

COLLÈGE LES ROCHES

Semaine du 15 au 19 janvier 2024

Version n°5



DÉPARTEMENT DE MAINE-ET-LOIRE
anjou

Présentée par
LAVEKAVA Rita
Service Civique



SOMMAIRE

La semaine SAS n°2 : "L'eau à la bouche"

Visite du lycée professionnel Simone Veil

Se former aux gestes utiles en cuisine.

Visite du restaurant "Le Relais d'Anjou".

Petite visite + Elaboration des gâteaux.

Sensibilisation aux sucres cachés.

Spectacle à Baugé "Michelle, doit-on t'en vouloir..."

Visite du lycée professionnel Simone Veil

1) Connaissance des compétences attendues dans les métiers de la restauration.

Avec la classe SAS, nous avons passé la matinée avec des Terminales PSR de CAP (Production et Services en Restauration) en travaux pratiques.

Cela consiste à réaliser et à mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. L'élève met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.



Nous avons pu voir la pyramide alimentaire avec l'ensemble du matériel au snack.

À 12 h 15, le menu du jour, en plat chaud était "Spaghettis bolognaise avec gruyère" et au dessert "une part de frangipane" avec des boissons au choix.



Visite des plateaux techniques du lycée

2) Connaissance du cadre des enseignements en Lycée Pro.

À 13 h 55, petite visite avec la proviseure-adjointe qui nous a présenté les différentes filières professionnelles, mais également les métiers qu'il peut y avoir dans l'établissement.

Dans un premier temps, il y a l'atelier des métiers de mode-vêtements en bac pro qui intervient dans le cadre de fabrications en petites séries et dans le suivi des productions en grandes séries. Les élèves exercent en atelier, en bureau d'études, ou en bureau des méthodes.

Exemple : l'habillement d'une figurine.

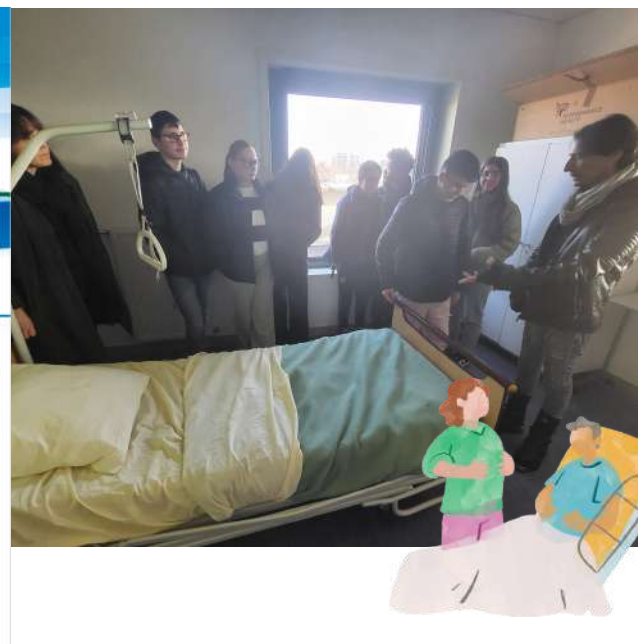
FASHION



Dans un deuxième temps, nous avons vu l'accompagnement, soins et services à la personne option « à domicile » ou « en structure » en bac pro.

À domicile, cela consiste à travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgées et de personnes handicapées à leur domicile ou dans des logements collectifs.

En structure, telle que les hôpitaux ou en EHPAD, cela consiste à assister des personnes dans les actes de la vie quotidienne, les aider à maintenir une vie sociale, et participer aux activités de soin.



Dans un troisième temps, on a pu voir l'accompagnement éducatif de la petite enfance en CAP qui consiste en l'accueil et de la garde des jeunes enfants.

Par ces activités (aide à la prise des repas, soins d'hygiène corporelle, jeux divers...), l'élève contribue à leur éducation. Celui-ci les aide à acquérir leur autonomie (vestimentaire, alimentaire, motrice) et participe à leur développement affectif et intellectuel.

En outre, il assure l'entretien courant et l'hygiène des locaux et des équipements.



Lycée professionnel, un tremplin pour la vie

CAP

ACCOMPAGNANT
EDUCATIF
PETITE ENFANCE

LYCÉE PROFESSIONNEL
Simone Veil

77 rue de Salpêtre
BP 61004
49019 ANGERS Cedex
Tél. 02 41 66 60 91 | Fax 02 41 66 72 22
e: 6490005@ac-nantes.fr | www.simonoveil.e-lycee.fr

LYCÉE
CULTURIERS

LYCÉE PROFESSIONNEL
Simone Veil

Dans un quatrième temps, on a vu le CAP Cuisine qui consiste à réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaires.

L'élève doit avoir une bonne connaissance des produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).

