

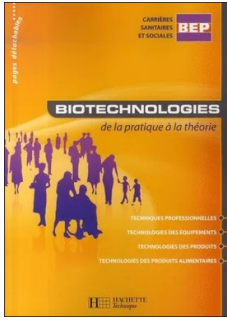
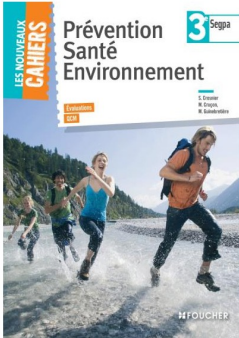



ANNEXE XIII : Bibliographie

<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>Table des matières</p> <p>Sommaire : 9 projets techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> Projet 1 • Hygiène du sol d'une salle encombrée Projet 2 • Le pain Projet 3 • Entretien de la tenue professionnelle Projet 4 • Éducation à l'orientation Projet 5 • Réalisation et service d'un buffet Projet 6 • Entretien des surfaces verticales Projet 7 • Préparer et servir un petit-déjeuner anglais Projet 8 • Réalisation de sets de table Projet 9 • Service d'un café gourmand 	<p>Cet ouvrage détachable propose 9 projets pédagogiques concrets, pouvant être mis en oeuvre dans toutes les structures. Ces projets mettent l'élève en activité à partir de questions simples et font le lien avec la découverte des métiers.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une approche par projets, avec des mises en situation motivantes, concrètes, adaptées aux élèves de SEGPA ; • Tous les contenus du champ professionnel Hygiène Alimentation Services sont couverts : production culinaire, services, entretien des locaux, entretien du linge ; • Une découverte des métiers pour aider l'élève à construire son projet professionnel ; • Des liens avec les compétences du socle commun ; • Le livre du professeur donne de nombreux conseils sur les parcours pédagogiques proposés et des guides pour mettre en place une évaluation.
	<p>Ouvrage qui fait le lien entre les techniques professionnelles et les savoirs technologiques.</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	<p>Outil de base pour la PSE en SEGPA.</p>