



**ACADÉMIE
DE NORMANDIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

REPERES POUR L'ÉQUIPEMENT DES PLATEAUX TECHNIQUES EN SEGPA

**Ce guide est à destination des chefs
d'établissement, des directeurs adjoints chargés
de SEGPA, des PLP intervenant en SEGPA et des
collectivités territoriales de rattachement.**

Juin 2023

Introduction	Page 2
1. Champ professionnel ESPACE RURAL ET ENVIRONNEMENT	Page 4
2. Champ professionnel HABITAT	Page 17
3. Champ professionnel HYGIENE ALIMENTATION SERVICES	Page 31
4. Champ professionnel PRODUCTION INDUSTRIELLE	Page 42
5. Champ professionnel VENTE DISTRIBUTION LOGISTIQUE	Page 54
6. Vestiaires et sanitaires	Page 60

INTRODUCTION

L'organisation spécifique de la scolarisation des élèves du collège bénéficiant de la section d'enseignement général et professionnel adapté (SEGPA) se caractérise par un enseignement au sein de la SEGPA, des séquences d'apprentissage avec les élèves des autres classes et la mise en œuvre de projets communs entre les classes de la SEGPA et les classes du collège. La SEGPA a pour ambition l'acquisition des connaissances et compétences du socle commun, de connaissances, de compétences et de culture pour les élèves qu'elle accompagne ainsi que l'accès à une formation professionnelle conduisant au minimum à une qualification diplômante de niveau 3.

Les horaires en vigueur depuis la rentrée scolaire 2017 sont définis par l'arrêté du 31 juillet 2017 modifiant l'arrêté du 21 octobre 2015 relatif aux classes des sections d'enseignement général et professionnel adapté (JO du 17 août 2017).

La circulaire relative aux SEGPA n° 2015-176 du 28 octobre 2015, BOEN n°40 du 29-10-2015 précise qu'à partir de la classe de quatrième les élèves sont préparés à l'accès à une formation professionnelle en combinant :

- ✓ des activités pratiques organisées au sein des plateaux techniques des SEGPA en relation avec des champs professionnels ;
- ✓ des stages d'initiation et d'application en milieu professionnel ;
- ✓ des activités de découverte professionnelle visant à élargir le choix d'orientation au-delà des domaines couverts par les plateaux techniques de chaque SEGPA et de son réseau.

La SEGPA doit permettre aux élèves de se situer progressivement dans la perspective d'une formation professionnelle qui sera engagée à l'issue de la classe de troisième.

La circulaire précise également que la spécificité de la formation en SEGPA conduit à constituer, dans les établissements, les plateaux techniques autour de champs professionnels qui permettent d'organiser des activités :

- ✓ s'inscrivant dans les limites prescrites par le code du travail ;
- ✓ représentatives des métiers dans des filières qui correspondent à une qualification niveau 3 porteuses d'emplois ;
- ✓ accessibles aux élèves afin de les mettre en situation de réussite ;
- ✓ facilitant l'articulation entre les compétences acquises par les élèves au cours de leur scolarité et les pratiques du monde professionnel.

La circulaire définit 5 champs professionnels :

- ✓ Espace Rural et Environnement ;
- ✓ Habitat ;
- ✓ Hygiène Alimentation Services ;
- ✓ Production Industrielle ;
- ✓ Vente Distribution Logistique.

Afin d'assurer au mieux ces enseignements, il convient de recommander à chaque SEGPA la constitution de plateaux techniques en relation avec tout ou partie des champs professionnels cités. Un plateau technique correspond à une organisation spatiale et matérielle qui permet aux élèves de conduire des activités de découverte de l'ensemble du champ professionnel. Il comprend au moins quatre zones :

- ✓ une zone dédiée à des activités pratiques mettant en œuvre des équipements s'inscrivant dans les limites des activités prescrites par le code du travail ;
- ✓ une zone dédiée aux activités de préparation, de recherche et de synthèse ;
- ✓ une zone de stockage et un espace de tri des déchets ;
- ✓ une zone vestiaires et sanitaires (cet aspect est développé dans le chapitre dédié page 61).

Il est important de veiller, pour chaque zone, à ce que les accès soient possibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour rappel,

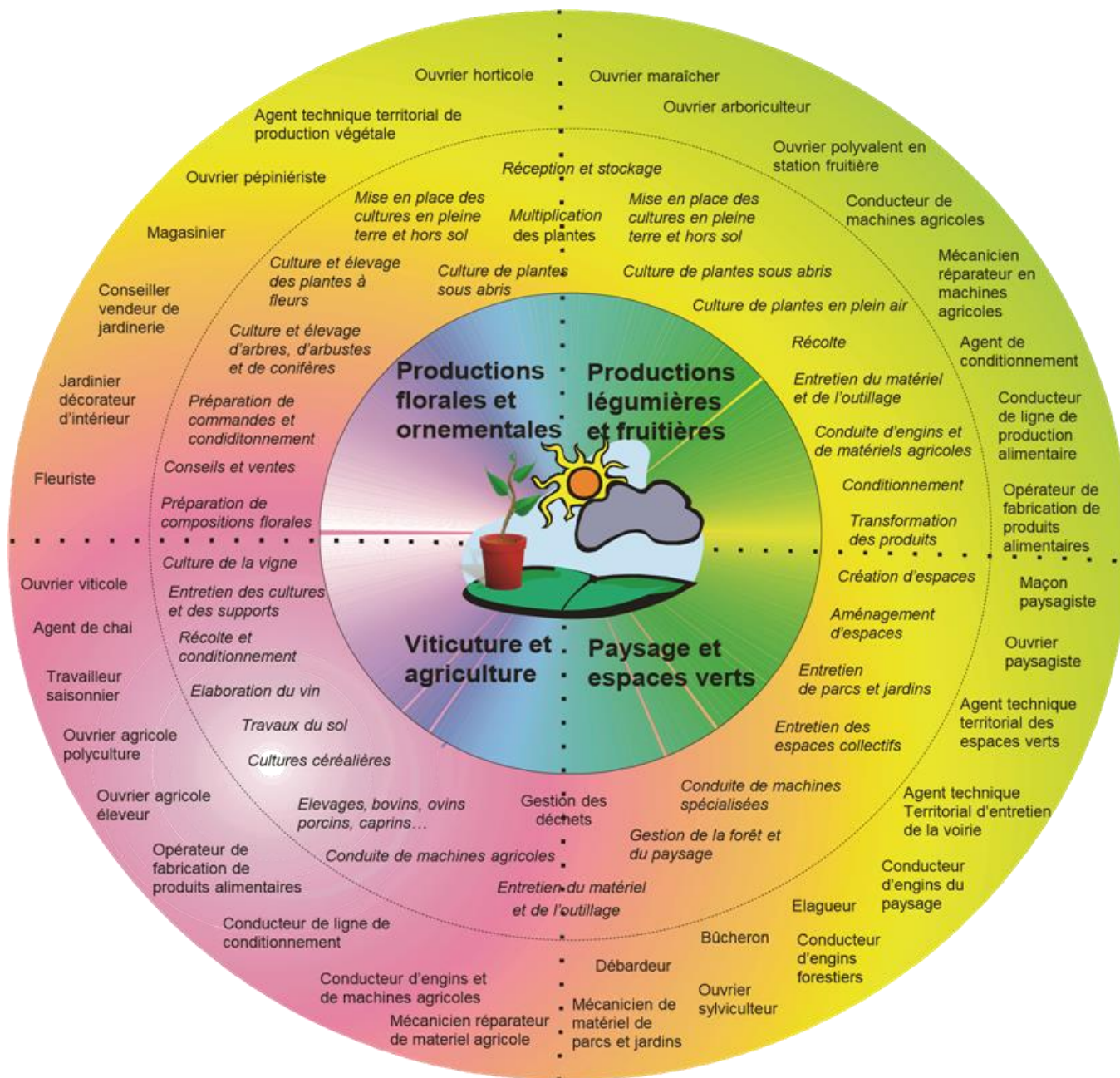
- tout équipement de travail doit être installé de manière à assurer sa stabilité (R 4323 - 6 du code du travail).
- la dérogation à l'interdiction d'utilisation des machines dangereuses prévues par le code du travail ne peut être délivrée qu'à des élèves âgés de quinze à dix-huit ans et inscrits en formation professionnelle ou technologique conduisant à la délivrance d'un diplôme professionnel ou technologique.

Les élèves de quatrième et de troisième de SEGPA sont donc exclus de ce dispositif.

Il convient donc de se référer, dans l'ensemble du dossier, pour les équipements et matériels non utilisables par les élèves, à l'instruction interministérielle du 7 septembre 2016 relative à la mise en œuvre des dérogations aux travaux interdits pour les jeunes âgés de 15 ans au moins et de moins de 18 ans.

Ce repère pour l'équipement des SEGPA est rédigé par un groupe de travail académique constitué d'enseignants, d'IEN ET-EG et avec l'aimable participation de l'ISST.

Relation entre activités et métiers



Formations qualifiantes

- ✓ CAPa Métiers de l'agriculture : grandes cultures
- ✓ CAPa Métiers de l'agriculture : production horticole
- ✓ CAPa Métiers de l'agriculture : production arboricole
- ✓ CAPa Métiers de l'agriculture : production viticole
- ✓ CAPa Métiers de l'agriculture : élevage bovin, ovin et caprin
- ✓ CAPa Métiers de l'agriculture : élevage porcin
- ✓ CAPa Métiers de l'agriculture : élevage équin
- ✓ CAPa Métiers de l'agriculture : aquaculture
- ✓ CAPa Jardinier paysagiste
- ✓ CAPa Travaux forestiers
- ✓ CAPa Agriculture des régions chaudes
- ✓ CAPa Opérateur en industrie agroalimentaire option conduite de machines
- ✓ CAPa Option transformation de produits alimentaires
- ✓ CAPa Palefrenier soigneur
- ✓ CAPa Lad cavalier d'entraînement
- ✓ CAP Fleuriste
- ✓ CAP Maçon
- ✓ CAPa Services aux personnes - vente en espace rural
- ✓ CAP Employé polyvalent de commerce
- ✓ CAP Conduite de systèmes industriels option agro-alimentaire
- ✓ CAP Maintenance des matériels option matériels de parcs et jardins

ACTIVITES PROFESSIONNELLES DE REFERENCE

L'objectif en SEGPA ne vise pas à qualifier les élèves mais à les aider à construire un projet de formation en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes. Pour atteindre cet objectif il convient donc de leur permettre de découvrir des activités professionnelles de référence afin d'appréhender la réalité des métiers et de l'environnement économique et social.

SECTEURS D'ACTIVITES	ACTIVITES DE REFERENCE
<p>Production ornementale (florale et pépinière) Regroupe l'ensemble des opérations liées à la culture des plantes ornementales hors sol et en pleine terre en vue de leur commercialisation et leur conditionnement. L'activité est réalisée sous abri (serre) ou en plein air.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Multiplier les plantes (semer, diviser, bouturer). ○ Mettre en terre (repiquer, empoter, rempoter). ○ Cultiver et entretenir (arroser, fertiliser, distancer, tuteurer). ○ Préparer des commandes et stocker (choisir, préparer, ranger). ○ Préparer des compositions florales (choisir, nettoyer, assembler). ○ Participer à la vente (accueillir, conseiller, vendre). ○ Stocker (réceptionner, vérifier, mettre en rayon). ○ Réaliser l'entretien de l'outillage. ○ Réaliser l'entretien des abris de cultures. ○ Entretien outillage et matériel
<p>Production vivrière : légumière et fruitière Les activités sont réalisées en pleine terre (potager) et sous abri (serre tunnel), elles consistent à produire de manière professionnelle des légumes, des petits fruits à usage alimentaire et des plantes condimentaires. L'ouvrier de productions légumières est amené de plus en plus à participer à la commercialisation et à la transformation des végétaux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Multiplier les plantes (semer). ○ Mettre en culture (préparer le sol, repiquer, planter). ○ Cultiver et entretenir (arroser, tuteurer, ...). ○ Réaliser les travaux hivernaux (pendant le repos végétatif), tailler, éliminer les déchets, attacher, planter. ○ Récolter (récolter, calibrer, choisir). ○ Conditionner (calibrer, choisir, emballer). ○ Transformer (fabriquer, conditionner). ○ Entretien outillage et matériel.

<p>Paysage et espaces verts</p> <p>Domaine qui regroupe les différentes opérations d'entretien (tonte, taille,...) et de création d'espaces verts, (parcs, jardins, ...) avec des activités réalisées principalement en extérieur dans l'établissement ou pour un client.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Créer et aménager un espace : ○ Préparer le terrain, nettoyer, terrasser, ○ Implanter, tracer, piqueter, ○ Nivelier, préparer, ○ Mettre en place des maçonneries paysagères (murets, dallages...) ○ Planter, semer, ○ Entretien un jardin, un domaine, un espace collectif : ○ Débroussailler, désherber, nettoyer, ○ Fertiliser, arroser, ○ Tailler, tondre, ○ Gérer les déchets : ○ Triller, transformer, évacuer, ○ Entretien l'outillage et le matériel.
<p>Viticulture et agriculture</p> <p>L'élève réalise les tâches nécessaires à la production de raisin sur une parcelle de vigne située dans l'enceinte de l'établissement ou mise à disposition par convention par un exploitant</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Réaliser les travaux hivernaux (pendant le repos végétatif) : - tailler, éliminer les déchets, attacher, planter, repiquer. ○ Réaliser les travaux en vert (pendant la croissance) : - rogner, effeuiller, palisser. ○ Entretien les cultures et les supports de culture : ○ Entretien le sol, installer ou/et remplacer des piquets, des fils. ○ Elaborer le produit : ○ Récolter, vendanger, vinifier. ○ Entretien l'outillage et le matériel. ○ Conditionner (calibrer, choisir, emballer)

TYOLOGIE DES ACTIVITES EN CLASSE DE 4^{ème} ET DE 3^{ème}

Les élèves des classes de quatrième et de troisième, qu'ils bénéficient ou non de la SEGPA sont exclus du champ de la dérogation à l'interdiction de les affecter à certaines catégories de travaux particulièrement dangereux prévue par le code du travail (cf. Chapitre 7.1 Mise en place de plateaux techniques et respect des dispositions du code du travail - circulaire n° 2015-176 du 28-10-2015 - Bulletin officiel n°40 du 29 octobre 2015).

Les activités proposées aident l'élève à construire son projet professionnel et à développer les compétences du socle commun, ce qui n'écarte aucunement de cibler d'autres compétences selon les démarches pédagogiques choisies.

Pour la discipline technologie, cycle 4, les compétences sont issues du référentiel de formation relatif aux sciences et à la technologie au cycle 4 pour les élèves bénéficiant de dispositifs particuliers dans la perspective du DNB série professionnelle (Note de service n° 2016-156 du 12 octobre 2016 - BO n°37 du 13 octobre 2016).

