



ENSEIGNER EN SEGPA
DANS LE CHAMP PROFESSIONNEL
HYGIENE ALIMENTATION SERVICES

PAF 2010 - 2011

SYNTHESE DES TRAVAUX

Ce livret regroupe les travaux réalisés par les stagiaires lors des journées de regroupement de décembre 2008 (groupe 1) et janvier 2009 (groupe 2) dans la continuité des travaux effectués les années précédentes. L'ensemble de ces documents est disponible en ligne sur le site académique disciplinaire (SBSSA). Ils vous sont communiqués à titre documentaire dans un esprit d'ouverture et ne doivent en aucun cas limiter toute démarche novatrice.

Les IEN SBSSA

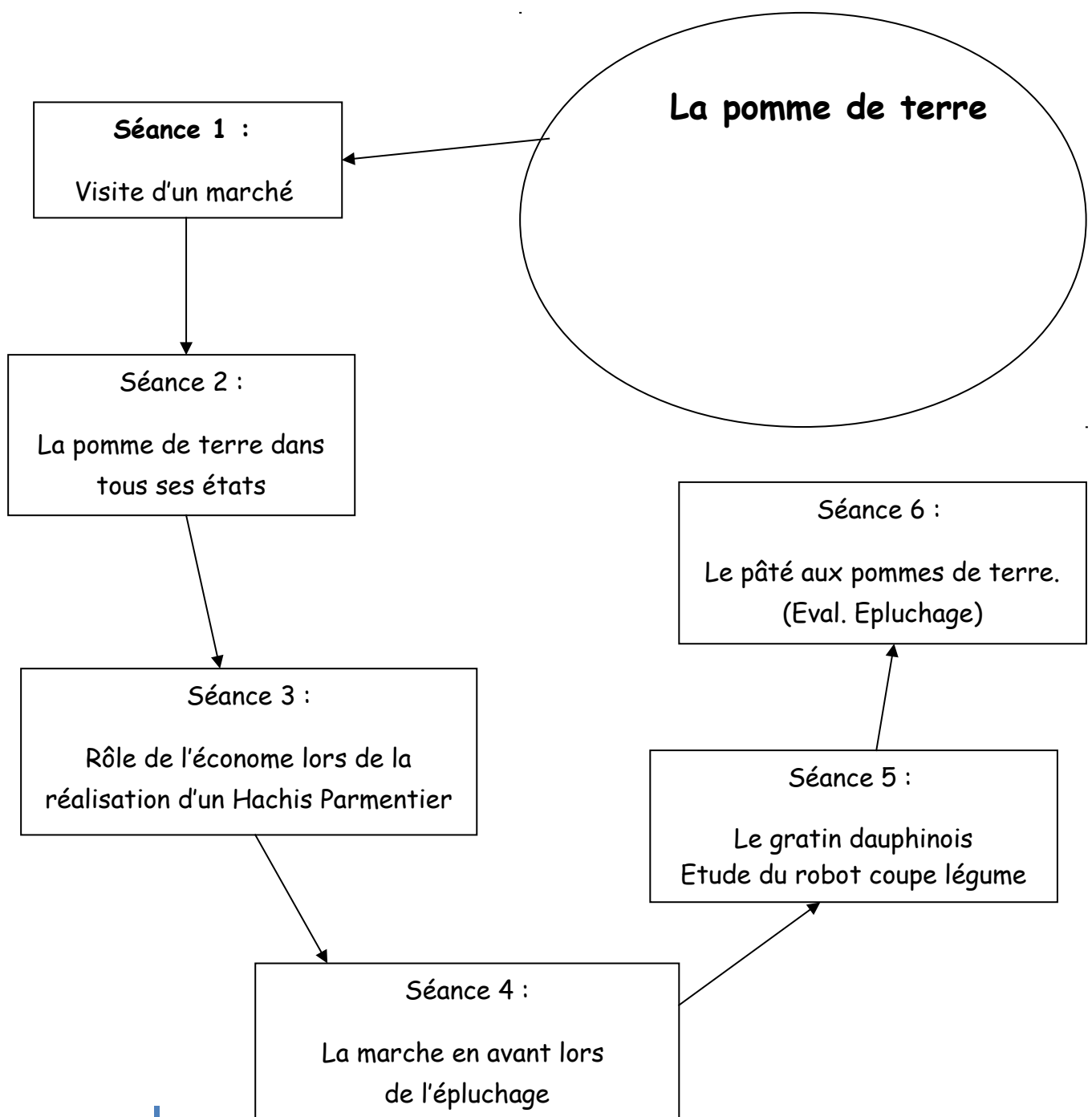


Production culinaire

Découverte de la production culinaire

« Découverte de la pomme de terre »

Objectif général : être capable s'organiser pour manipuler dans de bonnes conditions d'hygiène les pommes de terre





Découverte de la production culinaire

« Découverte de la pomme de terre »

Formation : SEGPA Champ professionnel Hygiène - Alimentation - Services

Classe : 3^{ème}

Période : 1^{er} trimestre

Objectif général : être capable de s'organiser dans le but de manipuler dans de bonnes conditions d'hygiène la pomme de terre

Capacités : s'informer, s'organiser, réaliser, communiquer

Pré - requis : tenue professionnelle, hygiène des mains, organisation générale de la cuisine et technique de remise en état.

Nombre de séances : 6

Interdisciplinarité : Géographie : les productions régionales, chimie : étude de l'amidon, anglais : recherche de recette anglaises utilisant ce produit, français : questionnaire sur la visite (métier)

Evaluation formative : Marche en avant / organisation du plan de travail.

Evaluation sommative : Evaluation pratique de la technique d'épluchage en dernière séance.

Titre de la séance	Objectifs	Supports pédagogiques	Temps	Compétences du socle
<p>Séance 1</p> <p>Visite d'un supermarché ou marché</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Découvrir différentes variétés de pomme de terre - Découvrir un métier en lien avec le CAP ECMS 	<ul style="list-style-type: none"> - Repérer sur le plan la magasin - Préparation du questionnaire (quelle variété, pourquoi ...) - Fiche questionnaire sur le métier 	3 h	<ul style="list-style-type: none"> - palier 2 compétence 3 : se repérer dans l'espace - palier 2 : compétence 1 : s'exprimer à l'oral comme à l'écrit dans un vocabulaire approprié et précis - palier 2 : compétence 1 : prendre la parole
<p>Séance 2</p> <p>La pomme de terre dans tous ses états</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Appréhender la diversité de la pomme de terre et son utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> - Différentes pomme de terre - Recherche informatique de recette - Mise en commun de la connaissance des élèves - Fiche synthèse écrite 	2h	<ul style="list-style-type: none"> - palier 2 compétence 1 : prendre la parole en respectant le niveau de langue adapté - palier 2 compétence 4 : s'informer et se documenter
<p>Séance 3</p> <p>Le rôle de l'économe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Etre capable de déterminer le rôle de l'économe afin d'éviter les pertes lors de la réalisation de la recette - Etre capable d'utiliser l'économe en respectant les règles de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> - Balance de précision - Econome - Matériel d'épluchage - Fiche technique sur l'épluchage - Recette 	4h	<ul style="list-style-type: none"> - palier 2 compétence 3 : pratiquer une démarche scientifique ou technologique - Palier 2 compétence 3 : formuler une hypothèse et la tester

<p>Séance 4</p> <p>La marche en avant lors de l'épluchage</p>	<p>- Etre capable d'identifier les règles de la marche en avant</p>	<p>- Fiche technique « Epluchage-Taillage ».</p> <p>- Texte règlementaire.</p> <p>- Plan de la cuisine.</p> <p>(- Voir document vidéo)</p>	<p>3h</p>	<p>- Palier 2 compétence 1 : lire seul et comprendre un énoncé, une consigne.</p> <p>- Palier 2 compétence 1 : comprendre des mots nouveaux et les utiliser à bon escient.</p> <p>- Palier 2 compétence 3 : exprimer et exploiter les résultats d'une mesure et d'une recherche en utilisant le vocabulaire scientifique</p>
<p>Séance 5</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Etude du robot coupe légumes</p>	<p>- Etre capable de réaliser un hachis Parmentier.</p> <p>- Etre capable d'utiliser et d'entretenir le robot coupe légume tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité</p>	<p>- Fiche recette.</p> <p>- Etude technologie de l'appareil.</p> <p>- Denrées alimentaires et matériels.</p>	<p>3h</p>	<p>- Palier 2 compétence 3 : utiliser des instruments de mesure</p> <p>- Palier 2 compétence 7 : respecter des consignes simples, en autonomie</p> <p>- Palier 2 compétence 7 : commencer à savoir s'autoévaluer dans des situations simples.</p>
<p>Séance 6</p> <p>Le pâté aux pommes de terre.</p> <p>Evaluation épluchage.</p>	<p>- Etre capable de réaliser un épluchage de pommes de terre dans de bonnes conditions d'hygiène et sécurité.</p>	<p>- Fiche recette.</p> <p>- Fiche critères de réussite.</p>	<p>3h</p>	<p>- Palier 2 compétence 7 : respecter des consignes simples, en autonomie.</p>
<p>Temps total</p>			<p>18h</p>	

Découverte de la production culinaire

Séance 4 : La marche en avant.

Objectif de la séance : Identifier la marche en avant dans différentes situations.

Objectif intermédiaire	Activité professeur	Activité élève	Support	Temps
Retrouver les différentes étapes de l'épluchage des pommes de terre.	Coordonne et anime les réponses	Se rappeler du TP précédent. Noter les réponses au tableau.	Le tableau	20 minutes
Indiquer les différentes zones d'un plan de travail au cours d'un épluchage.	Distribue le document. Précise les consignes. Coanimation pour les critères de qualité et conditions de réussite.	Remplir le document.	1- Fiche Méthode « L'épluchage et le taillage »	40 minutes
Appréhender les aspects réglementaires sous-jacents à la marche en avant.	Distribue le document. Explique le document. Soutien-support aux élèves	Lire le document. Identifier le vocabulaire non connu. Répondre aux questions	Document extrait brochure ED6007 INRS	20 minutes
Identifier les différents circuits présents dans la cuisine pédagogique.	Distribue les documents. Explique les consignes. Guide les élèves.	Analyser le plan. Indiquer les différentes zones de la cuisine (nommer et utiliser un code couleur). Indiquer les circuits.	Plans de la cuisine Fiche consignes	40 minutes
Synthétiser les connaissances sur la marche en avant.	Distribue la trace écrite. Interroge les élèves.	Compléter la trace écrite.	Trace écrite	10 minutes
Evaluation formative				30 minutes

Séance 4 : La marche en avant.

