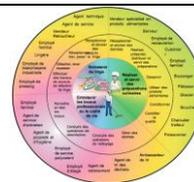


# L'atelier H.A.S , on y fait quoi ?



## 1 / Que signifie le terme « H.A.S » ?

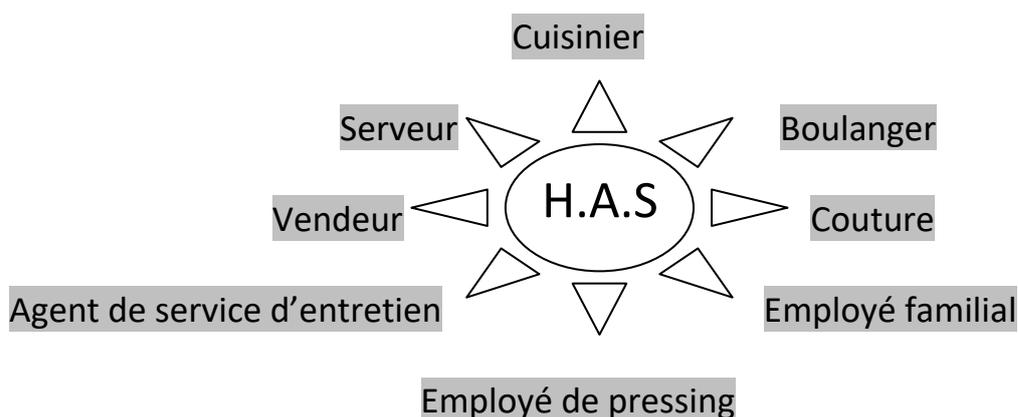


### Définition de H.A.S :

Le sigle H.A.S signifie : Hygiène Alimentation et Service

### A retenir

## 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 :

- Préparation et/ou distribution et/ou vente de produits culinaires,
- Entretien des locaux et des équipements,
- Entretien du linge et des équipements, travaux simples de couture

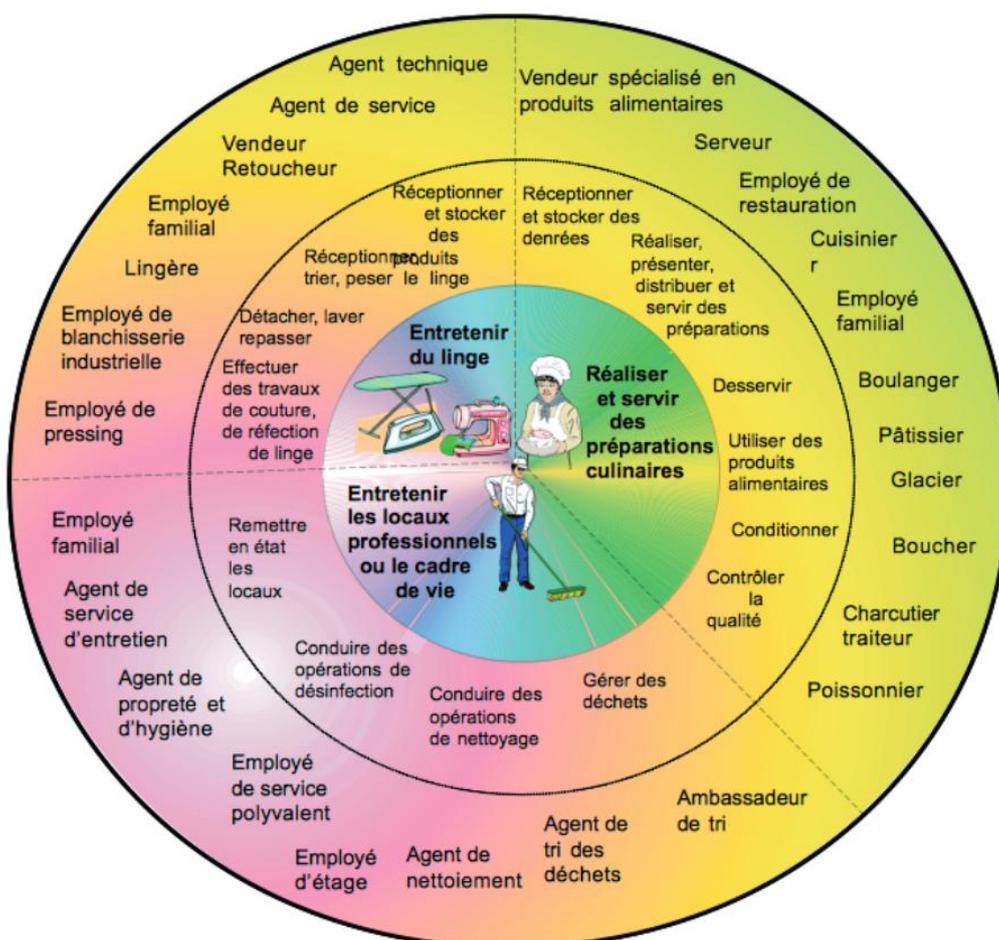
### 3/ Objectifs des ateliers

- ✓ 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<sup>ème</sup></u>	<u>En 3<sup>ème</sup></u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Technologie en classe : 2 h / semaine</li> <li>✓ Travaux pratique : 4h / semaine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Technologie en classe + orientation : 2 h + 2 h / semaine</li> <li>✓ Travaux pratique : 8 h / semaine</li> </ul>

