

Vous êtes ici : Travailler

## 4<sup>e</sup> année

AXE :  
Le Développement Durable appliqué aux métiers

# SITUATIONS D'APPRENTISSAGE ET D'INTÉGRATION

## 1. FICHE SIGNALÉTIQUE

<b>Description l'activité</b>	de	Exemples de situations d'apprentissage et d'intégration auxquels ont été introduits certains aspects du développement durable.
<b>Objectif</b>		Aider l'enseignant à intégrer les aspects du développement durable dans le contenu de ses séquences de cours habituels.
<b>Niveau d'étude</b>		D2QT-QP
<b>Cours visés</b>		Travaux pratiques
<b>Méthodologie</b>		Travail en atelier
<b>Type de production</b>		Réalisation d'un travail pratique dans une perspective de développement durable

## 2. DÉFINITIONS

Introduire le développement durable dans la formation de vos élèves peut se faire de manière toute simple en insérant dans vos habituelles séquences de cours de pratique professionnelle une dimension écologique et sociale sous forme de consignes supplémentaires. Nous vous proposons ici, à titre d'exemple, des situations d'apprentissage et d'intégration classiques auxquelles ont été ajoutées quelques consignes incitant l'élève à adopter des gestes éco-socio-responsables dans son travail. Nous espérons que ces exemples vous inspireront et vous donneront l'envie de créer de nouvelles situations, adaptées à votre section et à vos élèves.

## 3. OBJECTIFS

« C'est en forgeant qu'on devient forgeron », dit-on, et c'est en apprenant à travailler dans une perspective de développement durable dès sa formation initiale que l'élève acquerra, pensons-nous, des automatismes professionnels de travail éco-socio-responsable. Voilà, donc, notre objectif : insuffler à l'élève une pratique respectueuse de son environnement de travail, de lui-même, du genre humain et de notre planète.

## 4. DOCUMENTS À TÉLÉCHARGER

Fiche « Description de l'activité »



Consignes pour l'enseignant



Exemple 1 : Une séquence d'apprentissage pour l'option « Cuisine et Salle » :

**Situations d'apprentissage et d'intégration**

**THEME DE TRAVAIL : SITUATION D'APPRENTISSAGE POUR L'OPTION « COIFFURE ET ÉPILAGE »**

COIN	Produit	Support	Modalité d'usage	Préparation
COIN	Produit	Support	Modalité d'usage	Préparation
AC				

Notes : L'élève se présente à l'enseignant, lui expose son projet et lui présente son travail.

**APPRÉHENSION DE LA SITUATION D'APPRENTISSAGE**

**COMPÉTENCES**

Appréhension de la situation d'apprentissage

1. Identifier la situation d'apprentissage

2. Identifier les compétences à travailler

3. Identifier les compétences à travailler

4. Identifier les compétences à travailler

5. Identifier les compétences à travailler

6. Identifier les compétences à travailler

7. Identifier les compétences à travailler

8. Identifier les compétences à travailler

9. Identifier les compétences à travailler

10. Identifier les compétences à travailler

11. Identifier les compétences à travailler

12. Identifier les compétences à travailler

13. Identifier les compétences à travailler

14. Identifier les compétences à travailler

15. Identifier les compétences à travailler

16. Identifier les compétences à travailler

17. Identifier les compétences à travailler

18. Identifier les compétences à travailler

19. Identifier les compétences à travailler

20. Identifier les compétences à travailler

Exemple 2 : Une séquence d'apprentissage pour l'option « Coiffure » :

**Situations d'apprentissage et d'intégration**

**THEME DE TRAVAIL : SITUATION D'APPRENTISSAGE POUR L'OPTION « COIFFURE »**

COIN	Produit	Support	Modalité d'usage	Préparation
COIN	Produit	Support	Modalité d'usage	Préparation
AC				

Notes : L'élève se présente à l'enseignant, lui expose son projet et lui présente son travail.

