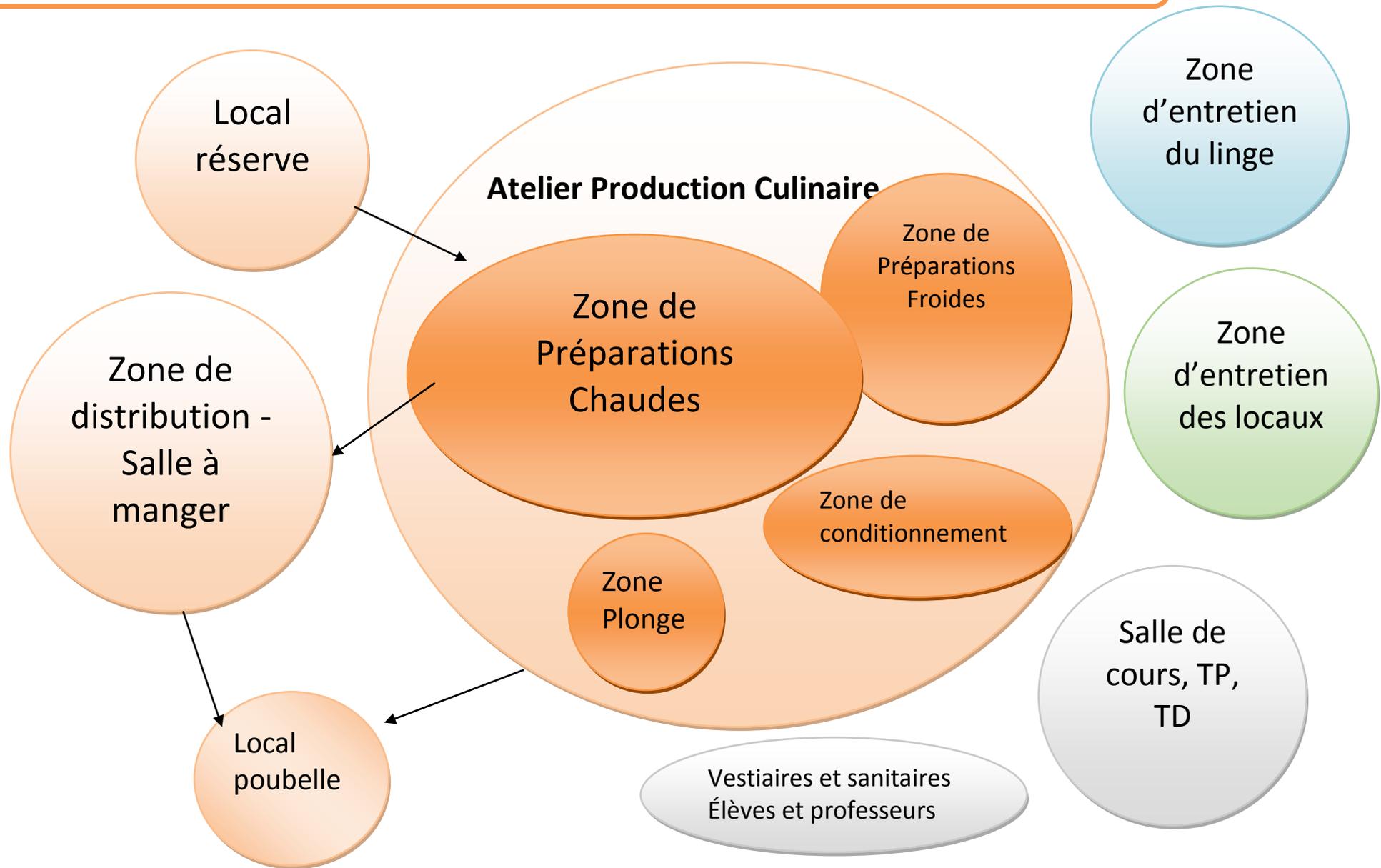
- Entretien du cadre de vie ou entretien des locaux,
- Entretien du linge et des vêtements,
- Production culinaire, distribution et conditionnement.

ainsi que **d'une salle de cours, TD et TP (démonstration).**

Chaque secteur d'activités peut être composé de plusieurs zones (voir document page 4 : représentation schématique du plateau technique du champ HAS).

