

**DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE ET
D'ÉQUIPEMENT**
Champ Hygiène - alimentation - services (HAS) - SEGPA

 <pre>graph TD; Hygiène[Hygiène] <--> Services[Services]; Hygiène <--> Alimentation[Alimentation]; Services <--> Alimentation;</pre>	
	

Ce guide a été établi en référence à l'arrêté du 21 octobre 2015 et à la circulaire n° 2015-176 du 28-10-2015, textes relatifs aux classes des sections d'enseignement général et professionnel adapté.

C'est un document de référence académique pour :

- les constructions nouvelles,
- les rénovations, les réhabilitations,
- les mises en conformité.

SEGPA : une réponse à une démarche inclusive...

Cette structure, intégrée au sein du collège, accueille des élèves à besoins particuliers, issus de classe de CM2, pour un accompagnement de la 6^e à la 3^e. Les élèves évoluent au sein de groupes formalisés (maximum 16 élèves), ce qui favorise l'individualisation du parcours de chacun.

La SEGPA a pour ambition l'acquisition des compétences du socle commun de connaissances, de compétences et de culture pour ces élèves qu'elle accompagne vers l'accès à une formation conduisant au minimum à une qualification de niveau 3.

Les jeunes sont accompagnés dans les apprentissages par une équipe pédagogique constituée de professeurs spécialisés soit dans leur classe et plateaux techniques au sein de la SEGPA, soit dans les autres classes du collège, soit dans des groupes de besoins.

Champ Hygiène – Alimentation – Services. (HAS)

Ce guide recense les équipements de base pour les formations non qualifiantes (4^{ième} et 3^{ième}) dans les trois domaines d'activités du champ hygiène – alimentation - services :

- préparation et/ou distribution et/ou vente de produits culinaires,
- entretien des locaux et des équipements,
- entretien du linge et des équipements, travaux simples de couture.

