

## Exemples d'activités proposées aux élèves

### PREPARATIONS CULINAIRES ET SERVICES



### ENTRETIENS DU LINGE ET DES LOCAUX



Le champ professionnel  
**Hygiène Alimentation Services**  
permet de découvrir les domaines  
d'activités suivants :

- **Réalisations et service de préparations culinaires,**
- **Entretien du linge,**
- **Entretien des locaux.**

Les élèves découvrent tout au long de la 4ème et de la 3ème différents métiers en lien avec les domaines d'activités précédents au travers de situations professionnelles et de visites d'entreprise

---

#### Volume d'heures dans le champ professionnel :

- En 4ème : 6 heures / semaine
  - En 3ème : 12 heures / semaine
- 



MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



Collège Henri Vincenot  
**S.E.G.P.A**

## SECTION

## Hygiène Alimentation Services



Coordonnées de la SEGPA :

**26, montée Saint-Claude**

**71500 LOUHANS**

**Mail : 0711449P@ac-dijon.fr**

**Tél : 03.85.76.43.26**

**Fax : 03.85.76.43.14**

---

Dans ce champ professionnel, les élèves de 4ème et 3ème SEGPA vont pouvoir étudier plusieurs apprentissages liés à l'entretien du linge, la préparation et la distribution de repas et l'entretien des locaux ; l'objectif est d'aider l'élève à construire un projet d'orientation en travaillant sur des activités pratiques et concrètes en relation avec le champ professionnel Hygiène Alimentation Services :

### 1/ ENTRETENIR LE LINGE :

- Réceptionner le linge,
- Visiter, trier et peser le linge,
- Prétraiter (détacher) le linge,
- Laver et sécher le linge,
- Repasser, plier et ranger le linge,
- Marquer le linge,
- Réaliser des travaux de réfection
- ...

#### Les différents métiers :

- Employé(e) de pressing
- Lingère
- Tapissier (ère) d'ameublement



### 2/ PREPARATION ET DISTRIBUTION OU SERVICE DES REPAS :

- Réceptionner et stocker les denrées,
- Déconditionner les produits
- Entretien le poste de travail, le matériel
- Préparer, confectionner et dresser des plats
- Elaborer des menus
- Calculer des prix de revient
- Mettre en place la salle de restaurant
- Servir des préparations chaudes et froides à l'assiette
- ...

#### Les différents métiers :

- Cuisinier
- Serveur de restaurant
- Agent polyvalent de Restauration (APR)
- Assistant (e) technique en milieux familial et collectif (ATMFC)
- Boulanger-pâtissier
- Boucher-charcutier
- Employé (e) de vente en produits alimentaires
- ...



### 3/ ENTRETIEN DES LOCAUX

- Conduire des opérations de nettoyage et de désinfection
- Laver des vitres
- Entretien les matériels
- Remettre en état les locaux
- Gérer les déchets

#### Les différents métiers :

- Assistant(e) technique en milieux familial et collectif
- Femme/Valet de chambre
- Laveur de vitre
- Agent de propreté
- Agent machiniste (Conduite d'engin de nettoyage motorisé)
- Agent d'entretien et d'assainissement
- ...

Ces formations qualifiantes s'obtiennent après 2 ans de CAP

- CAP ATMFC
- CAP APR
- CAP Cuisine
- CAP Restauration
- CAP Maintenance et hygiène des locaux
- ...

