

PROGRESSION : HAS 3^{ème} SEGPA 2025-2026

Sem	Séances	Compétences évaluées
	SEQUENCE 1 : L'ENTREPRISE DE NETTOYAGE « NETPRO » <i>Objectifs : Remettre en état les locaux de l'atelier HAS</i> <i>Découvrir le métier d'agent d'entretien et le CAP Propreté et Prévention des Biocontaminations</i>	
36	Analyse de la situation Activité 1 : Révisions de 4^e : L'entretien des locaux <i>Objectif : Réviser</i> les différentes techniques d'entretien des locaux abordées en 4 ^{ème}	Français - Mettre en œuvre une démarche de compréhension et d'interprétation d'un texte Systèmes naturels et techniques - Relier les consignes aux connaissances
	Activité 2 : L'organisation du chantier de remise en état de l'atelier <i>Objectif : Planifier</i> en équipe les différentes tâches à effectuer.	Méthodes et outils pour apprendre - Définir une organisation et un partage des tâches dans le cadre d'un travail de groupe
	Les formations et les métiers du secteur du nettoyage <i>Objectif : Rechercher</i> les formations et les autres métiers possibles du secteur du nettoyage	Méthodes et outils pour apprendre - Rechercher des informations
	TP : Remise en état des locaux l'atelier HAS <i>Objectif : Réaliser</i> la remise en état des locaux de la SEGPA	Méthodes et outils pour apprendre - Respecter une organisation et un partage des tâches dans le cadre d'un travail de groupe
	SEQUENCE 2 : LA CUISINE CENTRALE XODESO <i>Objectifs : Réaliser et vendre des lasagnes à la bolognaise</i> <i>Découvrir les métiers de la restauration collective et le CAP production et service en restaurations (rapide, collective et cafétéria)</i>	
37	Analyse de la situation Activité 1 : La liaison réfrigérée <i>Objectif : Justifier</i> l'utilisation de la liaison réfrigérée pour la conservation des plats	Français - Mettre en œuvre une démarche de compréhension et d'interprétation d'un texte Systèmes naturels et techniques - Relier les règles aux connaissances
	Activité 2 : Le calcul des quantités pour une recette <i>Objectifs : Calculer</i> les quantités nécessaires pour une recette en fonction du nombre de parts	Mathématiques - Calculer des nombres entiers

PROGRESSION : HAS 3^{ème} SEGPA 2025-2026

38	Activité 3 : La vente à emporter <i>Objectif : Communiquer avec les clients en suivant les codes de la vente à emporter</i>	Français - Réaliser une présentation orale
	TP : Réalisation et vente des lasagnes sous barquettes en liaison réfrigérée <i>Objectif : Réaliser, conditionner, conserver et vendre des lasagnes sous barquettes thermoscellées</i>	Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole
	Visite de la cuisine centrale de l'ESAT de Château-Gontier <i>Objectif : Rédiger un interview</i> <i>Echanger avec les professionnels de la cuisine centrale pour identifier l'organisation de l'entreprise et caractériser les métiers de la cuisine collective</i>	Français - Rédiger un texte Français - Réaliser une présentation orale Savoir écouter en maintenant son attention
	Les formations et les métiers du secteur de la restauration collective et rapide <i>Objectif : Rechercher les formations et les autres métiers possibles du secteur de la restauration collective et rapide</i>	Méthodes et outils pour apprendre - Rechercher des informations
SEQUENCE 3 : LA PATISSERIE « APPLE PIE »		
Objectifs : Réaliser et vendre des tartes aux pommes Découvrir le métier et le CAP pâtissier		
39	Analyse de la situation Activité 1 : La pâtisserie <i>Objectif : Présenter le matériel et les productions réalisées en pâtisserie</i>	Français - Mettre en œuvre une démarche de compréhension et d'interprétation d'un texte
	Activité 2 : Le poste de décontamination, d'épluchage et de taillage des pommes <i>Objectif : Organiser le poste de décontamination, d'épluchage et de taillage des pommes de façon correcte</i>	Méthodes et outils pour apprendre - Planifier les étapes et les tâches pour la réalisation d'une production
	TP : Réalisation et vente de différentes tartes aux pommes <i>Objectif : Réaliser 2 types de tartes aux pommes</i>	Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole
	Visite de la boulangerie-pâtisserie Blin à Château-Gontier (fournil) <i>Objectif : Echanger avec les professionnels de la boulangerie-pâtisserie pour identifier l'organisation de l'entreprise et caractériser le métier de boulanger-pâtissier</i>	Français - Réaliser une présentation orale Savoir écouter en maintenant son attention