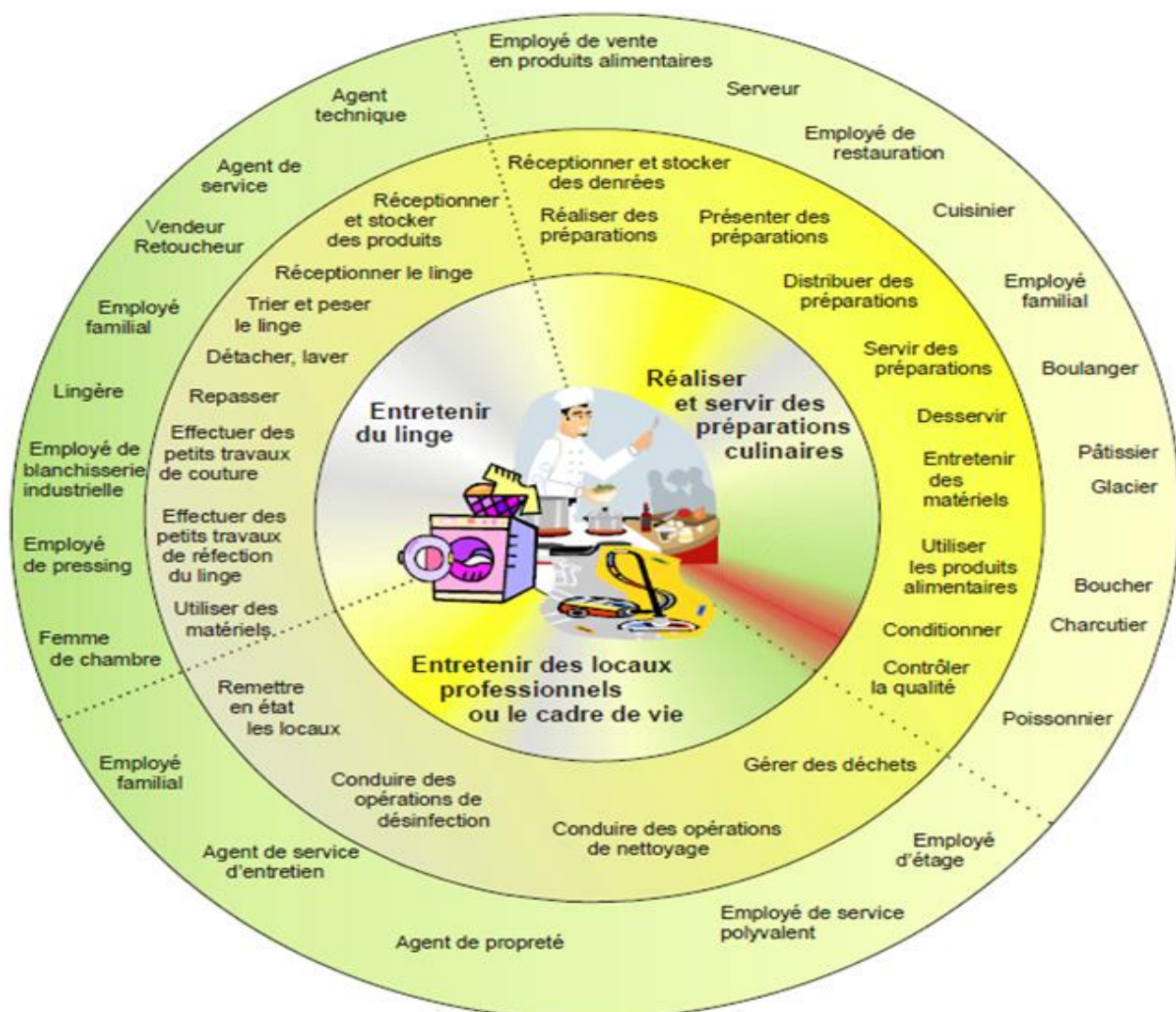
Ces trois domaines permettent de préparer les élèves à l'entrée en formations diplômantes offrant de multiples débouchés, du fait de la grande diversité de diplômes de niveau 3.

Selon le projet pédagogique de chaque SEGPA, les installations doivent pouvoir proposer des activités dans au moins deux domaines.

Les différentes spécialités de CAP envisageables ...

CAP Métiers de l'entretien des textiles
 CAP Métiers de la mode
 CAP Assistant technique en milieux familial et collectif
 CAP Agent accompagnement au grand âge
 CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
 CAP Agent de propreté et d'hygiène
 CAP Agent d'assainissement et de collecte des déchets liquides spéciaux
 CAP Propreté de l'environnement urbain – collecte et recyclage
 CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
 CAP Cuisine
 CAP Chocolatier-confiseur
 CAP Pâtissier
 CAP Boulanger
 CAP Boucher

Relations entre formations, activités et métiers



Activités professionnelles de référence.

L'objectif des enseignements dans les ateliers de la SEGPA ne vise pas à qualifier les élèves, mais à les aider à construire un projet de formation en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes et à les guider ainsi dans leur choix d'orientation pour intégrer une formation professionnelle diplômante (CAP ou bac pro). Pour atteindre cet objectif il convient donc de leur permettre d'acquérir des compétences transversales communes à la découverte des activités professionnelles de référence en classe de 4^{ème} SEGPA et, en 3^{ème}, afin d'appréhender la réalité des métiers et de l'environnement économique et social.

