

SEPGA - HAS



Hygiène

Initiation aux normes d'hygiène et règles de sécurité.

Alimentation

Réalisation de préparations culinaires simples en cuisine pédagogique de la conception au dressage.

Services

Approche des métiers de la vente, du service de table dans le restaurant pédagogique.

La SEPGA, préparer sa réussite professionnelle.

Le champ professionnel « Hygiène-Alimentation-Service » 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,

Les trois domaines de ce champ professionnel permettent de préparer les élèves à l'entrée en formation qualifiante à des métiers offrant de multiples débouchés grâce à une grande diversité de diplôme de niveau V.

Les compétences du socle commun sont développées au travers de situations pédagogiques (repas pédagogiques, marché de Noël...).

La construction du projet professionnel est aussi élaborée en collaboration avec le CIO (Centre d'Information et d'Orientation) de Fougères et le COP (Conseiller d'Orientation et Psychologue) de Fougères. Des visites d'entreprise et de centres de formation sont aussi effectuées.

Les élèves de 4^{ème} ont **2 fois 3 heures d'atelier** et font un roulement tout au long de l'année. Ils réalisent également 2 stages de une et 2 semaines.

Les élèves de 3^{ème} choisissent leur atelier. Ils ont **12 heures d'atelier**. Ils ont à effectuer **7 semaines de stage**.

Lors de leur passage en atelier HAS, les élèves sont sensibilisés aux règles d'hygiène et sécurité et sont obligés de porter les EPI (Equipement de Protection Individuelle) et la tenue professionnelle.