Objectif général : Identifier la marche en avant dans différentes situations.

1- Fiche Méthode « L'épluchage et le taillage »

1. Indiquer le matériel qui a été utilisé pour l'épluchage des pommes de terre.
2. Indiquer les denrées utilisées.
3. Retracer la méthode en s'aidant des dessins et de ce qui a été fait au cours du TP de cuisine précédent.

<p>Matériels</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>Denrée</p> <p>-</p>
<p>Méthode</p> <p>2 et 3</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4 Fruits à éplucher → Épluchures → Fruits épluchés</p> <p>5 et 6</p> <p>7</p> <p>8</p> <p>9</p> <p>Fruits à tailler → Taillage → Fruits taillés</p>	<p>« Biotechnologie de la pratique à la théorie » Edition Hachette Technique</p>
<p>Critères de qualité</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>Conditions de réussite</p>

Séance 4 : La marche en avant.

Objectif général : Identifier la marche en avant dans différentes situations.

1- Fiche Méthode « L'épluchage et le taillage »

<p>Matériels</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 planche à découper - 1 couteau d'office - 1 couteau économe - 2 saladiers - 1 plaque à débarrasser - 1 passoire 	<p>Denrées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pommes de terre
<p>Méthode :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Se laver les mains sans oublier les ongles 2 Préparer le poste d'épluchage 3 Eplucher les légumes sans oublier d'enlever les parties abîmées 4 Laver les légumes épluchés 5 Les réserver dans un saladier avec un peu d'eau 6 Eliminer les déchets (épluchures) 7 Se laver les mains et les ongles 8 Préparer le poste de taillage 9 Tailler les pommes de terre en fonction de la préparation . 	
<p>Critères de qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mains et ongles parfaitement nettoyés. - Bonne présentation du produit fini : absence de peau, de parties abimées... 	<p>Conditions de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choisir et utiliser correctement le matériel. - Réaliser des épluchures fines. - Respecter le temps imparti afin d'éviter l'oxydation. - Réaliser un taillage régulier et adapté aux caractéristiques de l'utilisation.

2- La réglementation :

Les micro-organismes sont tellement **légers** que tout objet **contaminé** (poubelle par exemple) passe par cette **zone** se trouve ainsi **contaminé** pourquoi la réglementation donne des indications et des éléments **sales** dans les locaux.

Lire le document 1

et répondre aux questions suivantes :

2.1. Préciser la date du règlement auquel le texte est conforme :

... Il date du 29 avril 2004

2.2. Indiquer à quelles structures s'adresse ce texte.

... Il s'adresse aux établissements de restauration collective (exemples : ...)

2.3. Donner la définition du texte pour la marche en avant dans l'espace.

... C'est la séparation des secteurs pour limiter le risque de contamination croisée et le flux des personnes, des produits et des déchets.

2.4. Expliquer avec vos propres mots ce que signifie la marche en avant.

... Il faut effectuer les opérations de fabrication dans l'ordre et ne pas revenir en arrière.

2.5. Donner la définition de la marche en avant dans le temps :

... Quand on est obligé de croiser du propre et du souillé dans un local, il faut séparer les opérations dans le temps.

Document 1 :

Conception des cuisines en restauration collective - extrait ED 6007 - INRS 2007 - (conforme au règlement européen n°852/2004 du 29/04/2004)

Les principes fondateurs de l'agencement des locaux dans le domaine agroalimentaire, et en particulier en restauration, sont la « marche en avant des produits » et la séparation des secteurs (froid/chaud, propre/souillé) pour limiter le risque de contamination croisée⁴.

Les flux de personnes, de produits et de déchets doivent être étudiés et respectés de manière à ne pas générer de risques de contamination.

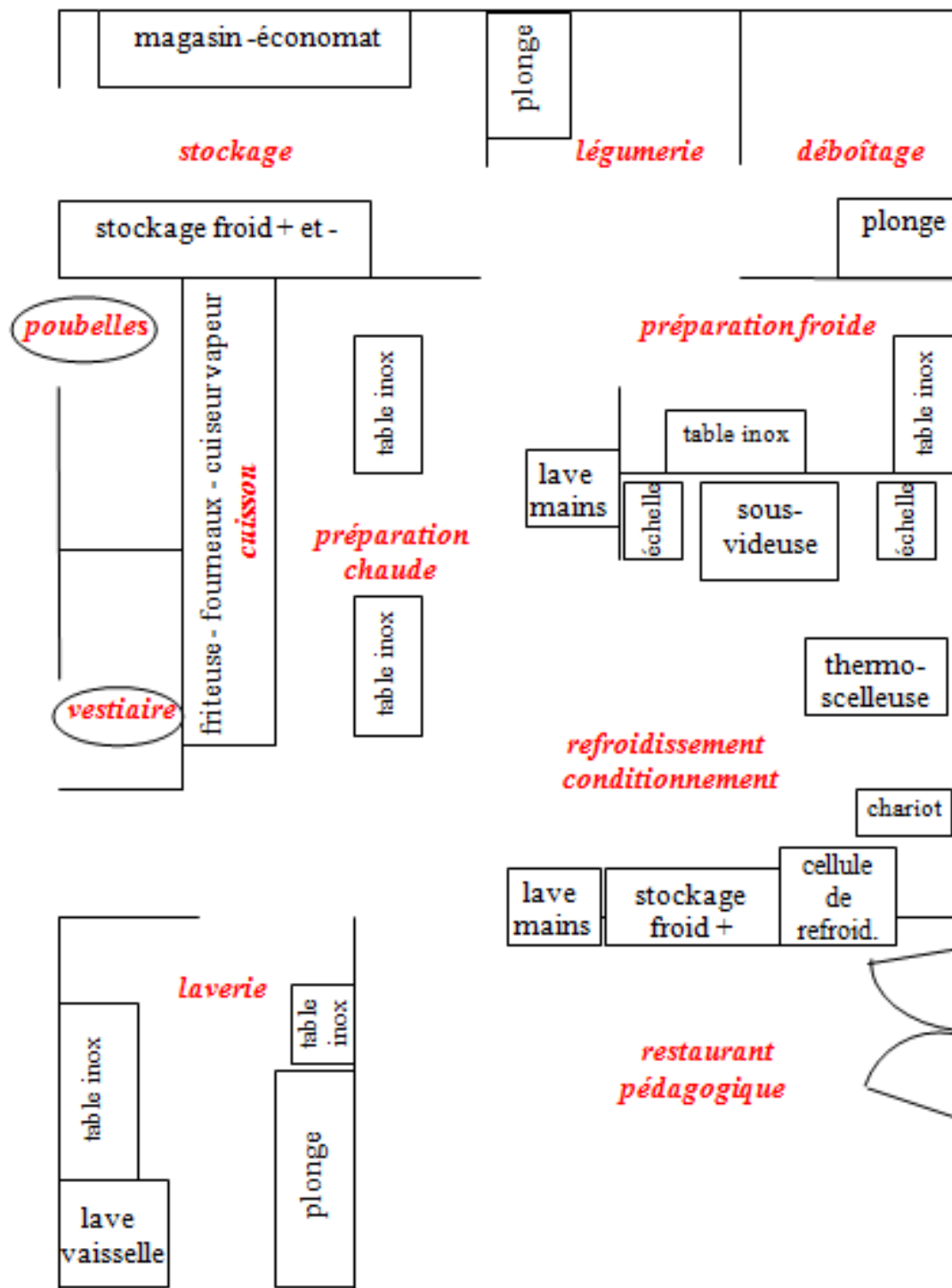
En effet, la réception (présence de palettes, de cartons, lien direct avec l'extérieur...) est une zone dite souillée, alors que la salle des préparations froides est une zone dite propre.

Pourtant, les produits doivent tous passer par la réception. Il faut donc prévoir, dans l'agencement des locaux, que les produits à travailler « n'emportent » pas avec eux leur contamination initiale, au fur et à mesure de leur progression dans les locaux de transformation.

Cette logique s'applique également aux flux de personnes et aux flux de déchets.

On peut aussi séparer ces flux dans le temps quand la structure des locaux ne permet pas de les séparer physiquement. Par exemple, si on ne peut pas sortir les poubelles sans passer par les ateliers, on peut les faire traverser en dehors du temps de production, juste avant le nettoyage des locaux.

3- Etude des circuits sur le plan de la cuisine pédagogique.



Document 2 : *L'atelier cuisine*

3.1- Nommer les différentes zones de la cuisine pédagogique (restaurant, plonge, les plans de travail, local poubelles, ...).

3.2- Identifier sur le plan de la cuisine en les coloriant :

- En rouge : les secteurs qui reçoivent des denrées sales ou conditionnées.
- En vert : les secteurs qui reçoivent des denrées propres ou déconditionnées.

- En gris : le local poubelle.

3.3- Identifier en le traçant en bleu le trajet des pommes de terre de leur lieu de stockage jusqu'à la fin de la préparation.

3.4- Identifier en le traçant en noir le trajet des épluchures.

4- La marche en avant.

4.1- Identifier les éléments manquants du texte en le complétant à l'aide des mots suivants :
aliments, arrières, biocontaminations, chemin, différents, isolées, marche en avant, micro-organismes, propre, souillées, transport

Les déchets, le matériel d'entretien, les chariots sales portent des **micro-organismes** susceptibles d'être disséminés dans l'air durant leur transport. Ces agents microbiens peuvent se déposer sur des **aliments** s'ils empruntent le même **chemin** .

C'est pourquoi dans tout secteur où l'on redoute les **biocontaminations** des précautions doivent être prises durant le **transport** du matériel et des produits. En particulier, les locaux et les circuits doivent être conçus de manière à éviter les contaminations par l'air.

Il existe **3 règles fondamentales** de la marche en avant :

- **Toute production** doit s'effectuer en continu, tout retour en **arrière** pouvant être contaminant selon le principe de la **marche en avant** est interdit.
- Les produits **souillés** (déchets, vaisselles sales...) et les produits propres doivent emprunter des circuits **différents** . Un produit contaminant ne doit pas entrer dans une zone **propre** .
- Toute zone contaminée soit parce que l'on y stocke (déchets, réserve) soit par l'activité que l'on y exerce (plonge) doit être **isolée** des zones propres.

D'après Mme Gorzi.

Evaluation formative.

Epluchage et taillage des pommes de terre en respect de la marche en avant.

1. Indiquer la définition de l'épluchage et du taillage.
2. Indiquer le matériel nécessaire à chacune de ses opérations.
3. Préciser où se situe le coté gauche et le coté droit, et indiquer le sens du travail par une flèche correctement orientée.
4. Légender le schéma ci-dessous avec les mots marqués au tableau.