Domaines	Activités de référence
<p>PRODUCTION CULINAIRE ET SERVICES (Milieux familial, collectif et hôtelier)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits) - Réaliser des opérations de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer...) - Utiliser des produits de la 4e, 5e et 6e gamme - Réaliser des techniques de conservation ou de stockage - Distribuer les préparations, mettre le couvert - Servir les préparations et des collations - Desservir, laver et ranger le matériel - Contrôler la qualité des productions ou des services
<p>ENTRETIEN DU LINGE (Milieux familial, collectif et hôtelier)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réceptionner, trier, peser le linge sale - Préparer et contrôler les matériels, le linge - Détacher à l'aide de produits autres que des solvants - Laver (mécaniquement ou manuellement) - Sécher - Repasser, plier - Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection - Contrôler la qualité de la prestation
<p>ENTRETIEN DES LOCAUX (Milieux familial, collectif et hôtelier)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conduire des opérations de nettoyage manuel – - Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé - Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements - Conduire les opérations de nettoyage et désinfection des surfaces - Assurer la maintenance courante du matériel utilisé - Remettre en état de service le matériel et les locaux - Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel)

Le programme de formation présente deux variantes concernant sa partie alimentation: cuisine collective et cuisine familiale.

La première est axée sur un apprentissage des principes de la cuisine collective en vue de préparer aux métiers de l'hôtellerie-restauration; elle nécessite un aménagement de locaux respectant la marche en avant et un équipement de type industriel.

La seconde est plus particulièrement axée sur les professions du service à la personne, et les formations culinaires s'inscrivent dans un contexte domestique; l'aménagement et le matériel employé seront analogues à ceux d'une habitation classique.

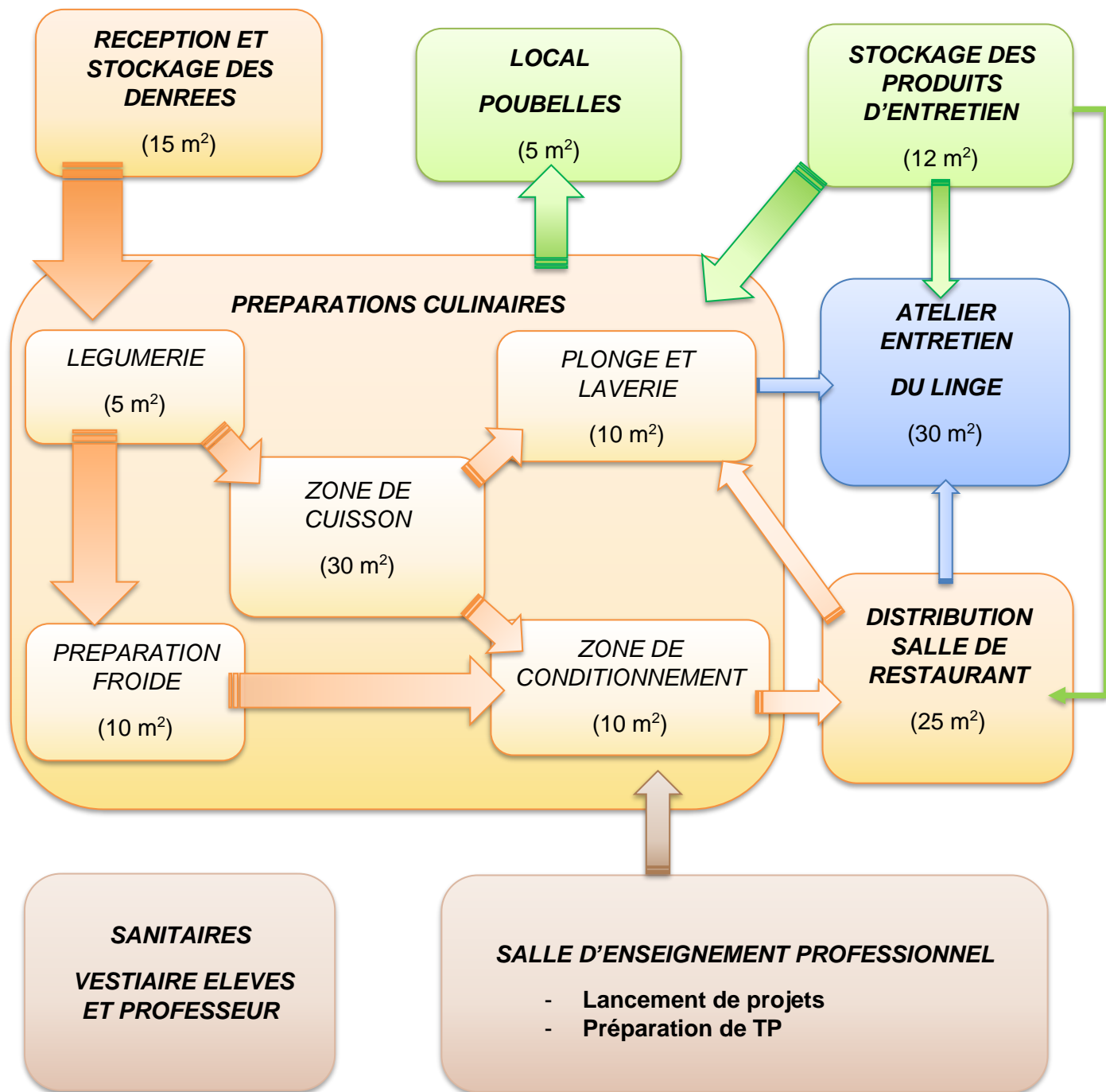
L'apprentissage de ces missions sera décliné, selon le cas, dans un contexte en milieu familial ou collectif.

