

Document d'accompagnement thématique



Inspection de l'Enseignement Agricole

Diplôme:

Seconde et baccalauréat professionnel SAPAT

Thème :

Conseils pour l'équipement en ESF, en Biologie Ecologie et en Physique Chimie

Dans le cadre de la mise en place de la rénovation de la voie professionnelle dans la filière services aux personnes, il est vivement souhaitable que les ateliers pour les apprentissages des techniques professionnelles de la seconde et du Bac Pro SAPAT et que les laboratoires de biologie Ecologie et de physique chimie soient équipés selon les conseils ci dessous.

1. Recommandations pour les équipements des ateliers professionnels du Bac Pro SAPAT

Les ateliers professionnels doivent donner aux apprenants la possibilité d'acquérir les techniques leur permettant de répondre aux besoins professionnels.

1.1 Les besoins liés à la restauration

L'apprentissage des techniques liées à la **restauration** nécessite l'installation d'une cuisine pédagogique avec un équipement de type familial.

L'atelier doit donc comporter :

- Un local sécurisé pour le vestiaire filles et un pour le vestiaire garçons
- Deux lave- mains
- Un plan de travail et une plaque de cuisson pour le professeur afin de pouvoir faire des démonstrations, donc visible par le groupe d'élèves
- Un tableau blanc pour noter les différentes phases des travaux à réaliser.
- Des tables et chaises pour permettre aux élèves de prendre des notes et de les installer en table de dégustation à l'issue des travaux
- Une cafetière, un lave vaisselle, un robot ménager, 2 fours à micro ondes de types différents
- Des placards pour ranger une partie de la batterie de cuisine et la vaisselle de service : Vaisselle de service : 18

- grandes assiettes, 18 assiettes à soupe, 18 assiettes à desserts , 18 tasses à café, 8 plats allongés de service, 8 plats creux de service, 16 plats à tartes
- Une réserve pour stoker les ingrédients de longue conservation et les matériels d'entretien
- Des postes de travail individuels, prévus chacun pour **un groupe de 2 élèves** :
 - o Une cuisinière, ou plaque de cuisson de différents types et four, un plan de travail de 1,2m disponible minimum non adossé à un mur plein et un évier à deux bacs, des rangements pour le petit matériel de préparation et petits appareils électroménagers culinaires sous le plan de travail.
 - o Un ensemble de petit matériel comprenant : 6 couverts de service, 4 couteaux économiques, 2 spatules en bois, 2 cuillères en bois , 2 Maryse , 2 fouets, 2 rouleaux à pâtisserie, 1 spatule métallique, 6 bols, 4 saladiers, 6 ramequins, 6 assiettes, 4 verres, 1 passoire, 1 tamis, deux planches à découper, 2X3 casseroles, 2X2 poêles, 2 sauteuses, 2 crêpières, 2 autocuiseurs, 2 moules à tartes, 2 moules à cakes ; 2 moules à charlottes, 6 moules à tartelettes, deux grilles à pâtisserie, un batteur, un moulin à soupe.

1.2 Les besoins liées aux soins aux personnes

L'apprentissage des techniques liées **aux soins à la personne** nécessite des équipements spécifiques.

L'atelier doit donc comporter :