Recommandations générales de sécurité lors de ces activités

Toute activité au niveau du plateau technique consistant à utiliser un équipement de travail (y compris des outils à main), des produits ou des matériaux doit faire l'objet en amont d'une évaluation des risques. Cette évaluation des risques prend en compte la gravité et la fréquence d'exposition ainsi que les mesures de prévention existantes. Il s'agira pour chaque risque de mettre en place les mesures complémentaires nécessaires le cas échéant. Ces mesures peuvent être de nature :

- **organisationnelle** : organisation pédagogique, élaboration de procédures, de consignes (fiche de poste), signalisation, balisage, rangement ordonné des équipements et des matériels, stockage des produits chimiques en lien avec les informations des fiches de données de sécurité, existence d'un protocole d'urgence et mise à disposition d'une trousse de secours
- **technique**: aménagement des locaux, aménagement du poste de travail, consignation de certaines machines, équipement de travail adapté à la tâche, équipements de protection collective et de protection individuelle, conformité des équipements, vérifications et contrôles périodiques des équipements.....
- **humaine** : port des équipements de protection individuelle, information/formation sur les risques,....

Cette évaluation des risques doit être transcrite dans le Document Unique d'Evaluation des Risques du collège.

PROPOSITIONS D'AJOUTS CONCERNANT DES DISPOSITIONS COMMUNES A TOUS LES PLATEAUX AVANT DE DECRIRE CHAQUE PLATEAU TECHNIQUE

1) Recommandations communes concernant la sécurité des équipements et des installations techniques dans les locaux

Pour chaque équipement, il convient de conserver la déclaration de conformité et la notice d'emploi.

L'utilisation des équipements des plateaux techniques est conditionnée à la réalisation :

- des vérifications périodiques dont la fréquence peut être imposée par la réglementation (appareils de levage, engins de chantier, certains compresseurs....) ou dans la négative laissée à la discrétion du chef d'établissement en fonction de la notice d'emploi ;
- d'une maintenance en état de conformité.

Il est conseillé d'établir un inventaire de ces équipements et d'assurer une traçabilité de l'ensemble des opérations de vérifications et de maintenance (nature, date, intervenant).

Les installations techniques implantées au niveau des plateaux techniques (gaz, électricité, aération et assainissement des locaux) doivent aussi faire l'objet d'une vérification périodique annuelle.

Dans le cas de la mise à disposition de douche, une surveillance légionelles est à prévoir (contrôles mensuels de la température et analyse annuelle de l'eau par un laboratoire accrédité)

2) Recommandations concernant l'utilisation des agents chimiques dangereux

Il est interdit d'affecter les élèves de SEGPA aux travaux impliquant la préparation, l'emploi, la manipulation à des agents chimiques dangereux.

La réglementation permet l'emploi des agents chimiques présentant les pictogrammes suivants sous réserve d'une évaluation du risque :



Combustibles



Dangereux pour l'environnement

La classification d'un produit pur concentré peut être différente de la classification d'un produit dilué. S'il est obligatoire de réclamer auprès du fournisseur la fiche de données de sécurité du produit concentré, il est aussi important de solliciter le fournisseur pour qu'il communique sur une fiche de relative au produit dilué.

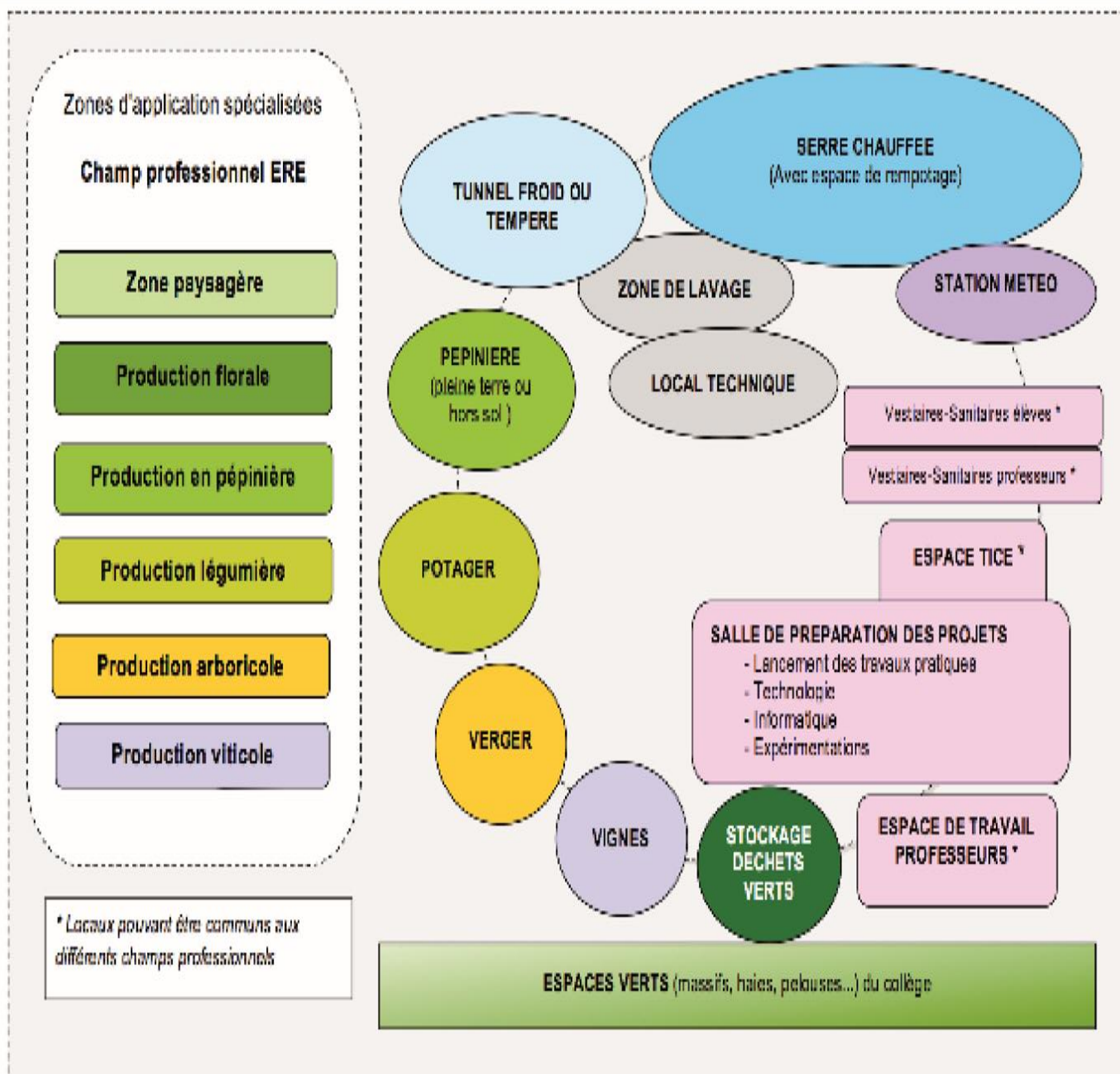
3) Recommandations communes concernant l'organisation et l'équipement des locaux

- Préférer les plateaux techniques au sein du collège et non dans un bâtiment à part
- Plateaux techniques contigus aux vestiaires et disposent de sanitaires à proximité avec VMC
- Vestiaires non mixtes avec au moins une douche pour les élèves et également pour les personnels s'ils effectuent des travaux salissants
- Prévoir un accès logistique au plateau pour faciliter les livraisons et les manutentions de matériel et de matériaux ainsi que la récupération des déchets
- Prévoir une salle de préparation des projets en dehors des espaces de manipulation
- Prévoir un espace de stockage dédié ventilé en cas de stockage de produits chimiques

- Points de vigilance concernant les ambiances
 - éclairage : privilégier l'éclairage naturel avec un niveau d'éclairage à adapter à la nature et à la précision des travaux à exécuter ;
 - le bruit : prévoir une isolation acoustique en cas de bruits de chocs générés par les équipements mécaniques
 - confort thermique : prévoir un équipement de chauffage qui permette de maintenir une température convenable sans émanation délétère et sans remise en suspension des poussières pouvant être générées par les activités réalisées au sein de l'atelier
 - aération et assainissement des locaux : prévoir des dispositifs d'aération naturelle facilement manœuvrable et accessible complétée par une ventilation mécanique si besoin. En fonction des activités développées, un dispositif d'extraction spécifique des polluants (bois, fumées de soudage, gaz d'échappement...) doit être mise en place.
- Points de vigilance concernant l'entretien et l'hygiène des locaux : prévoir un revêtement de sol et des murs lessivables à grande eau ainsi qu'un aspirateur industriel adapté en fonction des activités réalisées sur le plateau technique.
- Prévoir une signalétique à l'entrée du plateau rappelant le port des équipements de protection individuelle obligatoires

EXEMPLE D'ORGANISATION DU PLATEAU TECHNIQUE DU CHAMP ERE

(les surfaces sont données à titre indicatif)



FONCTION ACTIVITES
Étude et suivi des projets. Construction du projet professionnel
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Liaison directe avec les serres (<i>ou indirecte avec accès rapide</i>) Liaison directe avec le local technique Accès direct aux vestiaires
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Alimentations électriques PC, vidéo projecteur et réseau informatique en fonction de l'équipement
PRESTATIONS DEMANDEES
Revêtement et peinture des murs et du sol correspondant à une salle de cours Éclairage naturel Paroi vitrée entre cette salle et l'espace de rempotage
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
10 chaises et tables mobiles Étagères et/ou armoires de rangement 1 bureau + 1 fauteuil 1 équipement de type classe mobile (10 ordinateurs portables) ou 2 ordinateurs portables et 8 tablettes 1 vidéo projecteur 1 tableau blanc interactif 1 tablette - 1 borne wifi 2 panneaux d'affichage 0,915 m x 1,215 m 1 évier équipé 4 loupes binoculaires 1 imprimante laser 1 scanner 1 appareil photo numérique 1 relieuse 1 plastifieuse A3

ZONE DE STOCKAGE DES DECHETS VERTS

SURFACE : ENVIRON 10 m²

FONCTION ACTIVITES
Trier et stocker les déchets issus de l'atelier et des espaces verts
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Zone située à l'extérieur Liaison directe avec les espaces verts
PRESTATIONS DEMANDEES
Zone délimitée
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
Bacs ou sacs à déchets en nombres en fonction des besoins Composteurs ou zone de compostage

FONCTION ACTIVITES
Espaces de travaux pratiques (cultures)
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Accès direct par l'extérieur pour livraison de palettes par camion Éloignement des routes et de la cour de récréation (protection par rapport au bris de glace) Liaison avec le local technique Près de la surface cultivable, exposée au sud
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Gestion du climat Aérotherme (chauffage gaz) Système d'aération automatique Système mixte d'ombrage et d'écran thermique, automatique et débrayable manuellement Tablettes de culture en aluminium fixes et/ou semi-roulantes à fond grillagé Arrosage automatique indépendant (une électrovanne par tablette de culture) Alimentation en électricité Alimentation en eau froide – récupérateur d'eau Alimentation en gaz Eclairage étanche
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
<p>Équipements :</p> <p>2 serres Chapelle de type hollandais, communicantes, gérées indépendamment par deux gestions du climat (équipées girouette / anémomètre : imposés par les compagnies d'assurance) programmant les trois automatismes climatiques cités ci-dessus et équipées chacune d'un programmateur d'arrosage</p> <ul style="list-style-type: none"> – une serre tempérée (chauffée à 15°C) de 80m² minimum pour la production – une serre chaude (chauffée à 25 °C) de 30m² minimum pour la multiplication <p>Équipées de tablettes fixes et semi-roulantes à fond grillagé, d'une largeur d'1,50 m maximum et espacées d'environ 0,70m. Chaque tablette doit être munie d'un système d'irrigation automatique indépendant (une électrovanne par tablette de culture) ; pour la partie multiplication, chaque tablette de la serre chaude doit être équipée, en plus de l'irrigation, de nappes chauffantes avec thermostat intégré.</p> <p>4 tables de repotage d'1,20 m ou 5m de longueur totale pour un minimum de 8 élèves)</p> <p>2 aérations manuelles dans chaque serre avec portes manuelles coulissantes</p> <p>2 vannes ¼ de tour pour l'arrosage manuel dans chaque serre</p> <p>Matériels :</p> <p>50 m de tuyau d'arrosage souple diamètre 19 4 lances avec pomme d'arrosage et raccord rapide</p> <p>4 supports de tuyau d'arrosage (pour rouler les tuyaux)</p>

Les serres doivent être situées près d'une zone paysagère (pelouse)

FONCTION ACTIVITES
Espace de travaux pratiques (cultures)
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Accès direct par l'extérieur pour livraison de palettes par camion Éloignement des routes et de la cour de récréation (protection par rapport au bris de glace) Liaison avec le local technique Près de la surface cultivable, exposée au sud
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Aérotherme (chauffage pour hors gel électrique) Système d'aération automatique Un arrosage automatique (deux rampes indépendantes raccordées à un programmateur d'arrosage 2 voies) Alimentation en électricité Alimentation en eau froide Un récupérateur d'eau
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
Équipements 2 aérations automatiques latérales (ou manuelles) 2 vannes ¼ de tour pour l'arrosage manuel (ou accès proche avec tuyaux) Matériels : 50 m de tuyau d'arrosage souple diamètre 19 2 lances avec pomme d'arrosage et raccord rapide 2 supports de tuyau d'arrosage (pour rouler les tuyaux) Liste du petit matériel en annexe.

FONCTION ACTIVITES
Local technique assurant essentiellement le stockage, le rangement du matériel et des matériaux et la maintenance de 1 ^{er} degré
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Accès direct par l'extérieur Liaison avec les serres et la salle de technologie
QUALITES ARCHITECTURALES-CONCEPTION
Rangement fonctionnel
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Bonne aération Alimentation en électricité Alimentation eau froide (1 point d'eau près de la porte d'accès aux serres) et un lave-mains (eau chaude)
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
Râteliers pour le rangement des outils Rayonnage de rangement de 6 mètres linéaires 2 armoires métalliques 2 établis

ZONE DE LAVAGE

FONCTION ACTIVITES
Entretien du matériel et des équipements
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Zone située à l'extérieur : nettoyeur de bottes et lave-mains Liaison directe avec les espaces verts
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Alimentation eau froide
MATERIEL et EQUIPEMENT
Tuyau d'arrosage

ANNEXE : PETIT MATERIEL

<ul style="list-style-type: none"> 1 pompe doseuse à engrais sur chariot 1 chariot 4 brouettes (dont 2 avec roues gonflables) 150 plaques de distançage 4 tamis n°10 4 arrosoirs de 11L en plastique 4 raclettes de nettoyage 4 balais coco 4 éprouvettes pour les liquides 2 pulvérisateurs de 12L 2 pulvérisateurs de 5L 4 seaux de 11L 8 greffoirs 1 pierre à aiguiser 4 cisailles à haies 8 bêches 8 binettes 2 fourches à cailloux 2 fourches à fumier 4 thermomètres mini/maxi 8 transplantoirs 4 mètres à ruban 4 balais à gazon 6 griffes 2 pioches 1 pince à attacher 4 règles alu en 2m 1 règle alu en 4m 2 niveaux en 100 cm 8 truelles rondes 8 massettes 8 maillets caoutchouc 4 broches de maçon 1 pied de biche 4 taloches 1 caisse à outils 1 jeu de clés plates à œil (de 6 à 32) 1 jeu de clés à pipe (de 6 à 32) 2 scies égoïnes 1 pince universelle 1 tenaille russe 2 marteaux (1 petit et 1 plus gros) 1 coffret d'embouts 32 pièces pour visseuse 1 pompe à graisse 1 coffret de 25 forets métaux 	<ul style="list-style-type: none"> 1 roll horticole 1 diable avec roues gonflables 16 terrines de semis 30 plaques de repiquage 4 poubelles 4 pelles et 4 balayettes 4 balais brosse 8 brosses pour nettoyer les outils 4 balais de cantonnier 1 balance avec pesée à 0,1g pour les produits 8 paires de gants 8 sécateurs 2 sécateurs de force ou ébrancheurs 4 cisailles à gazon 4 louchets 8 fourches-bêches 4 grelinettes 4 pelles rondes 4 houes 8 plantoirs 8 plantoirs à bulbes 6 râteaux 1 rouleau 8 binettes 1 dame 1 coupe boulons 2 règles alu en 3m 8 niveaux en 60 cm 1 barre à mine 8 truelles langue de chat 8 auges en caoutchouc de 10L 4 ciseaux de maçon 8 paires de genouillères 2 décamètres 4 pistolets à colle chaude 4 tournevis plats (4 modèles différents) 4 tournevis cruciformes (4 modèles différents) 1 scie à métaux 2 équerres de menuisier 1 pince multiprise 1 clé à molette 1 perceuse pour le professeur 1 coffret de 6 forets SDS 1 coffret de 8 mèches à bois
---	--

La surface cultivable extérieure (pépinière et / ou légumière) correspond à un terrain nu situé près des serres.