Aménagement général

En fonction des surfaces et des locaux disponibles dans la SEGPA, différents revêtements de sols ou de murs, présentés ci-dessous, devront permettre la mise en œuvre d'une ou plusieurs techniques de nettoyage et / ou de rénovation de sols.

SOLS	MURS
Pierre marbrière	Vitres
Thermoplastique	Peinture huile (laque)
Revêtement textile	Papier peint
Grès cérame	Revêtement textile

Un exemple de schéma d'organisation fonctionnelle du plateau technique HAS



CIRCUIT DES DENREES

CIRCUIT DE L'ENTRETIEN DU LINGE

CIRCUIT DES DECHETS, DE L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS ET DES LOCAUX

Mise en œuvre des travaux de nettoyage et d'entretien des sols.

Répartition des revêtements dans les différentes salles : salle de cours → grès, salle de restaurant → pierres marbrières, atelier entretien du linge → grès, vestiaires → PVC

CIRCUIT DES PERSONNES

(les surfaces sont données à titre indicatif)

Différents espaces de travail

La salle d'enseignement professionnel / lancement de projets :

Cette salle est attenante au plateau technique.

Elle est équipée à minima :

- de postes informatiques, reliés au réseau informatique du collège,
- de tables de travail pouvant être positionnées en îlot ou non,
- d'armoires de rangement,
- d'un vidéoprojecteur interactif.

Les logiciels de bureautique standard sont à installer sur chaque poste individuel.

Le plateau technique :

Il se compose de 3 grands secteurs d'activités distincts :

- entretien du linge et des vêtements,
- zone entretien des locaux (stockage des matériels et produits),
- production culinaire, conditionnement, distribution/ communication.

Chaque secteur d'activités pouvant être composé de plusieurs zones.

Production culinaire, conditionnement, distribution

Aménagement général

Ces zones respectent impérativement le principe de la marche en avant : de la réception des marchandises à la distribution :

- prévoir des zones de travail distinctes (Réception et stockage, décontamination, préparations froides, cuisson et préparations chaudes, distribution et communication, plonge, local des poubelles),
- sol carrelé anti dérapant avec siphon d'évacuation d'eau au sol,
- espace distribution et communication ; la surface doit permettre de recevoir une petite clientèle (16 à 20 personnes).