Sens du travail

Gauche

->

Droite

*Du plus sale au plus propre
Du produit brut vers le produit fini*

Epluchage : *Enlever les pelures des pommes de terre.*

Pommes de terres
lavées
non épluchées

EPLUCHURES

Pommes de terre
épluchées

Matériel nécessaire : *3 saladiers, 1 économe, 1 assiette.*

Taillage : *Couper les pommes de terre en morceaux à peu près égaux.*

Pommes de terre
épluchées

DECOUPAGE des
pommes de terre

Pommes de terre
épluchées et
coupées en
morceaux

Matériel nécessaire : *2 saladiers, 1 planche à découper, 1 couteau d'office, 1 assiette.*

5. Définir selon ses propres mots « la marche en avant ».

Notion de circuit, non croisement des denrées sales/propres, aucun retour en arrière.

Condition d'évaluation : durée de 20 minutes – réponse au stylo – travail en silence.

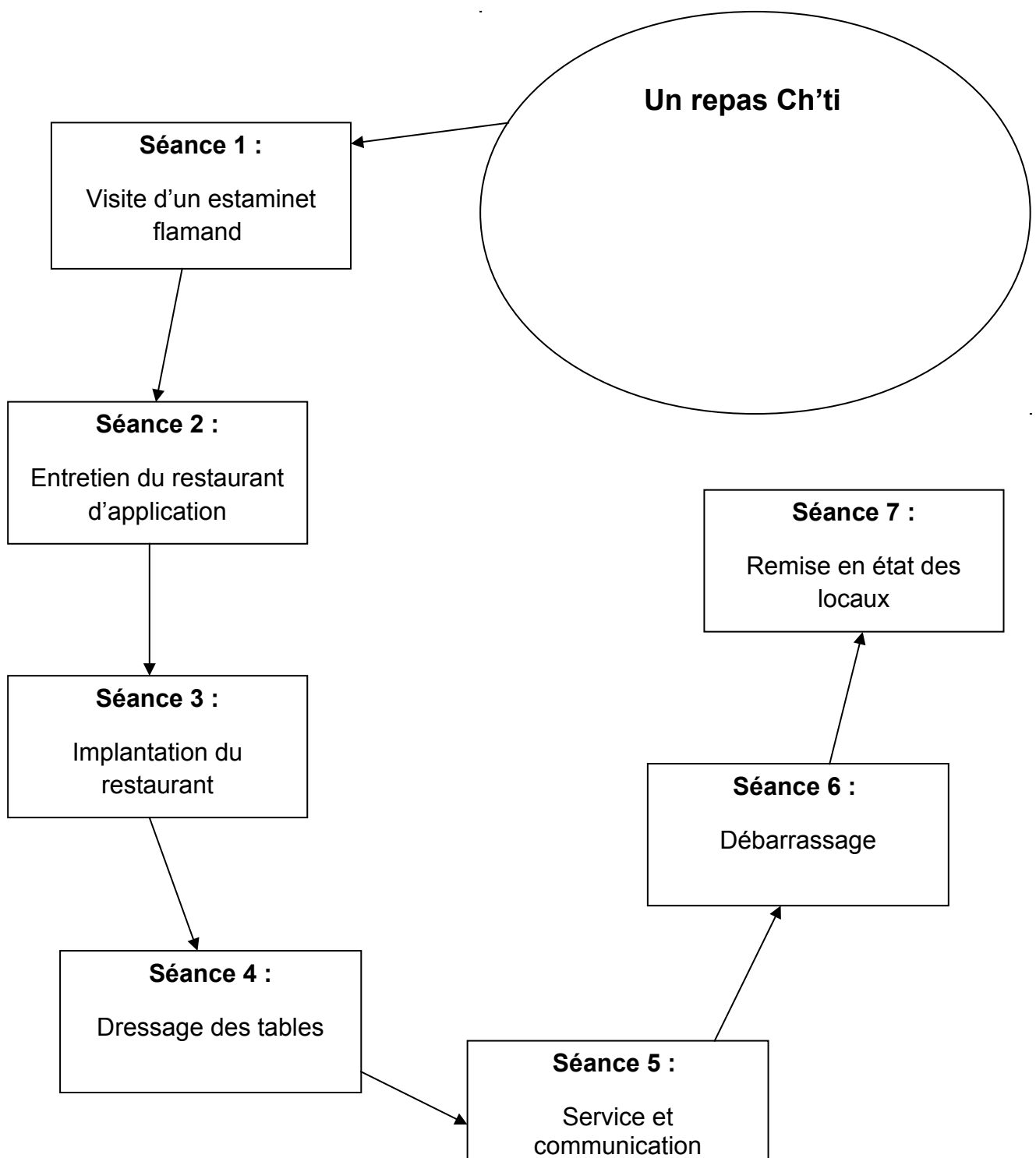
Critères de réussite : Exactitude et précision des réponses – Soins de l'écriture et présentation.



Distribution et Service

« Service d'un repas à thème »

Objectif général : être capable de servir à table en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de communication



SERVICE D'UN REPAS CH'TI

Formation : SEGPA HAS **Classe** : 3ème **Période** : 1^{er} trim. **Durée** : 10 h

Objectif général : Identifier et mettre en œuvre les étapes du service à l'assiette d'un repas Ch'ti pour l'équipe pédagogique en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de communication.

Capacités : S'informer, s'organiser, réaliser, communiquer et rendre compte.

Pré-requis :

- en interdisciplinarité : étude de la région du Nord Pas de Calais et ses spécialités gastronomiques.
- l'hygiène.
- les techniques d'entretien du mobilier.
- le repassage et pliage des serviettes de table.
- le repassage des nappes.

Nombre de séances : 7

- 1 - visite d'un estaminet flamand avec consommation sur place
- 2 - entretien du restaurant d'application.
- 3 - implantation du restaurant.
- 4 - dressage des tables (nappage, couverts, serviettes).
- 5 - service et communication.
- 6 - débarrassage.
- 7 - remise en état des locaux.

Evaluations : Formative et sommative.

Titre de la séance	Objectifs	Supports pédagogiques	Temps	Compétences du socle
Séance 1 Visite d'un estaminet flamand	Etre capable de réaliser une fiche métier	Outil informatique (site ONISEP) Questionnaire	2 h	Pilier 4 : s'informer, se documenter Pilier 7 : Connaître l'environnement économique
Séance 2 Entretien du restaurant d'application.	Etre capable d'entretenir une salle de restauration	Matériels et produits d'entretien	1 h	Pilier 3 : utiliser les techniques Pilier 6 : respecter les règles de sécurité Pilier 7 : respecter les consignes Organiser son temps et planifier le travail
Séance 3 Implantation du restaurant.	Etre capable d'organiser le restaurant selon le nombre de convives	Le mobilier Le schéma d'implantation	1 h	Pilier 3 : se repérer dans l'espace : utiliser un schéma Pilier 6 : respecter les règles de sécurité
Séance 4 Dressage des tables (nappage, couverts, serviettes).	Etre capable de dresser les tables	Nappes, couverts, accessoires de table, déco Chti...	1 h	Pilier 7 : savoir respecter les consignes Organiser son temps et planifier le travail Curiosité et créativité
Séance 5 Service et communication.	Etre capable de servir le repas en respectant les règles de communication	Tenues de service Les assiettes dressées	1h30	Pilier 1 : s'adresser à un public, dans une situation de service Prendre part à un dialogue Pilier 6 : respecter les règles de sécurité
Séance 6 Débarrassage.	Etre capable de débarrasser les tables sans gêner les convives	Couverts, assiettes		Pilier 1 : s'adresser à un public, dans une situation de service Prendre part à un dialogue Pilier 6 : respecter les règles de sécurité
Séance 7 Remise en état des locaux.	Etre capable de remettre en état les locaux	Matériels et produits d'entretien	2h30	Pilier 6 : respecter les règles de sécurité Pilier 7 : savoir respecter les consignes Organiser son temps et planifier le travail Savoir s'auto-évaluer

Découverte de la distribution et du service

Séance 5 : Service et communication

Objectif de la séance: Etre capable de servir à l'assiette le repas Ch'ti en respectant les règles de communication et en adoptant une attitude courtoise

Pré-requis : Implantation et entretien du restaurant, nappage et dressage des tables, repassage et pliages de serviettes

Objectif intermédiaire	Activité professeur	Activité élève	Support	Temps
Définir les caractéristiques du service à l'assiette	Distribuer le document image Interroger les élèves	Nommer les différents modes de service, Comparer et sélectionner le mode correspondant à objectif	Document photos	10 minutes
Analyser la situation	Former des groupes de 4 élèves (3 convives, 1 serveur) Demander aux 2 élèves de servir en tenue Filmer les élèves	Jeux de rôles Effectuer le travail demandé	La table dressée Le caméscope L'assiette garnie	15 minutes
Adopter une attitude critique	Projeter le film Noter les critiques des élèves (positives, négatives)	Visionner le film Analyse collégiale	TV tableau	15 minutes
Mettre en application le service demandé	Demander à un élève d'effectuer le service en tenant compte des critiques constructives	Observer l'élève	La table dressée L'assiette garnie	5 minutes
Faire la synthèse	Distribuer le document élève	Lire et compléter le document	Document	10 minutes

Qu'est ce que le service à l'assiette ?

... L'agent dépose devant chaque convive l'assiette dressée en cuisine en servant les femmes en premier, puis les messieurs.

... Afin de ne pas passer le bras devant le client, on pose les assiettes à gauche avec la main gauche ou à droite avec la main droite.

... Toutes les assiettes d'une table doivent être servies en même temps.

