

Fiche Projet : LES REGIONS DE FRANCE

Objectif(s) : A partir d'une région de France choisie, découvrir les différents champs professionnels de l'atelier HAS		Niveau de classe : 4 ^{ème}
		Métier ciblé : domaine HAS
Professeur (s) impliqué(s) : PLC documentaliste, PE histoire/géographie, PLP biotechnologies	Champ professionnel : tous	Durée du projet : 6 semaines (soit 6 séances de 6h chacune)

Déroulement des séquences				
	Objectifs	Activités des élèves	Connaissances / Savoirs associés	Articulation avec les compétences du socle commun
Séquence 1	<p>Etablir une relation entre les activités du champ HAS et les métiers</p> <p><u>Entretien journalier d'une salle de classe</u> Découvrir le champ « entretien des locaux » Apprendre l'intérêt et les techniques du lavage des mains Réaliser l'entretien journalier d'une salle de classe</p>	<p>Exercice à partir du disque des relations champs HAS/métiers</p> <p>Exercices sur le lavage des mains et mise en pratique Observer les démonstrations et renseigner les documents Etudier le matériel Remettre en état les locaux après chaque séance</p>	<p>Découverte des métiers, élaboration d'un projet professionnel</p> <p>Décoder et rechercher l'information technique Choisir le matériel et les produits, organiser son poste de travail</p>	<p>FD 1</p> <p>FL 3 CSTM 6</p> <p>AIS 1</p>
Séquence 2	<p><u>Réalisation d'une serviette de table brodée</u> A partir d'un objet confectionné (serviette de table), déduire les étapes de fabrication afin de réaliser une serviette de table brodée Etre capable de réaliser le point de piqûre (ou point « arrière »)</p>	<p>Etudier la serviette de table et renseigner les documents Etudier une gamme de montage Tracer un patron, couper le tissu Réaliser un ourlet, repasser Rechercher et broder un motif au point de piqûre</p>	<p>Consulter une documentation</p> <p>Notions de géométrie Effectuer des travaux de réfection courants</p>	<p>CSTP 1</p> <p>MG 2, MGM 1 AIS 2</p>
Séquence 3	<p><u>Les biscuits (recette régionale)</u> A partir d'une dégustation de biscuits, étudier les qualités organoleptiques et en déduire les ingrédients qui entrent dans leur composition</p> <p>Etudier et mettre en pratique les règles d'hygiène et de sécurité à respecter en production culinaire</p>	<p>Lire et compléter la fiche sur les qualités organoleptiques Trouver les ingrédients composant les biscuits, mise en commun Renseigner les documents sur l'hygiène et la sécurité en cuisine Réaliser en binôme des biscuits</p> <p>Remettre en état le matériel et les locaux</p>	<p>Utiliser le dictionnaire, employer un vocabulaire précis Restituer des informations à l'oral et à l'écrit</p> <p>Respecter l'hygiène et la sécurité Organiser son poste de travail Exécuter les tâches d'entretien des locaux et du matériel</p>	<p>FV 1, FV</p> <p>FD 1</p> <p>AIM 1 AIS 1</p>

Séquence 4	<p><u>Les arts de la table</u> Etre capable de dresser la table en fonction d'un menu et du nombre de convives</p> <p>A partir de fiches techniques, réaliser des pliages de serviettes</p>	<p>Etude des différents éléments entrant dans la composition d'une table (nappage, différents couverts...) Dresser la table en tenant compte du menu proposé A l'aide d'une fiche technique, réaliser un pliage de serviette de table (tissu)</p>	<p>Assurer la distribution (mettre le couvert)</p> <p>Lire et interpréter une fiche technique Mise en application de notions de géométrie</p>	<p>AIS 1</p> <p>FL 3</p> <p>MG 4</p>
Séquence 5	<p><u>Préparation de spécialités régionales</u> A partir d'ouvrages et de l'outil informatique, effectuer des recherches sur la gastronomie régionale et sélectionner des recettes de cuisine</p> <p>Réaliser des recettes régionales</p>	<p>Recherches documentaires et internet au CDI Lister les recettes appropriées Mise en commun et choix des recettes Réaliser les recettes choisies à l'atelier Préparer la salle de restauration pour la dégustation Remettre en état les locaux et le matériel</p>	<p>Délimitation géographique de la région Rechercher l'information technique (recettes appropriées)</p> <p>Mettre en œuvre des techniques de préparation Respecter l'hygiène et la sécurité Assurer la distribution (mettre le couvert et service à table) Exécuter les tâches d'entretien des locaux et du matériel</p>	<p>FL 9, FL 10, C 4.3, C4.4</p> <p>AIM 1 AIS 1</p>