- Un local sécurisé pour le vestiaire filles et un pour le vestiaire garçons
- Pour la petite enfance :
 - o Une chaise haute, un transat à bébé, un lit à barreaux, un lit parapluie, un berceau de maternité, un tapis de jeux et des jouets pour différents âges
 - o Un placard ou une armoire pour ranger le matériel lié à l'alimentation de l'enfant et le matériel de puériculture.
 - o Des pôles de travail individuels, prévus chacun pour **un groupe de 2 élèves**, comportant chacun : une table ou un meuble à langer avec une baignoire. Pour permettre l'observation du professeur, le pôle n'est pas adossé au mur. Les différents pôles peuvent être installés par îlot de 4 (2X2) ou 6(2X3), un bébé pédagogique ayant la masse d'un nourrisson à la naissance et la tête articulée, la layette et nécessaire de toilette
- Pour la personne non autonome :
 - o Un mannequin adulte, un fauteuil roulant, du matériel pour la toilette et le change des personnes, un lève – malade, une planche de transfert , un déambulateur, un fauteuil pour la douche, une bassine, un nécessaire de toilette, des protections individuelles, un chariot pour stocker le linge propre et le linge sale, une table roulante, du matériel pour l'élimination : bassin, pistolet, chaise percée
 - o Un espace sanitaire pour la toilette au lavabo, la douche, la mise sur WC
 - o Une armoire ou placard pour ranger le matériel
 - o **Un lit médicalisé pour trois élèves** avec : deux paires de draps, deux couvertures, quatre alèses, deux taies d'oreillers et deux taies de traversin, un chevet, un téléphone, un fauteuil, une tablette adaptable, une sonnette, une sonnette, du matériel pour l'alimentation : plateau, verre carafe, couverts, serviette de table

Remarque

Les secteurs liés à l'acquisition des techniques pour le secteur de la petite enfance et pour celui de la personne non autonome peuvent être situés dans la même salle. Dans ce cas, ils pourront être séparés par un secteur équipé en salle de cours afin de permettre aux apprenants de rédiger des fiches techniques et/ou de prendre des notes.

Une partie des techniques professionnelles mises en œuvre auprès des enfants et des personnes non autonomes, comme la toilette du visage ou le change, peuvent être menées de front, ce qui diminue la quantité de matériel nécessaire pour un groupe d'élèves et réduit la surface nécessaire. Dans cette optique, l'équipement comporte au moins, pour un **groupe de 16 élèves maximum**, six meubles de puériculture avec baignoire, deux baignoires amovibles, quatre lits, un secteur classe, deux vestiaires, un secteur sanitaire pour l'apprentissage des toilettes. A ceci s'ajoutent bien entendu les équipements propres aux activités spécifiques à chaque catégorie de personne.

1.3 Les besoins liés à l'entretien des locaux

L'apprentissage des techniques liées à **l'entretien des locaux** nécessite des équipements spécifiques.

L'atelier doit donc comporter :

- Un local pour stoker le matériel qui ne doit aucun cas être rangés en atelier de technique culinaire ni en atelier de confort à la personne.
- Du matériel à usage collectif et matériel à usage familial, pour un **groupe de 16 élèves maximum** : deux chariots « faubert », deux chariots de ménage, huit balais trapèze, huit raclettes à vitre, huit seaux, huit bassines, huit

ensemble de matériel pour laver et essuyer les surfaces, de lavettes de différentes couleurs et de produits d'entretien spécifiques

1.4 Les besoins liés à l'entretien du linge, demandent :

L'apprentissage des techniques liées à l'entretien du linge nécessite des équipements spécifiques.

L'atelier doit donc comporter, pour un **groupe de 16 élèves maximum** :

- Six machines à coudre
- Huit tables à repasser
- Huit fers à repasser, dont 2 presses vapeur
- Une machine à laver le linge
- Un sèche linge
- Un ensemble de petit matériel de couture.

Des plans d'ateliers techniques des soins à la personne sont proposés en annexe pour aider à l'installation ou à la transformation des structures existantes.

2. Recommandations pour les équipements du laboratoire de Biologie Ecologie

Pour permettre aux apprenants de mettre en œuvre les activités pratiques nécessaires à l'acquisition des compétences du référentiel, le laboratoire de Biologie Ecologie comporte un équipement suffisant.

La liste de matériel proposée n'est pas exhaustive.