L'utilisation de ce petit matériel (tranchant, coupant) est soumise au préalable à une évaluation des risques, de la part de l'enseignant et devra être intégrée dans le DUER de l'établissement.

PRESENTATION DU CHAMP PROFESSIONNEL HABITAT

Le guide ci-après a été conçu pour la mise en œuvre d'activités des champs professionnels habitat dans les classes de 4^{ème} et 3^{ème} de Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté.

Il présente une configuration des équipements et des locaux facilitant la mise en œuvre d'activités pédagogiques spécifiques au champ professionnel habitat.

Ce guide a une valeur strictement indicative, et non prescriptive cependant, il permet de distinguer le matériel utilisable par les élèves de celui utilisable uniquement par l'enseignant

PRESENTATION DU CHAMP PROFESSIONNEL « HABITAT »

Le champ professionnel « Habitat » couvre trois domaines d'activité :

- La construction tournée plus particulièrement vers la réalisation du clos et du couvert de l'habitat,
- L'aménagement, l'agencement et la finition de l'habitat,
- Les équipements techniques de l'habitat.

Ce champ se caractérise par la diversité des activités, des métiers et des acteurs de l'acte de construire. Il permet d'initier chez les élèves un socle de compétences communes à l'ensemble des métiers de l'habitat.

Les trois domaines du champ professionnel « Habitat » permettent de préparer les élèves à l'entrée en formation qualifiante à des métiers offrant de multiples débouchés grâce à une grande diversité de diplômes de niveau 3.

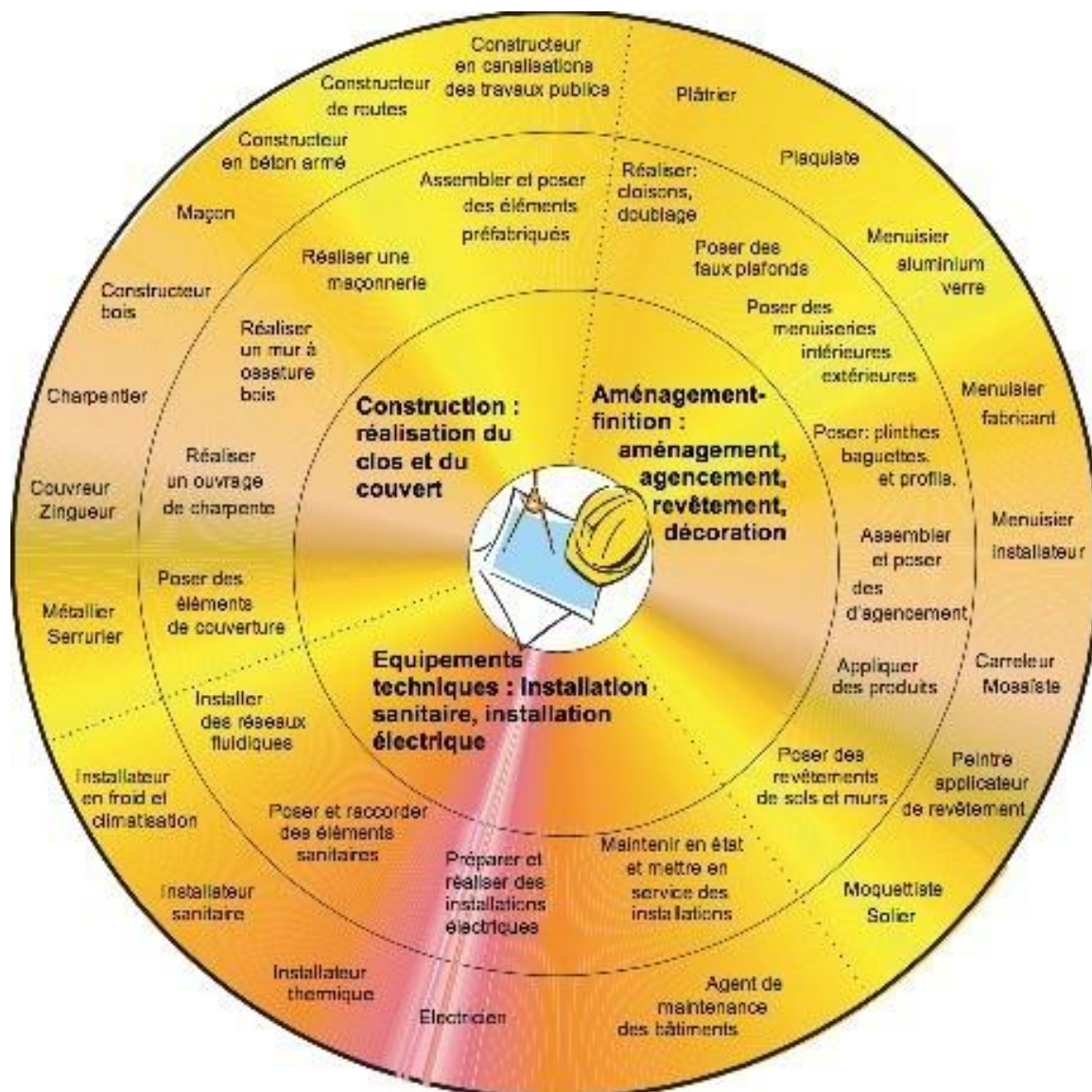
TYOLOGIE DES ACTIVITES EN CLASSE DE 4^{ème} et de 3^{ème}

Les élèves des classes de quatrième et de troisième, qu'ils bénéficient ou non de la SEGPA sont exclus du champ de la dérogation à l'interdiction de les affecter à certaines catégories de travaux particulièrement dangereux prévue par le code du travail (cf. Chapitre 7.1 Mise en place de plateaux techniques et respect des dispositions du code du travail - circulaire n° 2015-176 du 28-10-2015 - Bulletin officiel n°40 du 29 octobre 2015).

Les activités proposées aident l'élève à construire son projet professionnel et à développer les compétences du socle commun, ce qui n'écarte aucunement de cibler d'autres compétences selon les démarches pédagogiques choisies.

Pour la discipline technologie, cycle 4, les compétences sont issues du référentiel de formation relatif aux sciences et à la technologie au cycle 4 pour les élèves bénéficiant de dispositifs particuliers dans la perspective du DNB série professionnelle (Note de service n° 2016-156 du 12 octobre 2016 - BO n°37 du 13 octobre 2016).

Relation entre activités et métiers



Poursuite d'études possibles

Construction : réalisation du clos et du couvert	Aménagement finition : aménagement, agencement, revêtement, décoration	Équipements techniques : installation sanitaire, installation électrique
<ul style="list-style-type: none"> ○ CAP Constructeur d'ouvrages en béton armé ○ CAP Constructeur de réseaux de canalisations de travaux publics ○ CAP Constructeur de routes et d'aménagements urbains ○ CAP Étancheur du bâtiment et des travaux publics ○ CAP Maçon ○ CAP Charpentier bois CAP Couvreur ○ CAP Métallier 	<ul style="list-style-type: none"> ○ CAP Métiers du plâtre et de l'isolation ○ CAP Carreleur Mosaïste ○ CAP Peintre - Applicateur de revêtements ○ CAP Menuisier fabricant CAP Menuisier installateur ○ CAP Menuisier aluminium verre 	<ul style="list-style-type: none"> ○ CAP Installateur en froid et conditionnement d'air ○ CAP Monteur en installations sanitaires ○ CAP Monteur en installations thermiques ○ CAP Électricien ○ CAP Interventions en maintenance technique des bâtiments

ACTIVITES PROFESSIONNELLES DE REFERENCE

L'objectif en SEGPA ne vise pas à qualifier les élèves mais à les aider à construire un projet de formation en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes. Pour atteindre cet objectif il convient donc de leur permettre de découvrir des activités professionnelles de référence afin d'appréhender la réalité des métiers et de l'environnement économique et social.

SECTEURS D'ACTIVITÉS		ACTIVITÉS DE RÉFÉRENCE
Construction	Réalisation du closet du couvert de l'habitat	<p>A partir d'une structure porteuse existante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une paroi secondaire en briques creuses, béton cellulaire, blocs béton, etc. • Fabriquer et installer un élément préfabriqué • Réaliser un habillage décoratif en briques, pierres, etc. • Réaliser un enduit monocouche • Réaliser un pavage, un cheminement • Installer une structure/ossature bois (Murs, planchers, terrasse, etc.) • Réaliser un bardage extérieur bois (Étanchéité, isolation, revêtement, etc.) • Installer une structure de façade en profilés et verre (Façade rideau, véranda, etc.) • Adapter et installer des ouvrages annexes de charpente : abris, auvent, balcons,... • Poser des éléments de couverture par emboîtement, tuiles mécaniques, gouttières,... • Installer une menuiserie extérieure • Installer une fermeture, volets, portails, etc. • Installer des équipements de protection (Rampes, grilles de défense, serrures, etc.)
Aménagement Agencement	Aménagement Agencement Finition- Décoration	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une cloison de doublage • Réaliser des cloisons de distribution (Plaques de plâtre, ossature bois,...) • Installer une menuiserie intérieure • Poser des produits d'isolation thermique et de correction acoustique • Installer un faux plafond en plaques, dalles, etc. • Réaliser un habillage mural décoratif • Poser un parquet ou revêtement de sol • Poser un revêtement en carrelage ou faïence, horizontal et/ou vertical • Poser un revêtement de sol, moquette, etc. • Réaliser des aménagements intérieurs (Placards, rangements, habillages, etc...) • Monter, Ajuster et Installer des mobiliers d'agencement • Ajuster et fixer des éléments décoratifs ou de liaison • Appliquer des revêtements muraux • Appliquer des produits de finition et de protection
Equipements techniques	Installation sanitaire Installation électrique	<ul style="list-style-type: none"> • Installer un réseau fluide intérieur (Eau potable, eau usée, etc.) • Poser et fixer un équipement sanitaire (Évier, lave main, baignoire, etc.) • Equiper et raccorder un équipement sanitaire (Robinetterie, évacuation, accessoires...) • Installer un réseau de canalisations extérieures (Alimentation ou évacuation, etc.) • Installer un réseau électrique intérieur (Caché ou apparent, simple allumage ou va et vient...) • Poser et raccorder un appareillage électrique* (Éclairage, alimentation, etc.) • Installer un produit « domotique » * (Store ou volet télécommandé, éclairage automatique, etc.) <p>* hors tension</p>

EXEMPLE D'ORGANISATION DU PLATEAU TECHNIQUE DU CHAMP HABITAT



FONCTION ACTIVITES
Local de stockage du matériel, des matériaux et outillage séparés par domaine
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Liaison directe avec l'espace projets. Cloisonnement par domaine
QUALITES ARCHITECTURALES-CONCEPTION
La conception du magasin est conforme (isolation au titre de la réglementation incendie, ventilation) selon la nature du stockage. La nature et/ou l'incompatibilité de certains produits chimiques peut justifier l'existence d'une armoire de sécurité. Prévoir une signalétique sur ce local si il renferme des produits chimiques article R 44 12-21 du code du travail.
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Alimentations électriques. Éclairage pour local Ventilation pour local produits
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
Étagères - Armoires - Transpalettes – Diable de manutention

FONCTION ACTIVITES
Trier et stocker les déchets issus de l'atelier
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Zone située à l'extérieur Liaison directe avec l'espace projets
PRESTATIONS DEMANDEES
Zone bétonnée et couverte
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
1 bac pour les gravats 1 bac pour le bois 1 bac métaux 1 bidon pour produits*, placé sur un bac de rétention d'huiles, attention aux mélanges de produits (l'incompatibilité des produits doit être respectée y compris pour les déchets) 1 bac pour les plastiques

* Prendre connaissance des Fiches de Données de Sécurité (F.D.S) pour la gestion de certains produits.

FONCTION ACTIVITES

Étude et suivi des projets. Construction du projet professionnel

LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION

Liaison directe avec l'espace projets

PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES

Alimentations électriques PC, vidéo projecteur et réseau informatique en fonction de l'équipement

PRESTATIONS DEMANDEES

Revêtement et peinture des murs et du sol correspondant à une salle de cours

Éclairage naturel

Paroi vitrée entre cette salle et l'espace projets

EQUIPEMENTS ET MATERIELS

10 chaises et tables mobiles

Étagères et/ou armoires de

rangement 1 bureau + 1 fauteuil

1 équipement de type classe mobile (10 ordinateurs portables)

ou 2 ordinateurs portables et 8 ordinateurs fixes (internet)

1 imprimante laser en réseau

1 imprimante 3D (préférer l'utilisation du PLA (acide polylactique) et éviter les filaments type ABS (acrylonitrile butadiène styrène))

1 scanner

1 vidéo projecteur

1 tableau blanc

1 tablette

1 borne wifi



FONCTION ACTIVITES
Espace de mise en œuvre des projets en co-activité et des pratiques liées au champ professionnel de l'habitat.
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Liaison directe avec les autres zones
QUALITES ARCHITECTURALES-CONCEPTION
Zone la plus carrée possible, lumineuse, bétonnée, couverte et fermée, sol peint antidérapant et murs peints
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Alimentations électriques pour matériels électro portatif Attention à la présence de machines dangereuses (par définition : machine entraînée par une énergie autre qu'humaine sur laquelle la partie travaillante est accessible durant le fonctionnement de la machine ainsi que les machines mentionnées à l'article R 4313-78 du code du travail (dont machines à bois, certaines presses, ponts élévateurs) Ce matériel ne peut pas être utilisé par les élèves.
PRESTATIONS DEMANDEES
Cet espace est constitué d'un plateau libre sans équipement spécifique et adaptable en fonction des projets. Il devra permettre de construire et déconstruire tout ouvrage de maçonnerie simple, la réalisation de construction bois et de couverture, des travaux de finition, d'installations sanitaires et d'installations électriques. Les zones de travail sont matérialisées par un marquage au sol afin de delimitier des allées de circulation en sécurité (d'au moins 80 cm - cf : article R4323-12 du code du travail).
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
Se reporter aux documents associés à chaque domaine

Une acquisition de cellules qui permettent d'organiser des activités pratiques en relation avec le champ professionnel Habitat au sein de l'espace projets est possible.

