

TITRE DU PROJET	Découverte des métiers de la restauration et de l'hôtellerie in situ dans le cadre de la semaine "école-entreprise".														
ENSEIGNANT REFERENT (porteur du projet)	Mme PELLEGRIN														
CONTEXTE :	<p>Ce projet école-entreprise a pour volonté de rapprocher le monde éducatif de celui de l'entreprise afin de préparer l'intégration des jeunes dans le monde du travail, d'encourager la poursuite d'étude de nos élèves de 3ème, de les accompagner au mieux dans leur orientation.</p> <p>Les élèves doivent faire l'acquisition de connaissances relatives au monde économique, social et professionnel dans le cadre du parcours avenir.</p> <p>Ils doivent élaborer un projet d'orientation scolaire et professionnel.</p> <p><i>Les compétences socles (référence au programme) :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - D1 les langues pour penser et communiquer (comprendre s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit) - D2 les méthodes et outils pour apprendre (coopération et réalisation de projet) - D3 la formation de la personne et du citoyen (responsabilité, sens de l'engagement et de l'initiative) - D5 les représentations du monde et l'activité humaine organisation et représentations du monde) 														
Public concerné :	8 élèves														
Discipline(s) :	HAS														
Niveau :	1 groupe de 3ème SEGPA														
EQUIPE PEDAGOGIQUE :	1 PE mme Balthazar + 1 PLP mme Pellegrin														
Professeurs :															
PARTENAIRES (le cas échéant) : joindre devis et agrément	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nom du Partenaire</th> <th>Coordonnées et responsable</th> <th>Intervenants</th> <th>Nombre d'heures</th> <th>Tâches dévolues</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hotel restaurant AMAZONIA</td> <td>Mr LUCRET Richard 06 94 23 24 96</td> <td>Professionnel de la restauration et de l'hôtellerie du site</td> <td>5 jours</td> <td>Accueillir une classe sur un lieu de travail et faire découvrir les métiers de la restauration et de l'hôtellerie</td> </tr> </tbody> </table>	Nom du Partenaire	Coordonnées et responsable	Intervenants	Nombre d'heures	Tâches dévolues	Hotel restaurant AMAZONIA	Mr LUCRET Richard 06 94 23 24 96	Professionnel de la restauration et de l'hôtellerie du site	5 jours	Accueillir une classe sur un lieu de travail et faire découvrir les métiers de la restauration et de l'hôtellerie				
Nom du Partenaire	Coordonnées et responsable	Intervenants	Nombre d'heures	Tâches dévolues											
Hotel restaurant AMAZONIA	Mr LUCRET Richard 06 94 23 24 96	Professionnel de la restauration et de l'hôtellerie du site	5 jours	Accueillir une classe sur un lieu de travail et faire découvrir les métiers de la restauration et de l'hôtellerie											
ORIGINE DU PROJET & OPPORTUNITE PEDAGOGIQUE :	<ul style="list-style-type: none"> • développer le goût d'entreprendre et prendre conscience des valeurs positives de l'entreprise, lieu de création de richesses et de développement personnel • mieux s'informer et s'orienter en ayant une vision plus claire des enjeux et du fonctionnement d'une entreprise • motiver et accroître leur désir d'apprendre, pour faciliter leur intégration dans la vie active <p>Le concept école-entreprise est le suivant : les enseignants du collège dispensent leurs cours, en binôme avec un professionnel de l'entreprise Une séquence "vis ma vie" permet aux élèves d'accompagner un professionnel tout au long de sa journée de travail.</p> <p>Une demie-classe pourra partager le quotidien des salariés de l'entreprise le mercredi durant près d'une semaine.</p> <p>Une immersion :</p>														

	<p>- Pour découvrir la vie et les métiers de l'entreprise :</p> <p>Appréhender les métiers de la restauration concrètement</p> <p>- Enseigner différemment en partant d'une situation professionnelle réelle.</p> <p>- Transmettre un message positif, rassurant et encourageant sur la poursuite d'étude.</p>
DESCRIPTIF DU PROJET :	Immersion dans le milieu de la restauration et de l'hôtellerie
DEMARCHES SUIVIES (durée, outils, organisation, ...)	<p>En octobre, une semaine d'immersion dans le cadre école-entreprise</p> <p>décloisonner et délocaliser les enseignements</p>
 <p>CHRONOLOGIE DU DEROULEMENT DU PROJET :(grandes étapes en amont, pendant et en aval du projet :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En amont : recherche sur l'entreprise sa localisation, ses caractéristiques, les moyens de transport pour s'y rendre, renseigner une convention entre l'entreprise et le collège. Constitution d'un questionnaire à poser durant la rencontre avec les professionnels. - Pendant : Cette action vise à montrer aux élèves le lien entre la théorie des enseignements et la pratique professionnelle. <p>organisation du groupe en alternance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - temps d'apprentissage théorique <u>dans le domaine professionnel</u> : règles d'hygiène et de sécurité en cuisine, contraintes professionnelles, contrat de travail, droits et obligations du salarié... - <u>enseignement scolaire</u> appliqué au milieu de la restauration. - et temps d'observation des professionnels, d'interviews sur la pratique d'un métier(cuisinier, serveur, employé d'étage, hôtesse d'accueil, barman...) - Aval : fidélisation et ouverture de lieux de stage en facilitant l'intégration dans l'entreprise par une meilleure connaissance du milieu. Faciliter le choix de formation future.
BILAN ET PERSPECTIVES : (à rédiger à la fin du projet)	<p>A l'issue de ce temps d'immersion et d'observation "guidée" dans le milieu de la restauration, l'élève sera apte à choisir de façon éclairée un lieu de stage et / ou son orientation et/ou son lieu de formation.</p> <p><i>Les élèves se seront appropriés des connaissances qui vont leur resservir plus tard. Ils gagneront en maturité et en assurance. Cette expérience ouvrira des portes aux élèves les plus motivés.</i></p>