- Une étuve, un réfrigérateur-congélateur, un four à micro onde, une plaque chauffante, une bouilloire électrique, une armoire ventilée pour conserver les produits chimiques, une hotte
- Un ensemble de vidéoprojection installé sur un chariot mobile, comprenant un vidéoprojecteur, une télévision, un microscope binoculaire avec caméra numérique
- Un ou deux appareil(s) photographique(s) numérique(s) possédant une position macro, pour réaliser des photos en gros plans
- Une ou deux console(s) portable(s) EXAO munie(s) des capteurs spécifiques
- Un ou deux ordinateur(s) portable(s) sur lesquels les logiciels spécifiques des consoles sont installés
- Une caméra numérique portable, à système infra rouge
- Un écorché tête et tronc, avec viscères
- Un squelette complet
- Produits chimiques usuels
- Bains maries chauffants
- Matériel pour réaliser des expériences collectives
- Matériel pour réaliser des préparations microscopiques
- Matériel pour récolter des échantillons lors des sorties et pour les conserver
- Guides de détermination en fonction des choix pédagogique de l'enseignant(e)
- CD de chants d'oiseaux, de croassements, de cris de mammifères
- Collections d'insectes, d'arthropodes
- EPI : un par apprenant
- Un exemplaire par binôme de :
 - Matériel à dissection : cuvette à dissection avec fond amovible en liège, trousse à dissection
 - Matériel d'observation : microscope optique, loupe binoculaire, loupe à main, lampe su pied
 - Dispositif individuel de chauffage, chauffe biberon réglable
 - Matériel permettant la réalisation des expériences par binôme
 - Ensemble de préparations microscopiques du commerce en fonction des choix pédagogique de l'enseignant(e)
 - Flore Bonnier simplifiée ou de guides de détermination des végétaux, guide de détermination des insectes et/ou des arthropodes
 - Boussole
 - Logiciels dédiés spécifiques installés en salle informatique

Des plans et des conseils pour les équipements d'un laboratoire de Biologie Ecologie peuvent être téléchargés sur le serveur de l'académie de Lyon, à l'adresse suivante :

http://www.ac-clermont.fr/hygiene-securite/Risques_et_ambiances/Chimique/GE_Clg_SVT.pdf

3. Recommandations pour les équipements du laboratoire de Physique Chimie

Pour permettre aux apprenants et aux enseignants une approche expérimentale, concrète et contextualisée de la partie de sciences physiques, le laboratoire comporte un équipement suffisant.

La liste de matériel proposée est indicative et n'est ni exhaustive ni restrictive.

- Haut parleur et son alimentation à fréquence ajustable (GBF ou autre).
- Sonomètre (ou dBmètre) analogique ou numérique .
- Isolants phoniques (morceau de moquette, laine de verre, tissus, plaque de polystyrène expansé ...)
- Eventuellement : cloche à vide, système pour y faire le vide (pompe ou trompe à eau), émetteur sonore autonome.
- Fiche toxicologique du monoxyde de carbone.
- Dispositifs dispersifs de la lumière (prisme, réseaux, petits spectroscopes)
- Différentes lampes (à incandescence, tubes « fluos » ou lampes à économies d'énergie, ...)
- Luxmètre
- Hygromètre, dispositif pour générer de la vapeur d'eau (bouilloire sur gaz ou électrique ...)
- Sèche cheveux ou autre générateur d'air chaud.

ANNEXE 1 : Cuisines pédagogiques fonctionnelles

Cuisine A : bien mais l'évier à un seul bac est peu fonctionnel; un évier à deux bac aurait été plus formateur que deux éviers à un seul bac et aurait permis un gain de place et entraîner moins de gaspillage d'eau au moment de la réalisation de la vaisselle.





