

Hygiène Alimentation Service



Le champ Hygiène Alimentation Service permet de découvrir différents domaines d'activités:

- Entretien du linge et des équipements, travaux simples de coutures
- Préparation et/ou distribution et/ou vente de produits culinaires
- Entretien des locaux professionnels ou du cadre de vie

L'objectif est que l'élève puisse se situer progressivement dans la perspective d'une formation professionnelle qui sera engagée à l'issue de la classe de troisième en développant des compétences transversales et professionnelles du champ permettant un choix d'orientation en vue d'intégrer tout CAP.

En atelier, nous appliquons une pédagogie de projet. Forme de pédagogie active dans laquelle l'élève est acteur du projet, elle permet à l'élève de réaliser des projets concrets (servir un café gourmand, fabriquer des sacs à pain...).



Qu'est-ce que l'atelier H.A.S.?

B. Daudin
PLP Biotechnologies
Académie de Grenoble

*Ce document ne peut être
reproduit ou propagé sans
autorisation*

HYGIÈNE

Entretien des locaux
(Milieux familial, collectif et hôtelier)

Les différentes activités:

- 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)

Les différentes formations:

- CAP Agent de propreté et d'hygiène
- CAP Propreté de l'environnement urbain - collecte et recyclage
- CAP Services aux personnes et vente en milieu rural

Exemples de métiers:

Employé familial, agent de service d'entretien, employé d'étage, agent de nettoyage.

Sigle CAP: Certificat d'Aptitude Professionnelle
Site de référence pour les métiers et formations: www.onisep.fr

ALIMENTATION

Production culinaire et services
(Milieux familial, collectif et hôtelier)

Les différentes activités:

- Réceptionner, contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation
- Réaliser des opérations de fabrication
- 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

Les différentes formations:

- CAP Production et services en restaurations (rapide, collective, cafétéria)
- 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 écailler
- CAP Fromager-Crémier

Exemples de métiers:

Poissonnier, commis de cuisine, serveur, agent polyvalent de restauration, boulanger, boucher

SERVICE

Entretien du linge
(Milieux familial, collectif et hôtelier)

Les différentes activités:

- Réceptionner, trier, peser le linge sale
- Préparer et contrôler les matériels, le linge
- Sécher
- Repasser, plier
- Détacher à l'aide de produits autres que des solvants
- Laver (mécaniquement ou manuellement)
- Effectuer des travaux courants de couture ou de réfection
- Contrôler la qualité de la prestation

Les différentes formations:

- CAP Métiers de l'entretien des textiles option A blanchisserie
- CAP Métiers de l'entretien des textiles option B pressing
- CAP Métiers de la mode - Vêtement flou
- CAP Métiers de la mode - vêtement tailleur
- CAP Tapissier d'ameublement en décor
- CAP Tapissier d'ameublement en siège
- CAP Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires

Exemples de métiers:

Lingère, vendeur/retoucheur, employé de pressing/de blanchisserie, couturier, tapissier d'ameublement

Plaquette établie d'après le document de référence académique de Grenoble, champ HAS, remis à jour en septembre 2021.