1 / Entourer la position correcte de service :



2/ Cocher une bonne formule de politesse après avoir déposé l'assiette :

« Bonjour Madame »	<input type="checkbox"/>
« Merci »	<input type="checkbox"/>
« Bon appétit »	<input type="checkbox"/>
« Excusez- moi Monsieur »	<input type="checkbox"/>

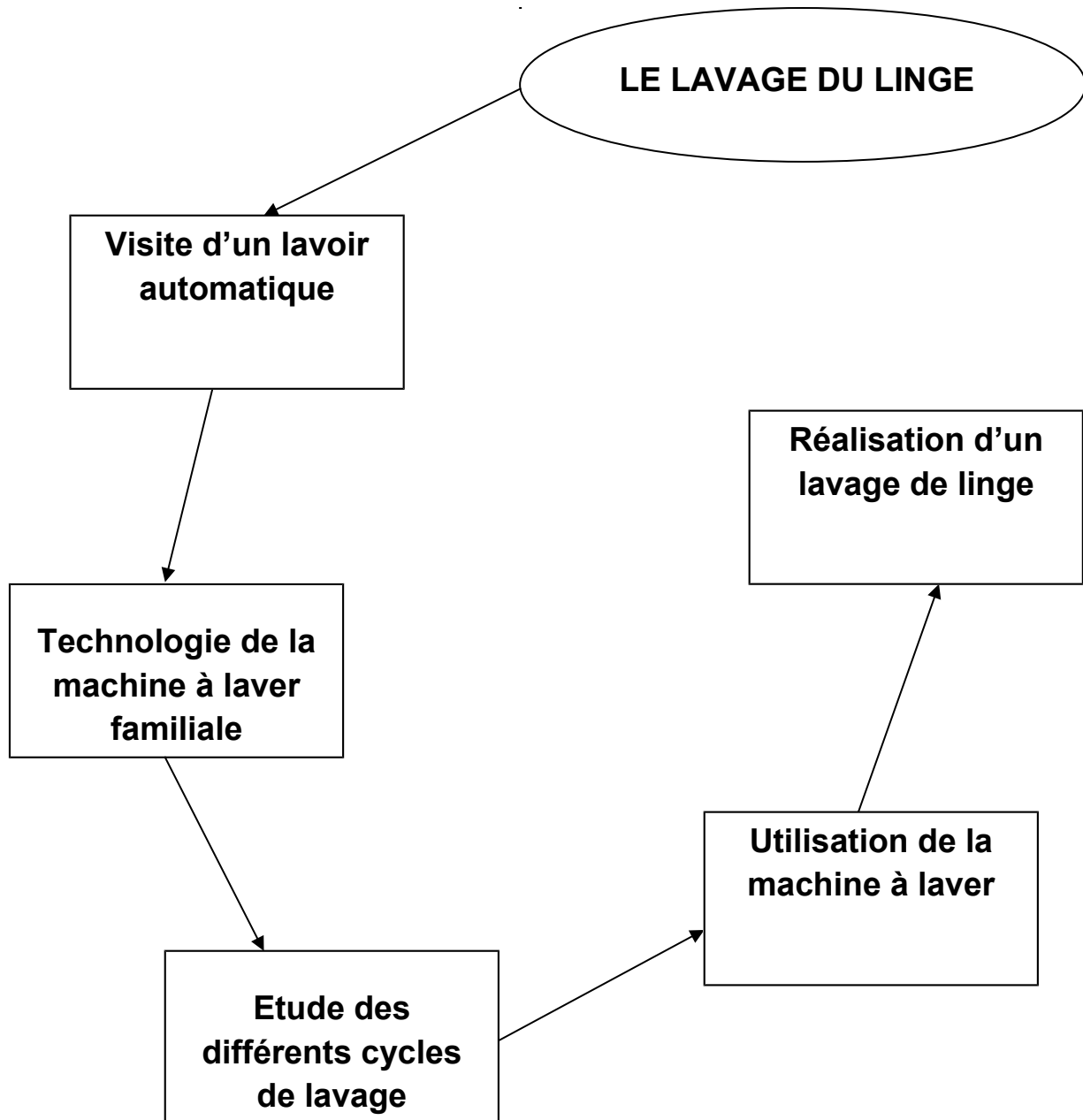
3/ Définir la tenue adaptée pour le service :

- **mains** : ...
- **cheveux et hygiène corporelle** : ...
- **chaussures** : ...
- **vêtements** : ...



Entretien du linge

OBJECTIF GENERAL : être capable d'utiliser une machine à laver familiale en respectant les règles d'H.S.E.E. (hygiène, sécurité, économie, ergonomie)



Découverte de l'Entretien du Linge :

« Le Lavage du Linge »

Formation : SEGPA Pole Hygiène Alimentaire Services

Classe : 3°

Période : 1er trimestre (octobre)

Objectif général : - Etre capable d'utiliser une machine à laver familiale en respectant les règles H S E E

Capacités : Analyser, informer, organiser, réaliser, rechercher.

Pré-requis : Règles de la sécurité, hygiène, tenue professionnelle.

Classification des textiles

Connaissance des produits lessiviels.

Nombre de séances : 5

Evaluation : Formative et sommative.

Titre de la séance	Objectifs	Supports pédagogiques	Temps	Compétence du socle
<p><u>Séance 1</u></p> <p>Visite d'un lavoir automatique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Observer le matériel mis à la disposition du public • Observer l'utilisatrice d'une machine 	<ul style="list-style-type: none"> • Questionnaire à trous à remplir sur place • Explication de la visite • Prise de photos ou vidéo ... 	3 h	<p>Communiquer et rendre compte</p> <p><u>Pilier6</u> : Connaître les règles de la vie collective (se comporter correctement)</p> <p>Rechercher et analyser l'information.</p> <p><u>Pilier3</u> : Se repérer dans l'espace.</p> <p>S'informer, se documenter.</p> <p><u>Pilier4</u> Rechercher l'information utile pour remplir le questionnaire.</p>
<p><u>Séance 2</u></p> <p>Technologie de la machine à laver familiale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les différentes parties de la machine familiale. • Comprendre son fonctionnement pour éviter les erreurs de manipulation. • Connaître les pictogrammes et leurs significations. 	<ul style="list-style-type: none"> • Machine à laver de l'atelier. • Mode d'emploi. • Fiche technique à compléter par l'élève. • Les pictogrammes. 	2 h	<p>Rechercher et analyser l'information.</p> <p><u>Pilier2</u> : Manifester sa compréhension du texte (mode d'emploi)</p> <p>Rechercher et analyser.</p> <p><u>Pilier3</u> : Utiliser un schéma. Enrichir son vocabulaire pour désigner les différentes parties de la machine</p>

Titre de la séance	Objectifs	Supports pédagogiques	Temps	Compétence du socle
<p><u>Séance 3</u></p> <p>Identifier les différents cycles de lavage</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en route un cycle long (60° à 90°) après tri du linge (révision). • Mettre en route un cycle court, charger la machine de façon adéquate au cycle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche technique, Blouse d'atelier, Maillot de sport du collègue. • Démonstration de chargement optimal. • Les différents types de programme lessiviel. 	1 h 30	<p><u>Organiser</u></p> <p><u>Pilier1</u> : Comprendre la consigne</p> <p><u>Pilier3</u> : Déterminer les tâches à accomplir. Etablir des priorités.</p> <p><u>Pilier6</u> : Respecter les règles d'H.S.E.E. (Accomplir la tâche selon les règles établies en groupe.)</p>
<p><u>Séance 4</u></p> <p>Réaliser un lavage</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir un programme adapté au linge proposé et se justifier. • Effectuer un lavage de linge. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planning • Différents types de programme. • Produits lessiviels. 	2 h	<p><u>Réaliser</u></p> <p><u>Pilier1</u> : S'exprimer à l'oral.</p> <p><u>Pilier3</u> : Faire preuve de rigueur et de précision</p> <p style="padding-left: 40px;">Développer de l'habileté manuelle, être familiariser avec certains gestes techniques</p> <p><u>Pilier5</u> : Lecture de pictogrammes</p> <p><u>Pilier7</u> : Organiser son temps et planifier le travail</p> <p style="padding-left: 40px;">Savoir respecter les consignes</p>

Titre de la séance	Objectifs	Supports pédagogiques	Temps	Compétence du socle
<p><u>Séance 5</u></p> <p>Evaluation sommative</p>	<ul style="list-style-type: none"> Effectuer un lavage de linge en fonction de la situation proposée. 	<ul style="list-style-type: none"> Planning au cas par cas. 	15 mn	<p><u>Organiser</u></p> <p><u>Pilier6</u> : Respecter les règles de sécurité.</p> <p><u>Pilier7</u> : Déterminer les tâches adaptées. Prendre les décisions à bon escient.</p> <p><u>Réaliser</u></p> <p><u>Pilier7</u> : S'appuyer sur des méthodes de travail. Savoir respecter des consignes. Identifier, expliquer et rectifier une erreur. Déterminer les tâches à accomplir.</p>

SEANCE N° 3 : le lavage du linge

OBJECTIF SPECIFIQUE :

Être capable d'identifier les différents cycles de lavage

PRE-REQUIS : Les règles de sécurité et d'hygiène

La tenue professionnelle

Classification des textiles

Connaissances des produits lessiviels

EVALUATIONS : formative et sommative

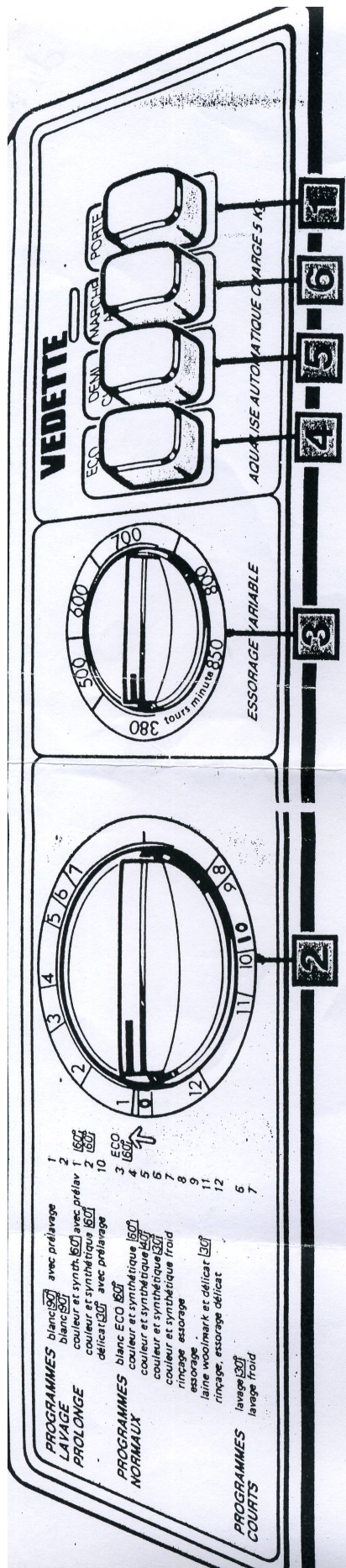
Objectifs intermédiaires	Activités professeurs	Activités élèves	Supports	Temps
-Vérification des acquis	-Demander le tri du linge	-Organiser et réaliser le tri du linge en respectant les règles d'H.S.E.E	-Tas de linge -Gants à usage unique	10 mn
-Découverte du tableau de bord de la machine à laver	-Expliquer le tableau de bord	-Remplir la fiche technique en complétant : noms et fonctions des différents repères	-Machine à laver -Schéma du tableau de bord -Fiche technique	30 mn
-Découverte des différents types de programmes de la machine à laver	-Expliquer les différents programmes de la machine -Démontrer le chargement de la machine	-Choisir le programme correspondant au linge trié (maillots de sports, cycle court) -Chargement et mise en route d'une machine -Choisir le programme correspondant au linge trié (blouses coton atelier, cycle long) -Chargement de la deuxième machine et sa mise en route	-Schéma du tableau de bord -2 machines -Les maillots de sport -Les blouses en coton d'atelier d'H.A.S	30 mn
-Evaluation	-Distribuer le document et donner les consignes	-Remplir le document à trous	-Fiche technique à trous	20 mn

Nom : Prénom : Classe :

EVALUATION : UTILISATION DU TABLEAU DE BORD DU LAVE LINGE FAMILIAL
CONSIGNE : RECOPIER (sans faute d'orthographe) dans le tableau ci-dessous les différentes fonctions proposées , en respectant les désignations correspondantes sur le document 1.