Cuisine B : disposition intéressante dans un espace limité par l'ancienneté des locaux : plan de travail trop étroit ; il faudrait prévoir des tablettes amovibles qui se coulissent ou se lèvent en perpendiculaire au plan de travail





Cuisine C : bonne disposition mais espace un peu petit : manque place pour la desserte qui permet de poser les denrées à utiliser pour la séance ; préférer des tabourets aux chaises , moins encombrants

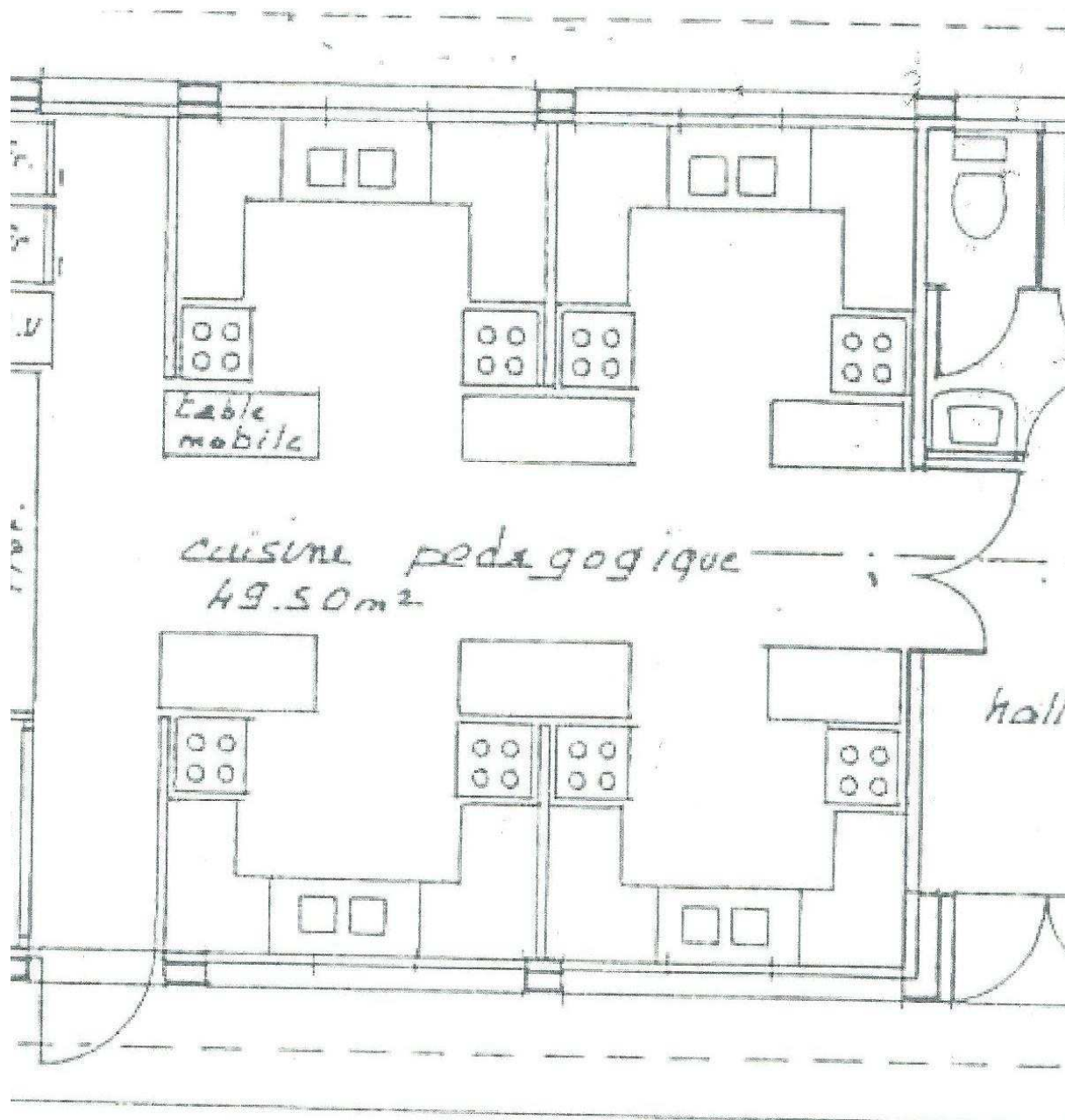




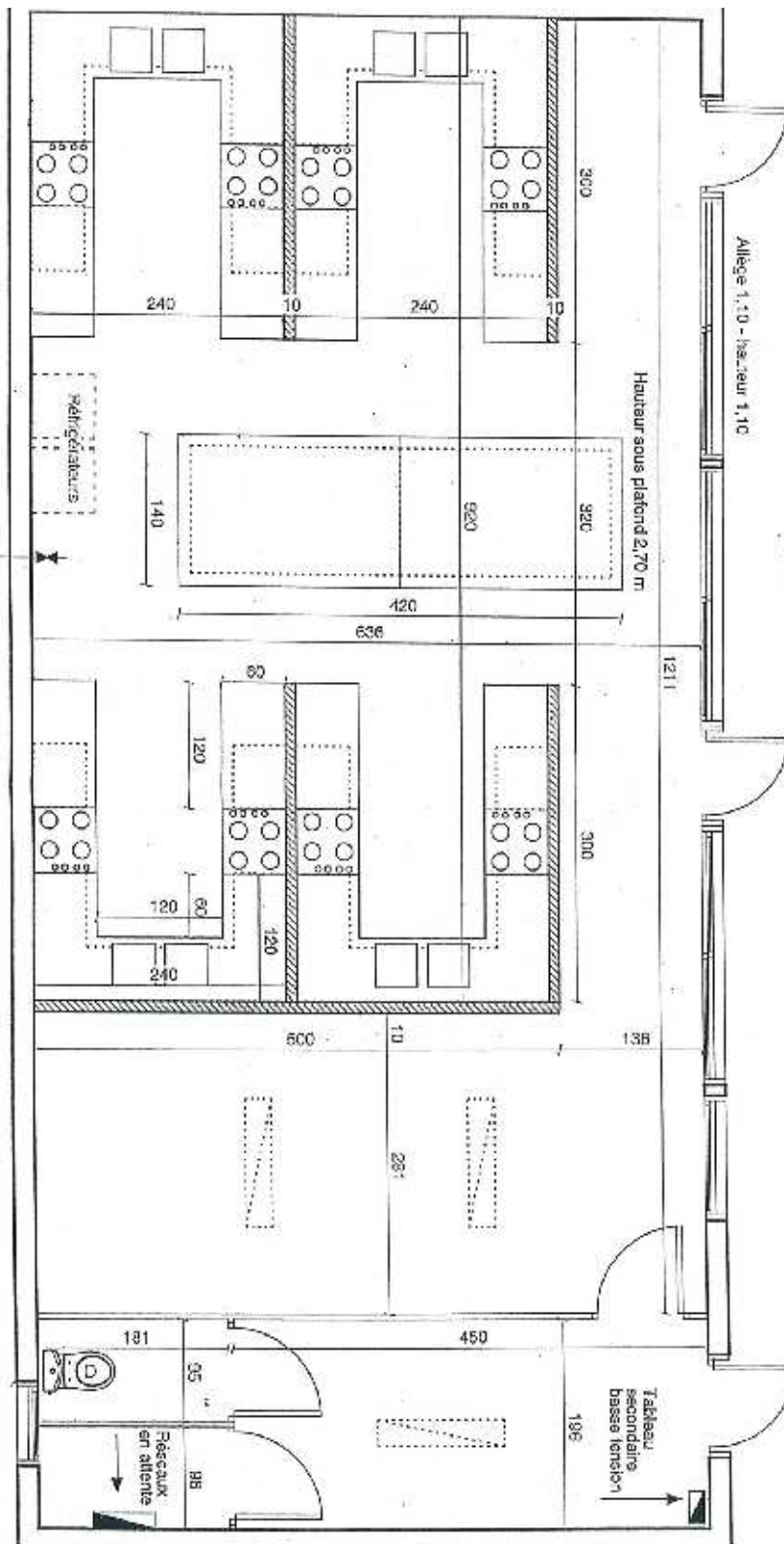
Cuisine D : Bien sauf l'emplacement du four à mettre de préférence sous les plaques de cuisson afin d'en faciliter l'accès.