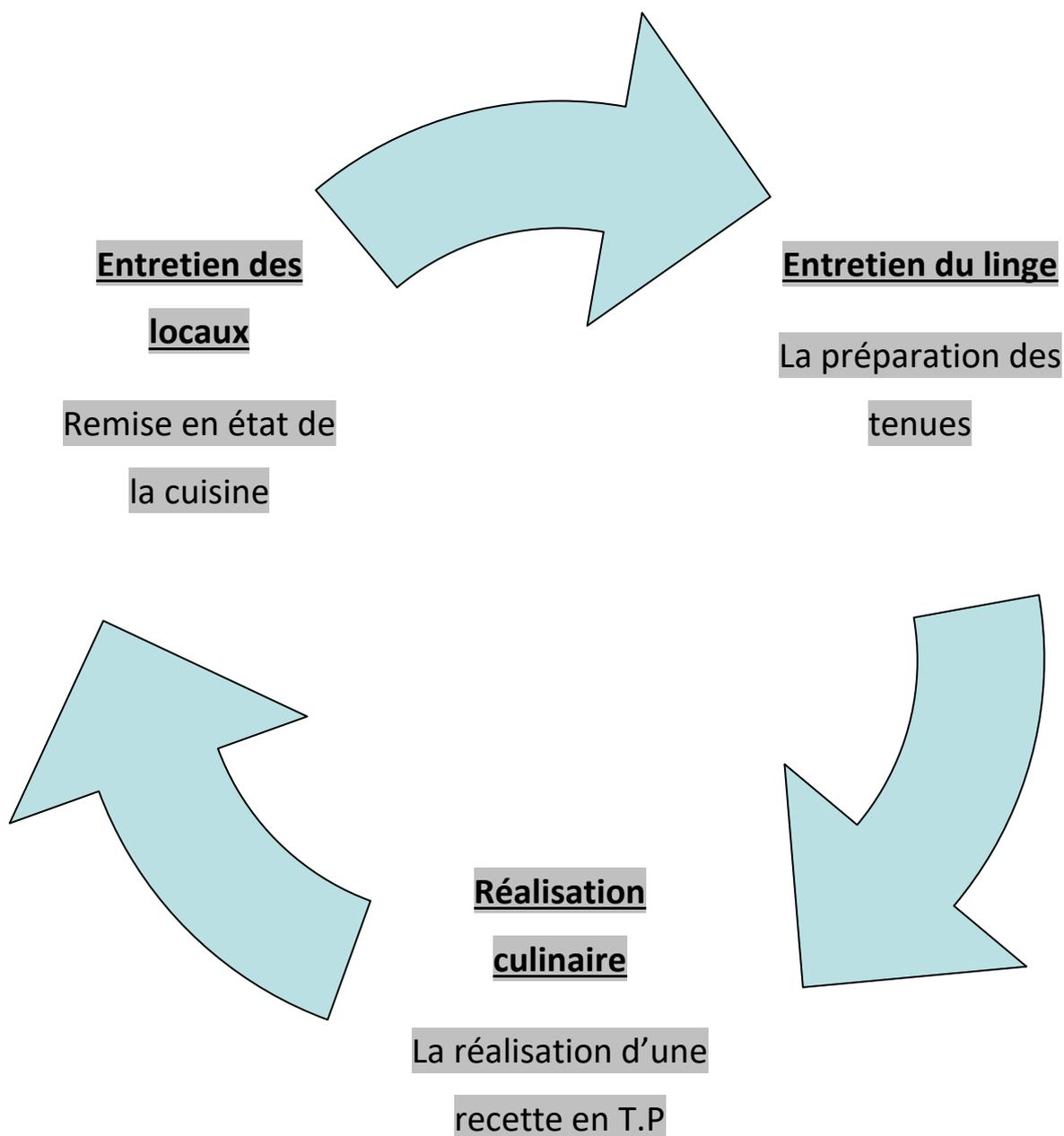
### 3/ Les relations entre activités et métiers :



#### 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

CAP Cuisine	CAP Commerce	CAP Couture
CAP Pâtisserie	CAP Aide à la personne	CAP Métiers du pressing