

Journées départementales Champ HAS en SEGPA

Laurence GALLAND – IEN-ET SBSSA

Virginie LAUNEY – PLP BSE LP du Vimeu FRIVILLE ESCARBOTIN

Mai 2016





Présentation de la journée



MATIN

- Présentation des outils académiques du champ HAS
- La réforme du collège
- Les changements au niveau de la SEGPA
- Le nouveau socle commun
- Le diplôme national du Brevet
- La circulaire de rentrée 2016
- Présentation d'un projet interdisciplinaire



APRES-MIDI

Ateliers de travail : élaboration de projets interdisciplinaire – Lien avec le nouveau socle + PSE



Présentation des outils académiques du champ HAS

- Le livret de formation
- Les fiches de préparation de projet
- Les fiches d'évaluation des compétences professionnelles de l'élève

Remarques :

Ces différents outils ont pour objectif d'harmoniser les pratiques des professeurs intervenants en SEGPA, dans le champ HAS.

Chacun reste libre de les utiliser en l'état, ou alors de se les approprier en les personnalisant.

Le livret de formation

DOMAINE 1 : PRODUCTION CULINAIRE ET SERVICES(milieus familial, collectif et hôtelier) **« Réaliser et servir des préparations culinaires »**

Activités de référence	Savoirs - associés	Articulations avec le socle commun
1.1 Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits)	-étiquetage des produits alimentaires (DLC, DLUO) -les intoxications alimentaires -unités de mesures, conversions	
1.2 Réaliser des opérations de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer...)	-connaissance et utilisation du matériel -qualités nutritionnelles des aliments	
1.3 Utiliser des produits de la 4 ^{ème} , 5 ^{ème} , et 6 ^{ème} gamme	-étude des différents types de produits (frais, appertisés, surgelés, ...)	
1.4 Réaliser des techniques de conservation ou de stockage	-les moyens et les règles de conservation -utilisation des différentes zones de stockage -les températures -les liaisons froides et chaudes	
1.5 Distribuer des préparations froides	-les différents modes de distribution (service à table, libre-service)	
1.6 Mettre le couvert	-étude et choix de la vaisselle de service	
1.7 Servir les préparations et les collations		
1.8 Desservir, laver, ranger le matériel	-plan de nettoyage -étude et utilisation des appareils, des matériels (lave-vaisselle, poste de plonge,...) -marche en avant	
1.9 Contrôler la qualité des productions ou de service	-propriétés organoleptiques des aliments -fiche de contrôle et d'auto-contrôle (température, goût, vue, respect des rations...)	

DOMAINE 2 : ENTRETIEN DU LINGE (milieux familial, collectif et hôtelier)

« Entretien du linge »

Activités de référence	Savoirs - associés	Articulations avec le socle commun
2.1 Réceptionner, trier, peser le linge sale	-les critères de triage -les différentes matières textiles et leurs propriétés -étude des codes d'entretien	
2.2 Préparer et contrôler les matériels, le linge	-contrôle et mise en service des appareils -contrôle du linge	
2.3 Détacher à l'aide de produits autres que des solvants	-les salissures (tâche grasse, tâche maigre...) -les produits naturels et d'utilisation courante (savon de Marseille...)	
2.4 Nettoyer au mouillé (mécaniquement ou manuellement)	-réglage et utilisation du matériel (lave-linge) -techniques du lavage à la main -choix et dosage des produits	
2.5 Sécher	-choix de la technique de séchage (naturelle, mécanique) -réglage et utilisation du matériel (sèche-linge)	
2.6 Repasser, plier	-réglage et utilisation du matériel (fer à repasser, calandre...) -les techniques de repassage et de pliage -le stockage du linge propre	
2.7 Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection	-choix des techniques de travail (couture à la main ou machine) -les opérations de couture courantes (coudre un bouton, ourlet, les points de couture...)	

DOMAINE 3 : ENTRETIEN DES LOCAUX (milieux familial, collectif et hôtelier)

« Entretien des locaux professionnels ou le cadre de vie »

Activités de référence	Savoirs - associés	Articulations avec le socle commun
3.1 Sélectionner les produits et les matériels disponibles et nécessaires à la réalisation de la tâche demandée	-lecture des fiches techniques et/ou protocoles -notion de fréquence d'entretien -choix de la technique et principe de fonctionnement	
3.2 Conduire des opérations de nettoyage manuel	-les matériaux et les revêtements de surfaces -les surfaces (horizontales et verticales) -choix et utilisation du matériel de dépoussiérage et de lavage -étude du matériel -choix et dosage des produits	
3.3 Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé		
3.4 Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements		
3.5 Conduire une désinfection des surfaces	-les désinfectants -la sectorisation (code couleurs) -choix et mise en œuvre des techniques simples de désinfection	
3.6 Assurer la maintenance courante du matériel utilisé	-entretien périodique du matériel -repérer et rendre compte des anomalies constatées (panne, détérioration...)	
3.7 Remettre en état de service le matériel et les locaux	-savoir être (respect d'autrui, des locaux...)	
3.8 Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel)	-fiche de contrôle et d'auto-contrôle (absence de traces, de déchets...)	