Plan A : les tables amovibles sont mises au milieu de l'espace de circulation pour les temps technologiques et de dégustation : cet espace aurait du être prévu



Plan B : l'espace à gauche en entrant sert d' espace pour les apports technologiques et la dégustation des préparations.



ANNEXE 2 : Cuisines pédagogiques peu fonctionnelles

Cuisine A : bel aspect mais pas rationnel : l'élève travaille face aux murs



Cuisine B: joli aspect mais pas rationnel : l'élève travaille face au mur et sur une table trop basse



Cuisine C : plan de travail qui ne facilite pas les observations : élèves dos au professeur sauf celles de chaque extrémité ; disposition qui entraîne vite un niveau sonore important à cause des bavardages facilités par la disposition.



Cuisine D : plan de travail coupé par un rebord ; évier à un seul bac



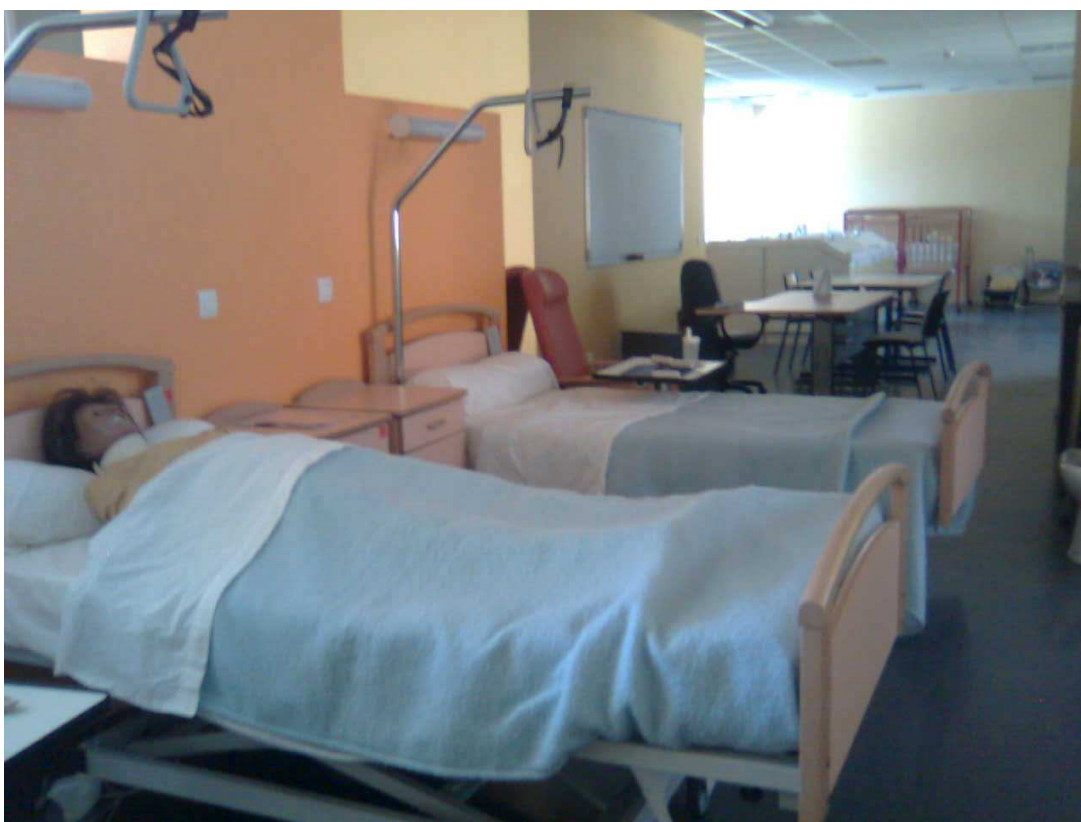
