

<https://anne-frank.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1254>



Un enseignement adapté à travers des plateaux techniques

- Vie du collège - On parle du collège -



Date de mise en ligne : vendredi 23 mars 2018

Copyright © Collège Anne Frank - Tous droits réservés

MIRIBEL ÉDUCATION

Collège Anne-Frank : un enseignement adapté à travers des plateaux techniques

De la 6^e à la 3^e, seize jeunes bénéficient, avec la section d'enseignement général et professionnel adapté d'un projet individuel. Rencontre avec Colette Prost, responsable du plateau alimentaire-hygiène-services.

Quels élèves sont concernés en section d'enseignement général et professionnel adapté (Segpa) ?
« Ce sont des jeunes qui n'ont pas acquis les compétences du tronc commun, qui ont des troubles de l'apprentissage, des difficultés sociales ou sont en rupture scolaire. L'arrivée en Segpa se travaille avec les familles et le CMAJ et la section afin de cesser le cercle vicieux de l'échec dans lequel ils sont. »
Quel est leur parcours ?
« Ils suivent le même programme qu'en général, dans une classe à effectif restreint. Ils construisent un projet individuel et ont un enseignement adapté avec des professeurs spécialisés en mathématiques et en français. À partir de la quatrième ils ont trois semaines de stage et la découverte, à raison de 6 heures par semaine et en alternance, les deux plateaux techniques : alimentaire-hygiène-services et construction et aménagement d'ouvrages du bâtiment. En troisième, ils ont choisi de continuer sur l'un des deux plateaux. Ils obtiennent ensuite souvent un diplôme d'aptitudes professionnelles ou des brevets. »
Qu'est-ce qu'ils font sur le plateau alimentaire-hygiène-services ?
« Nous allons de la conception au ser-



« Les trois élèves préparent des salades et des cakes pour la soirée du club Amélie. Photo Segpa 2012/2013 »

vice de repas, du tri du linge au repassage, etc. Ils abordent les différentes règles de sécurité et d'hygiène. Ils participent à la vie du collège à travers l'organisation et le service des manifestations "P'tit déj", la confection de buffet. Nous sommes entraînés de préparer des salades d'hygiène pour le dîner de la soirée consacrée au club Amélie. »
Qu'est-ce que le plateau bâtiment ?
« Avec Sébastien Duboulet, le décou-

rent une trentaine de métiers de l'habitat en abordant les règles de sécurité, la lecture de plan, l'utilisation d'outil. Sur le site, ils participent à différents travaux : remise en état d'une salle, préparation d'un jardin, repavage d'une allée. »
NOTES
NOTES occasionnelles utilisées pour le MAF, vendredi 17 avril à 18 h 30 au collège Anne-Frank. Réservez votre place au 04 79 55 82 47.

« Ils suivent le même programme qu'en général, dans une classe à effectif réduit. »
Colette Prost, responsable du plateau alimentaire-hygiène-services