Réduire la durée du cycle d'entretien/ Sélectionner la vitesse d'essorage /Démarrer ou stopper le cycle/
 Sélectionner le programme choisi/Déverrouiller la porte/Réduire la consommation d'eau et d'énergie

Document 1 : Extrait du mode d'emploi du lave linge vedette 5 kg essorage variable de 380 à 850 tr/min.



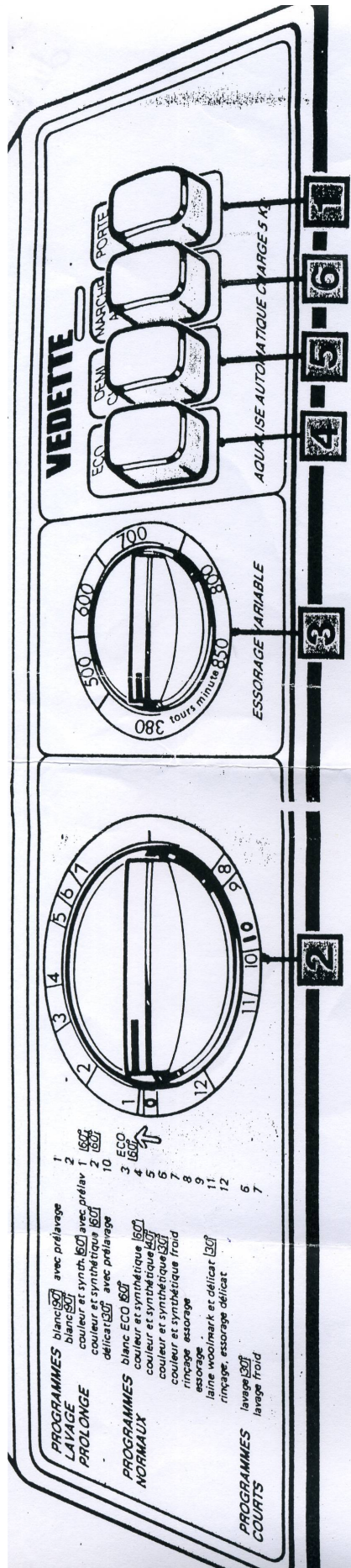
Repère	Désignation	Fonction
1	Bouton ouverture de porte	
2	Bouton de sélection de programmes	
3	Bouton de sélection de vitesse d'essorage	
4	Touche sélection de programme éco	
5	Touche sélection demi-charge	
6	Touche marche /arrêt	

NOTE OU VALIDATION (acquis, en cours d'acquisition ou non-acquisition) :

OBSERVATIONS :

CORRECTION EVALUATION : UTILISATION DU TABLEAU DE BORD DU LAVE LINGE FAMILIAL

Document 1 : Extrait du mode d'emploi du lave linge vedette 5 kg essorage variable de 380 à 850 tr/min.



Repère	Désignation	Fonction
1	BOUTON OUVERTURE DE PORTE	Déverrouiller la porte
2	BOUTON DE SELECTION DE PROGRAMMES	Sélectionner le programme choisi
3	BOUTON DE SELECTION DE VITESSE D'ESSORAGE	Sélectionner la vitesse d'essorage
4	TOUCHE SELECTION DE PROGRAMME ECO	Réduire la durée du cycle d'entretien
5	TOUCHE SELECTION DEMI-CHARGE	Réduire la consommation d'eau et d'énergie
6	TOUCHE MARCHÉ /ARRET	Démarrer ou stopper le cycle



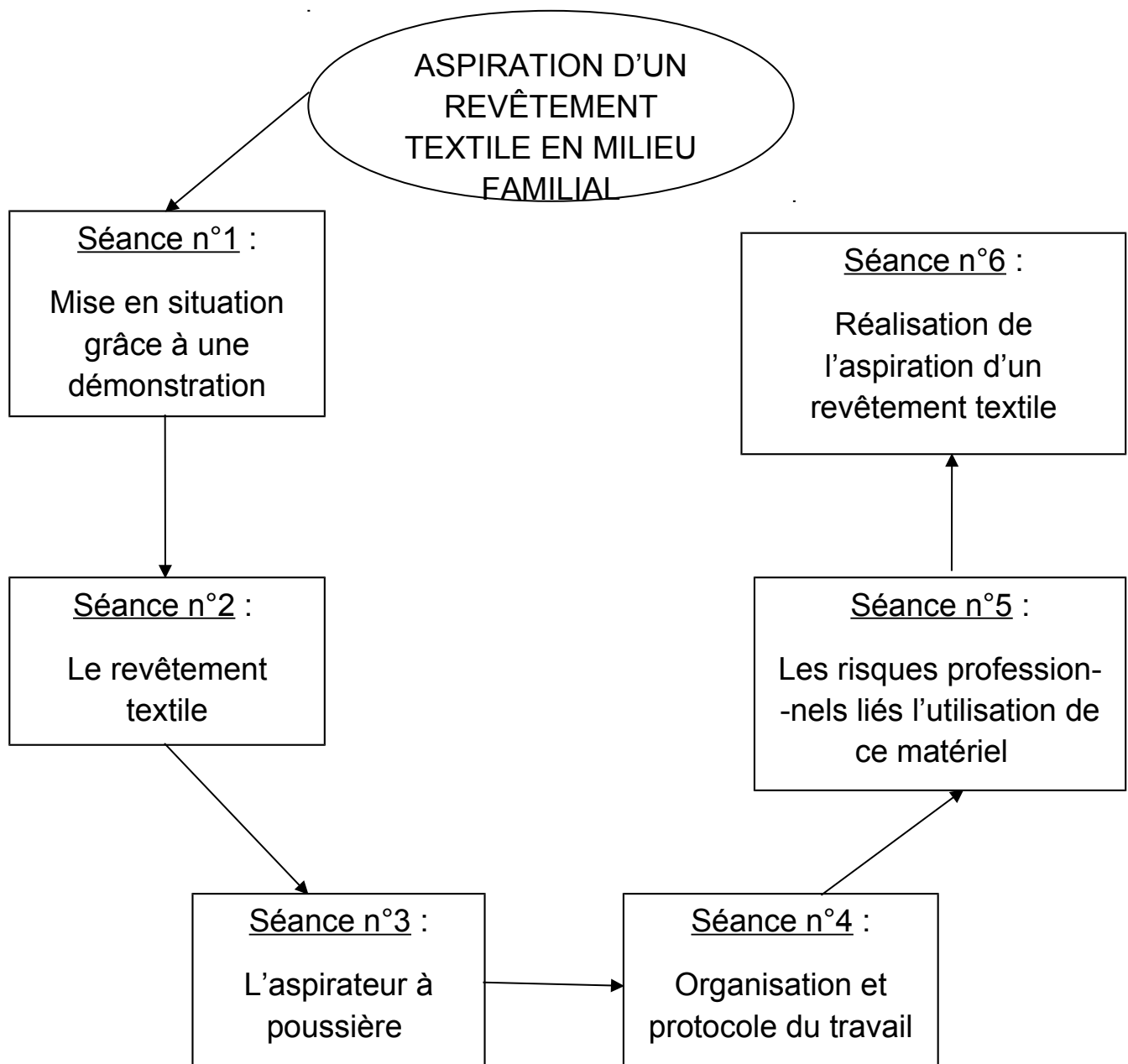
Entretien des locaux

DECOUVERTE DE L'ENTRETIEN DES LOCAUX

Séquence n°1 : Aspiration d'un revêtement textile en milieu familial

Objectifs généraux :

- Etre capable de réaliser une opération d'entretien d'un revêtement textile : moquette à l'aide d'un aspirateur à poussière
- Etre capable de respecter les règles et consignes d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie



La découverte de l'entretien des locaux

« **SEQUENCE n°1 : Aspiration d'un revêtement textile à l'aide d'un aspirateur à poussière** »

Formation : SEGPA Pôle Hygiène Alimentation Services

Classe : 3^{ème}

Période : 1^{er} trimestre

Durée : 11h

Objectif Général : Être capable de réaliser l'aspiration d'un revêtement textile à l'aide d'un aspirateur à poussières

Pré requis : Organisation générale de l'atelier « locaux », les revêtements textiles, les risques professionnels, le protocole de réalisation, les différents types de salissures

Nombre de séances: 6

Évaluation : Evaluation formative et sommative

Titre de la séance	Objectifs	Supports pédagogiques	Temps	Compétences du socle commun
<u>Séance 1</u> Mise en situation par l'intermédiaire d'une démonstration	<ul style="list-style-type: none"> - Analyser une situation de travail 	Visite d'un lycée professionnel Supports écrits : document professeur élèves	2h	Définies dans le document annexe
<u>Séance 2</u> Les revêtements textiles	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les caractéristiques du matériau - Identifier le revêtement textile 	Supports écrits : document professeur élèves Rétroprojecteur Matériaux textiles	1h30	

<u>Séance 3</u> L'aspirateur à poussières	<ul style="list-style-type: none"> - Indiquer la fonction du matériel - Citer et localiser les éléments de l'aspirateur à poussières - Entretien et maintenir en état l'aspirateur à poussières 	Aspirateur à poussière Rétroprojecteur Document élève professeur	2h	
<u>Séance 4</u> Organisation et protocole de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer son matériel - Organiser son travail - Suivre le protocole de travail 	Protocole d'organisation Démonstration à partir du matériel	1h30	
<u>Séance 5</u> Les risques professionnels liés	<ul style="list-style-type: none"> - Inventorier les différentes sources de dangers - Citer des moyens de préventions 	Supports écrits Rétroprojecteur Atelier « locaux » Matériel mis à disposition	2h	
<u>Séance 6 :</u> Réalisation de l'aspiration	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser l'aspiration d'un revêtement textile 	Tenue professionnelle Grille d'évaluation Aspirateur à poussière Revêtement textile	2h	
Temps total			11h	

