



Atelier HAS : présentation

publié le 04/02/2019

Ouvert en Septembre 2015, l'atelier Hygiène alimentation services (HAS) est proposé aux élèves de 4ème Segpa pour 3h/semaine et 3ème Segpa pour 6h/semaine.

Le plateau technique, composé d'une cuisine équipée de matériel de type familial et collectif, d'une lingerie et de matériels d'entretien des locaux, permet aux élèves une première approche du monde professionnel et de travailler des compétences du socle commun par la pratique.

Des projets divers sont menés tout au long de l'année permettant aux élèves de travailler à la fois sur des connaissances, du savoir-faire et les mener progressivement sur un projet professionnel. Ces projets sont régulièrement menés en pluridisciplinarité avec l'atelier ERE mais également les mathématiques et le français.

Exemples de projets : café gourmand, repas pédagogique, réfection de tenue d'atelier, création d'objets en tissus, entretien de la cuisine, etc...