**APPRÉHENSION DE LA SITUATION D'APPRENTISSAGE**

**COMPÉTENCES**

Appréhension de la situation d'apprentissage

1. Identifier la situation d'apprentissage

2. Identifier les compétences à travailler

3. Identifier les compétences à travailler

4. Identifier les compétences à travailler

5. Identifier les compétences à travailler

6. Identifier les compétences à travailler

7. Identifier les compétences à travailler

8. Identifier les compétences à travailler

9. Identifier les compétences à travailler

10. Identifier les compétences à travailler

11. Identifier les compétences à travailler

12. Identifier les compétences à travailler

13. Identifier les compétences à travailler

14. Identifier les compétences à travailler

15. Identifier les compétences à travailler

16. Identifier les compétences à travailler

17. Identifier les compétences à travailler

18. Identifier les compétences à travailler

19. Identifier les compétences à travailler

20. Identifier les compétences à travailler

Exemple 3 : Une séquence d'apprentissage réalisée par une enseignante en coiffure à partir des exemples 1 et 2.

**Situations d'apprentissage et d'intégration**

**THEME DE TRAVAIL : SITUATION D'APPRENTISSAGE POUR L'OPTION « COIFFURE ET ÉPILAGE »**

**NOTION DE TRAVAIL : SITUATION D'APPRENTISSAGE POUR L'OPTION « COIFFURE ET ÉPILAGE »**

1. Identifier la situation d'apprentissage

2. Identifier les compétences à travailler

3. Identifier les compétences à travailler

4. Identifier les compétences à travailler

5. Identifier les compétences à travailler

6. Identifier les compétences à travailler

7. Identifier les compétences à travailler

8. Identifier les compétences à travailler

9. Identifier les compétences à travailler

10. Identifier les compétences à travailler

11. Identifier les compétences à travailler

12. Identifier les compétences à travailler

13. Identifier les compétences à travailler

14. Identifier les compétences à travailler

15. Identifier les compétences à travailler

16. Identifier les compétences à travailler

17. Identifier les compétences à travailler

18. Identifier les compétences à travailler

19. Identifier les compétences à travailler

20. Identifier les compétences à travailler

## DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

### 1. FICHE SIGNALÉTIQUE

Description de l'activité :	Exemples de situations d'apprentissage et d'intégration auxquels ont été introduits certains aspects du développement durable.
Objectif :	Aider l'enseignant à intégrer les aspects du développement durable dans le contenu de ses séquences de cours habituels.
Niveau d'étude :	D2 QT-QP
Cours visés :	Travaux pratiques
Méthodologie	Travail en atelier
Type de production	Réalisation d'un travail pratique dans une perspective de développement durable

### 2. DÉFINITIONS

Introduire le développement durable dans la formation de vos élèves peut se faire de manière toute simple en insérant dans vos habituelles séquences de cours de pratique professionnelle une dimension écologique et sociale sous forme de consignes supplémentaires.

Nous vous proposons ici, à titre d'exemple, des situations d'apprentissage et d'intégration classiques auxquelles ont été ajoutées quelques consignes incitant l'élève à adopter des gestes éco-socio-responsables dans son travail. Nous espérons que ces exemples vous inspireront et vous donneront l'envie de créer de nouvelles situations, adaptées à votre section et à vos élèves.

### 3. OBJECTIFS

« C'est en forgeant qu'on devient forgeron », dit-on, et c'est en apprenant à travailler dans une perspective de développement durable dès sa formation initiale que l'élève acquerra, pensons-nous, des automatismes professionnels de travail éco-socio-responsable. Voilà, donc, notre objectif : insuffler à l'élève une pratique respectueuse de son environnement de travail, de lui-même, du genre humain et de notre planète.

### 4. DOCUMENTS À TÉLÉCHARGER

- Fiche « Description de l'activité »
- Consignes pour l'enseignant
- Exemple 1 : Une séquence d'apprentissage pour l'option « Cuisine et Salle » :
- Exemple 2 : Une séquence d'apprentissage pour l'option « Coiffure » :
- Exemple 3 : Une séquence d'apprentissage réalisée par une enseignante en coiffure à partir des exemples 1 et 2.

# Situations d'apprentissage et d'intégration

4<sup>e</sup> ANNÉE

AXE :  
LE DÉVELOPPEMENT  
DURABLE APPLIQUÉ  
AU MÉTIER

## CONSIGNES POUR L'ENSEIGNANT

### 1. LECTURE DES FICHES – MODE D'EMPLOI

Chaque fiche est pourvue d'un entête :

ÉCOLE	Professeur			N° situation Page:
	Cours	Option	Année d'étude	Rôle situation : APP INT
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation : FORMATIVE CERTIFICATIVE
PRÉREQUIS				

Il comprend les informations suivantes :