Aménagement : eau, gaz, électricité

- Centrale d'hygiène et de lavage
- Évacuation d'eau au sol
- Poste de lavage des mains
- Distributeur de savon liquide antiseptique
- Distributeur d'essuie-mains

EQUIPEMENTS des activités liées à l'alimentation

Equipement de type familial et collectif

DESIGNATIONS	Nombre
Réception et stockage des denrées (A1)	
Rayonnage acier inoxydable (dimension selon surface des locaux)	2
Placard de rangement avec serrure (dimension selon surface des locaux)	2
Armoire réfrigérée froid positif (PM)	1
Armoire réfrigérée froid négatif (PM)	1
Déboitage – Dé cartonnage	
Plan de travail inox (dimension et nombre en fonction de la surface à aménager)	1
Bac avec égouttoir	1
Ouvre boîte professionnel manuel	1
Légumerie et préparations froides (A2)	
Evier à deux bacs avec égouttoir	1
Robot coupe légumes (partie travaillante non accessible en marche)	1
Batteur mélangeur (PM) (partie travaillante non accessible en marche)	1
Poubelle mobile à pédale	1
Poste de désinfection (en fonction de la surface à couvrir)	1 ou 2
Armoire réfrigérée froid positif (PM)	1
Plan de travail inox* (dimension et nombre en fonction de la surface à aménager)	2 ou 3
Meuble inox à tiroir* (dimension et nombre en fonction de la surface à aménager)	2
Balance électronique (PM)	1
Stérilisateur ou armoire à couteaux	1
Lave mains (selon surface)	1 à 2
Cuisson et préparations chaudes (A3)	
Fourneau 4 brûleurs sur four à gaz (ou électrique)	1
Plaque vitro céramique (2 zones)	2
Table à induction (2 zones)	2
Hotte avec extraction (fonction du nombre de postes de cuisson)	1
Four à air pulsé 5 ou 6 niveaux équipé de gastro normes (avec porte escamotable)	1
Armoire réfrigérée de jour (PM)	1
Four micro-ondes	1
Gaufrier	1
Cuiseur vapeur 8L	4
Crêpière électrique	1
Table de travail inox (fonction de la superficie)	4
Table inox avec bac (dite table du chef)	1
Lave mains	1
Conditionnement	
Table de travail en acier inoxydable*	2
Chariot multi-service en acier inoxydable à 1 ou 2 niveaux (PM)	4
Placard de rangement en acier inoxydable (avec serrure)	2
Cellule de refroidissement rapide	1
Thermoscelleuse / Filmeuse	1
Lave mains	1
Distribution et espace repas (A4)	
Vitrine réfrigérée mobile (PM)	1
Machine à café (type percolateur PM) +	1
Table en inox (support de la machine à café)	1
Placard de rangement (pour la vaisselle)	1 ou 2

Plonge – Laverie (A5)	
Lave-vaisselle de collectivité (équipé + extraction) PM	1
Plonge batterie 2 bacs	1
Etagère de rangement et égouttage	1
Plan de travail acier inoxydable avec rayonnage inférieur	1
Table de dérochage	1
Poubelle à pédale	1
Local à déchets (A6)	
Containers sur roulettes (PM)	3
Poste de désinfection	1

**Sur roulettes à bloquer si possible*

A titre indicatif : Matériel de préparation et batterie de cuisine

DESIGNATIONS	Nombre
Batteur familial	4
Bouilloire électrique	1
Presse-agrumes	4
Balance de ménage	4
Verre mesureur	8
Essoreuse	4
Boîte à épices avec bacs amovibles	2
Lots de boîtes aluminium pour cuisson et conditionnement	lot
Mallette « école hôtelière » ▪	8
Plaque à débarrasser	10
Planche à découper en polypropylène	8
Couteau d'office	10
Epluche légumes	10
Vide-pomme	10
Couteau éminceur	10
Série de casseroles	lot
Série de casseroles à induction (si plaques à induction)	lot
Séries de poêles à induction (si plaques à induction)	lot
Poêle à crêpe de 26 cm	8
Poêle de 28 cm	10
Bassine à ragoût avec couvercle de 6 L	4
Marmite à traiteur avec couvercle de 10 L	4
Plat à sauter (sauteuse) de 24 cm	4
Plat à sauter (sauteuse) de 28 cm	4
Plat à gratin	8
Saladier en verre de 20 cm	8
Saladier en verre de 25 cm	8
Bassine à bord roulée de 20 cm	8
Bassine à bord roulée de 26 cm	8
Cul de poule à bord de 20 cm	4
Cul de poule à bord de 26 cm	4
Passoire à poignées	8
Ustensiles en nylon	
Louches diverse	8
Cuillère	8
Spatules diverses	8
Ustensiles en inox	
Ecumoire	8
Fouet de 30 cm	8
Tamis de 16 cm	8

