



Dispositif SPS : Découverte des ateliers professionnels

publié le 24/06/2014

Les élèves du dispositif SPS (suivi des parcours singuliers) ont pu, à leur demande et souvent encouragés par leurs professeurs, découvrir les ateliers professionnels du collège.

Ils ont ainsi eu l'opportunité de s'immerger pendant quelques séances dans des activités professionnelles des secteurs des métiers du bâtiment, de la métallerie, des métiers de bouche et des métiers de l'horticulture, des espaces verts et de l'environnement.

Ce dispositif a été bénéfique pour certains de ces élèves, qui ont été remotivés dans leur parcours scolaire et a facilité leur choix d'orientation post-3ème.

Meddi, élève de 4ème, a fait le compte rendu d'une de ses séances en atelier :

« Bilan atelier hygiène, alimentation, services :

J'ai bien aimé les différentes étapes pour fabriquer les pizzas :

- ▶ faire la pâte à la main (pâte qui a permis de composer trois pizzas),
- ▶ faire gonfler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit en boule,
- ▶ l'étaler, la rouler,
- ▶ la garnir avec du fromage de chèvre, de la mozzarella, du bleu d'Auvergne, de l'emmental, de la sauce tomate et un filet d'huile d'olive,
- ▶ faire cuire les pizzas,
- ▶ les mettre en boîte,
- ▶ aller les vendre auprès du personnel du collège et faire les comptes.

Ce qui m'a le moins plu, c'est faire la vaisselle, mais ça fait partie du travail. L'atelier doit être propre à l'arrivée et au départ.

Je n'ai pas aimé être en tenue pour vendre les pizzas car j'ai eu l'impression que les autres élèves me regardaient bizarrement.

Selon moi, les qualités qu'il faut pour cet atelier sont :

- ▶ la concentration,
- ▶ la motivation,
- ▶ l'écoute/l'attention,
- ▶ la participation,
- ▶ l'organisation,
- ▶ le soin,
- ▶ la propreté.

Je suis content car j'ai pu refaire cette recette pour ma famille qui m'a d'ailleurs félicité ! »

Portfolio