Ces activités de découverte professionnelle visent à élargir les choix d'orientation vers les métiers du bâtiment. Des activités pluridisciplinaires entre enseignements généraux et enseignements professionnels autour d'un projet collectif sont à privilégier avec ce type d'équipement.

L'ensemble des activités est organisé autour d'une progression annuelle. Cette progression est déclinée en une succession de séquences de durées variables réparties sur l'année scolaire de la classe de troisième. Exemple de matériel : Cellules qui combinent 3 types d'activités (type HABITECH). Ces cellules permettent de valider les compétences acquises en lien avec le socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

Le fonctionnement du champ habitat peut différer sur les 5 départements de l'académie. Lorsque le travail en réseau est privilégié et facilité par la proximité des établissements, les plateaux techniques sont organisés par domaine et les élèves tournent sur les établissements. Ce guide est, par conséquent, présenté par domaine.

Cependant pour un plateau technique plus polyvalent il suffira de ne conserver que les équipements surlignés.

GUIDE L'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL HABITAT

DOMAINE PEINTURE REVETEMENT

Équipement de protection individuelle pour chaque élève : chaussures de sécurité, vêtements de travail en coton (combinaison, ou veste et pantalon), casque anti-bruit, masques FFP3, lunettes ou masque de protection, gants de manutention

Matériel utilisable par les élèves

Manchon peinture acrylique 120 mm : qté 8	Camion peinture : qté 8
Monture rouleau peinture 120 mm : qté 8	Fil à plomb : qté 8
Manchon peinture 180 mm : qté 8	Table à tapisser : qté 4
Monture rouleau peinture 180 mm : qté 8	Brosse à encoller : qté 8
Brosse à rechampir / brosse pouce : qté 8	Brosse à maroufler : qté 8
Couteau à enduire 10 mm : qté 8	Spatule crantée sol souple : qté 4
Couteau à enduire 20 mm : qté 8	Bâche de protection : qté 8
Pince cheville à placo : qté 4	Cisaille grignoteuse : qté 4
Pince à sertir : qté 4	Lame à enduire 5/10/20 : qté 8
Mètre métallique (3m) : qté 8	Cutter : qté 8
Règle bombée 60 cm : qté 4	Roulette du colleur (papier) : qté 8
Marteau : qté 8	Ciseaux du colleur (papier) : qté 8
Éponge : qté 8	Niveau laser : qté 1
Jeux tournevis plats : qté 4	Niveau à bulle : qté 8
Jeux tournevis cruciformes : qté 4	Équerre de 60 alu : qté 8
Grand compas : qté 8	Seau plastique : qté 8
Rabot pour plaque de plâtre : qté 4	Scie égoïne pour carreau de plâtre : qté 4
Décapeur thermique : qté 1	Grignoteuse rail plaques de plâtre : qté 4
Cisaille à tôle	Visseuse pour placo * : qté 3
Grattoir / scrapper : qté 2	Pulvérisateur pour décoller le papier : qté 1

* L'utilisation de la visseuse est conditionnée par une étude préalable des risques et sous la surveillance de l'enseignant d'où le nombre limité à 3.

Matériel uniquement utilisable par les enseignants : système d'extraction de poussières/délimitation matérialisée de l'espace machine dangereuses.

Malaxeur : qté 1	Perforateur : qté 1
Scie circulaire : qté 1	Scie sauteuse : qté 1
Ponceuse à ruban : qté 1	Ponceuse circulaire : qté 1

Mobilier et matériel de l'espace projets

Plateforme Individuelle Roulante Légère * (gazelle) : qté 1	Tréteau bois : qté 8
Aspirateur industriel classe M** : qté 2	Rallonge électrique 25m : qté 2
Armoire ventilée	

L'utilisation de ce petit matériel (tranchant, coupant) est soumise au préalable à une évaluation des risques, de la part de l'enseignant et devra être intégrée dans le DUER de l'établissement.

* l'article **D 4153-30 du code du travail** pose le principe général d'une interdiction d'affecter des jeunes à des travaux en hauteur lorsque la prévention du risque de chute de hauteur ne peut être assurée par des mesures de protection collective les PIRL assurent cette prévention et ne nécessitent pas de formation (échelle, escabeau, marchepied sont à proscrire).
Veiller à assurer une vérification périodique de ces équipements de travail (ce qui peut être réalisé par un enseignant) dans le cadre de l'obligation générale du maintien en état de conformité (article R 4322-1 du code du travail)

** Proscrire l'utilisation du balai pour ne pas soulever et projeter les poussières.

GUIDE L'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL HABITAT

DOMAINE MENUISERIE

Équipement de protection individuelle pour chaque élève : chaussures de sécurité, vêtements de travail en coton (combinaison, ou veste et pantalon), casque anti-bruit, masques FFP3, lunettes ou masque de protection, gants de manutention

Matériel utilisable par les élèves

Mètre ruban de 3m : qté 8	Tournevis d'électricien plat 2,5 mm : qté 8
Crayon de chantier : qté 8	Tournevis d'électricien plat 4 mm : qté 8
Fil à plomb : qté 4	Jeu d'embouts à visser (cruciformes et torx) : 20
Tournevis cruciforme 4x150 mm : qté 8	Serre-joint à vis de 300 mm : qté 16
Tournevis cruciforme 6x200 mm : qté 8	Serre-joint à vis de 500 mm : qté 16
Tournevis plat 4x150 mm : qté 8	Serre-joint à vis de 800 mm : qté 16
Tournevis plat 6x200 mm : qté 8	Équerre de menuisier : qté 9
Niveau à bulle 50 cm (rectangulaire) : qté 4	Scie égoïne : qté 9
Maillet caoutchouc : qté 8	Boite à onglet : qté 4
Réglet 50 cm : qté 8	Jeu de ciseaux à bois (4,8,10,20,30 mm) : qté 9
Marteau de menuisier : qté 8	Pointe carrée : qté 4
Cale à poncer : qté 8	Compas de menuisier : qté 9
Râpe demi-ronde : qté 8	Lime carrée demi-douce 8x250 : qté 8
Tenaille : qté 8	Lime plate demi-douce 300 mm : qté 8
Pince multiprises : qté 4	Lime ronde demi-douce 8x250 mm : qté 8
Clé à molette 150 mm : qté 2	Visseuse sans fil pour placo * : qté 3
Niveau laser sur trépied : qté 1	

Matériel uniquement utilisable par les enseignants : système d'extraction de poussières de bois associé obligatoire / délimitation matérialisée de l'espace machine dangereuses.

Jeu de mèches à bois (Ø 4 à 20 mm) : qté 4	Combiné bois 6 outils : qté 1
Jeu de forêts béton pour perforateur : qté 2	Scie pendulaire : qté 1
Jeu embouts de fraisage : qté 2	Meuleuse d'angle diamètre 125 mm : qté 1
Jeu de fraise pour tête de vis : qté 5	Perforateur : qté 1
Jeu de forêts à métaux : qté 4	Scie sauteuse : qté 1
Disques pour meuleuse diamètre 125 mm : qté 15	Visseuse sans fil : qté 1
Scie circulaire	Ponceuse vibrante forme ronde : qté 1
Scie ruban	Ponceuse vibrante forme rectangulaire : qté 1
Rabot électrique : qté 1	Ponceuse vibrante forme triangulaire : qté 1
Défonceuse électrique : qté 1	Perceuse à colonne : qté 1
Mortaiseuse : qté 1	Touret à meuler : qté 1

Mobilier et matériel de l'espace projets

Établi d'atelier : qté 5	Armoire métallique : qté 4
Plateforme Individuelle Roulante Légère * (gazelle) : qté 1	Rallonge électrique 25 m : qté 2
Étau d'établi : qté 9	Aspirateur industriel classe M ** : qté 2
Bétonnière : qté 1	Raclette de sol large : qté 4

L'utilisation de ce petit matériel (tranchant, coupant) est soumise au préalable à une évaluation des risques, de la part de l'enseignant et devra être intégrée dans le DUER de l'établissement.

* l'article **D 4153-30 du code du travail** pose le principe général d'une interdiction d'affecter des jeunes à des travaux en hauteur lorsque la prévention du risque de chute de hauteur ne peut être assurée par des mesures de protection collective les PIRL assurent cette prévention et ne nécessitent pas de formation (échelle, escabeau, marchepied sont à proscrire).

** Proscrire l'utilisation du balai pour ne pas soulever et projeter les poussières.

GUIDE L'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL HABITAT

DOMAINE MAÇONNERIE

Équipement de protection individuelle pour chaque élève : chaussures de sécurité, vêtements de travail en coton (combinaison, ou veste et pantalon), casque anti-bruit, masques FFP3, lunettes ou masque de protection, gants de manutention

Matériel utilisable par les élèves

Auge en caoutchouc : qté 4	Cordeau à tracer 15m : qté 2
Bac à ciment 2m x 1,50m : qté 1	Cordeau de maçon nylon (tresse de 2mm) : 1
Balai de cantonnier : qté 2	Coupe boulon capacité Ø10mm : qté 1
Brouette 1 roue 70 L : qté 3	Crayon de maçon vert mine dure : qté 8
Brouette 2 roues 150 L : qté 1	Décimètre ruban fibre : qté 3
Burin plat longueur 250 mm : qté 2	Équerre de maçon métallique de 50 cm : qté 8
Chevillote tige carrée de 300mm : qté 16	Équerre de maçon alu de 1,5m : qté 1
Ciseau à brique largeur 70 mm : qté 4	Fer à joint 10mm : qté 8
Fil à plomb de maçon (tronc de cône) : qté 4	Fer à marche de cimentier en fonte : qté 4
Cintreuse fer à béton : qté 1	Niveau à bulle antichoc 50 cm : qté 8
Marteau de coffreur avec manche : qté 8	Niveau à bulle antichoc 1,50 m : qté 8
Massette carrée 1,250Kg : qté 8	Niveau à bulle antichoc 2 m : qté 8
Pelle ronde avec manche 27cm : qté 4	Niveau laser 4 lignes : qté 1
Pelle carrée avec manche : qté 4	Pince à décoffrer arrache-clous 80 cm : qté 2
Règle de maçon alu 2m : qté 4	Pioche de terrassier + manche (pic et panne) : 2
Règle de maçon alu 3m : qté 2	Scie égoïne : qté 4
Serre-joint de cimentier à frapper 1m : qté 4	Seau caoutchouc 12L : qté 8
Taloche plastique 27x18 : qté 8	Serre joint à visser 1m : qté 8
Tamis toile galvanisée 4mm : qté 1	Taloche triangulaire : qté 4
Tenaille pince russe : qté 4	Taloche plastique 42 x 28 : qté 2
Truelle langue de chat 12 cm : qté 8	Truelle à enduire italienne ronde 24 cm : qté 8
Éponge : qté 4	Brosse métallique : qté 4
Raclette de sol : qté 4	Grattoir de chantier : qté 2
Embout de protection de fer à béton : qté 25	Barre à mine : qté 1

Matériel uniquement utilisable par les enseignants : système d'extraction de poussières / délimitation matérialisée de l'espace machine dangereux

Coffret forets béton SDS (Ø6 à 12 mm) : qté 1	Table vibrante électrique 1,60 x 0,80m : qté 1
Coffret forets métal SDS (Ø4 à 12 mm) : qté 1	Meuleuse Ø 230mm : qté 1
Coffret forets bois SDS (Ø4 à 12 mm) : qté 1	Meuleuse Ø 125mm : qté 1
Perforateur avec mandrin SDS : qté 1	Scie sauteuse : qté 1
Perceuse à colonne : qté 1	Aiguille vibrante béton : qté 1
Perceuse sans fil mandrin de 13 mm : qté 2	Scie circulaire : qté 1
Bétonnière électrique environ 200L*** : qté 1	

Mobilier et matériel de l'espace projets

Établi d'atelier en bois 3m avec tiroirs : qté 4	Tréteau pliable bois : qté 4
Enrouleur électrique 25m : qté 1	Étai métallique 1m : qté 4
Aspirateur industriel classe M ** : qté 2	Étau d'établi : qté 1
Armoire ventilée : qté 1	Armoires métalliques : qté 3
Rayonnage métallique : qté 2	Plateforme Individuelle Roulante Légère * (gazelle) : qté 2

L'utilisation de ce petit matériel (tranchant, coupant) est soumise au préalable à une évaluation des risques, de la part de l'enseignant et devra être intégrée dans le DUER de l'établissement.

***A noter les bétonnières récentes ont une corolle circulaire protégeant la roue dentée. Un grillage soudé sur l'ouverture de la bétonnière avec un quadrillage adapté à la granularité des matériaux empêchera de mettre les mains et bras à l'intérieur.

GUIDE L'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL HABITAT

DOMAINE INSTALLATION SANITAIRE

Équipement de protection individuelle pour chaque élève : chaussures de sécurité, vêtements de travail en coton (combinaison, ou veste et pantalon), casque anti-bruit, masques FFP3, lunettes ou masque de protection, gants de manutention

Matériel utilisable par les élèves

Lime demi-ronde : qté 8	Toupie à collet battu : qté 4
Lime ronde : qté 8	Matrice à collets : qté 4
Lime plate : qté 8	Pointeaux : qté 8
Burin : qté 2	Pince étau : qté 8
Carde (brosse à lime) : qté 1	Pointe à tracer : qté 8
Équerre à chapeaux : qté 8	Marteau à garnir : qté 4
Marteau à rivoir : qté 4	Maillet : qté 4
Clé à molette : qté 4	Brosse métallique : qté 8
Coffret filières : qté 1	Pied à coulisse : qté 1
Coupe tubes acier : qté 2	Cintreuse cuivre établi : qté 2
Ébavureur cuivre : qté 1	Rapporteur d'angle : qté 4
Jeu de tournevis plats : qté 1	Clé à bondes : qté 1
Pistolet à cartouches : qté 1	Clé pour lavabo : qté 1
Niveau à bulle : qté 8	Coffret pince à emboîture : qté 2
Pince multiprise : qté 4	Mètres rubans : qté 4
Alésoir plomberie : qté 1	Marteaux : qté 4
Fausse équerre : qté 2	Cintreuse manuelle : qté 1
Jeu de tournevis cruciformes : qté 1	Coupe tubes cuivre : qté 4
Scie à métaux : qté 8	

Matériel uniquement utilisable par les enseignants : système d'extraction de poussières et fumées / délimitation matérialisée de l'espace machine dangereuses.

