

« Le Colis de Noël »

OBJECTIFS DU PROJET

- ◆ Réaliser et personnaliser un plateau garni.
- ◆ Réaliser un plateau garni pour répondre à une commande client.
- ◆ Découvrir des activités professionnelles différentes autour d'un projet commun aux ateliers.
- ◆ Placer les élèves en situation d'apprentissage et investir sur l'estime de soi.
- ◆ Rencontrer un professionnel qui a su se diversifier.
- ◆ Maintenir à jour le projet individuel de formation et d'orientation de l'élève.



OBJECTIFS SPECIFIQUES PAR CHAMP PROFESSIONNEL

HABITAT

ÊTRE CAPABLE DE :

- ◆ Dessiner avec le logiciel TOP SOLID les pieds du plateau.
- ◆ Réaliser un plateau et ses pieds :
 - ✗ Tracer
 - ✗ Défoncer
 - ✗ Profiler
 - ✗ Chantourner
 - ✗ Calibrer
 - ✗ Poncer
 - ✗ Vernir
- ◆ S'autoévaluer.
- ◆ Donner son avis sur le projet.

Hygiène Alimentation Service

ÊTRE CAPABLE DE :

- ◆ Présenter les principaux modes de conservation des fruits et légumes.
- ◆ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- ◆ Préparer les fruits (épluchage, rinçage, parage, dénoyautage).
- ◆ Comprendre et respecter un protocole de réalisation.
- ◆ Cuire les fruits, empoter et pasteuriser des verrines.
- ◆ Renseigner une fiche de fabrication (liste des ingrédients).
- ◆ Réaliser les tests de qualité.
- ◆ S'autoévaluer.
- ◆ Donner son avis sur le projet.

Vente distribution Magasinage

ÊTRE CAPABLE DE :

- ◆ Promouvoir un produit à l'aide d'un prototype.
- ◆ Créer des bons de commande et livraison.
- ◆ Créer des étiquettes.
- ◆ Etiqueter les produits (mentions obligatoires et facultatives).
- ◆ Mettre en valeur le produit.
- ◆ S'autoévaluer.
- ◆ Donner son avis sur le projet.

Visite d'une châtaigneraie en Ardèche – La Ferme du Moulin

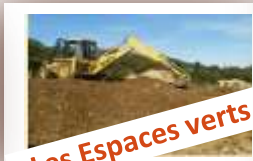
Le Tourisme



La Châtaigne



Les Espaces verts



Les Moutons



Les Marchés