Compétences du socle commun

RECHERCHER ET ANALYSER L'INFORMATION

Compétences du socle commun	Séance 1	Séance 2	Séance 3	Séance 4	Séance 5	Séance 6
Pilier 1 - Comprendre un énoncé, une consigne - Être capable d'utiliser un dictionnaire pour vérifier le sens des mots - Manifester sa compréhension de textes qu'ils soient documentaires ou techniques	X	X X X	X X			X X
Pilier 3 - Enrichir son vocabulaire avec justesse et précision pour désigner des objets réels - Se repérer dans l'espace, utiliser un schéma, un plan	X X	X	X X	X	X	
Pilier 4 - S'informer, se documenter - Être capable de raisonner avec logique et rigueur	X		X	X		X
Pilier 7 - Savoir respecter les consignes - Rechercher l'information utile, l'analyser - Mettre en relation les acquis des différentes disciplines et les mobiliser dans des situations variées - Identifier, expliquer et rectifier une erreur - Motivation et détermination dans la réalisation d'objectif	X X	X X	X	X	X X	X

ORGANISER

Compétences du socle commun	Séance 1	Séance 2	Séance 3	Séance 4	Séance 5	Séance 6
Pilier 1 - Comprendre un énoncé, une consigne	X	X	X	X	X	X
Pilier 5 - Se situer dans l'espace	X	X			X	
Pilier 6 - Respecter les règles de sécurité - Accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe		X X			X	
Pilier 7 - Déterminer les tâches à accomplir - Définir une démarche - Prendre des décisions		X		X	X	

REALISER

Compétences du socle commun	Séance 1	Séance 2	Séance 3	Séance 4	Séance 5	Séance 6
Pilier 1 - S'exprimer à l'oral	X	X	X	X	X	X
Pilier 3 - Se repérer dans l'espace - Faire preuve de rigueur et de précision - Contrôler la vraisemblance d'un résultat - Connaître l'énergie électrique - Développer des habiletés manuelles	X	X			X	X X
Pilier 5 - Lecture de tableau						
Pilier 7 - S'appuyer sur des méthodes de travail - Savoir respecter les consignes - organiser son temps - Identifier, expliquer et rectifier une erreur - Savoir s'auto-évaluer - Prendre des décisions - Déterminer des tâches à accomplir - Motivation et détermination dans la réalisation d'objectif	X	X X	X	X	X	X X X X X

COMMUNIQUER ET RENDRE COMPTE

Compétences du socle commun	Séance 1	Séance 2	Séance 3	Séance 4	Séance 5	Séance 6
Pilier 1 - Ouverture à la communication et au dialogue	X	X	X	X	X	X
Pilier 3 - Se repérer dans l'espace, utiliser un schéma, un plan	X				X	X
Pilier 6 - Connaître les règles de vie collective - Savoir ce qui est interdit et ce qui est permis - Respect de soi et des autres - Être éduqué à l'ergonomie et la sécurité - Respecter les règles de sécurité - Nécessité de solidarité	X	X			X	X
Pilier 7 - Connaître le processus d'apprentissage						

DECOUVERTE DE L'ENTRETIEN DES LOCAUX

SEANCE n° 3 « L'ASPIRATEUR A POUSSIÈRES »

Objectif général : Etre capable de nommer les différents organes de l'aspirateur à poussières et sa fonction globale en vue de son utilisation

Objectifs intermédiaires	Activités professeur	Activités élèves	Supports	Temps
Définir l'aspirateur à poussières	Effectuer un brainstorming avec les élèves En utilisant l'aspirateur à poussières (démonstration) Questionner les élèves Distribuer les documents écrits Donner la définition aux élèves	Ecouter, observer, participer Compléter le document écrit	Aspirateur à poussière Document écrit : support élève et professeur Tableau Rétroprojecteur	15 min
Enoncer la fonction globale et le principe de l'aspirateur	Lire, construire et expliquer le principe de fonctionnement avec les élèves Reformuler Démontrer le principe à l'aide de l'aspirateur	Ecouter, réfléchir, écrire, observer, répondre aux éventuelles questions	Aspirateur à poussière Document écrit : support élève et professeur Tableau Rétroprojecteur	15 min
Identifier les différents organes	Lire et expliquer l'exercice avec le schéma Laisser les élèves en autonomie pendant 5 minutes Corriger l'exercice	Ecouter, réfléchir et réaliser l'exercice Participer	Document écrit : support élève et professeur Rétroprojecteur	15 min
Utiliser correctement le matériel	Effectuer une démonstration de l'appareil	Observer, écouter les consignes de travail Manipuler l'aspirateur à poussières	Aspirateur à poussières	35 min
Assurer l'entretien et la maintenance de l'appareil	Demander à un élève de lire les consignes Effectuer la démonstration de l'entretien et de la maintenance Demander aux élèves d'effectuer	Observer, réfléchir, écrire, répondre aux questions demandées, participer Remplir la trace écrite	Aspirateur à poussières Document écrit : support élève et professeur Rétroprojecteur	20 min

	les exercices Corriger les exercices			
Effectuer une synthèse avec les élèves	Demander aux élèves de récapituler la séance de travail (revisiter les différents objectifs de la séance)	Répondre aux questions posées par l'enseignant	aucun	10 min

Séquence n°1 : Aspiration d'un revêtement textile en milieu familial

Séance n°1 : MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Objectif :

Analyser une situation de travail

1. Description de la situation de travail présentée :

Lors d'une visite en lycée professionnel « Découverte de la filière CAP ATMFC », les élèves ont été amenés à observer les élèves de 1^{ère} année de CAP entretenir un revêtement textile : moquette par aspiration à l'aide d'un aspirateur à poussière.

Après avoir découvert cette technique, on vous demande dans le cadre de votre apprentissage de réaliser cette même opération sur le tapis du hall d'entrée du collège.

2. Analyse de la situation de travail :

Qui : Les élèves

Quoi : l'aspiration d'un tapis

Où : dans le hall d'entrée du collège

Quand : Lors de l'atelier entretien des locaux,
lorsque le tapis est sale
hall non occupé

Comment : avec un aspirateur à poussière

3. Schématisation des différents éléments de la situation :

ETAT INITIAL

EQUIPEMENT

ETAT FINAL

4. Connaissances à apporter :

Le revêtement textile, l'aspirateur à poussières, les risques professionnels liés à l'utilisation de ce matériel, l'organisation et le protocole de travail, la réalisation

Séquence n°1 : Aspiration d'un revêtement textile en milieu familial

Séance n°2 : Les revêtements textiles

Objectif :

- Etre capable d'identifier le revêtement textile
- Etre capable d'identifier les propriétés d'un revêtement textile

Activité n°1 :

A partir des échantillons et des produits mis à votre disposition, réaliser les expériences puis entourez les adjectifs qualifiants le revêtement textile

Léger *absorbant* *inflammable* *déformable*
Imperméable *rugueux* *fragile* *détachables*

1. Définir d'un revêtement textile :

2. Propriétés d'un revêtement textile :

Séquence n°1 : Aspiration d'un revêtement textile en milieu familial

Séance n°3 : L'ASPIRATEUR À POUSSIÈRES *version professeur*

Objectifs :

- Etre capable d'indiquer les différents organes de ce matériel
- Etre capable de donner la fonction globale de l'appareil
- Etre capable de préparer, d'utiliser et assurer la maintenance de l'aspirateur à poussières

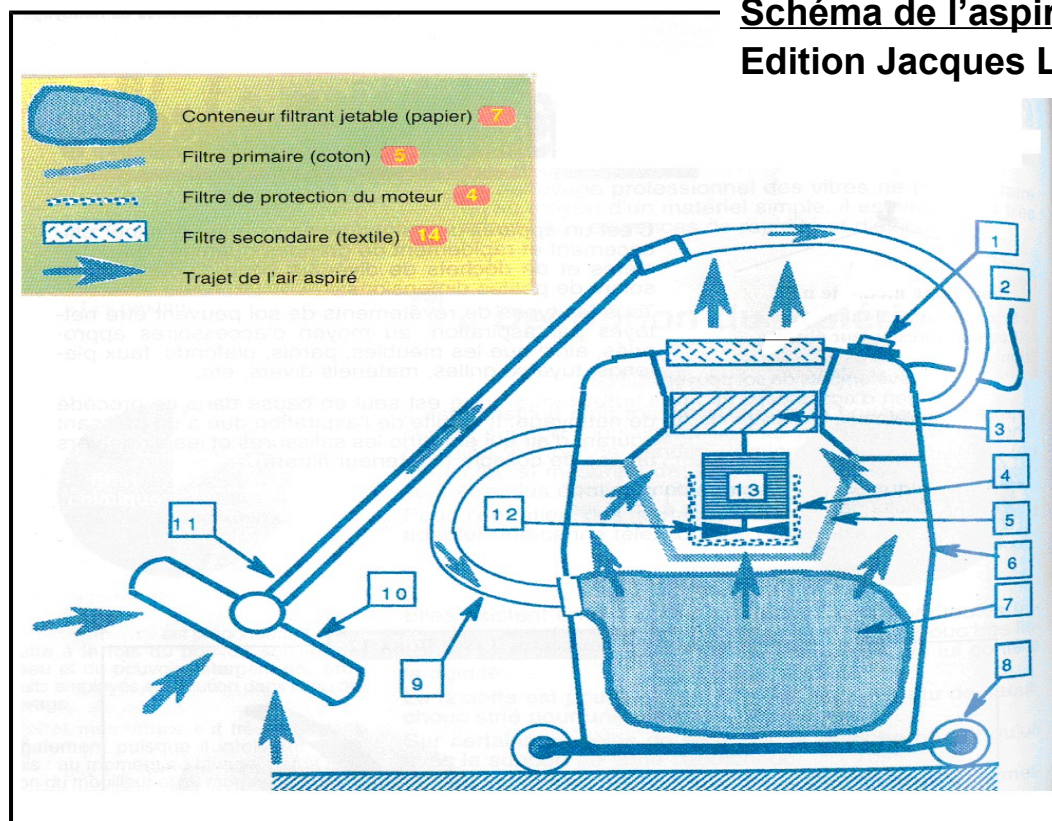
Introduction :

(Définir l'aspirateur à poussière à l'aide d'un brainstorming avec les élèves)

C'est un appareil de nettoyage conçu pour éliminer efficacement et rapidement de grande quantité de poussières et des déchets de petites tailles de sol et des parois) durs, souples ou textile

1. Principe de fonctionnement :

Le moteur électrique entraîne la **turbine d'aspiration** qui crée un **courant d'air** à fort débit, ce qui provoque une forte dépression au niveau du suceur d'aspiration. L'air entraîne les salissures qui seront stockées dans la **cuve** qui laisse filtrer l'air. L'air aspiré est rejeté à l'extérieur de l'appareil après avoir été filtré. Le **moteur** est lui-même protégé par **un filtre** anti poussière et refroidi en permanence par une petite turbine.



