

PROJET PEDAGOGIQUE – PROJET TECHNIQUE

Nom du champ professionnel : HAS

Année scolaire

2021 – 2022

Intitulé du projet : Recrutement au restaurant « d'Ici et d'Ailleurs »

QUOI ?	Résumé du projet		 VectorStock® VectorStock.com/9393441
	Vous êtes à la recherche d'un lieu d'apprentissage ou d'un emploi. Vous découvrez l'annonce de Mme RENOUX qui recrute du personnel en salle et en cuisine pour la prochaine ouverture de son restaurant « D'Ici et d'Ailleurs ». Intéressé par une ou plusieurs offres, vous postulez et passez les entretiens. Après une période d'essai au self du collège, vous faites enfin partie des salariés du restaurant !		
	Objectif général du projet : Se situer dans le monde professionnel		
	- Différencier les types de contrat de travail - Avoir une attitude adéquate lors d'un entretien - Repérer les liens hiérarchiques dans une entreprise (organigramme) - Distinguer les statuts « scolaire / apprentissage » afin de choisir la poursuite d'étude qui vous convient le mieux - Utiliser la monobrosse de façon sécurisée et efficace		
	Domaines	Activités de référence	
Entretien des locaux	Entretien d'une surface à l'aide de la monobrosse		
Parcours Avenir	Découverte du monde économique et professionnel		

	Niveau de classe concerné	Professeur coordonnateur	Autres professeurs associés au projet	Autres intervenants
QUI ?	3 ^e SEGPA	L. RENOUX	Mme LEFAUX (Arts plastiques) M. LEDRU (Français)	Lolita LETERTRE (apprentie) M. JUMEAU (Chef cuisinier)

	Situation dans l'année	Remarques
QUAND ?		
	S O N D J F M A M J	

OÙ ?	A l'intérieur de l'établissement	Atelier HAS, cuisine du collège
	A l'extérieur de l'établissement	

	Matériaux mis à disposition sur le plateau technique
AVEC QUOI ?	- monobrosse équipée - produit d'entretien

POTENTIALTE PEDAGOGIQUE DU PROJET RELATION AVEC LE DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT		
Contenu Activités	Connaissances associées	Mise en relation avec le socle commun Domaines et compétences travaillées
1 - Recherche et analyse d'informations : - Décoder l'information Décoder les offres d'emploi	Décoder les documents techniques	FRANÇAIS Cycle 3 <i>Lire :</i> Comprendre des textes, des images et les interpréter D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i>
2- Organisation et préparation du travail - Choisir le matériel, les équipements, les produits Porter la tenue professionnelle Sélectionner les produits et le matériel nécessaire pour l'entretien mécanisé du sol	Identification du matériel nécessaires à la réalisation de l'entretien mécanisé du sol	TECHNOLOGIE Cycle 4 - Respecter une procédure, un protocole D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i>

Activités de formation	Connaissances associées	Mise en relation avec le socle commun Domaines et compétences travaillées
3 - Réalisation - Activités communes aux trois secteurs Respecter les modes de sécurité Respecter les règles d'ergonomie Entretien des matériels et les équipements en fin d'activité - Entretien des locaux et des équipements Entretien mécanique des sols	Indication des règles d'utilisation, de sécurité et d'entretien des matériels utilisés (monobrosse)	TECHNOLOGIE Cycle 4 - Respecter une procédure, un protocole D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques <i>Conception, création, réalisation</i>
4 - Communication et compte-rendu - Transmettre des informations à caractère professionnel à l'écrit ou à l'oral Rendre compte à l'employeur et aux collègues - Assurer les relations avec le client ou l'utilisateur et les acteurs de l'entreprise Instaurer des relations courtoises et efficaces	Lecture d'un organigramme Repérage de sa fonction dans l'organigramme de l'entreprise Support et outils de la communication : oral ou écrit. Règles de savoir-être et de savoir-vivre professionnels	FRANÇAIS Cycle 3 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> Parler en prenant en compte son auditoire Cycle 4 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> S'exprimer de façon maîtrisée en s'adressant à un auditoire D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i>

DEROULEMENT DU PROJET		
COMMENT ?	Etapes détaillées du projet	Documents élèves ou thématiques abordées
	- Analyser les offres d'emploi pour distinguer les types de contrat : Plusieurs offres d'emploi sont proposées aux élèves. Après lecture, les élèves compléteront le tableau de synthèse reprenant le type de contrat (CDI, CDD, apprentis), la date de début et/ou la fin de contrat, la formation attendue (CAP ou Bac Pro) : ils pourront ainsi en déduire la signification de CDD et CDI. - Réaliser des entretiens d'embauche : Les élèves se positionnent par rapport à leur projet professionnel sur les différentes offres d'emploi. Grâce à un jeu de rôles, les élèves détermineront les critères de réussite d'un entretien d'embauche (posture, attitude, vocabulaire ...). Après la réalisation des entretiens par Mme RENOUX pour les postes de gérant, chef de salle et chef cuisinier, les élèves recrutés feront passer à leur tour des entretiens pour le recrutement des cuisiniers et serveurs. Les deux chefs contacteront par téléphone les postulants pour leur donner leur réponse. - Créer l'organigramme du restaurant : Suite au recrutement, les élèves vont devoir créer un organigramme nominatif qui mettra en évidence les liens hiérarchiques et le type de contrat (CDI, CDD, apprentis). - Distinguer le statut « scolaire et apprentissage » Lolita LETERTRE, ancienne élève de SEGPA, interviendra le 07 octobre pour présenter son métier ainsi que l'apprentissage. Les élèves se répartissent en 3 groupes pour préparer leur entretien sur un des trois thèmes : le métier de pâtissier, le CAP Pâtissier et l'apprentissage. Pour cela, les élèves de chaque groupe se répartissent les fonctions suivantes : « journaliste », « secrétaire » et « rapporteur ». Elle formera aussi les élèves, le 07 et 08 octobre après-midi, à la préparation de la tarte aux noix de pécan, dessert retenu pour le repas de Thanksgiving. - Préparer et servir une entrée ou dessert au self Lors de la semaine du goût, chaque jour, deux élèves iront préparer une entrée ou un dessert avec le chef cuisinier et la serviront aux autres élèves ce qui simulera la période d'essai. - Se former à l'utilisation de la monobrosse Toutes les annonces mentionnaient le fait de maîtriser l'utilisation de la monobrosse : les élèves devront passer un « permis monobrosse » avec une partie théorique sur la sécurité et une partie pratique. - Créer un logo et un prospectus : Pour promouvoir l'ouverture de ce restaurant, les élèves vont créer : - un prospectus en indiquant la date de l'inauguration en novembre avec le repas revisité de Thanksgiving et l'organisation des ventes directes (français) - le logo du restaurant (arts appliquées)	- Offres d'emploi - Tableau de synthèse des offres d'emploi - Fiche « observation – entretien professionnel » - Fiche contrat « entretien professionnel » - Organigramme du restaurant - Fiche d'entretien avec Lolita LETERTRE (découverte du métier de pâtissier / CAP pâtissier / apprentissage) - Grille d'auto-évaluation sur le respect de l'organisation de l'entretien. - Planning du self - FT « Monobrosse » - « Permis Monobrosse » avec une partie théorique et pratique