Poste oxyacétylénique : qté 1	Allume gaz : qté 1
Meuleuse diamètre 125 : qté 1	Coffret SDS mèches béton : qté 1
Perforateur : qté 1	Visseuse : qté 1

Mobilier et matériel de l'espace projets

Tréteaux : qté 2	Étau à tube acier : qté 2
Aspirateur industriel classe M **: qté 2	Servante : qté 2
Établis : qté 4	Étau d'établi : qté 8
Tableau mobile : qté 1	Écran rideau soudage : qté 2
Armoires : qté 2	Étagère : qté 2
Rack à tubes, à profilés : qté 1	

** Proscrire l'utilisation du balai pour ne pas soulever et projeter les poussières.

L'utilisation de ce petit matériel (tranchant, coupant) est soumise au préalable à une évaluation des risques, de la part de l'enseignant et devra être intégrée dans le DUER de l'établissement.

FONCTION ACTIVITES
Mesures et traçages Préparation et usinage des pièces servant à l'élaboration des projets
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Liaison directe avec l'espace de projets commun
QUALITES ARCHITECTURALES-CONCEPTION
Zone lumineuse, bétonnée, couverte et fermée, sol peint antidérapant, murs peints
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Alimentations électriques pour machines et arrêts d'urgence (220V ou 380V)

ZONE DE NETTOYAGE EXTERIEUR

SURFACE : ENVIRON 20 m²

FONCTION ACTIVITES
Nettoyer tous les matériels utilisés lors des activités d'enseignement professionnel
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Zone située à l'extérieur Liaison directe avec les zones de réalisation et de préparation
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Un bac en béton d'une contenance d'environ 2m ³ équipé d'une vidange reliée à un système de décantation, servant à nettoyer le petit matériel. Une fosse de nettoyage d'une contenance d'environ 4m ³ équipée de plusieurs compartiments permettant la décantation, servant à nettoyer le gros matériel (bétonnière, brouettes, ...). Une alimentation électrique et une alimentation eau froide
PRESTATIONS DEMANDEES
Zone bétonnée

ZONE DE STOCKAGE EXTERIEUR

SURFACE : ENVIRON 20 m²

FONCTION ACTIVITES
Stocker les matériaux de gros œuvre par domaine
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Zone située à l'extérieur Liaison directe avec les zones de réalisation et de préparation
QUALITES ARCHITECTURALES-CONCEPTION
4 boxes de stockage (H=1.00 L=3.00 l=2.00), appentis couvert pour le bois
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
Rack de stockage

PRESENTATION DU CHAMP PROFESSIONNEL HYGIENE ALIMENTATION SERVICES

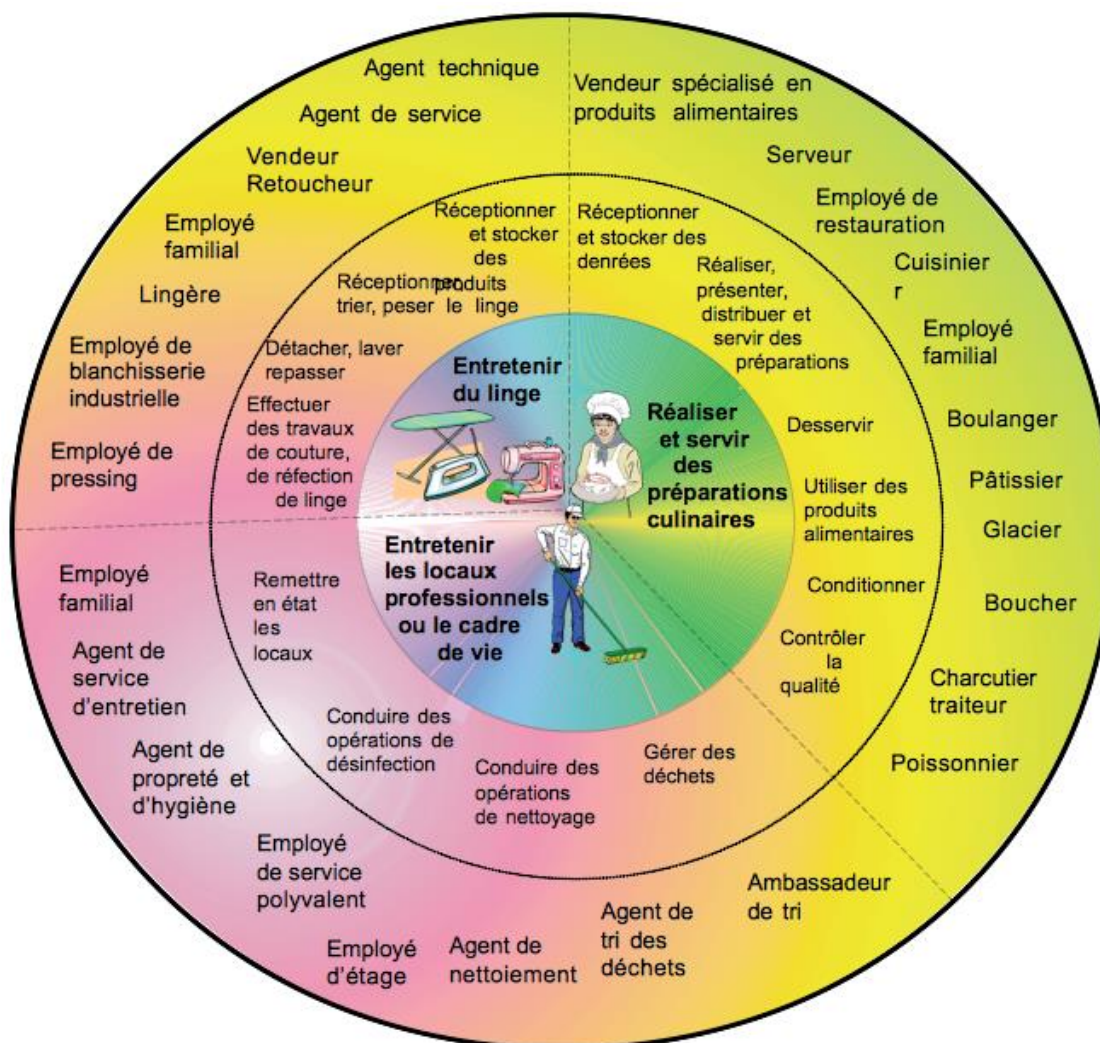
Le champ professionnel HAS couvre trois domaines d'activité :

Le champ professionnel « Hygiène – Alimentation – Services » couvre trois domaines d'activités :

- la préparation et/ou la distribution et/ou la vente de produits culinaires,
- l'entretien des locaux et des équipements,
- l'entretien du linge et des équipements, travaux simples de couture,

Les trois domaines de ce champ professionnel permettent de préparer les élèves à l'entrée en formation qualifiante à des métiers offrant de multiples débouchés grâce à une grande diversité de diplômes de niveau 3.

Relation entre activités et métiers



Formations qualifiantes

- CAP Assistant technique en milieux familial et collectif (CAP 2AGA)
- CAP Agent de propreté et d'hygiène
- CAP Propreté de l'environnement urbain - collecte et recyclage
- CAP Production et service en restaurations
- CAP Cuisine
- CAP Commercialisation et services en Hôtel Café Restaurant
- CAP Boucher
- CAP Boulanger
- CAP Charcutier traiteur
- CAP Chocolatier confiseur
- CAP Glacier fabricant
- CAP Mareyage
- CAP Pâtissier
- CAP Poissonnier
- CAP Métiers d'entretien des textiles, option A et B
- CAP Métiers de la mode - Vêtement flou
- CAP Métiers de la mode - Vêtement tailleur
- CAPa Services aux personnes et vente en milieu rural

ACTIVITES PROFESSIONNELLES DE REFERENCE

L'objectif en SEGPA ne vise pas à qualifier les élèves mais à les aider à construire un projet de formation en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes. Pour atteindre cet objectif il convient donc de leur permettre de découvrir des activités professionnelles de référence afin d'appréhender la réalité des métiers et de l'environnement économique et social.

Production culinaire et services (milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer les produits) • Réaliser des opérations de fabrication (éplucher, laver, tailler, émincer, râper, essorer...) • Utiliser des produits de la 4e, 5e et 6e gamme • Réaliser des techniques de conservation ou de stockage • Distribuer les préparations, mettre le couvert • Servir les préparations et des collations • Desservir, laver et ranger le matériel • Contrôler la qualité des productions ou des services
Entretien du linge (milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none"> • Réceptionner, trier, peser le linge sale • Préparer et contrôler les matériels, le linge • Détacher à l'aide de produits autres que des solvants • Laver (mécaniquement ou manuellement) • Sécher • Repasser, plier • Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection • Contrôler la qualité de la prestation
Entretien des locaux (milieux familial, collectif et hôtelier)	<ul style="list-style-type: none"> • Conduire des opérations de nettoyage manuel • Conduire des opérations simples de nettoyage mécanisé • Assurer l'entretien et la remise en état des locaux, du matériel et des équipements • Conduire les opérations de nettoyage-désinfection des surfaces • Assurer la maintenance courante du matériel utilisé • Remettre en état de service le matériel et les locaux • Contrôler la qualité de la prestation (contrôle visuel)

TYPLOGIE DES ACTIVITES EN CLASSE DE 4^{ème} et de 3^{ème}

Les élèves des classes de quatrième et de troisième, qu'ils bénéficient ou non de la SEGPA sont exclus du champ de la dérogation à l'interdiction de les affecter à certaines catégories de travaux particulièrement dangereux prévue par le code du travail (cf. Chapitre 7.1 Mise en place de plateaux techniques et respect des dispositions du code du travail - circulaire n° 2015-176 du 28-10-2015 - Bulletin officiel n°40 du 29 octobre 2015).

Les compétences sélectionnées ci-dessous, au regard des différentes activités de formation, constituent des exemples de liens avec le socle commun, ce qui n'écarte aucunement de cibler d'autres compétences selon les démarches pédagogiques choisies.

Pour les disciplines technologie et SVT, cycle 4, les compétences sont issues du référentiel de formation relatif aux sciences et à la technologie au cycle 4 pour les élèves bénéficiant de dispositifs particuliers (3e préparatoire à l'enseignement professionnel) dans la perspective du DNB série professionnelle (Note de service n° 2016-156 du 12 octobre 2016 - BO n°37 du 13 octobre 2016).

EXEMPLE D'ORGANISATION DU PLATEAU TECHNIQUE DU CHAMP HAS

SCHÉMA FONCTIONNEL DES LOCAUX

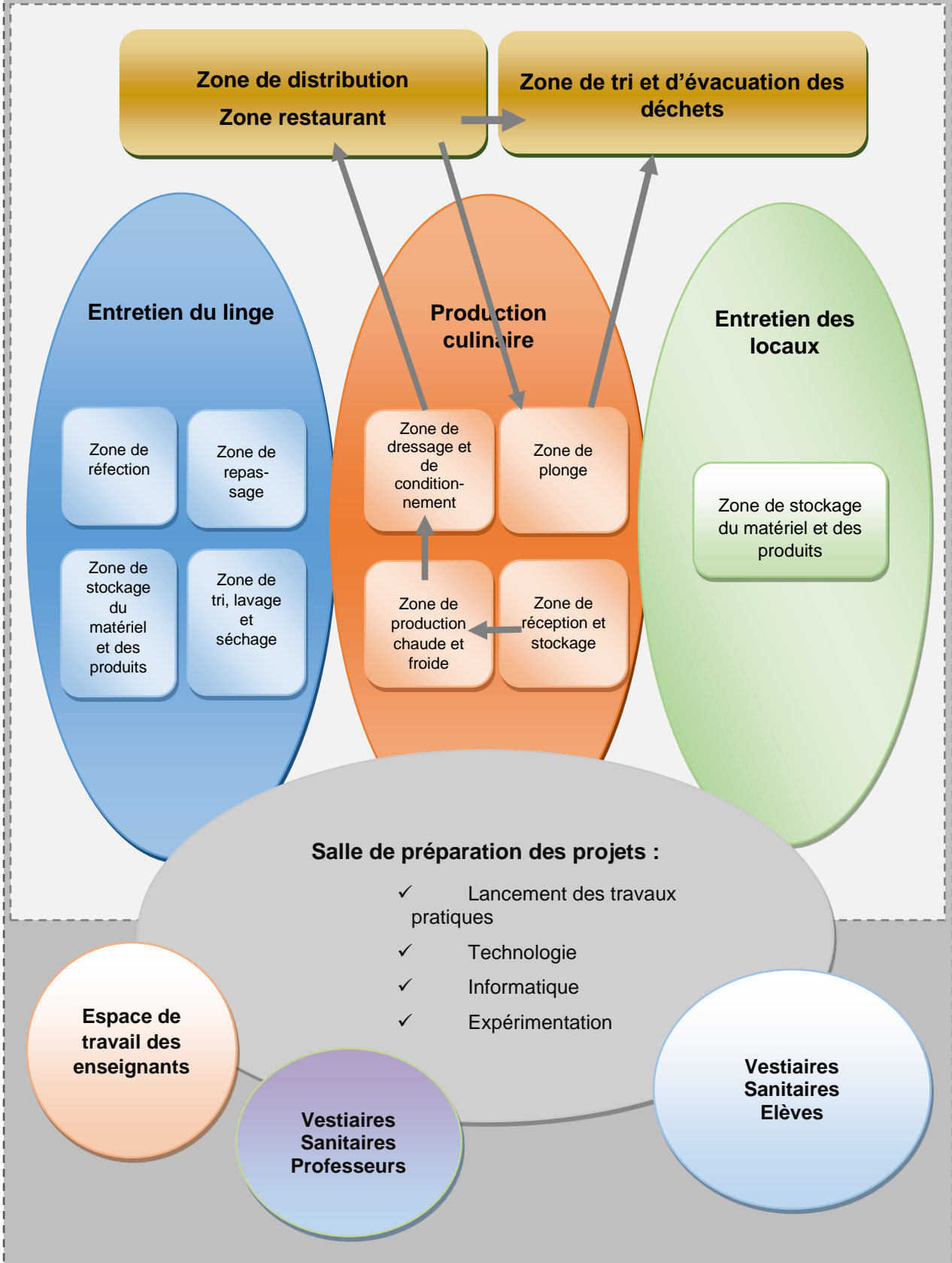
Différentes zones constituent le plateau technique du champ professionnel HAS :

- une salle de préparations des projets
- une zone vestiaire - sanitaire
- une zone de production culinaire – cuisine collective
- une zone de distribution - zone de restaurant
- une zone entretien du linge
- une zone entretien des locaux (avec un espace de stockage des produits d'entretien dédié)

Les locaux seront implantés de manière à respecter le principe de la marche en avant de la réception à la distribution (c'est-à-dire du non croisement des circuits propres et des circuits sales).

Les surfaces sont données à titre indicatif.

