

## Exerciseur alimentation

Cette séquence s'adresse à des élèves de 1<sup>ère</sup> HPS (hygiène, propreté et stérilisation). J'enseigne pendant 3h de l'hygiène. J'ai 2h d'enseignement de TP et 1h de savoirs associés.

J'avais pour objectif au cours de cette séquence d'apprendre aux élèves à réaliser un bio-nettoyage mécanisé à la centrale de dilution d'une cuisine dans le respect des conditions d'hygiène, de sécurité, d'environnement et d'ergonomie. Il a donc fallu au cours de la séquence leur apprendre la réglementation liée au contexte agro-alimentaire.

J'ai commencé la séquence avant les vacances de toussaint. Les TP devaient s'effectuer dans les cuisines des élèves BAC PRO cuisine. Or dû au contexte sanitaire les élèves de cuisine n'ont pas pu effectuer leur PFMP j'ai donc été contrainte de repousser ma séquence au mois de février.

Afin de faire une remise en situation, j'ai créé un quizzinière de révisions des notions vues en novembre dans la séance 1 et 2.

Les élèves ont effectué cet exerciseur pendant une heure de cours en salle informatique. J'ai pu corriger le quizzinière et j'ai retravaillé en cours les notions que les élèves avaient oublié.

Voici le lien de mon quizzinière :



<https://www.quiziniere.com/#/Exercice/NWZ6Y8>

## La centrale de dilution

<b>1<sup>ère</sup> BHPS :</b> <b>Groupe 1 -&gt; 10 élèves</b> <b>Groupe 2 -&gt; 9 élèves</b>	
<b>Champs disciplinaire: Hygiène</b>	<b>Thème/ domaine: L'industrie agro-alimentaire</b>
<b>Objectif général de la séquence:</b> Être capable de réaliser le bio-nettoyage mécanisé à la centrale de dilution d'une cuisine dans le respect des conditions d'hygiène, de sécurité, d'environnement et d'ergonomie.	
<b>Contexte : Cuisine centrale ELIOR en lien avec l'hôpital de Sainte-Foy-Lès-Lyon</b>	
<u><b>Compétences</b></u>	<u><b>Savoirs associés :</b></u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- C111 Recueillir, sélectionner des informations</li> <li>- C113 Décoder des documents d'organisation et techniques</li> <li>- C213 Repérer les circuits et/ou les circulations</li> <li>- C-312 Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles</li> <li>- C411 Installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail</li> <li>- C412 Gérer les déchets du site et les déchets issus de l'activité</li> <li>-C443 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage, de décontamination, de bio-nettoyage : centrale de dilution</li> <li>-C521 Mettre en œuvre des méthode de la qualité et traiter les données recueillies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S1-1.2 Secteurs professionnels : industrie agro-alimentaire</li> <li>- S1-2.6 Ressources professionnels et veille documentaire</li> <li>- S1-4.3 Sécurité et santé dans le milieu professionnel</li> <li>- S1-5.2 Impact de l'activité professionnelle et mesures préventives : déchets</li> <li>- S2-2.3 Documents professionnels supports des activités : protocole, fiche de poste</li> <li>- S2-3.1 Différents types de déchets</li> <li>- S2-3.2 Tri et devenir des déchets</li> <li>- S3-1.1 Bio-contaminations et conséquences : TIAC</li> <li>- S3-1.2 Origines des bio-contaminations : pouvoir invasif et toxique des bactéries</li> <li>- S3-1.4 Agents de bio-contamination : bactéries condition de vie des bactéries, croissance et nutrition</li> </ul>
<u><b>Prérequis compétences :</b></u>	<u><b>Prérequis savoirs associés :</b></u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- C511 Contrôler son travail</li> <li>- C441 Revêtir la tenue spécifique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- S1-2.2 Posture professionnelle</li> <li>- S1-3.1 Méthode de contrôle</li> <li>- S1-4.1 Hygiène des personnels : microbiote</li> <li>- S1-4.2 Tenue professionnelle</li> </ul>

<b>Organisation de la séquence</b>	
<b>Numéro de séance</b>	<b>Objectif de la séance</b>
<b>Séance 1 TD</b>	- Être capable de caractériser les contraintes réglementaires dans l'industrie agro-alimentaire
<b>Séance 2 TD</b>	- Être capable de caractériser les TIAC
<b>Séance 4 TP</b>	- Être capable de réaliser le bio-nettoyage mécanisé à la centrale de dilution d'une cuisine dans le respect des conditions d'hygiène, de sécurité, d'environnement et d'ergonomie
<b>Séance 5 TD</b>	- Être capable de décrire les conditions de vie d'une bactérie
<b>Séance 6 TD</b>	- Être capable de présenter le pouvoir invasif et toxique des bactéries
<b>Séance 7 TD</b>	- Être capable de présenter la production et les circuits des déchets
<b>Évaluations prévues</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Évaluation pratique du bio-nettoyage d'une cuisine à l'aide de la centrale de dilution</li> <li>- Évaluation formative à chaque fin de séance de TD</li> <li>- Évaluation sommative en fin de séquence</li> </ul>
<b>Remédiations possibles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Correction de l'évaluation sommative</li> <li>- Remédiation en cas de lacunes</li> </ul>