

L'odeur alléchante de la cuisine de l'atelier SEGPA

Nous sommes allés, vendredi 18 mars, à la rencontre des élèves de 4^e de l'atelier HAS en SEGPA . Ils nous ont donné des informations et nous avons mieux compris en quoi consiste les ateliers.

Dans l'atelier HAS, les élèves cuisinent mais aussi préparent la salle de restauration, entretiennent le linge et nettoient les plans de travail, ustensiles, matériels et sols. Ils nous ont montré où se situait la vaisselle, la lingerie, la salle de service, les poubelles, les plans de travail.

On se prépare!!!!

Avant de commencer, il faut s'équiper : une blouse, des chaussures de sécurité, une charlotte, un tablier et des gants s'ils manipulent quelque chose.

Et respecter les règles d'hygiène : lavage des mains et des ongles puis désinfection du plan de travail.

Mais que veut dire HAS ?

HAS (Hygiène Alimentation et Services) : Hygiène et entretien des locaux et du linge, cuisine et service en restauration.

Qu'est ce qu'il font ?

Ce vendredi les élèves faisaient leur dernier jour d'atelier HAS et devaient réaliser des crêpes.

Hmm les crêpes mais parlons de leurs réalisation Ils sont allés chercher les ingrédients nécessaires ainsi que le matériel dont ils avaient besoin pour réaliser leur recette (farine, œufs, huile, sucre, sucre vanillé,). Les élèves étaient en binôme ou autonomes sur leur poste. Certains élèves préfèrent travailler en autonomie, mais n'aiment pas travailler seuls quand la tâche est trop compliquée.

Ce que certains élèves n'aiment pas faire c'est le ménage, la vaisselle et travailler en équipe.

La pâte à crêpes a été ensuite mise dans le frigo, car la pâte doit reposer pendant 1h.



Les crêpes sont pour qui ?

Le groupe a dégusté les crêpes et en a ramené aux élèves de la classe relais.

La semaine prochaine les groupes que nous avons rencontrés vont changer d'atelier. Ils doivent participer aux deux autres ateliers durant l'année :

- L'atelier Habitat (menuiserie, sanitaires, peinture, vitrerie, bois, etc...)
- production industrielle

Quels projets ont-ils réalisés cette année en HAS ?

Ils ont faits des atelier comme la cuisine romaine avec Mme Lambert. Ils ont confectionné une boisson nommée l'hydromel, des daktylas et des dattes. Plus l'accueil des classes de 6A et 6B pour un goûter.

Quels examens en fin de troisième SEGPA ?

Les examens possibles sont le brevet pro ou le CFG. Tous les 3èmes passent le CFG et certains le DNB professionnel.

Vers quels métiers peut-on aller après ?

Ils peuvent faire plusieurs métiers comme

- La lingerie (agent blanchisserie, employé pressing ...)
- Agent d'entretien (nettoyage etc ...)
- La cuisine (serveur, aide cuisinier etc.)
- Aide a domicile
- Les métiers de bouche (boucher, pâtisseries...)

Les élèves ont été à l'écoute de nos questions et nous les remercions.

Les crêpes étaient délicieuses ! Les élèves étaient très dynamiques et autonomes.

Bravo à eux !

Les élèves de la classe relais