|  |  |
| --- | --- |
|  | **Grille de lecture de projet** |

**Métier**s

Proposition et conduite d’une activité d’éveil et de loisirs auprès d’enfants de petite et moyenne section de maternelle

- maintien de l’hygiène des locaux, des équipements et des matériels

**Activités complémentaires pour explorer d’autres métiers**

-**Domaine 1** : comprendre et s’exprimer en utilisant la langue française à l’oral et à l’écrit

-**Domaine 2** : méthodes et outils pour apprendre : (organisation du travail personnel+coopération et réalisation d’un projet)

-**Domaine 5 :** les représentations du monde et activités humaines (invention-élaboration-production)

**Compétences et Connaissances du socle (palier3)**

A : découvrir et explorer des activités professionnelles

B découvrir des organisations

C : découvrir des lieux et des modalités de formation

D : participer à la réalisation de biens ou de services

**Compétences et connaissances spécifiques**

-Travail en équipe, contact avec les autres, sociabilité

- Implication /gout de l’effort

-Autonomie, sens de l’organisation, méthode, efficacité

-Curiosité, ouverture d’esprit

-Prise d’initiative

-Respect des consignes, des règles

**Attitudes et aptitudes développées**

- crèche clapotis (visite)

- école maternelle Guynemer (accueil)

**Les partenaires**

- présentation des voies professionnelle, générale et technologique

- dans la voie professionnelle : comparaison CAP et BAC Pro (en prenant comme exemple : le CAP PE et le BAC ASSP)

**Voies et parcours de formation**

- carte des formations du secteur petite enfance sous statut scolaire sur l’académie Dijon : seul CAP PE à Chatillon/Seine

**Éléments susceptibles d’éclairer leur projet**

Champ professionnel :

- ATSEM

- auxiliaire de puériculture

- infirmière puéricultrice

- assistante maternelle

- éducateur pour jeunes enfants

**Réalisation concrète (bien ou service)**

**Animation auprès d’une classe d’école maternelle**

**Activités professionnelles significatives des métiers**

 Santé –alimentation-hygiène

**Métier**s

- Réalisation d’entrées (froides ou chaudes), de plats principaux, de desserts

- Maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l’avance

- Mise en place et service de repas

- Remise en état des matériels et des espaces de repas

- Conception et mise en œuvre d’activités d’acquisition ou de maintien de l’autonomie et de la vie sociale

**Activités complémentaires pour explorer d’autres métiers**

-**Domaine 1** : comprendre et s’exprimer en utilisant la langue française à l’oral et à l’écrit

-**Domaine 2** : méthodes et outils pour apprendre : (organisation du travail personnel+coopération et réalisation d’un projet)

**Compétences et Connaissances du socle (palier3)**

A : découvrir et explorer des activités professionnelles

B : découvrir des organisations

C : découvrir des lieux et des modalités de formation

D : participer à la réalisation de biens ou de services

**Compétences et connaissances spécifiques**

-Travail en équipe, contact avec les autres, sociabilité

- Implication /gout de l’effort

-Autonomie, sens de l’organisation, méthode, efficacité

-Curiosité, ouverture d’esprit

-Prise d’initiative

-Respect des consignes, des règles

**Attitudes et aptitudes développées**

- cuisine centrale de Nevers (visite)

- restaurant le Bengy (visite + accueil du chef cuisinier pour interview)

- EHPAD Henri Marsaudon ( visite + accueil)

**Les partenaires**

- présentation de l’apprentissage

# - dans la voie professionnelle : comparaison CAP APR, CAP cuisine, bac pro cuisine, CAP restaurant, Bac pro commercialisation et service en restauration, bac techno sciences et technologie de l’hôtellerie te de la restauration

**Voies et parcours de formation**

- carte des formations du secteur hôtellerie restauration et bio industries (pour CAP APR) sur la Nièvre

**Éléments susceptibles d’éclairer leur projet**

Champs professionnels :

- cuisinier

- agent polyvalent de restauration

- serveur

**Réalisation concrète (bien ou service)**

**Accueil de personnes âgées de l’EHPAD Henri Marsaudon (repas + visite du lycée)**

**Activités professionnelles significatives des métiers**



|  |  |
| --- | --- |
|  | **Grille de lecture de projet** |

 Santé –alimentation-hygiène

 + Hôtellerie restauration