A titre indicatif : Petit matériel de pâtisserie

Revêtement anti adhésif	
Moule à cake	8
Moule à manqué	8
Tourtière cannelée à fond fixe de 20 cm	8
Tourtière cannelée à fond fixe de 26 cm	8
Tartelette ronde cannelée de 10 cm	24
Coffret assortiment de douilles	2
Grille ronde de 24 cm	8
Découpoir chausson	8
Boîte découpoirs ronds cannelés de 2 cm à 10 cm	4
Corne à ramasser	8
Spatule en caoutchouc	8
Spatule lame inox de 20 cm	4
Spatule lame inox de 30 cm	8
Pinceaux à dorer	8
Rouleaux à pâtisserie	8
Lot moule à pâtisserie à usage unique	1

•PS : Mallette école hôtelière : Mallette contenant les outils de base de l'élève (couteaux...).

A titre indicatif : Matériel pour la distribution et l'espace repas

Revêtement anti adhésif	
Couverts assortis + bac à couverts	lot
Vaisselle	lot
Verrerie	lot
Mobilier permettant la distribution en service à table pour 12 à 20 personnes max	-
Porte manteaux (pour 12 à 20 personnes)	-
Ardoise sur pied « Menu »	1

EQUIPEMENTS des activités liées à l'entretien du linge et des vêtements

DESIGNATIONS	Nombre
ZONE SALE	
<u>Blanchisserie :</u>	
Table de tri de linge en acier inoxydable (sur roulettes blocables)	1
Balance – linge (6 Kg max)	1
Chariot pour ramassage du linge sale (3 sacs)	1
Lave-linge	1
Bac de trempage (1 à 2 cuves inox)	1
ZONE PROPRE	
<u>Blanchisserie :</u>	
Sèche-linge	1
Calandre (sécheuse- repasseuse) PM <i>Partie travaillante non accessible en marche</i>	1
<u>Lingerie :</u>	
Rayonnage inox modulaire plein plateau (3 x 1 m)	1
Placard étagères avec serrure (nombre et dimension en fonction de la surface)	2
Chariot livraison roulant	1
Table inox	1

Petit matériel de lingerie-blanchisserie

DESIGNATIONS	Nombre
<u>Blanchisserie :</u>	
Sac maille	lot
Fer à repasser avec générateur de vapeur	4
Table à repasser ordinaire	4
<u>Lingerie :</u>	
Chariot linge propre	1
Table de pliage de linge	1
Chevalet de 1 m	4
Chevalet de 1,5 m	1
Lot de cintres (1 x 20)	lot
Machine à coudre familiale – <i>aiguille non accessible, cache de protection</i>	2
Corbeille plastique	6
Ciseau de couture (16 cm)	8
LOT DE LINGE DE BASE	
Taie d'oreiller blanc et couleur coton	lot
Parure de drap coton blanc et couleur	6
Nappe 4 couverts et serviettes assorties	4
Nappe 6 couverts et serviettes assorties	4
Torchon coton	lot
Serviette de toilette	lot
Drap de bain	lot
Gant de toilette	lot
Lainage	lot