- **École** dans laquelle sera proposée la situation d'apprentissage ou d'intégration.
- **Professeur** (son nom).
- **Cours** au sein duquel se déroule la séquence d'apprentissage.
- **Option** (ex. : coiffure, menuiserie, etc.) et année d'étude de la classe concernée.
- **EAC** (Ensemble Articulé de Compétences) activé par la situation d'apprentissage ou d'intégration.
- **Temps imparti** pour la réalisation de l'exercice.
- **Prérequis** nécessaire à l'élève pour approcher cette nouvelle situation d'apprentissage.
- **N° de la situation** (lorsque celle-ci s'insère dans une séquence comprenant plusieurs situations d'apprentissage) et Page 1/1 (lorsque la description de la situation ne couvre qu'une seule page), 1/2 (lorsqu'il s'agit de la première page d'une situation comptant deux pages au total).
- **Rôle de la situation :**
  - Apprentissage : nous parlons de situation d'apprentissage lorsque l'élève est confronté à une situation nouvelle au cours de laquelle il va acquérir des compétences.
  - Intégration : nous parlons de situation d'intégration lorsqu'il s'agit pour l'élève de mettre en pratique des apprentissages réalisés auparavant.
- **Rôle de l'évaluation :**
  - Soit formative ou certificative (à l'enseignant de choisir).

Sous l'entête, le corps de la situation d'apprentissage ou d'intégration comprend le titre de celle-ci et le détail des rubriques « Compétences », « Tâche », « Support(s) » et « Consignes » souvent présents dans les préparations de cours des enseignants.

SITUATION D'APPRENTISSAGE/D'INTÉGRATION	
Intitulé de la situation d'apprentissage/d'intégration	
COMPÉTENCES	TÂCHE
Ensemble des compétences auxquelles l'étudiant va s'exercer durant la mise en situation.	<b>Description du travail à réaliser et des différentes étapes à suivre.</b>
	SUPPORT(S)
	Ensemble des éléments matériels mis à la disposition de l'élève et compétences supposées maîtrisées qui l'aideront à réaliser le travail demandé.
	CONSIGNES
	Ensemble des instructions de travail données à l'élève.

Pour rédiger ces situations d'apprentissage et d'intégration, nous nous sommes basés sur les programmes d'études des options de base groupées « cuisine et salle » et « coiffure » du 2e degré de l'enseignement professionnel de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Dans les rubriques « Tâche », « Support(s) » et « Consignes », **les énoncés en gras** représentent les apports ayant été ajoutés à la situation d'apprentissage classique pour l'inscrire dans une perspective de développement durable.

**Attention : ces préparations sont des exemples fictifs de situation d'apprentissage ! Nombreuses sont les chances que ces séquences ne soient pas adaptées à votre manière de travailler, à votre contexte de travail, à vos classes ou vos cours. Le but ici n'est pas de vous fournir un exercice à appliquer dans vos classes ni de vous imposer un canevas de préparation ! Il s'agit simplement d'un exemple de méthode possible à appliquer que vous êtes invité à vous réapproprier.**

## 2. CONTENU

Dans les pages qui suivent vous découvrirez 3 exemples :

- Exemple 1 : Une séquence d'apprentissage pour l'option « Cuisine et Salle » :
  - Situation d'apprentissage 1 : La gestion de l'eau lors de mes activités culinaires
  - Situation d'apprentissage 2 : La gestion de l'énergie et l'impact de mon travail sur le climat
  - Situation d'apprentissage 3 : La santé et la sécurité au travail
  - Situation d'apprentissage 4 : Réduire l'impact de mes activités culinaires sur la biodiversité
  - Situation d'intégration : Gestion de l'eau, de l'énergie ; impact sur le climat et la biodiversité ; santé et sécurité
- Exemple 2 : Une séquence d'apprentissage pour l'option « Coiffure » :
  - Situation d'apprentissage 1 : La gestion des déchets dans un salon.
  - Situation d'apprentissage 2 : Le stockage des produits dans un salon
  - Situation d'apprentissage 3 : La manipulation des produits au travail
  - Situation d'intégration : Gestion des déchets, utilisation des ressources, santé et sécurité
- Exemple 3 : Une séquence d'apprentissage réalisée par une enseignante en coiffure à partir des exemples 1 et 2 présentés ci-dessus.
  - Situation d'apprentissage 1 : Apprendre les bons gestes au cours de technologie
  - Situation d'apprentissage 2 : Appliquer les bons gestes lors des travaux pratiques
  - Situation d'apprentissage 3 : Auto-évaluation