Il apprend les techniques de cuisson et de remise en température, à réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

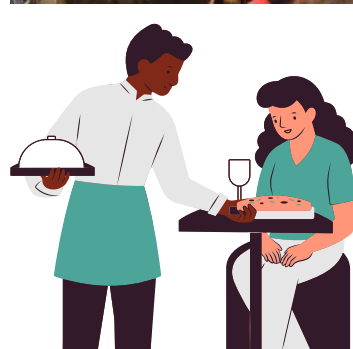
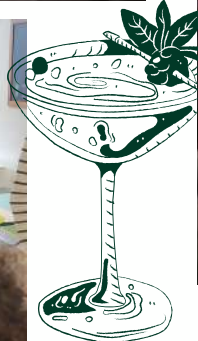


Pour finir, on a vu le CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant qui consiste à participer à la vente et à l'accueil des clients dans les brasseries.

L'élève participe à la gestion des stocks et à l'entretien des locaux et du matériel. Il met en place le comptoir, la salle et la terrasse, et approvisionne les dessertes, les meubles réfrigérés ou la cave du jour.

Il accueille les clients et les conseille, prend les commandes, assure le service et encaisse le montant des consommations. Il peut être amené à réaliser des préparations simples et à se charger de la présentation de certains mets ou de boissons.

Il sait travailler vite tout en restant disponible pour les clients. Il doit être physiquement résistant pour supporter les horaires décalés, la station debout et le rythme de travail.



Initiation aux gestes qui sauvent (spécificités des cuisines)

3) Se former aux gestes utiles en cuisine.

De 9 H 30 à 11 H 30, les élèves ont assisté à une intervention de l'infirmière sur l'initiation des gestes qui sauvent. L'objectif est de transmettre à tous les bases pour réagir en cas d'urgence.



**INITIEZ-VOUS AUX
GESTES QUI SAUVENT**



GESTES DE PREMIERS SECOURS

PLAIE GRAVE



**JE METS
EN POSITION
D'ATTENTE**

**SAIGNEMENT
ABONDANT**



**FAIRE COMPRIMER PAR LA VICTIME
ET/OU PAR LE SECOURISTE**



**J'ALLONGE
LA VICTIME**

BRÛLURE



J'ARROSE

SSAGE
RDIAQUE
EFIBRILLATEUR

**LES
GESTES
QUI
SAUVENT**



Visite du restaurant “Le Relais d’Anjou”

4) Connaissance des conditions de travail réelles des métiers de la restauration.

Les élèves de la classe SAS sont partis faire une visite au restaurant “Le Relais d’Anjou” situé à Durtal, pour connaître les conditions de travail réelles des métiers de la restauration afin d’avoir un petit aperçu du monde du travail en restauration.



Petite visite + Elaboration des gâteaux

5) Confection du goûter servi Vendredi.

De 9 H 15 à 11 H 45, la classe SAS a fait une petite visite dans le restaurant scolaire avec le chef cuisinier.

Avant de commencer, il faut mettre les vêtements de cuisine adaptés qui vous permettront de maintenir de bonnes normes d'hygiène alimentaire.

Ils ont commencé à préparer les ingrédients pour faire un cake nature.



Ils enchaînent avec la préparation de cookies au chocolat en s'aidant de la fiche d'ingrédients.



COOKIES au CHOCOLAT

INGRÉDIENTS pour 10 biscuits

FARINE :	170 grammes
SUCRE ROUX :	100 grammes
BEURRE :	100 grammes
ŒUFS :	1 pièce
LEVURE :	1 sachet
PEPITES DE CHOCOLAT :	80 grammes

Matériel nécessaire :

- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 plaque de cuisson
- 1 feuille de papier sulfurisé

PRÉPARATION :

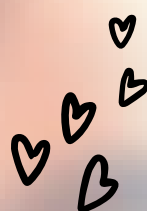
Casser l'œuf dans un saladier, ajouter le sucre et mélanger à l'aide du fouet. Ajouter la farine, la levure et le beurre ramolli. Pétrir à la main pour obtenir une pâte homogène. Ajouter les pépites de chocolat et pétrir à nouveau pour bien les intégrer. Sur le plan de travail fariné, rouler la pâte pour lui donner une forme saucisson. A l'aide d'un couteau, détailler des tranches et les disposer sur une plaque de cuisson en prenant soin de les espacer. Mettre à cuire au four à 180° environ 15min.



Pour finir, ils préparent un cocktail Cendrillon sans alcool pour les remercier de leurs efforts.



"Après l'effort...C'est le réconfort."



Dénoncer l'excès de sucre/La chimie

6) Sensibilisation aux sucres cachés.

Avec la classe SAS, nous avons rempli une fiche qui concerne les plats qu'on aime le plus et les plats qu'on aime pas, puis de demander l'avis de son camarade.

Pour connaître d'où provenait le sucre, nous avons vu une petite vidéo en classe qui raconte l'histoire du sucre.

Ensuite nous avons fait l'expérience du goût, en dégustant 3 aliments : les sauces tomate, des chocolats et des yaourts afin de pouvoir connaître leur ressenti en goûtant chacun de ses aliments.