**L'organisation des zones et les surfaces sont données à titre indicatif et doivent être adaptée en fonction du projet de la SEGPA et des locaux existants.**

Représentation schématique du plateau technique  
Champ Hygiène Alimentation Services



# Plateau technique champ HAS

Locaux	Surfaces conseillées	Caractéristiques
<b>Zone « production culinaire / distribution » Total 120 m2</b>		
<b>Réserve/ stockage</b>	<b>15 m2</b>	Ces zones doivent respecter le principe de la marche en avant : de la réception des marchandises à la distribution.
<b>Cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zones de préparation chaude et froide</li> <li>- cuisson</li> <li>- déconditionnement</li> <li>- conditionnement</li> </ul>	<b>60 m2</b>	Prévoir des zones de travail distinctes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zone de réception et stockage de produits alimentaires,</li> <li>- Zone de productions culinaires avec des équipements de type collectivité ou semi-professionnel,</li> <li>- Zone de distribution permettant le conditionnement des préparations,</li> <li>- Zones plonge et local des poubelles.</li> </ul>
<b>Plonge/ local poubelles</b>	<b>15 m2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sol carrelé antidérapant avec évacuation d'eau au sol.</li> <li>- Centrale d'hygiène à installer près de la plonge.</li> <li>- Evacuation d'eau au sol.</li> <li>- Poste de lavage des mains équipé.</li> </ul>
<b>Salle à manger pédagogique</b>	<b>30 m2</b>	Elle doit être attenante à la cuisine pédagogique. La surface doit permettre de recevoir une petite clientèle (15 à 20 personnes). Prévoir des tables modulables de 4 à 6 places.

<b>Zone « Entretien du linge »</b>		
<b>Espace entretien du linge</b>	<b>30 m2</b>	<p>Cette zone doit respecter le principe de la marche en avant : depuis la réception du linge sale jusqu'à la livraison du linge propre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 poste de lavage des mains équipé</li> <li>- 1 évier de deux bacs monté sur placards</li> </ul> <p>Il doit comprendre un espace permettant l'entretien du linge du tri, lavage, séchage, repassage à la réfection et la confection de petits objets en couture.</p>
<b>Zone « Entretien des locaux »</b>		
<b>Espace entretien des locaux</b>	<b>30 m2</b>	<p>Des rayonnages sur toute la surface d'un mur pour : (ex : disques de monobrosse, lavettes, mouilleurs, tampons abrasifs...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Des rayonnages et armoires pour les produits,</li> <li>- Des râteliers pour suspendre : balai trapèze, raclette à sol, balai brosse, flexible d'aspirateur, supports de mouilleurs... .</li> </ul> <p>Prévoir une évacuation de l'eau en dessous de ces rateliers</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un secteur pour les gros appareils : monobrosse, aspirateur, auto laveuse...</li> </ul> <p>Sol carrelé antidérapant avec évacuation d'eau au sol.</p>
<b>Vestiaires élèves et professeur</b>	<b>20 m2</b>	Situés à proximité de la cuisine pédagogique. Les parois doivent être en carrelage.
<b>Espace pédagogique Salle de lancement de cours TP/TD</b>	<b>30 m2</b>	Il s'agit d'une salle de classe équipée d'un tableau et matériel de projection. Une zone avec quelques postes informatiques est souhaitable.
<b>TOTAL</b>	<b>230 m2</b>	

**Remarque : en cas de manque d'espace, il est possible d'utiliser la salle de restaurant en salle de lancement**

Selon les surfaces et les locaux disponibles, il est souhaitable que différents matériaux au niveau des sols ou des murs soit représentés (thermoplastique, grès cérame, revêtement textiles, faïence,...). Ils devront permettre la mise en œuvre de différentes techniques de nettoyage et/ou de rénovation des surfaces.

### Réglementation/Sécurité

Vous trouverez dans les pages suivantes, une proposition d'équipements et de matériels pour l'atelier HAS. Concernant l'utilisation de ces équipements, nous vous rappelons que la réglementation en vigueur doit être respectée ainsi que l'évaluation des risques et l'application des mesures de prévention. Les équipements de travail doivent être conformes au niveau de la réglementation, un certificat en cours de validité doit l'attester.