PROGRESSION : HAS 3^{ème} SEGPA 2025-2026

SEQUENCE 4 : LE RESTAURANT "AUX MILLE ET UNE SAVEURS"		
Objectifs : Réaliser et déguster des préparations individuelles aux goûts originaux Découvrir le métier de cuisinier et le CAP cuisine		
42	<u>Analyse de la situation</u> Activité : La dégustation d'une préparation culinaire <i>Objectif</i> : Utiliser ses 5 sens et le vocabulaire adapté durant la dégustation d'une préparation culinaire	Français - Mettre en œuvre une démarche de compréhension et d'interprétation d'un texte Systèmes naturels et techniques - Connaître les fonctions biologiques Connaître le corps humain
	TP : Réalisation et dégustation de préparations individuelles aux goûts originaux <i>Objectif</i> : Réaliser des préparations aux goûts originaux en portions individuelles (verrines, brochettes, ...) Déguster les préparations en utilisant ses 5 sens et en remplissant une fiche de dégustation avec le vocabulaire adapté	Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole
43	Vacances de la Toussaints	
44		
SEQUENCE 5 : ATELIER DE COUTURE « LE FIL D'ARIANE »		
Objectifs : Réaliser un « tote bag » (sac en tissu) Découvrir le métier de couturier et le CAP « Métiers de la mode – vêtement flou »		
45	<u>Analyse de la situation</u> Activité 1 : La machine à coudre	Français - Mettre en œuvre une démarche de compréhension et d'interprétation d'un texte Systèmes naturels et techniques - Représenter des objets Mettre en œuvre un protocole
46	<i>Objectifs</i> : Caractériser la machine à coudre (fonctionnement, organes, utilisation) Mettre en place la machine à coudre	
47 - 48 Stage	Activité 2 : Prévention des risques liés à l'activité physique <i>Objectifs</i> : Décrire les bonnes positions pour coudre et soulever une charge lourde Repérer les effets d'une mauvaise posture de travail sur l'organisme	Systèmes naturels et techniques - Relier règles et consignes aux connaissances

PROGRESSION : HAS 3^{ème} SEGPA 2025-2026

49	Activité 3 : Le patron de couture <i>Objectif : Décrire</i> la relation géométrique entre les épingles et les bords du patron Fixer les patrons en plaçant les épingles de façon correcte et découper les pièces de tissu	Mathématiques - Reconnaître et utiliser relation géométrique Langage des arts et du corps - Enchaîner plusieurs actions motrices
	TP : Couture du sac en tissu <i>Objectif : Réaliser</i> un sac en tissu à la machine à coudre	Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole
	Visite de l'atelier de couture de la maroquinerie Longchamp à Château-Gontier <i>Objectif : Questionner</i> les professionnels durant la visite d'un atelier de couture et être attentif aux informations reçues.	Français - Rédiger un texte Réaliser une présentation orale Savoir écouter en maintenant son attention
SEQUENCE 6 : La chocolaterie « La fève de cacao » <i>Objectifs : Réaliser des chocolats de Noël</i> <i>Découvrir le métier et le CAP pâtissier - chocolatier</i>		
50	<u>Analyse de la situation</u> Activité 1 : La fabrication du chocolat <i>Objectifs : Situer</i> les principaux pays producteurs de cacao Décrire la fabrication du chocolat	Français - Mettre en œuvre une démarche de compréhension et d'interprétation d'un texte Représentations du monde et activité humaine - Connaître et localiser de grands repères géographiques sur une carte Systèmes naturels et techniques - Représenter des phénomènes ou des objets
51	TP : Réalisation de truffes et de mendiants <i>Objectif : Réaliser</i> des chocolats de Noël	Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole pour produire un objet
	Activité 2 : La dégustation du chocolat <i>Objectif : Conseiller</i> sur la dégustation des chocolats	Systèmes naturels et techniques - Relier certaines règles aux connaissances
	TP : Réalisation et vente de truffes et de mendiants <i>Objectif : Réaliser et vendre</i> des chocolats de Noël	Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole pour produire un objet
52 01	Vacances de Noël	

SEQUENCE 7 : Boulangerie-Pâtisserie « La feuille d'or »

Objectif : Réaliser des galettes des rois

02	Analyse de la situation Activité : La tradition de la galette des rois Objectif : <i>Expliquer</i> l'origine de la galette des rois	Français - Mettre en œuvre une démarche de compréhension et d'interprétation d'un texte Représentations du monde et activité humaine - Connaître et situer dans le temps de grandes périodes historiques
	TP : réalisation de différents types de galettes des rois Objectifs : <i>Réaliser</i> des galettes des rois Décorer les galettes des rois	Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole pour produire un objet Langage des arts et du corps - Arts plastiques : réaliser une production plastique
03 04	Stage 2	

SEQUENCE 8 : SALON DE THE « AUX DELICES BRETONS»

Objectif : Réaliser et servir diverses pâtisseries et des boissons chaudes à la manière d'un salon de thé
Découvrir le métier de serveur et la formation du CAP Services et commercialisation en Hôtel/Café/Restaurant

