

L'atelier H.A.S , on y fait quoi ?



1 / Que signifie le terme « H.A.S » ?



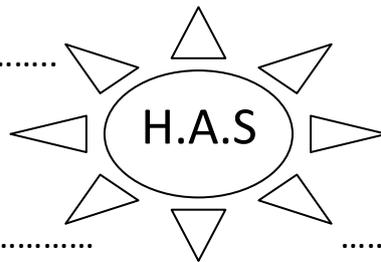
A retenir

Définition de H.A.S :

Le sigle H.A.S signifie :

.....

D'après vous vers quels métiers peut amener le champ professionnel H.A.S



2/ Les différents domaines abordés en atelier H.A.S

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

➤

.....

➤

.....

➤

.....

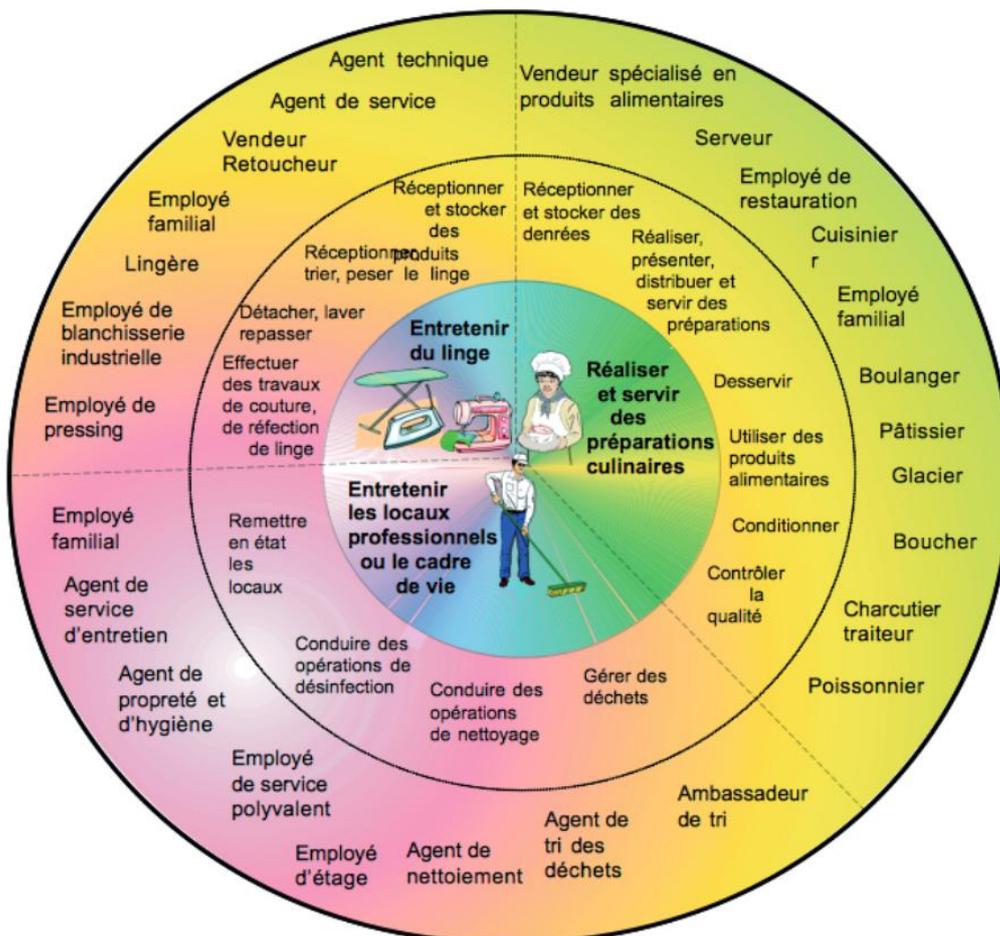
3/ Objectifs des ateliers

- ✓ **Construire un projet de formation** en fonction de ses goûts et aptitudes.
- ✓ **Découvrir des activités professionnelles** correspondant à la réalité des métiers.

4/ Répartition des temps de travail

<u>En 4^{ème}</u>	<u>En 3^{ème}</u>
✓ Technologie en classe : 2 h / semaine	✓ Technologie en classe + orientation : 2 h + 2 h / semaine
✓ Travaux pratique : 4h / semaine	✓ Travaux pratique : 8 h / semaine

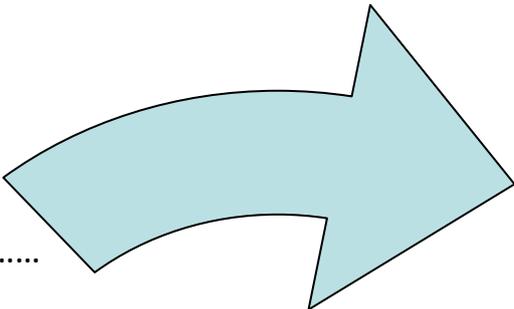
3/ Les relations entre activités et métiers :



4/ Que fait on en atelier H.A.S ?

En atelier H.A.S nous travaillons autour des **métiers de l'alimentation, des métiers du service et des métiers de l'entretien.**

Exemple



.....

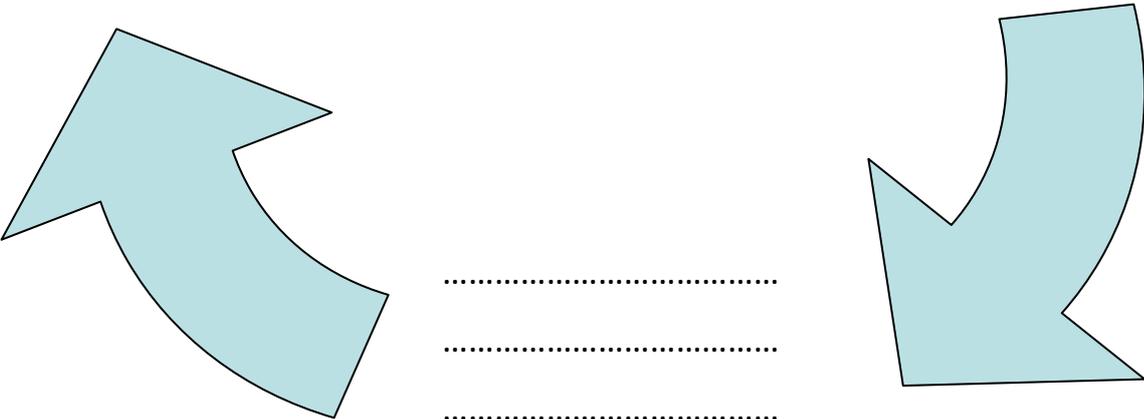
.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

L'entretien du linge

Utilisation de machines (machine à laver, sèche linge et fer à repasser) servant à l'entretien des tenues professionnelles (tenues de cuisine)



Les réalisations culinaires

A l'aide de fiches techniques (recettes), les élèves réalisent des préparations culinaires dans une cuisine professionnelle.

L'entretien des locaux

Les élèves découvrent des techniques et le matériel pour l'entretien de locaux professionnels.



5/ Exemples de formations qualifiantes avec le champ professionnel H.A.S

.....
.....