PLATEAU TECHNIQUE HAS



FONCTION ET ACTIVITÉS
Salle permettant le lancement de cours, des activités de communication et éventuellement des TP simples en lien avec les avoirs associés.
LOCALISATION ET CONCEPTION
<p>Accès direct depuis la distribution intérieure commune de l'établissement. À proximité des différentes zones (production culinaire, entretien des locaux, entretien du linge)</p> <p>Elle sera contiguë avec cloison semi vitrée, aux ateliers. Éclairée en lumière naturelle, elle pourra être facilement occultée lors de projection audiovisuelle. Elle doit permettre l'accueil de 8 élèves sur 4 postes de travail informatiques doubles. Prévoir une mise en réseau, un serveur, une imprimante, un scanner, un vidéo projecteur, un écran.</p> <p>Elle comportera un tableau blanc pour utilisation pédagogique.</p>
ÉQUIPEMENTS ET MATERIELS
<p>10 chaises 10 tables 1 tableau blanc interactif 2 armoires ou placards ou étagères 1 bureau enseignant 1 chaise enseignante 1 panneau d'affichage 1 ordinateur professeur 1 imprimante 1 vidéo projecteur 1 appareil photo numérique 1 plastifieuse 1 relieuse 4 postes informatiques élèves reliés au réseau internet 1 horloge</p>

FONCTION ET ACTIVITÉS	
Salle de travaux pratiques permettant les préparations culinaires	
LOCALISATION ET CONCEPTION	
<p>Accès direct depuis la distribution intérieure commune et sur l'extérieur pour l'évacuation des déchets Liaison avec la salle de restauration et les vestiaires La plonge doit communiquer avec la salle de restauration. Des systèmes d'évacuation des buées et des organes de sécurité condamnant l'arrivée du gaz doivent être installés. Les murs et matériaux doivent être en matériaux permettant un entretien facile, les sols carrelés antidérapants sur forme de pente avec siphon de sol et équipement d'un poste mural de désinfection. Ne pas laisser d'espace entre les plans de travail et les murs</p> <p>On trouve plusieurs zones qui devront être organisées en respectant le principe de la marche en avant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Une zone de réception et stockage des produits alimentaires ● Une zone de stockage de matériel de cuisine ● Une zone de productions culinaires (équipements de type collectivité ou semi-professionnel avec les éléments de cuisson disposés au centre de la salle) ● Une zone légumerie ● Une zone assemblage et conditionnement ● Une zone de plonge ● Une zone d'évacuation des déchets <p><u>La zone de production culinaire doit être suffisamment spacieuse pour réaliser les projets.</u></p> <p>L'aménagement doit permettre une surveillance constante des élèves Prévoir dans la zone de production culinaire les équipements de sécurité adaptés (couverture anti-feu et extincteur)</p>	
ÉQUIPEMENTS ET MATERIELS	
<p><u>zone de réception et stockage des produits alimentaires</u> 1 lave-mains à commande non manuelle 1 distributeur de savon 1 distributeur de serviettes en papier plans de travail en inox appareils réfrigérés de températures différentes pour la conservation des produits frais et des produits surgelés armoie de rangement pour les denrées non périssables (armoie épicerie) meuble neutre avec 2 portes coulissantes et 1 bloc 4 tiroirs</p>	<p>réfrigérateur 225 L / congélateur : 150 L (environ) 4 balances armoie de stérilisation des couteaux Kit visiteur</p>

<p><u>zone de stockage de matériel de cuisine</u> armoires de rangement (et pas une étagère) armoires pour consommables</p> <p><u>zone de productions culinaires :</u> 1 lave-mains à commande non manuelle 1 distributeur de savon 1 distributeur de serviettes en papier 2 pianos mixtes 4 x 2 feux (gaz /électricité) séparés par des éléments neutres de dépose 1 hotte sur l'ensemble intégrant un appareil d'éclairage 8 plans de travail pour les préparations 1 centrale de désinfection* (appareil susceptible de contenir un produit chimique dont l'exposition peut être interdite aux mineurs - Fiche n°1)</p> <p><u>zone légumerie</u> 1 plonge avec deux bacs avec douchette 1 plan de découpe en inox avec goulotte évacuation déchets 1 étagère inox</p> <p><u>zone assemblage et conditionnement</u> 1 lave-mains à commande non manuelle 1 distributeur de savon 1 distributeur de serviettes en papier plans de travail inox avec meuble réfrigéré</p> <p><u>zone de plonge</u> 1 plonge à deux bacs alimentés en eau chaude et froide par robinet à mitigeur avec douchette 1 égouttoir 1 lave-vaisselle semi-industriel 1 centrale de distribution de produits* (appareil susceptible de contenir un produit chimique dont l'exposition peut être interdite aux mineurs - Fiche n°1)</p> <p><u>zone d'évacuation des déchets</u> 3 poubelles à pédale inox pour tri sélectif 1 poste de désinfection 1 composteur</p>	<p>1 batteur mélangeur semi-professionnel (avec partie travaillante non accessible en marche) 2 chariots 1 four de collectivité à air pulsé 1 échelle de pâtisserie</p> <p>liste du petit matériel en annexe</p> <p>collecteur mobile de déchets essoreuse à salade manuelle coupe légumes* (matériel non motorisé avec risque de coupure pouvant être dangereux mais non interdit aux mineurs) robot coupe* (appareil électrique dont l'usage est interdit aux mineurs – Fiche n°9) 1 poubelle 4 balances</p> <p>1 thermoscelleuse 1 cellule de refroidissement 1 étiqueteuse 2 échelles 1 sonde</p> <p>1 poubelle 3 étagères inox /rangement 1 plan de travail</p>
--	--

Dans la liste ci-dessus certains équipements au vu des textes officiels ne pourront être utilisés que par le professeur, ils sont signalés par un astérisque *

FONCTION ET ACTIVITÉS	
Salle à manger permet de servir et proposer les préparations culinaires réalisées en cuisine	
LOCALISATION ET CONCEPTION	
<p>Elle doit être implantée de plain-pied avec accès direct à la zone de production culinaire. Des tables modulables permettront l'accueil de public lors de l'aboutissement des projets techniques, en fonction des besoins.</p> <p>Le principe à respecter est le principe de la marche en avant.</p> <p>Les murs et les sols doivent être en matériaux permettant une maintenance facile.</p> <p>Vaisselle suffisante permettant de mettre en œuvre les projets.</p>	
ÉQUIPEMENTS ET MATERIELS	
<ul style="list-style-type: none"> 1 buffet vaisselier 5 nappes Serviettes 1 console 1 chariot mobile pour service 1 four micro-ondes 1 machine à café 24 verres à eau 5 carafes à eau 24 assiettes plates, desserts et creuses 24 tasses à café + sous-tasse 24 tasses à thé + sous-tasse 10 théières individuelles 24 ramequins 24 couverts : cuillère à café, à soupe, couteau, fourchette 	<ul style="list-style-type: none"> 24 coupes dessert 1 tire-bouchon 2 décapsuleurs 6 sucriers 6 corbeilles de pain 6 pelles à tarte 2 cuillères à glace 12 plats de service inox 6 plats à gratin rectangle 6 saladiers 2 plateaux à fromage 6 plats à tarte 2 corbeilles à fruits

FONCTION ET ACTIVITÉS	
Il sera réservé au tri, au lavage, au séchage, au repassage et à la réfection du linge utilisé par les élèves dans leurs différentes activités, dans le respect de la marche en avant.	
LOCALISATION ET CONCEPTION	
Il sera équipé d'un poste d'eau alimenté en eau chaude et froide par robinet mitigeur et d'un distributeur de papier.	
Extraction mécanique des buées tout particulièrement au niveau du lave-linge et du séchoir Faïence murale au moins au niveau du lave-mains et de l'évier Alimentation en eau chaude et en eau froide Robinet d'arrêt d'eau pour le lave-linge	
ÉQUIPEMENTS ET MATERIELS	
3 paniers à linge 1 lave linge semi-professionnel 5kg 1 sèche linge semi-professionnel 5kg 1 chariot de tri de linge 2 sacs 1 étendoir à linge et pinces à linge 1 bac de lavage avec point d'eau 1 lave mains complet 4 tables de repassage pliantes 4 fers centrale vapeur (- 15L) (L'usage des appareils sous pression dépassant la pression atmosphérique est interdit aux mineurs - Fiche n°11) 1 calandre familiale (petit modèle pour torchons) (machines dont l'usage est interdit aux mineurs car elles comportent des éléments mobiles concourant à l'exécution du travail qui ne peuvent pas être rendus inaccessibles durant le fonctionnement. D4153-28 du CDT- Fiche n°9) 1 chariot de stockage du linge propre 1 armoire de rangement du linge 1 penderie mobile (portant) 4 jeannettes 1 table de pliage	aiguilles à coudre 10 dés fils blanc fils noir fils de couleurs 10 paires de petits ciseaux de couturière 10 paires de ciseaux pour découper le tissu 10 découds-vite 10 craies de couturière 10 mètres rubans 10 réglets de 20 cm 10 réglets de 30 cm 10 réglets de 50 cm boutons blancs boutons pressions 6 machines à coudre familiale avec coupe fils et protège doigt (pièce en mouvement non protégée machine interdite aux mineurs - Fiche n°9) 6 chaises tournantes d'atelier réglables

Dans la liste ci-dessus certains équipements au vu des textes officiels ne pourront être utilisés que par le professeur, ils sont signalés par un astérisque *

L'utilisation du matériel sous pression est soumise au préalable à une évaluation des risques, de la part de l'enseignant et devra être intégrée dans le DUER de l'établissement.

FONCTION ET ACTIVITÉS	
Local technique assurant essentiellement la préparation, le stockage et le rangement du matériel et des produits d'entretien des locaux et d'entretien du linge.	
LOCALISATION ET CONCEPTION	
<p>Accès direct depuis la distribution intérieure commune À proximité de la salle de lancement de cours Équipé d'un système de ventilation permanente, il comportera un rayonnage et une armoire ventilée pour le stockage des produits dangereux.</p> <p>Le stockage des produits liquides doit se réaliser dans des bacs de rétention et en lien avec les informations des fiches de données de sécurité. Ce local comportera une prise d'eau chaude - d'eau froide et un vidoir au sol pour l'évacuation des eaux sales en fin d'activité. Les murs et les sols doivent être en matériaux permettant une maintenance facile.</p> <p>La conception du magasin est conforme (isolation au titre de la réglementation incendie, ventilation) selon la nature du stockage. La nature et/ou l'incompatibilité de certains produits chimiques peut justifier l'existence d'une armoire de sécurité. Prévoir une signalétique sur ce local s'il renferme des produits chimiques article R 44 12-21 du code du travail.</p>	
ÉQUIPEMENTS ET MATERIELS	
<p>Il est recommandé d'utiliser des produits label bio.</p> <p>1 monobrosse basse vitesse 400 tours* (pièce en mouvement non protégée - machine interdite aux mineurs - Fiche n°9) : brosses de décapage, lavage, disques, supports de disques, spray, réservoir à solution, système d'aspiration</p> <p>1 aspirateur à poussières 1 aspirateur mixte 2 chariots multiservices complets 4 pelles et balayettes 8 balais trapèzes 60 cm 8 balais rasant 80 cm 4 balais brosses fibres souples 4 raclettes caoutchouc pour sol 44/57 cm 2 chariots de lavage de sol avec presse</p>	<p>gazes en coton pour le balayage humide gazes non tissées pré imprégnées lavettes non tissées 5 couleurs serpillières en coton gants micro fibres récipients doseurs 8 mouilleurs à vitre 4 perches télescopiques 2x1,25 m 8 raclettes à vitre avec poignées et lavette 35 et 45 cm 2 grattoirs 8 seaux</p>

Dans la liste ci-dessus certains équipements au vu des textes officiels ne pourront être utilisés que par le professeur, ils sont signalés par un astérisque *

ANNEXE : PETIT MATERIEL

<p>6 bacs rectangulaires GASTRONOME 35 x 32,5 profondeur 10 cm</p> <p>6 batteries de cuisine inox : culs de poule Ø 20, Ø 30, Ø 40 et bassines fond plat Ø 20, Ø 30, Ø 40</p> <p>1 batteur mélangeur électrique * Fiche n°9</p> <p>6 séries de casseroles Ø 14, Ø 18, Ø 22</p> <p>8 sauteuses</p> <p>4 rondeaux + couvercles Ø 35 cm</p> <p>4 marmites ou faitout Ø 35 cm</p> <p>4 plaques à rôtir 40 x 30 cm</p> <p>8 crêpières Ø 20 cm</p> <p>8 poêles à frire Ø 20 cm</p> <p>4 égouttoirs à pieds avec poignées</p> <p>4 passoires à queue Ø 24 cm</p> <p>4 chinois Ø 18 cm</p> <p>8 mesures inox 100cl</p> <p>4 entonnoirs</p> <p>4 pelles de cuisine</p> <p>8 louches Ø 30 cm, Ø 10 cm</p> <p>8 écumoirs Ø 12 cm</p> <p>10 spatules de 25 cm</p> <p>12 maryses</p> <p>8 fouets à sauce</p> <p>8 fouets à blancs</p> <p>8 grilles à pâtisserie inox</p> <p>8 plaques à gâteaux</p> <p>8 moules à tarte Ø 24 cm</p> <p>50 moules à tartelettes Ø 10 cm</p> <p>8 moules à cake L.26</p> <p>8 moules à manquer Ø 24 cm</p> <p>2 moules à petits fours</p> <p>4 emporte-pièces ronds Ø 14,5 cm</p> <p>4 découpoirs à chaussons</p>	<p>2 douilles à décor polycarbonate + poches jetables</p> <p>8 rouleaux à pâtisserie nylon alimentaire</p> <p>8 pinceaux à dorer</p> <p>4 raclettes coupe-pâtes</p> <p>1 sachet de noyaux de cuisson (2 kg)</p> <p>2 barres magnétiques pour couteaux</p> <p>12 couteaux d'office</p> <p>8 éminceurs</p> <p>1 couteau à pain</p> <p>12 économiseurs</p> <p>8 vide-pommes</p> <p>4 zesteurs</p> <p>4 canneleurs</p> <p>1 couteau à pamplemousse</p> <p>1 couteau déco-fruits</p> <p>1 coupe-pommes</p> <p>8 plaques à débarrasser</p> <p>1 bac à couverts</p> <p>8 planches à découper polyéthylène 60 x 30 cm</p> <p>2 ciseaux universels</p> <p>2 couteaux à tomates</p>
--	---

Dans la liste ci-dessus certains équipements au vu des textes officiels ne pourront être utilisés que par le professeur, ils sont signalés par un astérisque *

L'utilisation de ce petit matériel (tranchant, coupant) est soumise au préalable à une évaluation des risques, de la part de l'enseignant et devra être intégrée dans le DUER de l'établissement.

Formations qualifiantes

○ CAP Maintenance des matériels	○ CAP Décoration en céramique	○ CAP Découpage : opérateurs régléur en découpage
○ CAP Maintenance des véhicules	○ CAP Mouleur noyateur : cuivre et bronze	○ CAP Conducteur d'installations de production
○ CAP Construction des carrosseries	○ CAP Métallier	○ CAP Plasturgie
○ CAP Carrossier automobile	○ CAP Mise en œuvre des caoutchoucs et des élastomères thermoplastiques	○ CAP Composites, plastiques chaudronnés
○ CAP Peintre automobile	○ CAP Modèles et moules céramiques	○ CAP Réalisation industrielle en chaudronnerie ou en soudage

ACTIVITES PROFESSIONNELLES DE REFERENCE

L'objectif en SEGPA ne vise pas à qualifier les élèves mais à les aider à construire un projet de formation en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes. Pour atteindre cet objectif il convient donc de leur permettre de découvrir des activités professionnelles de référence afin d'appréhender la réalité des métiers et de l'environnement économique et social.