Certains équipements proposés sur cette liste, au regard des textes officiels, ne pourront être utilisés que par le professeur pour des démonstrations. Les SEGPA ont une fonction de découverte des métiers, les élèves ne suivant pas de formation professionnelle certifiante, ils ne peuvent donc pas faire l'objet d'une demande de dérogation. La circulaire MEN n° 2006-139 du 29 août 2006 relative aux enseignements généraux et professionnels adaptés dans le second degré précise « *Qu'à partir de la 4e les élèves scolarisés en SEGPA découvrent, au cours des réalisations effectuées dans les ateliers de la SEGPA ainsi qu'à l'occasion des stages d'initiation organisés pendant l'année, différents milieux professionnels. A cette occasion, ils peuvent travailler dans les ateliers et en milieu professionnel à l'occasion de stage d'initiation et d'application sur les machines ou appareils dont l'usage n'est pas proscrit aux mineurs par les articles R.234-11 à R.234-21 du Code du travail (articles D.4153-20 à D.4153-40) ».*

Bulletin Officiel relatif aux modalités d'accueil en milieu professionnel d'élèves mineurs de moins de seize ans :

<http://www.education.gouv.fr/bo/2003/34/MENE0301440C.htm>

## EQUIPEMENTS RECOMMANDES POUR L'ATELIER HAS

### Equipement de type familial et collectif pour la préparation et distribution des repas

DESIGNATIONS	Nombre
Chariot multiservice en acier inoxydable (à répartir selon les besoins)	4
Lave-mains équipé	2
Poste mural de désinfection	1
<b>Réception et stockage des denrées</b>	
Rayonnage matière plastique (dimension selon surface des locaux)	2
Placard de rangement avec serrure (dimension selon surface des locaux)	2
Armoire réfrigérée froid positif (PM)	1
Armoire réfrigérée froid négatif (PM)	1
<b>Déboitage – Décartonnage</b>	
Plan de travail inox (dimension et nombre en fonction de la surface à aménager)	1
Bac avec égouttoir	1
Ouvre boîte professionnel manuel	1
<b>Légumerie et préparations froides</b>	
Evier à deux bacs avec égouttoir	1
Robot coupe légumes (partie travaillante non accessible en marche)	1
Batteur mélangeur (partie travaillante non accessible en marche)	1
Poubelle mobile à pédale	1
Armoire réfrigérée froid positif	1
Plan de travail inox (dimension et nombre en fonction de la surface à aménager)	2 ou 3
Meuble inox à tiroir (dimension et nombre en fonction de la surface à aménager)	2
Balance électronique	1
Stérilisateur ou armoire à couteaux	1
<b>Cuisson et préparations chaudes</b>	
Fourneau 4 brûleurs sur four à gaz (ou électrique)	1
Plaque ou cuisinière vitro céramique (2 zones)	2
Table ou cuisinière à induction (2 zones)	2
Hotte avec extraction (fonction du nombre de postes de cuisson)	1
Four à air pulsé 5 ou 6 niveaux équipé de gastronomes (avec porte escamotable)	1
Armoire réfrigérée de jour	1
Four micro-ondes	1
Chariot bain-marie	1
Gaufrier	1
Grill électrique	1

Marmite à cuisson sous pression	4
Cuiseur vapeur 8 L électrique	1
Crêpière électrique	1
Table de travail inox (fonction de la superficie)	4
Table inox avec bac	1
<b>Conditionnement</b>	
Table de travail en acier inoxydable	2
Placard de rangement en acier inoxydable	2
Cellule de refroidissement rapide	1
Thermoscelleuse / Filmeuse	1
Balance électronique	1
<b>Distribution et espace repas</b>	
Vitrine réfrigérée mobile	1
Four à micro-ondes	1
Machine à café (type percolateur PM)	1
Table en inox (support de la machine à café)	1
Mini banque de distribution équipée (en froid et chaud)	1
Placard de rangement (pour la vaisselle)	2

<b>Plonge – Laverie</b>	
Lave vaisselle de collectivité (équipé + extraction)	1
Plonge batterie 2 bacs	1
Etagère de rangement et égouttage	1
Plan de travail acier inoxydable avec rayonnage inférieur	1
Table de décrochage	1
Poubelle à pédale	1
<b>Local à déchets</b>	
Containers sur roulettes pour le tri sélectif	3