Compétences transversales aux trois domaines

	Compétences	Exemples	Articulations avec le socle commun
4. s'informer	4.1 Rechercher l'information	-décoder une étiquette (produit alimentaire, produit d'entretien) -notice de fonctionnement d'un appareil -fiche recette -repérage sur plans -ouvrages, TICE, classeur de cours ...	
	4.2 Décoder l'information	-interpréter des symboles, des pictogrammes, des schémas, des gammes de montage -repérer des règles de sécurité, d'hygiène -décoder une étiquette, une notice...	
5. s'organiser	5.1 Choisir le matériel et les produits	-sélectionner le matériel et les produits adaptés à la tâche à réaliser -justifier l'utilisation des produits et matériels -choisir la tenue professionnelle adaptée au poste -étude technologique des matériels et des produits	
	5.2 Organiser son poste de travail	-s'organiser dans le temps et dans l'espace -donner un ordre logique aux tâches à effectuer -appliquer la marche en avant -répertorier le matériel	
	5.3 S'adapter à une organisation	-appliquer des consignes dans des situations différentes -se repérer sur un plan	

6. réaliser	<p>Mettre en œuvre des techniques en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie</p> <p>(utiliser les activités de référence des 3 domaines afin de déterminer les compétences visées)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Justifier les différents éléments de la tenue professionnelle -respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire -contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation -mettre en œuvre des techniques de conservation ou stockage -assurer la distribution -exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux et du matériel -contrôler la qualité des productions ou du service -étude des différents risques professionnels et assurer leur prévention 	
7. communiquer	7.1 Transmettre des informations à caractère professionnel par écrit ou par oral	<ul style="list-style-type: none"> -formuler, reformuler un message -compléter une fiche d'inventaire, une fiche de poste, un bon de commande, ... 	
	7.2 Assurer les relations avec la clientèle, les usagers, et l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> -utiliser un vocabulaire professionnel simple -travailler en équipe -mettre en application des règles de politesse et de savoir-vivre -respecter le secret professionnel 	
	7.3 Situer sa fonction dans l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> -se situer dans une hiérarchie (étude de l'organigramme) -savoir prendre des initiatives et des décisions 	

La fiche projet

C'est une présentation générale du projet.

Elle recense les activités dominantes et complémentaire, la durée, le niveau concerné, les intervenants, l'objectif général du projet, les métiers ciblés et les ressources utilisées.

NOM DU PROJET :

Activité dominante :

Activités complémentaires :

Classe :

Durée :

Intervenants :

Objectif Général du Projet :

Métiers ciblés :

Ressources utilisées :

La fiche de planification du projet

Cet outil détermine les différentes séances qui entrent dans la composition du projet.

Il permet également de déterminer les objectifs de chaque séance.

<u>Nom du projet :</u>	
<u>Objectif général :</u>	
<u>SEANCE N°1</u>	<u>Objectif(s) :</u>
<u>Titre ou nom :</u>	
<u>SEANCE N°2</u>	<u>Objectif(s) :</u>
<u>Titre ou nom :</u>	
<u>SEANCE N°3</u>	<u>Objectif(s) :</u>
<u>Titre ou nom :</u>	
<u>SEANCE N°4</u>	<u>Objectif(s) :</u>
<u>Titre ou nom :</u>	

La fiche de déroulement du projet

Cette fiche reprend les différentes séances, les objectifs.

Elle fait également apparaître les activités du livret de formation et met en évidence l'articulation avec les compétences du socle commun.

À l'issue du projet, un bilan peut être rédigé.