2. Description et fonction des différents organes de l'appareil :

Exercice n°1 : A l'aide du schéma et du principe de fonctionnement vu précédemment, reporter dans le tableau les numéros correspondant aux organes et fonctions

N°	ORGANES	FONCTIONS
1	Interrupteur	Mise en fonctionnement ou arrêt moteur
2	Câble alimentation	Apporter l'énergie électrique
3	Turbine d'aspiration	Crée un courant d'air
4	Filtre de protection du moteur	Protéger le moteur
5	Filtre primaire	Protéger l'ensemble bloc moteur
6	Cuve de l'aspirateur	Supporter le filtre primaire. Stocker les salissures
7	Filtre papier	Stocker les salissures de petites dimensions
8	Support sur roulette	Faciliter les déplacements
9	Tuyau flexible d'aspiration	Facilite la mobilité de l'appareil
10	Patin d'aspiration (suceur)	Canalise les poussières à éliminer
11	Canne d'aspiration	Maintien le suceur d'aspiration et permet le respect des règles d'ergonomie
12	Turbine de refroidissement	Permet au moteur de refroidir
13	Moteur	Transforme l'électricité en énergie mécanique

3. Entretien de l'appareil

Exercice 2. Citer le protocole d'entretien de l'appareil à partir de la démonstration effectuée par l'enseignant

Après chaque utilisation :

- ***Nettoyer l'extérieur et le câble d'alimentation (essuyage humide)***
- ***Débarrasser le patin d'aspiration***
- ***Contrôler l'état du sac papier***

Régulièrement :

- ***Changer le sac papier***
- ***Essuyer l'intérieur de la cuve***
- ***Nettoyer le suceur***
- ***Secouer le filtre primaire en coton***
- ***Vérifier l'étanchéité du raccord flexible cuve***

4. Maintenance de l'appareil

Exercice 3. Citer le protocole de maintenance de l'appareil à partir de la démonstration effectuée par l'enseignant

Régulièrement :

- ***Démonter la tête d'aspiration pour dépoussiérer***
- ***Contrôler le serrage***
- ***Vérifier les différents joints d'étanchéité***
- ***Contrôler l'interrupteur de mise sous tension***
- ***Graisser les roulettes de transport.***

Séquence n°1 : Aspiration d'un revêtement textile en milieu familial

Séance n°3 : L'ASPIRATEUR À POUSSIÈRES *version élève*

Objectifs :

- Etre capable d'indiquer les différents organes de ce matériel
- Etre capable de donner la fonction globale de l'appareil
- Etre capable de préparer, d'utiliser et assurer la maintenance de l'aspirateur à poussières

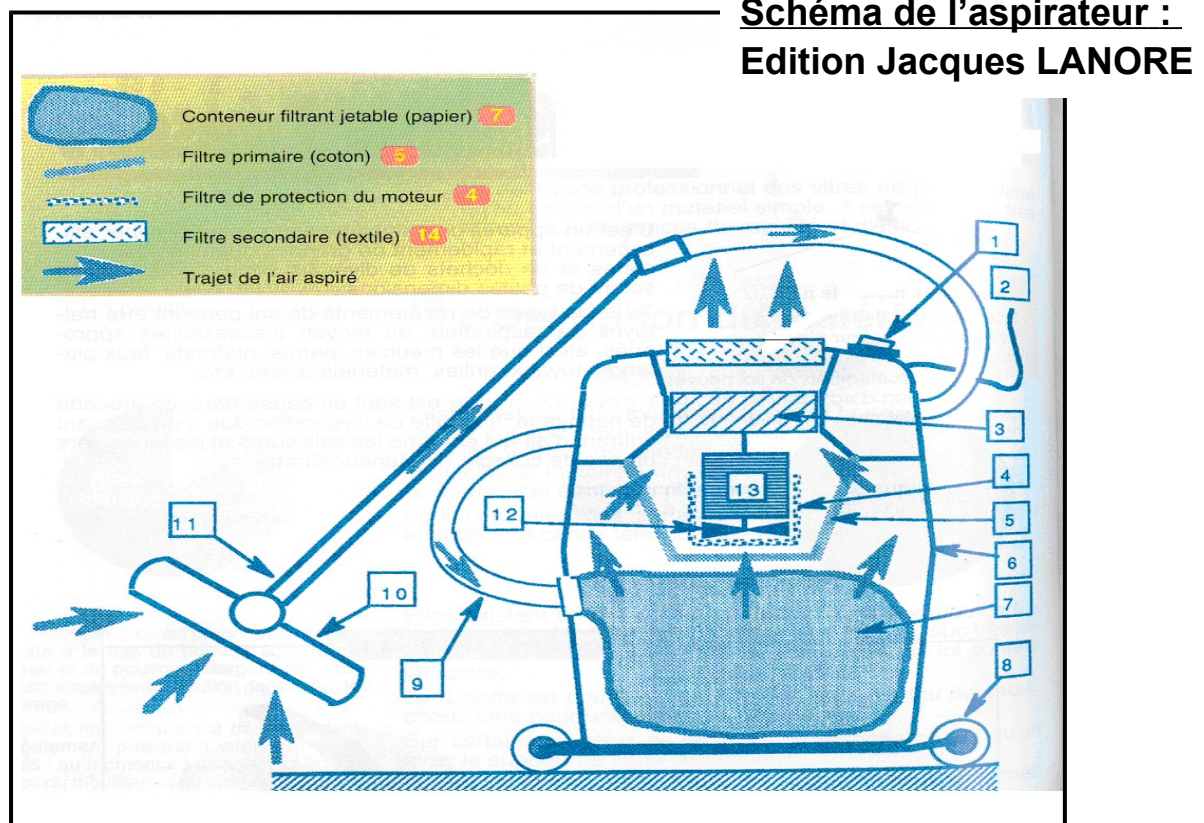
Introduction :

(Définir l'aspirateur à poussière à l'aide d'un brainstorming avec les élèves)

C'est un appareil de nettoyage conçu pour éliminer efficacement et rapidement de grande quantité de poussières et des déchets de petites tailles de sol et des parois) durs, souples ou textile

2. Principe de fonctionnement :

Le moteur électrique entraîne la qui crée un à fort débit, ce qui provoque une forte dépression au niveau du suceur d'aspiration. L'air entraîne les salissures qui seront stockées dans la qui laisse filtrer l'air. L'air aspiré est rejeté à l'extérieur de l'appareil après avoir été filtré. Le est lui-même protégé par anti poussière et refroidi en permanence par une petite turbine.



2. Description et fonction des différents organes de l'appareil :

Exercice n°1 : A l'aide du schéma et du principe de fonctionnement vu précédemment, reporter dans le tableau les numéros correspondant aux organes et fonctions

N°	ORGANES	FONCTIONS
	Interrupteur	Mise en fonctionnement ou arrêt moteur
	Câble alimentation	Apporter l'énergie électrique
	Turbine d'aspiration	Crée un courant d'air
	Filtre de protection du moteur	Protéger le moteur
	Filtre primaire	Protéger l'ensemble bloc moteur
	Cuve de l'aspirateur	Supporter le filtre primaire. Stocker les salissures
	Filtre papier	Stocker les salissures de petites dimensions
	Support sur roulette	Faciliter les déplacements
	Tuyau flexible d'aspiration	Facilite la mobilité de l'appareil
	Patin d'aspiration (suceur)	Canalise les poussières à éliminer
	Canne d'aspiration	Maintien le suceur d'aspiration et permet le respect des règles d'ergonomie
	Turbine de refroidissement	Permet au moteur de refroidir
	Moteur	Transforme l'électricité en énergie mécanique

3. Entretien de l'appareil

Exercice 2. Citer le protocole d'entretien de l'appareil à partir de la démonstration effectuée par l'enseignant

Après chaque utilisation :

Régulièrement :

4. Maintenance de l'appareil

Exercice 3. Citer le protocole de maintenance de l'appareil à partir de la démonstration effectuée par l'enseignant

Régulièrement :

Séquence n°1 : Aspiration d'un revêtement textile en milieu familial

Séance n°4 : ORGANISATION ET PROTOCOLE DE RÉALISATION version professeur



Objectif :

- Être capable de réaliser l'aspiration d'un revêtement textile en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie à l'aide d'un aspirateur à poussière

Rappel de la situation :

Exercice n°1 : A l'aide de vos connaissances compléter la situation ci-dessous

- Nature du sol : *Revêtement textile (moquette)*
- Nature des salissures : *poussières, micro-organismes, salissures non adhérentes (papier, cheveux, miettes...)*
- Moyens en matériel : *aspirateur à poussières*
- Moyens en produits : *aucun*

PROTOCOLE DE REALISATION

Exercice n°2 : Vous trouverez dans une enveloppe des étiquettes. Chaque étiquette est une technique de réalisation de l'aspiration.

Replacer devant l'observation l'étape correspondante.

