



## L'atelier HAS

Cet atelier fait partie des deux ateliers, avec celui de l'habitat, proposés aux élèves de Segpa à partir de la quatrième. Ces ateliers permettent de **préparer les élèves à l'entrée en formation qualifiante** après la troisième. Ils découvrent les gestes, les techniques et les postures du milieu professionnel.

L'atelier HAS permet aux élèves de découvrir les professions en lien avec les domaines de de l'Hygiène, de l'Alimentation et du Service.

Ce champ professionnel 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.

L'atelier du collège Max Jacob est doté d'une **salle de classe servant aussi d'atelier couture et de repassage**, d'une **cuisine pédagogique** et d'une **salle de restaurant d'application**.

Lors d'une réalisation culinaire :

Au travers de la découverte des étapes de réalisation d'une recette, les élèves apprennent les techniques des trois domaines d'activité : Respect des règles d'utilisation d'une cuisine pédagogique, repassage des blouses et torchons, port des équipements professionnels (chaussures, blouses et charlottes de cuisine), nettoyage préalable des plans de travail, utilisation des fours et des plaques de cuisson. En fin de réalisation et pendant les cuissons : vaisselle, nettoyage des surfaces de travail, rangement des ustensiles. Puis place au plaisir de déguster les réalisations culinaires.

**Quelques projets réalisés avec les élèves :**

- **Marché de Noël** : préparation et vente de différentes réalisations (kits gâteaux, roses des sables, mendiants, pochettes à couvert, pochettes à biscuits, portes clés)



- **Différents goûters** proposés aux classes du collège (goûter d'Halloween, galette des rois)

- **Projets intergénérationnels** : lors de trois après-midis, les élèves ont rencontré les résidents de la Pommeraie à Josselin puis les résidents sont venus au collège (réalisation d'hôtels à insectes, panneaux faits avec différentes broderies)
- **Réalisation de bouillottes sèches** pour l'infirmerie.
- **Service des petits déjeuners** en collaboration avec Monsieur Rohel, chef de la cuisine.
- Réalisation **de crêpes et de pancakes sur billig**.
- Réalisation **de marques pages et de cartes de vœux brodées**