05	Analyse de la situation Activité 1 : La production du café Objectif : <i>Présenter</i> l'origine et <i>expliquer</i> la fabrication du café	Français - Mettre en œuvre une démarche de compréhension et d'interprétation d'un texte Représentations du monde et activité humaine - Connaître et localiser de grands repères géographiques Systèmes naturels et techniques - Représenter des phénomènes ou des objets
	Activité 2 : La cafetière à filtres Objectif : <i>Décrire</i> les différents éléments et le fonctionnement d'une cafetière	Systèmes naturels et techniques - Communiquer sur ses démarches
06	TP : Réalisation de différentes pâtisseries et crêpes Objectif : <i>Réaliser</i> des pâtisseries et des crêpes	Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole pour produire un objet

PROGRESSION : HAS 3^{ème} SEGPA 2025-2026

	TP : Le service à table <i>Objectif : Réaliser le service des boissons chaudes et des pâtisseries à table</i>	Français - Être capable de présenter de façon ordonnée des informations Ecrire à la main de manière fluide et efficace Langage des arts et du corps - Conduire un déplacement dans un milieu inhabituel (connaître et respecter les règles de sécurité)
SEQUENCE 9 : LE RAYON TRAITEUR ASIATIQUE DE LA GRANDE SURFACE « HYPERSUPER » <i>Objectif : Réaliser et vendre des préparations asiatiques</i> Découvrir le métier et le CAP Charcutier-Traiteur		
07	Analyse de la situation Activité 1 : Les spécialités asiatiques <i>Objectifs : Présenter et justifier les règles de sécurité à appliquer lors d'une friture</i> <i>Réaliser l'assemblage des nems et samoussas en suivant le modèle</i>	Français - Mettre en œuvre une démarche de compréhension et d'interprétation d'un texte Systèmes naturels et techniques - Appliquer les consignes, respecter les règles de sécurité Relier certaines règles aux connaissances Langage des arts et du corps - Réaliser des efforts et enchaîner plusieurs actions motrices
08 - 09 Vacances D'hiver	TP : Entraînement à la réalisation des nems et samoussas <i>Objectif : Réaliser la farce, l'assemblage et la friture des nems et samoussas</i>	Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole
	Activité 2 : Le bionettoyage du réfrigérateur <i>Objectif : Réaliser le bionettoyage du réfrigérateur selon le protocole</i>	Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole
10	TP : Réalisation et vente des barquettes de nems et de samoussas <i>Objectif : Réaliser et vendre les barquettes de nems et samoussas aux clients</i>	Méthodes et outils pour apprendre - Respecter une organisation et un partage des tâches dans le cadre d'un travail de groupe.

SEQUENCE 10 : LA COLLATION DU DON DU SANG

Objectif : Réaliser et servir des biscuits et des choux pour la collation des donneurs

11	Analyse de la situation	Français - Mettre en œuvre une démarche de compréhension et d'interprétation d'un texte
	Activité 1 : Les qualités nutritionnelles des biscuits <i>Objectifs : Différencier</i> glucides simples et glucides complexes Caractériser le groupe d'aliments auquel appartiennent les biscuits	Systèmes naturels et techniques - Expliquer l'origine de la matière organique des êtres vivants et son devenir Systèmes naturels et techniques - Expliquer les besoins variables en aliments des êtres humains
	TP : Entrainement Réalisation des biscuits et des choux <i>Objectif : Réaliser</i> différents types de biscuits selon un protocole	Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole
	Activité 2 : Les qualités nutritionnelles des œufs <i>Objectifs : Légender</i> le schéma d'un oeuf Définir la coagulation des protéines Caractériser le groupe d'aliments auquel appartiennent les oeufs	Systèmes naturels et techniques - Représenter des objets Observation et mobilisation des connaissances Expliquer les besoins variables en aliments des êtres humains
	TP : Réalisation et service de la collation aux donneurs <i>Objectif : Réaliser et Servir</i> la collation aux donneurs en leur présentant les mets proposés	Français - Être capable de présenter de façon ordonnée des informations
12 13	Stage 3	
14 15	Semaines tampons	
16 17	Vacances de printemps	

PROGRESSION : HAS 3^{ème} SEGPA 2025-2026

SEQUENCE 11 : LE FOOD-TRUCK

Objectif : Réaliser et servir des dans un food-truck
Découvrir les métiers de la restauration rapide

18	<u>Analyse de la situation</u> Activité : La levure de boulangerie <i>Objectif : Observer et dessiner</i> des levures de boulangerie observées au microscope	Français - Mettre en œuvre une démarche de compréhension et d'interprétation d'un texte Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole Systèmes naturels et techniques - Communiquer sur ses résultats
19	TP : Réalisation de <i>Objectif : Réaliser des</i>	Systèmes naturels et techniques - Mettre en œuvre un protocole
	TP : Service des <i>Objectif : Servir des</i>	Langage des arts et du corps - Conduire un déplacement dans un milieu inhabituel (connaître et respecter les règles de sécurité)
20	Ascension	
21	CFG Blanc	
22	Préparation des repas pour le séjour à la Jailles-Yvon	
23		
24	CFG	
25		
26	DNB	
27	Réunions de fin d'année	