**A titre indicatif : Matériel de préparation et batterie de cuisine**

<b>DESIGNATIONS</b>	<b>Nombre</b>
Batteur familial	5
Bouilloire électrique	1
Presse-agrumes	4
Balance de ménage	4
Verre mesureur	8
Essoreuse	4
Boîte à épices avec bacs amovibles	2
Lots de boîtes aluminium pour cuisson et conditionnement	lot
Sonde thermostatique	4
Plaque à débarrasser	10
Planche à découper en polypropylène	10
Couteau d'office	10
Epluche légumes	10
Vide-pomme	10
Couteau éminceur	10
Série de casseroles	lot
Série de casseroles à induction (si plaques à induction)	lot
Séries de poêles à induction (si plaques à induction)	lot
Couvercles assortis	lot
Poêle à crêpe de 26 cm	10
Poêle de 28 cm	10
Bassine à ragoût avec couvercle de 6 L	4
Marmite à traiteur avec couvercle de 10 L	4
Plat à sauter (sauteuse) de 24 cm	4
Plat à sauter (sauteuse) de 28 cm	4
Plat à gratin	8
Bol en verre de 15cm	20
Bol en verre de 20cm	20
Ramequins	30
Saladier en verre de 20 cm	10
Saladier en verre de 25 cm	10
Bassine à bord roulée de 20 cm	10
Bassine à bord roulée de 26 cm	10
Cul de poule à bord de 20 cm	10
Cul de poule à bord de 26 cm	10
Passoire à poignées	8
Boîte distributrice pour film alimentaire	1

<b>DESIGNATIONS</b>	<b>Nombre</b>
Boîte distributrice pour papier aluminium	1
<b>Coutellerie</b>	
Mallette « école hôtelière »	2
Couteau d'office	20
Epluche légumes	10
Vide-pomme	10
Couteau éminceur	10
Mandoline (râpe)	4
Ciseaux	5
Berceuse double lame	1
Petite coutellerie (zesteur, cannelé, coupe-œuf, cuillère parisienne, couteau à pain, couteau déco-fruits)	2 lots
<b>Ustensiles en nylon</b>	
Louches diverses	10
Cuillère	10
Spatules diverses	10
Maryse	10
<b>Ustensiles en inox</b>	
Ecumoire	10
Fouet de 30 cm	10
Tamis de 16 cm	10

**A titre indicatif : Petit matériel de pâtisserie**

<b>Revêtement anti adhésif</b>	
Moule à cake	10
Moule à manqué	10
Tourtière cannelée à fond fixe de 26 cm	10
Tartelette ronde cannelée de 10 cm	24
Coffret assortiment de douilles	2
Grille ronde de 30 cm	10
Découpoir chausson	5
Boîte découpoirs ronds cannelés de 2 cm à 10 cm	4
Spatule lame inox de 30 cm	10
Pinceaux à dorer en silicone	10
Rouleaux à pâtisserie	10
Lot moule à pâtisserie à usage unique	1
Moules en silicone assortis (petits fours, muffins, ...)	4

**A titre indicatif : Matériel pour la distribution et l'espace repas**

<b>Revêtement anti adhésif</b>	
Couverts assortis + bac à couverts	Lot
Vaisselle	Lot
Verrerie	Lot
Ustensiles de table (sucrier, ménagère, corbeille à pain...)	Lot
Vaisselle de service (plats, légumes, carafe...)	Lot
Ustensiles de service (cuillère, pelle à tarte, décapsuleur...)	Lot
Mobilier permettant la distribution en service à table pour 12 à 20 personnes max	-
Nappes et serviettes	-
Porte manteaux (pour 15 à 20 personnes)	1
Ardoise sur pied « Menu »	1