EQUIPEMENTS des activités liées à l'entretien du cadre de vie

DESIGNATIONS	Nombre
Râteliers (système de rangement pour balais et raclettes) (nombre et dimension selon surfaces)	2
Rayonnage (nombre et dimension selon surfaces)	2
Placards avec serrure (nombre et dimension selon surfaces)	2
Bacs de rangement de différentes couleurs	lot
Chariot de ménage équipé (seau, presse, Faubert)	1
Chariot de ménage équipé : presse à plat	1
Balai trapèze 50 cm	4
Balai trapèze 100 cm	1
Balai Faubert	4
Franges Faubert	lot
Chariot de lavage 2 seaux / presse	1
Balai lavage à plat + franges adaptées	4
Raclette sol 50 cm	6
Raclette sol 100 cm	1
Balai brosse agroalimentaire	4
Frottoir articulé	2
Abrasif adapté au frottoir rouge, blanc, vert	1
Raclette à vitre 30 cm	4
Raclette à vitre 50 cm	4
Porte mouilleur 30 cm	4
Mouilleur vitre 30 cm	4
Porte mouilleur 50 cm	4
Mouilleur vitre 50 cm	4
Manche télescopique	4
Seau plastique 8 L rond	4
Seau rectangulaire de lavage de vitre + grille adaptée	4
Petits seaux rectangulaires de différentes couleurs 6L	8
Serpillère	lot
Lavette coton de 3 couleurs différentes	lot
Gazes jetables pré imprégnées à usage unique	lot
Pelle et balayette	4
Aspirateur à poussière professionnel	1
Mono brosse 200 ou 400 tours + réservoir	1
Disque de mono brosse de chaque couleur (Vert, rouge, noir, beige, blanc, bleu, laine d'acier)	lot
Brosse nylon : souple + dure	2
Plateau entraîneur	2
Vaporisateur main	16
Escabeau à deux marches	1
Prolongateur enrouleur de 10 m	2
Lot de papier essuie-mains	lot
Dérouleur mobile universel (40 cm)	1
Tampon abrasif	lot
Poignée tampon abrasif	2
Matériel de balisage pour signalisation de chantier	lot

Produits susceptibles d'être nécessaires aux 3 types d'activités

A titre indicatif

- Détergent neutre
- Produit spécifique pour vitre (uniquement pour le verre dépoli ou à relief, pour les vitres planes le détergent neutre est suffisant)
- Détergent désinfectant
- Détergent désinfectant alimentaire (norme NFT 72151-180 ...)
- Décapant basique (décapage au mouillé)
- Décapant à sec
- Détergent acide (détartrage des surfaces et des sanitaires)
- Spray
- Emulsion pour PVC ou émulsion métallisée
- Shampoing moquette
- Shampoing en poudre
- Produits de nettoyage spécifiques pour métaux, graffitis
- Agglutinant (Dépoussiérant pour bois et stratifié)
- Anti mousse
- Lessive
- Adoucissant
- Désinfectant pour linge
- Savon liquide

NB : Exiger des fournisseurs les fiches de données de sécurité. Afficher le numéro de téléphone du centre anti poison le plus proche sur la porte du local de stockage.

Prévoir la ventilation du local

Equipements de la salle de technologie

- postes informatiques élèves
- poste informatique professeur
- bureaux élèves + chaises
- pour l'enseignant : 1 paillasse carrelée (ou vitrée) avec un point d'eau et un bac, pour animer des démonstrations, + 1 chaise
- 1 tableau
- 2 armoires

Pour la réalisation de démonstrations et / ou TP adaptés aux élèves de SEGPA

Matériels :

2 microscopes binoculaires (grossissement X 1000)
1 bec Bunsen électrique

Verrerie :

10 béchers
10 verres de montre
50 tubes à essais
5 portoirs de tubes à essais
5 goupillons
5 pinces à tubes à essais
Lames et lamelles de verres (un lot)

Matériels consommables divers en lien avec les séances proposées (boîtes de Pétri, papier filtre, écouvillons...)