

FICHE PEDAGOGIQUE « PARCOURS AVENIR »

Titre de la séquence : La route vers les CAP 1^{re} étape : La route vers le CAP APR (Agent Polyvalent de Restauration)



©Didier-Gautuicheau / Onisep

Contexte (établissement, cycle, niveau de classe, division complète ou groupe...) :

Collège: 3^e SEGPA champ H.A.S (Hygiène Alimentation Services)

Référence aux objectifs du Parcours Avenir :

- **Objectif 1** : Permettre à l'élève de découvrir le monde économique et professionnel
Découvrir le milieu de la restauration collective et commerciale.
- **Objectif 3** : Permettre à l'élève d'élaborer son projet d'orientation scolaire et professionnelle en s'appuyant sur ses connaissances, ses compétences, ses expériences.

Liste des compétences et connaissances associées

Cette séquence vise aussi les domaines du Socle commun

- ✓ **Domaine 1** : Les langages pour penser et communiquer : comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'écrit et à l'oral, les langages scientifiques, informatiques.
- ✓ **Domaine 2** : Les méthodes et outils pour apprendre.
- ✓ **Domaine 3** : La formation de la personne et du citoyen.
- ✓ **Domaine 4** : Les systèmes naturels et les systèmes techniques
- ✓ **Domaine 5** : Les représentations du monde et l'activité humaine

Capacités mobilisées

- 1 Rechercher et analyser des informations
- 2 Organiser
- 3 Réaliser
- 4 Communiquer

Disciplines concernées :

- Techniques professionnelles de fabrication culinaire et savoirs associés par les PLP Biotechnologies Santé Environnement (BSE) des deux établissements
- Français

Durée : 1 semestre / année scolaire de septembre à avril

Démarches envisagées :

1^{er} trimestre - Au collège : de la théorie à la pratique

- **Recherches au CDI** du collège à l'aide des supports existants, publications ONISEP ciblées & recherches informatiques (vidéos) avec une feuille de route précise sur les métiers liés au champ HAS (septembre : 2 à 3 séances d'1 heure).

Exemples :

Quiz métiers :

www.onisep.fr/Decouvrir-les-metiers/Des-metiers-selon-mes-gouts/Quiz-quels-metiers-pour-moi

Déclic métiers :

flashmetiers.onisep.fr/declic/declic/list/get/mtdn/plateau/-1/theme/_/domaine/_/interet/_/niveau/_/metier/_/nor/1

Découverte de métiers à partir des centres d'intérêts.

- **Participation aux ateliers HAS** (dès la mi-septembre) et préparation d'un buffet en direction du personnel du collège (fin septembre : 1^{re} mise en situation) lors d'un TP Long de 6h.

- **Rencontre avec deux professionnels du secteur** de la restauration différent et visite de leur entreprise (septembre/octobre)

- cuisine centrale (restauration collective)

- restaurant commercial traditionnel ou à thème (crêpe, viande...)

2 séances d'1 heure si cela se passe dans le collège sinon prévoir 1 ou 2 1/2 journée pour aller sur place (à favoriser)

- **TP à 4 mains au collège** : Le professeur du lycée se rend dans le collège pour accompagner les élèves de collège dans la réalisation d'un protocole de fabrication en co-animation avec le PLP de la SEGPA (novembre : 3 heures)

- **Les stages en entreprise** (15 jours mi-novembre) : immersion complète dans le secteur professionnel envisagé.

2^e trimestre : A l'extérieur et au lycée

- **Découverte du lycée de secteur** lors d'un déjeuner au Snack pédagogique tenu par les élèves de CAP APR (décembre entre 12h et 16h).

- **Visite Forum des filières, des formations et participation à l'accueil du public** (1 journée) : 1^{re} mise en situation réelle face à un public extérieur au lycée. Préparation d'une collation.

- **Présentation de la section APR du LP par les élèves de CAP - table ronde - échanges**
Rencontre avec les acteurs du lycée : CPE, surveillant(s), proviseur ou proviseur adjoint, directeur des formations, documentaliste, infirmière, COP, AS : pour appréhender le lycée dans sa globalité (mi-janvier séance d'1h30).

3^e trimestre : Sur le terrain qualifiant

- Journées portes ouvertes du lycée : les élèves sont accompagnés des familles (fin mars).
- TP mixé SEGPA/LP au lycée : Les collégiens et le PLP du collège se rendent dans les cuisines du lycée pour réaliser une production dans les conditions du CAP (début avril séance de 3 heures ou TP long de 6 heures)
- Mini stages (période d'immersion) 2 jours fin avril : 1 journée en TP + 1 journée pour suivre les matières d'enseignement général et professionnel

Acteurs/trices mobilisé/es :

- Enseignant Biotechnologies de la SEGPA & du lycée professionnel
- Tous les membres des équipes pédagogiques de la SEGPA et du lycée (enseignants, CPE, équipes de direction, service médico-social)
- Enseignant référent (ERSEH) éventuellement
- Professionnel(s) de la restauration collective et de la restauration commerciale
- Les familles des collégiens

Outils mis en œuvre (y compris recours au numérique) :

- Documentation CDI
- Ordinateurs
- FOLIOS
- Ateliers HAS
- Cuisine et snack pédagogiques du lycée

Évaluation prévue :

1 Productions

- Production d'une fiche sur le CAP APR et des poursuites d'études
- Production d'un diaporama sur les différents métiers (à partir de visites d'entreprise, de rencontres avec des professionnels, des stages...)
- Réalisation de préparations culinaires (1 au collège et 1 au lycée ou 1 menu complet)

2 Évaluations

Différents types d'évaluation :

- évaluation interne et externe par les 2 équipes pédagogiques
 - auto-évaluation par l'élève
 - avis des professionnels lors des rencontres, des PFMP
 - *Indicateurs quantitatifs* : taux d'absentéisme, résultats scolaires, taux de sanctions et de récompenses, évaluation des PFMP
 - *Indicateurs qualitatifs* : implication et motivation des élèves, choix d'orientation construits et cohérents, savoir-être en milieux scolaires et professionnels
- L'évaluation de l'action peut se poursuivre, l'année scolaire suivante, lors du 1^{er} conseil de classe du 1^{er} trimestre du « nouveau lycéen ».

Référence aux programmes disciplinaires :

- ✓ Savoirs associés HAS (Hygiène Alimentation Services)
 - ✓ En Français : recueillir des informations, rédiger, argumenter
- Cette fiche s'inscrit aussi dans le cadre de l'Orientation Active Accompagnée (O2A) et peut se décliner pour tous les CAP visés par le champ HAS