	SECTEURS D'ACTIVITÉS	ACTIVITÉS DE RÉFÉRENCE
MAINTENANCE DES VÉHICULES ET DES MATÉRIELS	CONDUITE D' UN POSTE DE	
	Préparation-approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier les matières et les moyens de production. • S'assurer des conditions de sécurité et de respect de l'environnement • Identifier et prendre des consignes • Préparer le poste de travail • Renseigner les documents de lancement de production ou de prise de poste
	Conduite d'une production	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en marche le poste de travail • Produire et contrôler • Renseigner les documents de suivi • Assurer l'arrêt du poste de travail • Transmettre les consignes
	Maintenance de 1 ^{er} niveau	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer et maintenir le rangement et la propreté du poste de travail • Mettre en sécurité le poste de travail • Changer une pièce d'usure (opérations simples) • Utiliser les documents de maintenance
	Dépose et repose	<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher la documentation • Identifier les éléments • Préparer le poste de travail • Remplacer un composant ou un sous-ensemble • Poser un accessoire
	Contrôle et réglage	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les appareils de mesure • Réaliser un élément de contrôle • Comparer les mesures avec les données constructeur • Régler le sous-ensemble
	Maintenance préventive	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer un bilan (check-up) • Utiliser <u>des documents constructeur</u> • Protéger le véhicule • Effectuer des opérations de maintenance simples • Rendre compte de son intervention
Recherche de pannes	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et reformuler la demande du client • Utiliser un processus simple de diagnostic • Localiser une pièce défectueuse • Rendre compte 	

TYPLOGIE DES ACTIVITES EN CLASSE DE 4^{ème} et de 3^{ème}

Les élèves des classes de quatrième et de troisième, qu'ils bénéficient ou non de la SEGPA sont exclus du champ de la dérogation à l'interdiction de les affecter à certaines catégories de travaux particulièrement dangereux prévue par le code du travail (cf. Chapitre 7.1 Mise en place de plateaux techniques et respect des dispositions du code du travail - circulaire n°2015-176 du 28-10-2015 - Bulletin officiel n°40 du 29 octobre 2015).

Par voie de conséquence les activités relatives au champ professionnel « production industrielle » s'inscriront principalement dans le cadre des orientations pédagogiques des programmes du collège relatifs à la technologie et au module de découverte professionnelle.

Les activités pédagogiques mettant en œuvre au sein de l'établissement de formation des supports didactisés du type de ceux utilisés pour l'enseignement de la technologie au collège permettront aux élèves de :

- comprendre les interactions entre les produits et leur environnement physique et humain dans un mode ou l'ergonomie, la sécurité et l'impact sur l'environnement sont devenus déterminants ;
- mettre en œuvre des moyens technologiques (réseaux numériques, équipements et matériels de production) de manière raisonnée ;
- se familiariser avec certains gestes techniques et de développer des habiletés manuelles.

Pour la discipline technologie, cycle 4, les compétences sont issues du référentiel de formation relatif aux sciences et à la technologie au cycle 4 pour les élèves bénéficiant de dispositifs particuliers dans la perspective du DNB série professionnelle (Note de service n° 2016-156 du 12 octobre 2016 - BO n°37 du 13 octobre 2016).

EXEMPLE D'ORGANISATION DU PLATEAU TECHNIQUE DU CHAMP PRODUCTION INDUSTRIELLE

Objectifs :

- Réaliser des projets techniques
- Découvrir différents métiers du champ professionnel au travers d'activités représentatives et valorisantes
- Mettre en œuvre des techniques de différents secteurs
- Mettre en œuvre différents postes de travail
- Découvrir le travail en équipe
- Découvrir la co-activité



FONCTION ACTIVITES
Local de stockage du matériel, des matériaux et outillage séparés par domaine
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Liaison directe avec l'espace projets. Cloisonnement par domaine
QUALITES ARCHITECTURALES-CONCEPTION
La conception du magasin est conforme (isolation au titre de la réglementation incendie, ventilation) selon la nature du stockage. La nature et/ou l'incompatibilité de certains produits chimiques peut justifier l'existence d'une armoire de sécurité.
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Alimentations électriques. Éclairage pour local Ventilation pour local produits
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
Étagères - Armoires - Diable de manutention

FONCTION ACTIVITES
Trier et stocker les déchets issus de l'atelier
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Zone située à l'extérieur Liaison directe avec l'espace projets
PRESTATIONS DEMANDEES
Zone bétonnée et couverte
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
Plusieurs bacs pour trier les déchets 6 contenants pour entreposer séparément les déchets suivants : liquides de refroidissement, filtres à huile et carburant, matériels souillés comme les chiffons, emballages souillés comme les bidons vides, aérosols, déchets non polluants (cartons, plastiques...) : Maintenance des véhicules uniquement Poubelles permettant le tri sélectif pour les autres domaines.

* Prendre connaissance des Fiches de Données de Sécurité (F.D.S) pour la gestion de certains produits

FONCTION ACTIVITES
Étude et suivi des projets. Construction du projet professionnel
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Liaison directe avec l'espace projets
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Alimentations électriques PC, vidéo projecteur et réseau informatique en fonction de l'équipement
PRESTATIONS DEMANDEES
Revêtement et peinture des murs et du sol correspondant à une salle de cours Éclairage naturel Paroi vitrée entre cette salle et l'espace projets
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
<p>10 chaises et tables mobiles Étagères et/ou armoires de rangement 1 bureau + 1 fauteuil 1 équipement de type classe mobile (10 ordinateurs portables) ou 2 ordinateurs portables et 8 ordinateurs fixes (internet) 1 imprimante laser en réseau 1 imprimante 3D 1 scanner 1 vidéo projecteur 1 tableau blanc 1 tablette 1 borne wifi</p>



FONCTION ACTIVITES
Espace de mise en œuvre des projets en co-activité et des pratiques liées au champ professionnel de la production industrielle.
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Liaison directe avec les autres zones
QUALITES ARCHITECTURALES-CONCEPTION
Zone la plus carré possible, lumineuse, bétonnée, couverte et fermée, sol peint antidérapant et murs peints
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
<p>Alimentations électriques pour matériels électro portatif</p> <p>Attention à la présence de machines dangereuses (par définition : machine entraînée par une énergie autre qu'humaine sur laquelle la partie travaillante est accessible). Ce matériel ne peut pas être utilisé par les élèves.</p>
PRESTATIONS DEMANDEES
<p>Cet espace est équipé d'un pont élévateur, d'un système d'extraction des gaz d'échappement et d'une alimentation en air comprimé pour la maintenance des véhicules. Ce sera un espace polyvalent équipé d'alimentations électriques adaptées aux équipements pédagogiques pour les autres domaines ainsi qu'un système d'extraction de fumées de soudure.</p> <p>Les zones de travail sont matérialisées par un marquage au sol afin de delimitier des allées de circulation en sécurité (d'au moins 80 cm - cf :article R4323-12 du code du travail)</p>
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
Se reporter aux documents associés à chaque domaine

GUIDE L'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL PRODUCTION INDUSTRIELLE

DOMAINE MAINTENANCE DES VEHICULES

Équipement de protection individuelle pour chaque élève : chaussures de sécurité, vêtements de travail en coton (combinaison, ou veste et pantalon), casque anti-bruit, masques FFP3, lunettes ou masque de protection, gants de manutention

Matériel utilisable par les élèves

Jeu de tournevis cruciformes *2	Lime ½ ronde ½ douce + manche 200mm *4
Jeu de tournevis plats *2	Lime carrée ½ douce + manche 200mm *4
Jeu de tournevis TORX *2	Lime plate ½ douce + manche 200mm *4
Jeu de tournevis PZR *2	Lime plate bâtarde + manche 250mm *4
Jeu de tournevis long *1	Lime ronde ½ douce + manche 200mm *4
Jeu de clés plates 8 à 24 *2	Lime triangulaire ½ douce + manche 200mm *4
Jeu de clés à pipe débouchées 8 à 24 *2	Masque de soudage *4
Jeu de clés polygonales 6 à 24 *2	Pointe à tracer *4
Jeu de clés à douille 7 à 23 *2	Pointeau *4
Jeu de clé à œil 7 à 23 *2	Coffret de filières *1
Jeu de clé à tube 7 à 19 *1	Poignée de gonflage *1
Clé à cardan mâle* 1	Coffret d'extracteurs *1
Clé à filtre à huile *2	Seringue de remplissage *1
Clé à bougie *2	Ensemble soufflette avec accessoires *2
Jeu de clé à frapper *1	Coffret extracteurs de goujons *1
Clé en croix *2	Entonnoirs *3
Coffret clé dynamométrique *1	Baladeuse LED *4
Jeu de clé TORX *2	Etau *4
Jeu de clés BTR *2	Coffrets de forets métaux 2
Jeu de pinces *1	Pieds à coulisse *2
Pince multiprise *2	Micromètre 0-25, 25-50 *2
Coffret de pinces à anneaux élastiques *2	Chandelles *4
Coffret tourne à gauche /Taraud M6, M8, M10, M12 *2	Servante d'outils *2
Marteau (plusieurs tailles et formes) *5	Récupérateur d'huile *1
Massette Embout plastique *2	Appareil de réglage des phares *1
Coffret petit Cliquet *2	Jet haute pression *1
Coffret grand Cliquet *2	Sceaux*4
Jeu de douilles 10 à 24 *1	Microfibres *20
Jeu de douilles 26, 27, 28, 29, 30, 32, 34, 36 *1	Injection extraction nettoyage des tissus *1
Jeu de chasse goupilles *1	Brosse métallique *4
Kit réparation de vélos *2	Burin 200mm *2
Pied support vélos *2	Cisaille à levier 1,5m - épaisseur 2mm maxi 1
Chariot de visite/confort *2	Cisaille à main *4
Cric rouleur 2 tonnes *1	Compas simple 200mm *4
Cric rouleur 3 tonnes *1	Écran de protection mobile *2
Dérouleur tuyau d'eau 25 m	Équerre à chapeau 250mm *4
Équerre *4	

Penser à la vérification périodique des appareils et accessoires de levage (arrêté du 1^{er} mars 2004) cas général périodicité annuelle sauf chariots élévateurs (6 mois)

Matériel uniquement utilisable par les enseignants : délimitation matérialisée de l'espace machine dangereuses.

Lève pneu *1	Visseuse sur batteries *1
Câbles de démarrage *1	Batterie de visseuse *2
Perceuse à colonne *1	Grue hydraulique 600 daN *1 +sangles *4
Poste à souder à l'arc *1	Chargeur de batterie Fonction booster *1
Poste à souder MAG Diamètre de fil : de 0,8 à 1,2mm *1	Équilibreuse avec accessoires *1
Système d'aspiration des fumées de soudure *1	Démonte pneumatiques *1
Système d'aspiration des gaz d'échappements *1	Purgeur de frein *1
Touret meule Ø150	Imprimante 3D *1+consomables
Meuleuse portable disque diamètre 125mm *1	Compresseur d'air 200L *1 (avec 2 sorties)
Poste oxyacétylénique *1	Presse Hydraulique *1
Pont à 2 colonnes *1 ou 2	Perceuse portable filaire *1
Système d'aspiration des fumées de soudure *1	Système d'aspiration des gaz d'échappements *1
Pont à 2 colonnes *1 ou 2	Perceuse à colonne *1
Presse Hydraulique *1	Démonte pneumatiques *1
Touret meule Ø150	

Mobilier et matériel de l'espace projets

	Tréteau bois : qté 8
Aspirateur industriel classe M **: qté 2	Rallonge électrique 25m : qté 2
Etabli avec tiroirs de rangement et étaux *4	Voitures *3
Table de soudure avec aspiration et étau *1 ***	Vélos *4
Armoire de rangement *3	Alimentation / eau / électrique 230 et 400V
Panoplie murale *2 (jeu de tournevis, clés...)	

** Proscrire l'utilisation du balai pour ne pas soulever et projeter les poussières.

*** Sert uniquement à l'enseignant pour une démonstration, à destination des élèves protégés par un masque de soudure.

L'utilisation de ce petit matériel (tranchant, coupant) est soumise au préalable à une évaluation des risques, de la part de l'enseignant et devra être intégrée dans le DUER de l'établissement.

GUIDE L'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL PRODUCTION INDUSTRIELLE

DOMAINE CONSTRUCTION METALLIQUE

Équipement de protection individuelle pour chaque élève : chaussures de sécurité, vêtements de travail en coton (combinaison, ou veste et pantalon), casque anti-bruit, masques FFP3, lunettes ou masque de protection, gants de manutention, lunettes de soudure, masque à souder.

Matériel utilisable par les élèves

Lime demi-ronde : qté 8	Lime triangulaire : qté 8
Lime ronde : qté 8	Lime carrée : qté 8
Lime plate : qté 8	Pointeaux : qté 8
Burin : qté 4	Pince étau : qté 8
Serre joint : qté 4	Pointe à tracer : qté 8
Compas : qté 4	Marteau à garnir : qté 4
Marteau à rivoir : qté 4	Trusquin : qté 8
Réglet de 50 cm : qté 8	Brosse métallique : qté 8
Carde (brosse à lime) : qté 1	Pied à coulisse : qté 1
Jeu de tarauds : qté 1	Tourne à gauche : qté 1
Equerre à chapeaux : qté 8	Rapporteur d'angle : qté 4
Maillet : qté 4	Enclume : qté 2
Tas creux : qté 1	Cintreuse cuivre établi : qté 2
Cintreuse établi acier : qté 1	Coffret pince à emboîture : qté 2
Matrice à collets : qté 4	Extracteur plomberie : qté 1
Clé à molette : qté 4	Clé pour lavabo : qté 1
Coffret filières : qté 1	Cintreuse manuelle : qté 1
Coupe tubes acier : qté 2	Coupe tubes cuivre : qté 4
Couteau à enduire 10 cm : qté 4	Mètres rubans : qté 4
Couteau à enduire 16 cm : qté 4	Marteaux : qté 4
Ebavureur cuivre : qté 1	Alésoir plomberie : qté 1
Jeu de tournevis plats : qté 1	Fausse équerre : qté 2
Pistolet à cartouches : qté 1	Jeu de tournevis cruciformes : qté 1
Niveau à bulle : qté 8	Scie à métaux : qté 8
Cisaille à levier : qté 2	Plieuse (à énergie humaine) fixée au support : qté 1
Rouleuse : qté 1	Cisaille guillotine manuelle fixée au support : qté 1
Pince multiprise : qté 4	

Matériel uniquement utilisable par les enseignants : système d'extraction de poussières et fumées / délimitation matérialisée de l'espace machine dangereuses.