OBJECTIF DU PROJET :

DUREE/CALENDRIER

SÉANCES	OBJECTIFS	ACTIVITES DES ELEVES	ACTIVITES DE REFERENCE/SAVOIRS ASSOCIES	ARTICULATION AVEC LES COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN

BILAN du projet :

La fiche d'évaluation des compétences professionnelles de l'élève

EXEMPLE : **DOMAINE 3 : ENTRETIEN DES LOCAUX (milieux familial, collectif et hôtelier)**
« Entretien des locaux professionnels ou le cadre de vie »

	Techniques réalisées	Trimestre 1	Trimestre 2	Trimestre 3
3.1	Visiter le chantier			
	Préparer les matériels			
	Préparer et doser les produits			
3.2	Dépoussiérer le mobilier			
	Laver le mobilier			
	Dépoussiérer le sol			
	Laver le sol			
	Laver les surfaces verticales			
3.3	Dépoussiérer mécaniquement			
	Sécher mécaniquement			
3.4	Assurer l'entretien des locaux			
	Assurer l'entretien du matériel et des équipements			
	Ranger le matériel et les produits			
3.5	Désinfecter une surface			
	Désinfecter un local (sanitaires, local poubelles...)			
3.6	Entretien périodiquement le matériel			
	Rendre compte d'une anomalie			
3.7	Remettre en état les locaux			
	Remettre en état le matériel			
3.8	Vérifier la conformité du travail			

Techniques étudiées à l'atelier

N° de l'activité de référence

Évaluations trimestrielles

La réforme du collège

➤ Les nouveautés

- Cycles redéfinis : 4 cycles d'une durée de 3 ans chacun
- Un nouveau socle commun : les 7 compétences actuellement en vigueur seront remplacées par « 5 domaines »
- Réorganisation des enseignements : les grilles horaires sont rééquilibrées ; elles incluent enseignements communs et enseignements complémentaires (AP et EPI)

➤ Diaporama de présentation de la réforme du collège

Les changements au niveau de la SEGPA

Accueil > Le Bulletin officiel > > n°40 du 29 octobre 2015 > Enseignements primaire et secondaire

Enseignements primaire et secondaire

PARTAGER CET ARTICLE



BO LE BULLETIN
OFFICIEL
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

Le Bulletin officiel de l'éducation nationale publie des actes administratifs : décrets, arrêtés, notes de service, etc. La mise en place de mesures ministérielles et les opérations annuelles de gestion font l'objet de textes réglementaires publiés dans des B.O. spéciaux.

Enseignements adaptés

Classes des sections d'enseignement général et professionnel adapté

NOR : MENE1525055A

arrêté du 21-10-2015 - J.O. du 24-10-2015 et du 25-10-2015

MENESR - DGESCO A1-3

Vu code de l'éducation, notamment articles L. 311-2, L. 311-3, L. 311-7, L. 332-2 à L. 332-5, L. 421-7, D. 331-1 à D. 331-14, R. 421-1 à R. 421-53 ; arrêté du 7-12-2005 modifié ; arrêté du 19-5-2015 ; avis du CSE du 15-10-2015

Article 1 - Les élèves des classes de collège peuvent bénéficier d'une orientation en section d'enseignement général et professionnel adapté conformément aux dispositions de l'arrêté du 7 décembre 2005 susvisé.

L'organisation des enseignements dans ces sections relève des dispositions de l'arrêté du 19 mai 2015 susvisé, sauf dispositions spécifiques prévues par le présent arrêté.

Le programme d'enseignement en vigueur pour ces classes est celui des cycles 3 et 4.

Article 2 - Les élèves des classes de quatrième et de troisième des sections d'enseignement général et professionnel adapté bénéficient d'un enseignement de complément de découverte professionnelle afin de développer les compétences qui leur seront utiles pour une formation professionnelle ultérieure.

Article 3 - Le volume horaire annuel des enseignements dans les sections d'enseignement général et professionnel adapté est défini en annexe du présent arrêté.

Article 4 - Le présent arrêté est applicable dans les îles Wallis-et-Futuna.

Article 5 - Le présent arrêté entre en vigueur à compter de la rentrée scolaire 2016.

Article 6 - La directrice générale de l'enseignement scolaire est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 21 octobre 2015

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
et par délégation,

La directrice générale de l'enseignement scolaire,
Florence Robine

Volumes horaires des enseignements applicables aux élèves des sections d'enseignement général et professionnel adapté

Enseignements	Horaires hebdomadaires			
	6e	5e	4e	3e
Éducation physique et sportive	4 h	3 h	3 h	3 h
Enseignements artistiques (arts plastiques + éducation musicale)	2 h	2 h	2 h	2 h
Français	4 h 30	4 h 30	4 h 30	4 h
Histoire - Géographie -Enseignement moral et civique	3 h	3 h	3 h	2 h
Langue vivante	4 h	3 h	3 h	3 h
Mathématiques	4 h 30	3 h 30	3 h 30	3 h 30
Sciences et technologie	4 h	4 h 30	3 h	2 h
Découverte professionnelle			6 h	12 h
Module d'aides spécifiques		2 h 30		
Total*	23 + 3 heures**	22 + 4 heures***	24 + 4 heures****	27 h 30 + 4 heures****

* S'y ajoutent au moins 10 heures annuelles de vie de classe par niveau.

