



Présentation du champ professionnel HAS

publié le 04/06/2021

Descriptif :

La section HAS : Hygiène, Alimentation, Service.

La section HAS Hygiène, Alimentation, Service.

Cette section contient de la couture, l'entretien du linge, de la cuisine et du repassage.

Mme Azaïs est le seul professeur qui s'occupe de cette section. Avec les élèves, elle s'occupe des commandes et des aliments nécessaires.

Les 4e et 3e SEGPA et ULIS participent a la section HAS. Ces élèves font 12 heures d'ateliers par semaine dont une journée complète (le vendredi). Ils sont minimum 8 par atelier.

Entre autre, ils conçoivent des menus complets, les réalisent et les servent . Les élèves cuisinent des produits frais et de saison.

Les plats une fois préparés, sont vendus aux professeurs ou servie au restaurant pédagogique.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.