

Projet pluridisciplinaire à caractère professionnel

Services
2000-2001

0932074Z

Lycée Marcel CACHIN
11 rue Marcel Cachin
93400 SAINT OUEN

Proviseur : M. Touraine

Intitulé

Mise en place du système HACCP en cuisine pédagogique

Division(s) ou élèves concernés

Terminale BEP Bio Services ATA

Pilotes

- **Enseignement général**

MR NAISSANT	Mathématiques
MME BLAYAU	Français
- **Enseignement professionnel**

MR NSYEM	Biotechnologie
MME MELIZI	Biotechnologie

Intervenants

Externe : M. GILLET responsable de production à l'hôpital Necker

Objectif global, résultats attendus

Objectif global :

Identifier les risques des bio contaminations liés aux différentes activités :

- stockage (chambre positive et négative)
- préparation (légumerie) planche à découper
- zone de cuisson (plan de travail, hotte, four)

Justification du choix du projet

Sensibiliser les élèves à l'hygiène.

Chronologie des étapes de réalisation

Septembre à Octobre :	Préparation du projet
Novembre à Décembre :	Organisation du projet
Janvier à Mars :	Réalisation du projet
Mars :	Mise en application des jeux de mémoire au cours de la P.F.E
Mai :	Intervention dans la Maison de retraite

Description sommaire de chaque étape

Voir ci-dessus

Compétences et connaissances développées

Enseignement professionnel

mise en œuvre de techniques de désinfection
Microbiologie,
Aseptisation,
Désinfection,
Organisation et gestion d'un poste de travail.

Enseignement général

Mathématiques
Chimie
composition chimique des produits, dilution et dosages

Français

mise en forme linguistique, grammaire, conjugaison, syntaxe, vocabulaire, ponctuation.

Organisation entre les disciplines

Professeur d'enseignement Professionnel avec Professeur de Mathématiques

Professeur d'enseignement Professionnel avec Professeur de Français

Identification des élèves par groupe et par étape

Les élèves sont répartis en 2 groupes de 8. Chaque groupe travaille avec 2 professeurs : l'un d'enseignement général, l'autre d'enseignement professionnel.

Volume horaire pour le projet - Echancier

120 heures : début Décembre 2000 à fin avril 2001.

Volume horaire par discipline

Enseignement professionnel : 60 heures

Enseignement général

- Français = 60 heures
- Maths

Indicateurs et modalités d'évaluation

- Grille d'évaluation individuelle des compétences

Lieux de formation ou d'activité

Lycée

Lieux de stockage des productions

Atelier bio-services.

Moyens identifiés et à disposition

Des fiches de contrôle ont été établies afin de contrôler chaque étape : réception, stockage, fabrication, conditionnement...

Observations éventuelles

Il est utile de définir précisément les modalités de la concertation avec les participants externes.

===oo0oo===