** Ces 3 heures hebdomadaires sont consacrées aux enseignements complémentaires (accompagnement personnalisé).

*** Ces 4 heures hebdomadaires sont consacrées aux enseignements complémentaires (accompagnement personnalisé et enseignements pratiques interdisciplinaires).

**** Ces 4 heures hebdomadaires sont consacrées à l'enseignement de complément (découverte professionnelle).

Enseignements adaptés

Classes des sections d'enseignement général et professionnel adapté : modification

NOR : MENE1529385A

arrêté du 1-12-2015 - J.O. du 16-12-2015

MENESR - DGESCO A1-3

Vu code de l'éducation, notamment articles L. 311-2, L. 311-3, L. 311-7, L. 332-2 à L. 332-5, L. 421-7, D. 331-1 à D. 331-14, R. 421-1 à R. 421-53 ; arrêté du 21-10-2015 ; avis du CSE du 15-10-2015

Article 1 - L'annexe de l'arrêté du 21 octobre 2015 susvisé est ainsi modifiée :

1° La dernière ligne du tableau est remplacée par la ligne suivante :

Total*	23 + 3 heures**	22 + 4 heures***	24 + 4 heures***	27 h 30 + 4 heures***
--------	-----------------	------------------	------------------	-----------------------



2° Les mots « **** Ces 4 heures hebdomadaires sont consacrées à l'enseignement de complément (découverte professionnelle) » sont supprimés.

Article 2 - La directrice générale de l'enseignement scolaire est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 1er décembre 2015

Le nouveau socle commun

Entrée en vigueur dès la rentrée 2016

1

Les langages
pour penser et
communiquer

2

Les méthodes
et outils pour
apprendre

5 Domaines



5

Les
représentations
du monde et de
l'activité humaine

4

Les systèmes
naturels et les
systèmes
techniques

3

La formation de
la personne et
du citoyen



1

Les langages
penser et
communiquer

Comprendre et s'exprimer en utilisant quatre types de langage :

- Langue française
- Langues vivantes étrangères ou régionales
- Langages mathématiques, scientifiques et informatiques
- Langages des arts et du corps



2

Les méthodes
et outils pour
apprendre

Apprendre à apprendre,
seuls ou collectivement,
en classe ou en dehors :

- Accès à l'information et à la documentation
- Outils numériques
- Conduite de projets individuels et collectifs
- Organisation des apprentissages



3

La formation
de la personne
et du citoyen

Transmettre les valeurs fondamentales et les principes inscrits dans la Constitution :

- Apprentissage de la vie en société, de l'action collective et de la citoyenneté
- Formation morale et civique
- Respect des choix personnels et des responsabilités individuelles



4

Les systèmes
naturels et les
systèmes
techniques

Donner à l'élève les fondements
de la culture mathématique,
scientifique et technologique :

- Approche scientifique et technique de la Terre et de l'univers
- Curiosité et sens de l'observation
- Capacité à résoudre des problèmes



5

Les
représentations
du monde et de
l'activité humaine

Développer une conscience de l'espace géographique et du temps historique :

- Compréhension des sociétés dans le temps et dans l'espace
- Interprétation des productions culturelles humaines
- Connaissance du monde social contemporain

L'ensemble des 5 domaines est détaillé en vidéo sur le site Dailymotion



Le diplôme national du brevet

- ➔ Nouvelles modalités à compter de la session 2017
Bulletin Officiel n°14 du 8 avril 2016

http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=100848



La circulaire de rentrée 2016

➔ Bulletin Officiel n° 15 du 14 avril 2016

http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=100720



Présentation d'un projet interdisciplinaire

- Les EPI (Enseignements Pratiques Interdisciplinaires) font partie des enseignements complémentaires
- Le projet « Jumbles » s'inscrit dans la thématique « langues et cultures étrangères/régionales »
- Il inclus les matières suivantes :
 - français
 - mathématiques
 - anglais
 - arts plastiques
 - pratique culinaire



Organisation des ateliers

- ▶ Objectifs : proposer un projet pluridisciplinaire
- ▶ Conditions : par groupe de 2 ou 3 professeurs, avec les ressources mises à dispositions (postes informatiques, fiches projet vierges)
- ▶ Résultats attendus :
 - production de fiches projet
 - proposition d'une trame de trace écrite précisant les activités et exercices « élèves »
 - les projets complets seront restitués en fin de journée