**EQUIPEMENTS pour les activités liées à l'entretien du linge et des vêtements**

DESIGNATIONS	Nombre
<b><u>ZONE SALE</u></b>	
<b><u>Blanchisserie :</u></b>	
Table de tri de linge en acier inoxydable (sur roulettes blocables)	1
Balance – linge (6 Kg max)	1
Chariot pour ramassage du linge sale (3 sacs)	1
Lave-linge familial 5kg	1
Lave-linge semi professionnel 12kg	1
Bac de trempage (1 à 2 cuves inox)	1
<b><u>ZONE PROPRE</u></b>	
<b><u>Blanchisserie :</u></b>	
Sèche linge grande capacité	1
Calandre (sècheuse- repasseuse) Partie travaillante non accessible	1
<b><u>Lingerie :</u></b>	
Rayonnage inox modulaire plein plateau (3 x 1 m)	1
Placard étagères avec serrure (nombre et dimension en fonction de la surface)	2
Chariot livraison roulant	1
Table inox	1
Corbeille plastique	6

**Petit matériel de lingerie-blanchisserie**

DESIGNATIONS	Nombre
<b><u>Blanchisserie :</u></b>	
Sac maille	Lot
Fer à repasser avec générateur de vapeur	4
Table à repasser multifonction	4
Fer vapeur familial	4
Table à repasser familial	4
<b><u>Lingerie :</u></b>	
Chariot linge propre	1
Table de pliage de linge	1
Chevalet de 1 m	5
Lot de cintres (1 x 20)	Lot
Machine à coudre familiale équipée de protège-doigt	4
Table pour poser les machines à coudre	4

Tabouret réglable avec dossier	4
Ciseau de couture (16 cm)	10
<b>LOT DE LINGE DE BASE :</b>	
Taie d'oreiller blanc et couleur coton	Lot
Parure de drap coton blanc et couleur	6
Nappe 4 couverts et serviettes assorties	4
Nappe 6 couverts et serviettes assorties	4
Torchon coton	Lot
Serviette de toilette	Lot
Drap de bain	Lot
Gant de toilette	Lot

### EQUIPEMENTS pour les activités liées à l'entretien des locaux

DESIGNATIONS	Nombre
Râteliers (système de rangement pour balais et raclettes) (nombre et dimension selon surfaces)	2
Rayonnage (nombre et dimension selon surfaces)	2
Placards avec serrure (nombre et dimension selon surfaces)	2
Chariot de ménage équipé (seau, presse, Faubert)	1
Chariot de ménage équipé : presse à plat	1
Balai trapèze 50 cm	4
Balai trapèze 100 cm	1
Balai Faubert	4
Franges Faubert	Lot
Chariot de lavage 2 seaux / presse	2
Balai lavage à plat + franges adaptées	4
Raclette sol 50 cm	6
Raclette sol 100 cm	1
Balai brosse agroalimentaire	4
Frottoir articulé	2
Abrasif adapté au frottoir rouge, blanc, vert	1
Raclette à vitre 30 cm	4
Raclette à vitre 50 cm	4
Porte mouilleur 30 cm	4
Mouilleur vitre 30 cm	4
Porte mouilleur 50 cm	4
Mouilleur vitre 50 cm	4
Manche télescopique	4
Seau rectangulaire de lavage de vitre + grille adaptée	4
Petits seaux rectangulaires de différentes couleurs 6L	12

DESIGNATIONS	Nombre
Serpillère	lot
Lavette coton de 4 couleurs différentes	lot
Gazes lavables en coton	lot
Pelle et balayette	4
Aspirateur mixte eau et poussière industriel basculant 30 L	1
Séchoir à linge sur pied (modèle familial)	1
Monobrosse 200 ou 400 tours + réservoir	1
Monobrosse 400 tour + réservoir	1
Autolaveuse moyenne 750 W (30l propre, 40 L sale)	
Disque de monobrosse de chaque couleur (Vert, rouge, noir, beige, blanc, bleu, laine d'acier)	lot
Brosse nylon : souple + dure	2
Plateau entraîneur	2
Vaporisateur main	16
Escabeau à deux marches	1
Tampon abrasif	lot
Poignée tampon abrasif	2

### CONSOMMABLES pour les activités liées à l'atelier HAS

DESIGNATIONS	Nombre
Papier essuie-mains	lot
Papiers à usage unique en bobine (assortis)	lot
Gazes pré-imprégnées	lot
Tablier en plastique jetables	lot
Charlottes, calots	lot
Gants à usage unique pour contact alimentaire (différentes tailles)	lot
Gants de ménage (différentes tailles)	lot
Sur-chaussures	lot
Masques	lot