Poste oxyacétylénique : qté 1	Allume gaz : qté 1
Toupie à collet battu : qté 4	Coffret SDS mèches béton : qté 1
Meuleuse diamètre 125 : qté 1	Visseuse : qté 1
Perforateur : qté 1	Ponceuse : qté 1
Touret à meuler : qté 1	Scie à ruban : qté 1
Poste à arc : qté 1	Poste MAG : qté 1
Perceuse à colonne : qté 1	Touret à meuler : qté 1

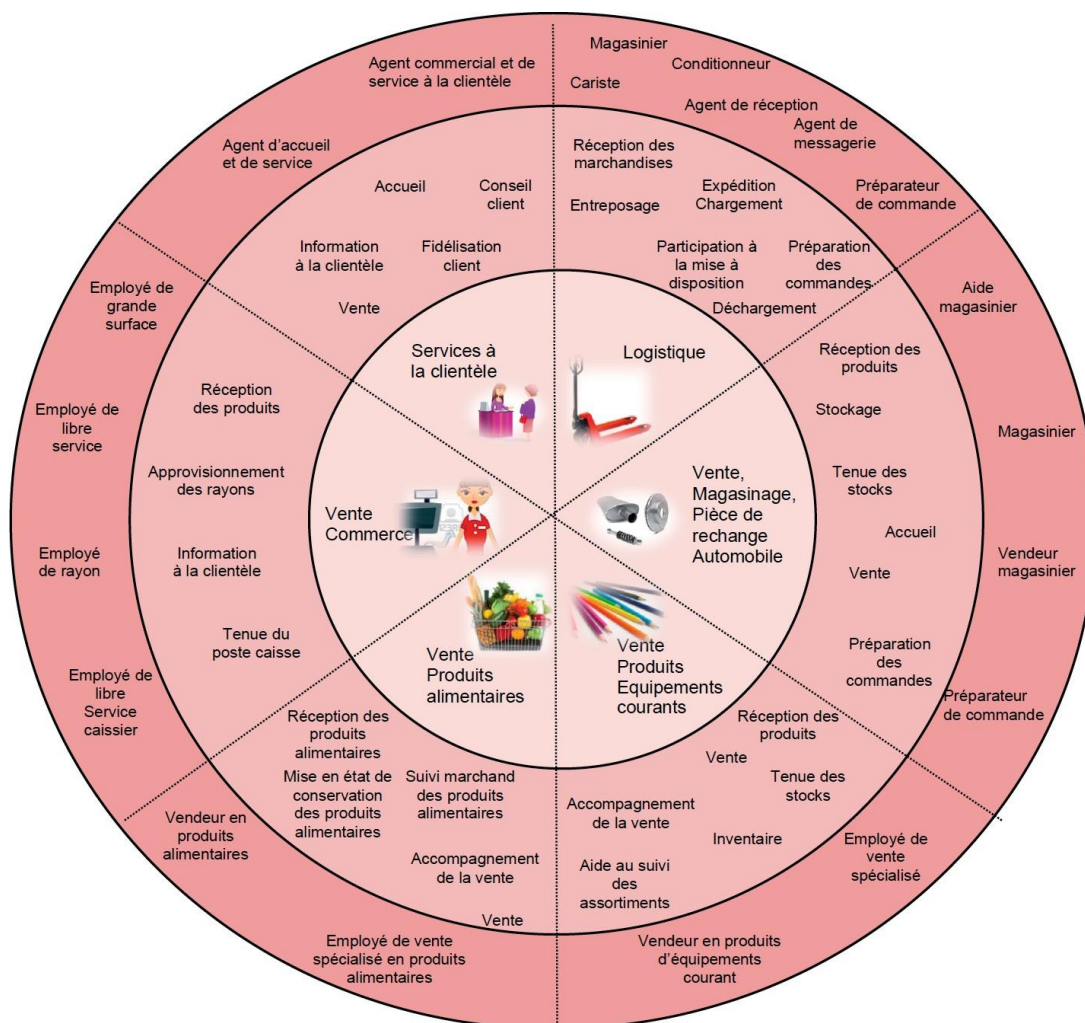
Mobilier et matériel de l'espace projets

Tréteaux : qté 2	Etau à tube acier : qté 2
Aspirateur industriel classe M **: qté 2	Servante : qté 2
Etablis : qté 4	Etau d'établi : qté 8
Tableau mobile : qté 1	Ecran rideau soudage : qté 2
Armoires : qté 2	Etagère : qté 2
Rack à tubes, à profilés : qté 1	

** Proscrire l'utilisation du balai pour ne pas soulever

L'utilisation de ce petit matériel (tranchant, coupant) est soumise au préalable à une évaluation des risques, de la part de l'enseignant et devra être intégrée dans le DUER de l'établissement.

Relation entre formations, activités et métiers



Formations qualifiantes

- CAP Équipier polyvalent du commerce

ACTIVITES PROFESSIONNELLES DE REFERENCE

L'objectif en SEGPA ne vise pas à qualifier les élèves mais à les aider à construire un projet de formation en fonction de leurs goûts et de leurs aptitudes. Pour atteindre cet objectif il convient donc de leur permettre de découvrir des activités professionnelles de référence afin d'appréhender la réalité des métiers et de l'environnement économique et social.

SECTEURS D'ACTIVITÉS	ACTIVITÉS DE RÉFÉRENCE
Vente	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre une démarche de vente (accueil des clients, recherche des besoins, argumentation, conclusion de la vente, documents de vente) • Encaisser et tenir la caisse • Participer à la promotion des ventes
Distribution	<ul style="list-style-type: none"> • Approvisionner le rayon : transfert des produits de la réserve aux rayons, rangement, remplissage des rayons, stocks • Etiqueter les produits • Appliquer les règles d'hygiène et de conservation des produits • Maintenir le rayon en état de propreté • Mettre en valeur les produits
Logistique	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser l'inventaire • Réceptionner les marchandises • Gérer les stocks • Passer des bons de commandes • Traiter les commandes clients et les expédier • Entreposer les marchandises

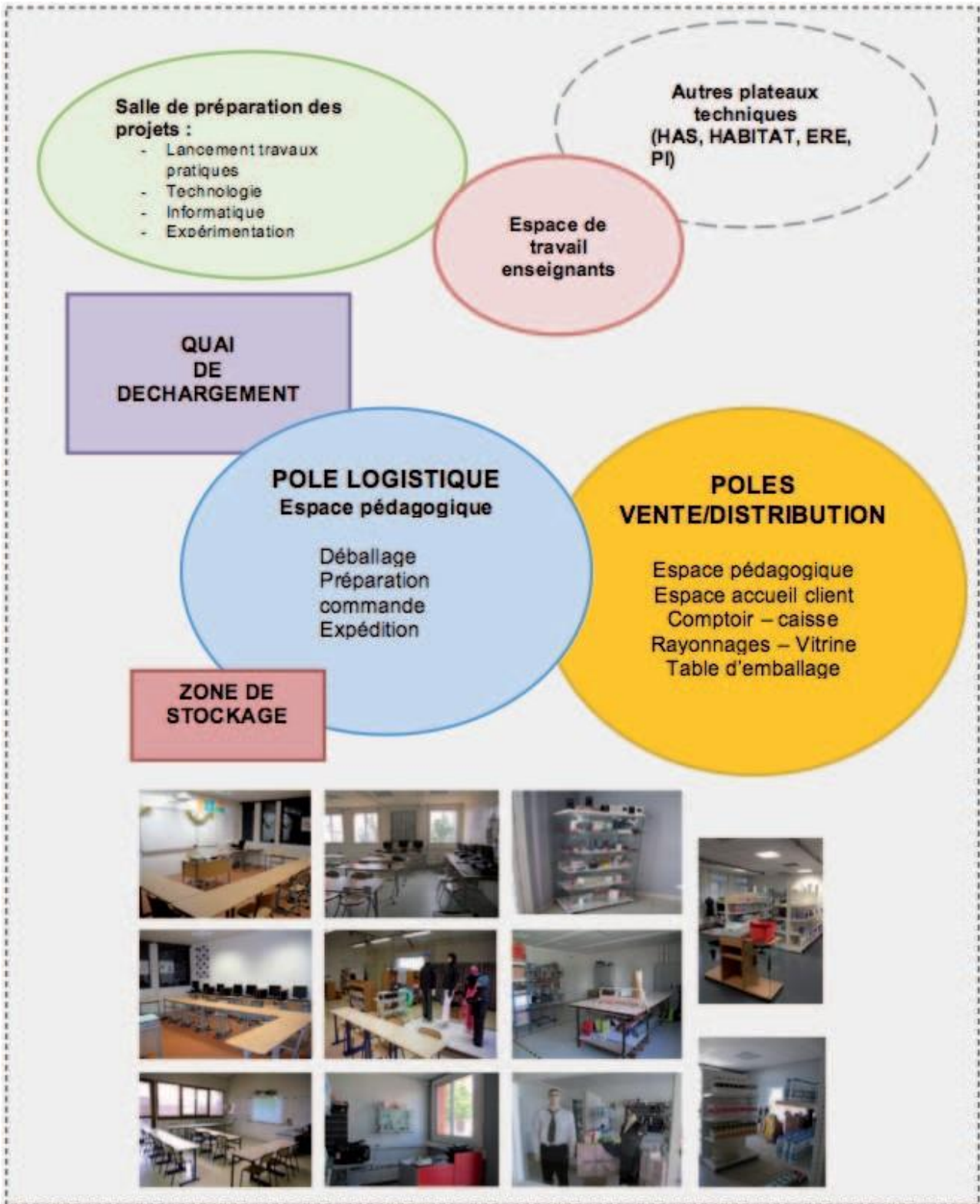
TYPLOGIE DES ACTIVITES EN CLASSE DE 4^{ème} et de 3^{ème}

Les élèves des classes de quatrième et de troisième, qu'ils bénéficient ou non de la SEGPA sont exclus du champ de la dérogation à l'interdiction de les affecter à certaines catégories de travaux particulièrement dangereux prévue par le code du travail (cf. Chapitre 7.1 Mise en place de plateaux techniques et respect des dispositions du code du travail – circulaire n° 2015-176 du 28-10-2015 - Bulletin officiel n°40 du 29 octobre 2015).

Les compétences sélectionnées ci-dessous, au regard des différentes activités de formation, constituent des exemples de liens avec le socle commun, ce qui n'écarte aucunement de cibler d'autres compétences selon les démarches pédagogiques choisies.

Pour la discipline technologie, cycle 4, les compétences sont issues du référentiel de formation relatif aux sciences et à la technologie au cycle 4 pour les élèves bénéficiant de dispositifs particuliers dans la perspective du DNB série professionnelle (Note de service n° 2016-156 du 12 octobre 2016 - BO n°37 du 13 octobre 2016).

EXEMPLE D'ORGANISATION FONCTIONNELLE ENVISAGEABLE POUR UN PLATEAU TECHNIQUE DU CHAMP VDL



FONCTION ACTIVITES
Étude et suivi des projets. Construction du projet professionnel
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Liaison directe avec l'espace vente, distribution, logistique
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Alimentations électriques PC, vidéo projecteur Accès internet ou borne WI FI
EQUIPEMENTS ET MATERIELS
10 chaises et tables mobiles Étagères et/ou armoires de rangement 1 bureau + 1 fauteuil 1 équipement de type classe mobile (10 ordinateurs portables) ou 2 ordinateurs portables et 8 tablettes 1 vidéo projecteur 1 tablette - 1 borne wifi 2 panneaux d'affichage 1 imprimante laser 1 scanner 1 appareil photo numérique 1 relieuse

FONCTION ACTIVITES
L'espace vente/distribution est une zone dédiée à des activités pratiques de vente mettant en œuvre des équipements s'inscrivant dans les limites prescrites par le code du travail.
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Liaison directe avec l'espace suivi des projets et l'espace logistique
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Alimentations électriques PC, vidéo projecteur, Accès internet ou borne WI FI
EQUIPEMENTS ET MATERIELS de l'espace pédagogique
<ul style="list-style-type: none"> 1 gondole centrale double face 1 tête de gondole 1 rayonnage mural* adapté à différents types de produits présentés (broches, barres de charges ...) 1 vitrine 1 table de présentation 2 présentoirs 1 mannequin 1 portant à vêtements + cintres 1 miroir 1 balance 1 poste emballage 1 dévidoir à papier cadeau et bolduc 1 comptoir avec caisse enregistreuse + logiciel de caisse Supports pour la signalétique et l'étiquetage

* Veiller à fixer les rayonnages au mur (article R4323-6 du code du travail) et à ce que leur implantation ne diminue pas de manière trop importante la largeur des allées de circulation.

FONCTION ACTIVITES
L'espace logistique est une zone dédiée à des activités pratiques mettant en œuvre des équipements s'inscrivant dans les limites prescrites par le code du travail.
LIAISONS FONCTIONNELLES-LOCALISATION
Liaison directe avec l'espace suivi des projets et l'espace vente distribution
PERFORMANCES TECHNIQUES DEMANDEES
Alimentations électriques PC, vidéo projecteur, Accès internet ou borne WI FI
EQUIPEMENTS ET MATERIELS de l'espace pédagogique
1 transpalette manuel 1 diable pliable 1 escabeau conforme (PIRL) aux règles de sécurité ** 1 chariot à dossier grillagé 1 rack/rayonnage simple fond grillagé ou tôle 1 dévidoir à papier kraft 1 palette

** l'article D 4153-30 du code du travail pose le principe général d'une interdiction d'affecter des jeunes à des travaux en hauteur lorsque la prévention du risque de chute de hauteur ne peut être assurée par des mesures de protection collective les PIRL assurent cette prévention et ne nécessitent pas de formation (échelle, escabeau, marchepied sont à proscrire).

LES VESTIAIRES ET LES SANITAIRES

FONCTION ET ACTIVITÉS :

Espace pour se changer
Espace « sanitaires »

LOCALISATION ET CONCEPTION :

Les vestiaires doivent se situer à proximité des zones d'activités pratiques. Pour le champ HAS, il doit y avoir un accès direct depuis la distribution intérieure commune.

Les vestiaires filles et garçons doivent être distincts (article R 4228-5).

Local spécial de surface convenable (20 m² environ pour vestiaires élèves et 14 m² pour le vestiaire enseignant), isolé des locaux de travail et de stockage (article R 4228-2).

Le vestiaire fille, le vestiaire garçon et le vestiaire enseignant sont munis de carrelage pour un entretien facile et efficace (article R 4228-3).

Chaque vestiaire doit comprendre une douche. A ce titre, il faudra veiller au contrôle annuel de la légionnelle (arrêté du 01/02/2010).

Chaque vestiaire doit être ventilé, convenablement chauffé (article R 4228-4) et alimenté en eau chaude et en eau froide.

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS :

Vestiaire filles

1 lavabo équipé d'une commande non manuelle	8 casiers fixés visitables (Article R 4228-6)
1 distributeur de savon	1 banc
1 distributeur de serviettes en papier	porte – manteaux
1 WC + 1 douche	

Vestiaire garçons

1 lavabo équipé d'une commande non manuelle	8 casiers fixés visitables (Article R 4228-6)
1 distributeur de savon	1 banc
1 distributeur de serviettes en papier	porte – manteaux
1 WC + 1 douche	

Vestiaire enseignant

1 lavabo équipé d'une commande non manuelle	1 casier fixé
1 distributeur de savon	1 chaise
1 distributeur de serviettes en papier	porte - manteaux
1 WC + 1 douche	