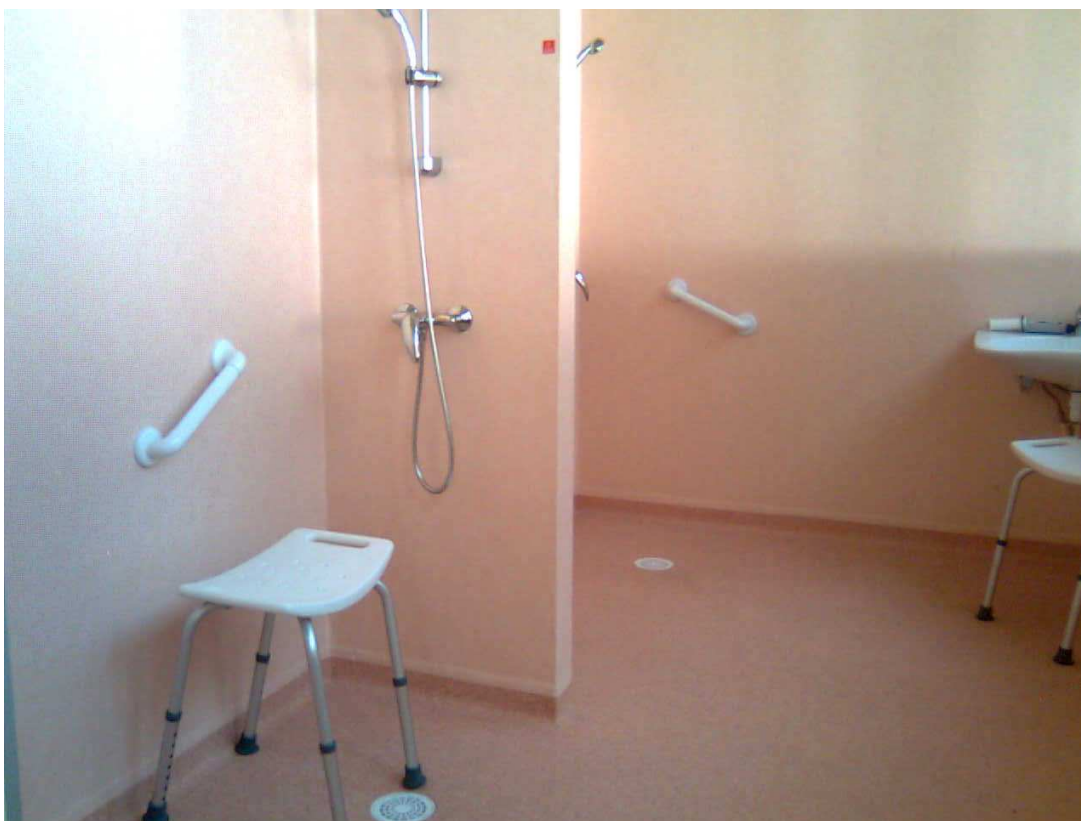
ANNEXE 3 : Ateliers SAP fonctionnels

Atelier A : petit espace bien utilisé permet des travaux de groupes sur différentes activités en parallèle





Atelier B : bel espace et matériel de qualité







ANNEXE 4 : Ateliers SAP peu fonctionnels

Atelier A : plan de travail contre le mur : observation du travail des élèves difficile.



Atelier B : éviter une trop grande profondeur de plan de travail qui est peu ergonomique



ANNEXE 5 Plan Plate-forme technique :

plate-forme qui regroupe deux ateliers : restauration et aide aux soins des personnes avec deux vestiaires .

Il manque : -

- un espace sanitaire avec douche et toilette pour personne non autonome
- une salle pour l'entretien du linge (table à repasser , machine à coudre, lave linge et sèche linge)
- un espace pour les produits et matériels nécessaires à l'entretien des locaux