Afin de savoir ce qu'on consomme en sucre dans notre corps, les élèves devaient scanner à l'aide de l'application Yuka les codes barre des produits alimentaires.

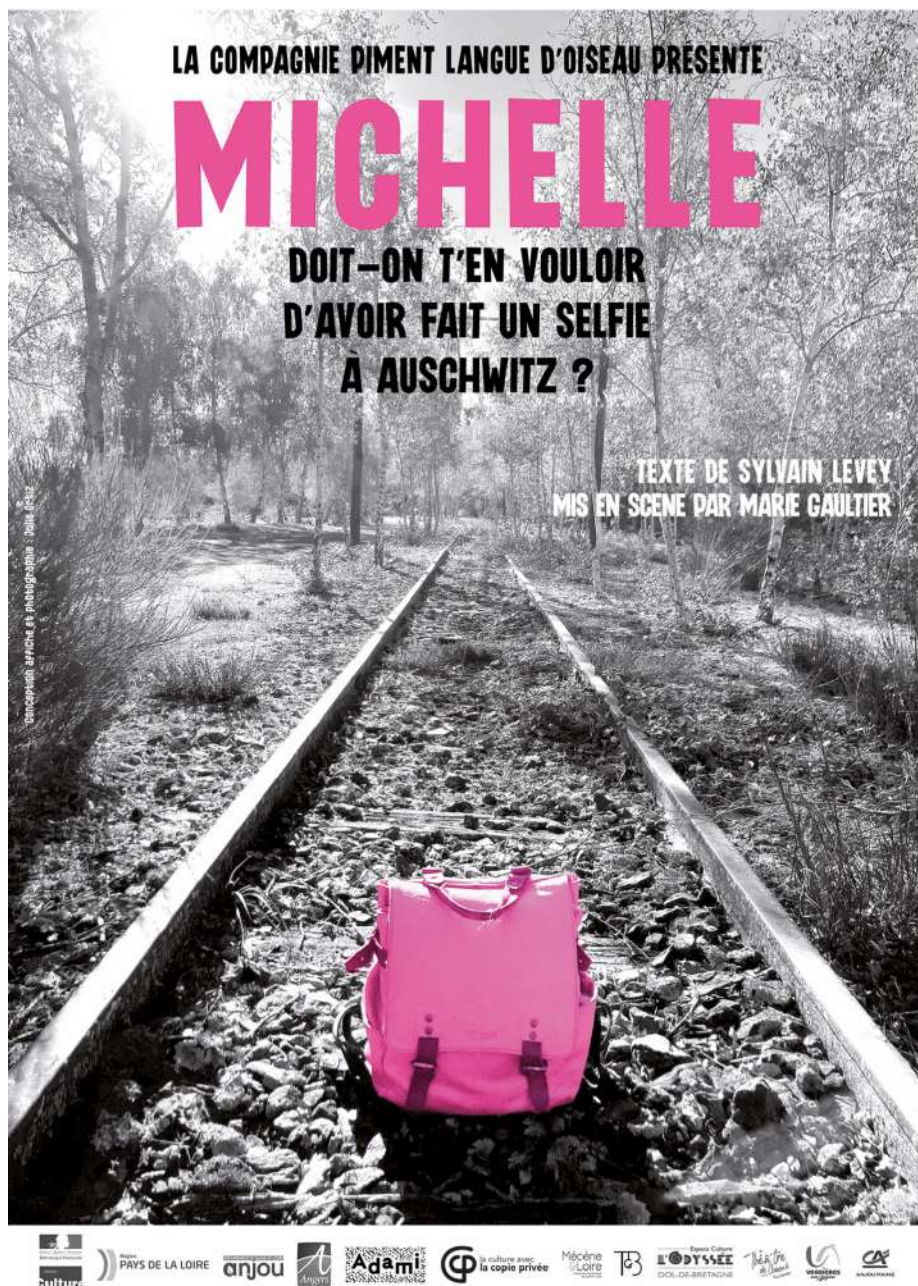
Yuka est une application mobile qui permet de scanner les produits alimentaires et d'obtenir une information claire sur l'impact du produit sur la santé.

Pour finir on devait peser le sucre que contenait dans chaque produit pour définir la proportion de sucre dans un produit tel que la cannette de jus "Oasis".

Ils ont été étonnés du résultat.



Spectacle à Baugé “Michelle, doit-on t’en vouloir...”



Dans « Michelle doit-on t’en vouloir d’avoir fait un selfie à Auschwitz ? » de Sylvain Levey, on suit une jeune adolescente, Michelle, lors d’un voyage scolaire, dont l’objectif pédagogique est de découvrir l’histoire à travers la visite du camp de Auschwitz. Nous découvrons chaque protagoniste à travers les messages et photos qu’il poste sur les réseaux sociaux. Un selfie de Michelle, souriante, habillée de rose, devant le camp de la mort lui vaut un déferlement de haine.

Les photos