N°	ETAPES	OBSERVATIONS
1	<i>Mettre sa tenue Se laver les mains</i>	la tenue professionnelle est obligatoire
2	<i>Préparer le matériel :</i>	-placer le sac à papier -choisir le suceur adapté -le fixer au tuyau -fixer les tuyaux à l'aspirateur -dérouler le câble d'alimentation électrique -positionner le sucer en position « moquette » (brosses relevées)
3	<i>Se rendre sur le lieu de l'intervention et préparer son poste de travail et la surface</i>	-Eliminer manuellement les déchets trop gros pour être aspirés -Brancher l'aspirateur
4	<i>Positionner l'aspirateur au fond de la pièce</i>	Commencer toujours par le fond pour ne pas salir à nouveau la zone nettoyée
5	<i>Passer l'aspirateur lentement en faisant chevaucher les bandes de passage, travailler en reculant sur toute la surface</i>	-Afin de passer l'aspirateur sur toute la surface
6	<i>Contrôler visuellement le résultat</i>	Absence de salissures non adhérentes, de traces de passage
7	<i>Entretien et ranger son matériel</i>	-nettoyer la brosse et le tuyau -dépoussiérer les filtres -dépoussiérer la carrosserie avec une lavette humide -démonter les flexibles -changer le sac si besoin

Séquence n°1 : Aspiration d'un revêtement textile en milieu familial

Séance n°4 : ORGANISATION ET PROTOCOLE DE RÉALISATION version élève



Objectif :

- Être capable de réaliser l'aspiration d'un revêtement textile en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie à l'aide d'un aspirateur à poussière

Rappel de la situation :

Exercice n°1 : A l'aide de vos connaissances compléter la situation ci-dessous

- Nature du sol :
- Nature des salissures :

- Moyens en matériel :
- Moyens en produits :

PROTOCOLE DE REALISATION

Exercice n°2 : Vous trouverez dans une enveloppe des étiquettes. Chaque étiquette est une technique de réalisation de l'aspiration.

Replacer devant l'observation l'étape correspondante.

N°	ETAPES	OBSERVATIONS
1		la tenue professionnelle est obligatoire
2		-placer le sac à papier -choisir le suceur adapté -le fixer au tuyau -fixer les tuyaux à l'aspirateur -dérouler le câble d'alimentation électrique -positionner le sucer en position « moquette » (brosses relevées)
3		-Eliminer manuellement les déchets trop gros pour être aspirés -Brancher l'aspirateur
4		Commencer toujours par le fond pour ne pas salir à nouveau la zone nettoyée
5		-Afin de passer l'aspirateur sur toute la surface
6		Absence de salissures non adhérentes, de traces de passage
7		-nettoyer la brosse et le tuyau -dépoussiérer les filtres -dépoussiérer la carrosserie avec une lavette humide -démonter les flexibles -changer le sac si besoin

SEQUENCE n°1 : Aspiration d'un revêtement textile en milieu familial

ANNEXE : CONTENU DE L'ENVELOPPE « PROTOCOLE DE REALISATION »

Chaque étiquette contenue dans cette enveloppe est une étape de la technique de réalisation de l'aspiration.

Replacer dans le tableau de l'exercice 2, devant l'observation l'étape correspondante.

LES ÉTAPES DE LA TECHNIQUE D'ASPIRATION SOUS FORME D' ETIQUETTES

ETIQUETTE 1

Préparer le matériel

ETIQUETTE 5

Mettre sa tenue professionnelle et se laver les mains

ETIQUETTE 2

Se rendre sur le lieu de l'intervention et préparer son poste de travail et la surface

ETIQUETTE 6

Contrôler visuellement le résultat

ETIQUETTE 3

Passer l'aspirateur lentement en faisant chevaucher les bandes de passages, travailler en reculant sur toute la surface

ETIQUETTE 7

Entretenir et ranger le matériel

ETIQUETTE 4

Positionner l'aspirateur au fond de la pièce

Séquence n°1 : Aspiration d'un revêtement textile en milieu familial

Séance n°5 : LES RISQUES PROFESSIONNELS LIES À L'UTILISATION DE CE MATÉRIEL *version professeur*

Objectifs :

- Être capable d'identifier les différents risques professionnels liés à l'utilisation de cet appareil
- Être capable de donner un exemple
- Être capable d'identifier les moyens de préventions des différents risques

1. Les risques professionnels :

Exercice 1 : A l'aide du dictionnaire, définir le terme « risque professionnel »

Définition du risque professionnel à partir d'un dictionnaire

Définition : **Risque qui survient à l'occasion du travail**

Exercice 2 : A partir de la démonstration de l'enseignant, découvrir les différents risques professionnels liés à l'utilisation de l'aspirateur à poussières

Exercice n° 3 : Relier chaque risque à l'image correspondant



● Risque physique



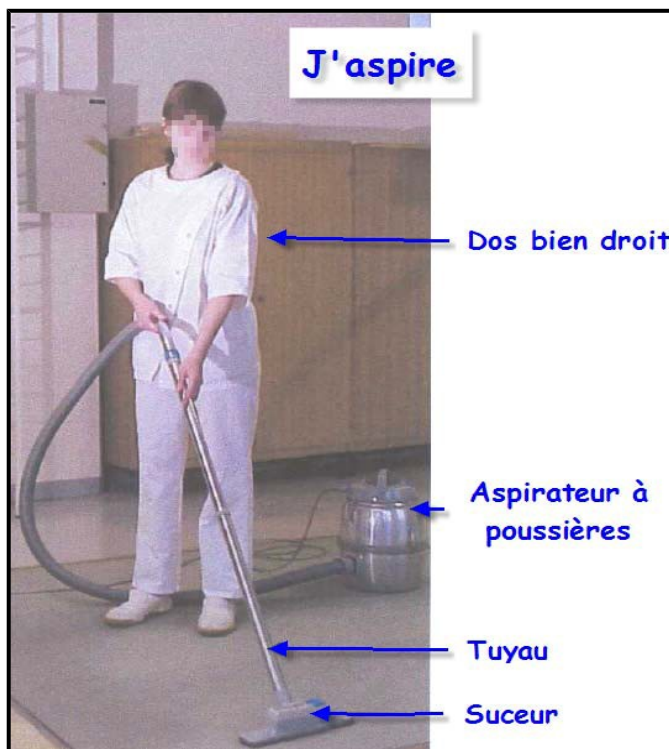
● Risque électrique

1.1 Les risques physiques :

Définition : Définir le risque physique d'après l'image correspondante

Prévention : Utiliser les gestes d'ergonomie, les règles d'hygiène et de sécurité

Exercices : A partir des photos ci-dessous, compléter les tableaux et répondre aux questions



Compléter le tableau à partir de la photo

Opérateur	Position	Justification
L'aspirateur	<i>Derrière l'opérateur</i>	<i>évite tous risques de chute</i>
Le dos	<i>Bien droit</i>	<i>évite fatigue et le mal de dos</i>
Le suceur	<i>Posé sur le revêtement</i>	<i>Aspire les poussières</i>
Le tuyau	<i>Dans le prolongement des mains</i>	<i>Dirige les poussières vers le sac</i>
Main gauche	<i>Tient le tuyau rigide</i>	<i>Dirige le travail et permet à l'opérateur de se tenir droit</i>
Main droite	<i>Tient le tuyau flexible</i>	<i>Dirige le travail</i>

A partir de la photo, observer et justifier la position de l'opérateur



Définir les gestes d'ergonomie :

A partir des photos, trouver la justification d'utilisation des éléments du tableau

Eléments	Justification
Masque	<i>Evite à l'opérateur de respirer les poussières aéroportées</i>
Gants	<i>Protège l'opérateur des microorganismes</i>
Sac filtre	<i>Rempli de poussières</i>

Définir ou rappeler les règles d'hygiène et de sécurité :

1.2 Les risques électriques :

Définition : Définir le risque électrique à partir de l'image correspondante

Prévention : Respecter les règles de sécurité

Séquence n°1 : Aspiration d'un revêtement textile en milieu familial

Séance n°5 : LES RISQUES PROFESSIONNELS LIES À L'UTILISATION DE CE MATÉRIEL *version élève*

Objectifs :

- Être capable d'identifier les différents risques professionnels liés à l'utilisation de cet appareil
- Être capable de donner un exemple
- Être capable d'identifier les moyens de préventions des différents risques

2. Les risques professionnels :

Exercice 1 : A l'aide du dictionnaire, définir le terme « risque professionnel »

Définition du risque professionnel à partir d'un dictionnaire

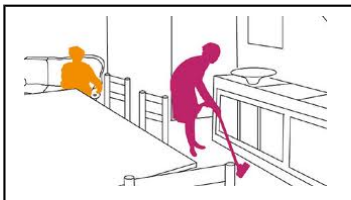
Définition :

Exercice 2 : A partir de la démonstration de l'enseignant, découvrir les différents risques professionnels liés à l'utilisation de l'aspirateur à poussières

Exercice n° 3 : Relier chaque risque à l'image correspondant



● Risque physique



● Risque électrique

2.1 Les risques physiques :

Définition : Définir le risque physique d'après l'image correspondante

Prévention : Utiliser les gestes d'ergonomie, les règles d'hygiène et de sécurité

Exercices : A partir des photos ci-dessous, compléter les tableaux et répondre aux questions



Compléter le tableau à partir de la photo

Opérateur	Position	Justification
L'aspirateur		
Le dos		
Le suceur		
Le tuyau		
Main gauche		
Main droite		

A partir de la photo, observer et justifier la position de l'opérateur



Définir les gestes d'ergonomie :

A partir des photos, trouver la justification d'utilisation des éléments du tableau

Eléments	Justification
Masque	
Gants	
Sac filtre	

Définir ou rappeler les règles d'hygiène et de sécurité :

2.2 Les risques électriques :

Définition : Définir le risque électrique à partir de l'image correspondante

Prévention : Respecter les règles de sécurité

Séquence n°1 : Aspiration d'un revêtement textile en milieu familial

Objectif : Être capable de réaliser l'aspiration d'un revêtement textile à l'aide d'un aspirateur à poussières

Situation proposée	Date :
<p>Lors d'une visite en lycée professionnel « Découverte de la filière CAP ATMFC », les élèves ont été amenés à observer les élèves de 1^{ère} année de CAP entretenir un revêtement textile : moquette par aspiration à l'aide d'un aspirateur à poussières.</p> <p>Après avoir découvert cette technique, on vous demande dans le cadre de votre apprentissage de réaliser cette même opération sur le tapis du hall d'entrée du collège.</p> <p>Pré-requis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation générale de l'atelier « locaux » - Planning des activités - Connaissance des revêtements textiles - Protocole de réalisation - Les différents types de salissures 	

GRILLE D'ÉVALUATION

COMPETENCES		Pas du tout satisfaisant	Pas assez satisfaisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
S'INFORMER	Rechercher l'information				
ORGANISER	Tenue professionnelle				
REALISER	Préparer le matériel nécessaire à la réalisation				
	Baliser le chantier de travail				
	Organiser son travail				
	Réaliser l'aspiration avec l'aspirateur à poussières				
	Suivre un protocole de réalisation				
	Maintenir en ordre le chantier				
	Entretenir son matériel, ranger le matériel et remettre en état le chantier de travail				
SAVOIRS ASSOCIÉS	Questions en rapport avec les revêtements textiles par exemple				
NOTE		/20			

Appréciation générale et observations éventuelles :