# Situations d'apprentissage et d'intégration

4<sup>e</sup> ANNÉE

AXE :  
LE DÉVELOPPEMENT  
DURABLE APPLIQUÉ  
AU MÉTIER

## PREMIER EXEMPLE : SÉQUENCE D'APPRENTISSAGE POUR L'OPTION « CUISINE ET SALLE »

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: 1 Page: 1/1
	Cours: Technologie de la cuisine (3. Techniques Culinaires)	Option: cuisine et salle	Année d'étude: 4 <sup>e</sup> année QP	Rôle situation: APRENTISSAGE
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE
Prérequis <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les produits, les matériels courants et leurs caractéristiques propres.</li> <li>• Connaître les règles d'hygiène.</li> </ul>				
SITUATION D'APPRENTISSAGE				
La gestion de l'eau lors de mes activités culinaires				
COMPÉTENCES		TÂCHE		
<p>Durant le cours de Technologie de la cuisine, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p>Pour chaque technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncer les principes de base.</li> <li>- Associer le matériel et l'outillage adéquats.</li> <li>- Préciser les conditions d'applications.</li> <li>- Énoncer les diverses applications pour chaque aliment.</li> </ul>		<p>On te demande de réaliser un potage à base de légumes.</p> <p>Ta tâche consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les légumes.</li> <li>• Choisir la découpe et les couteaux appropriés.</li> <li>• Laver et préparer les légumes (découpe).</li> <li>• Préparer le matériel et les produits nécessaires.</li> <li>• Réaliser le potage.</li> <li>• Ranger ton poste de travail.</li> </ul>		
		SUPPORT(S)		
		<p>À ta disposition, tu as :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits et ressources utilisés en classe.</li> <li>• <b>L'écocarte « Eau » réalisée en 3<sup>e</sup> année.</b></li> </ul> <p>Tu maîtrises déjà les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les produits, les matériels courants et leurs caractéristiques propres.</li> <li>• Connaître les règles d'hygiène.</li> </ul>		
		CONSIGNES		
		<p>Lors de cette activité, tu dois :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gérer correctement durant toute l'activité la consommation en eau, tout en respectant les consignes d'hygiène.</b></li> </ul>		

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: 2 Page: 1/1
	Cours: Technologie de la cuisine (3. Techniques Culinaires)	Option: cuisine et salle	Année d'étude: 4e année QP	Rôle situation: APRENTISSAGE
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE

#### Prérequis

- Connaître les produits, les matériels courants, les procédures d'utilisation et leurs dangers potentiels.
- Connaître les règles d'hygiène.

### SITUATION D'APPRENTISSAGE

La gestion de l'énergie et de l'impact de mon travail sur le climat

COMPÉTENCES	TÂCHE
<p>Durant le cours de Technologie de la cuisine, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p>Pour chaque technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncer les principes de base.</li> <li>- Associer le matériel et l'outillage adéquats.</li> <li>- Préciser les conditions d'applications.</li> <li>- Énoncer les diverses applications pour chaque aliment.</li> </ul>	<p>On te demande de rôtir une viande</p> <p>Ta tâche consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer le matériel et les produits nécessaires.</li> <li>• Mettre en œuvre la préparation.</li> <li>• Ranger ton poste de travail.</li> </ul>
	SUPPORT(S)
	<p>À ta disposition, tu as :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits et ressources utilisés en classe.</li> <li>• <b>L'écocarte « Eau » réalisée en 3e année.</b></li> </ul> <p>Tu maîtrises déjà les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les produits et matériels courants, les procédures d'utilisation et leurs dangers potentiels.</li> <li>• Connaître les règles d'hygiène.</li> </ul>
	CONSIGNES
	<p>Lors de cette activité, tu dois :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Choisir des produits dont l'empreinte CO2 est faible,</b></li> <li>• <b>Gérer au mieux ta consommation d'énergie,</b></li> <li>• <b>Être capable de justifier ton choix de préparation en utilisant des arguments pertinents.</b></li> </ul>



ÉCOLE	Professeur:			N° situation: 3 Page: 1/1
	Cours: Hygiène Professionnelle (3. Sciences appliquées aux équipements)	Option: cuisine et salle	Année d'étude: 4e année QP	Rôle situation: APRENTISSAGE
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE

#### Prérequis

- Connaître les produits et matériels courants, les procédures d'utilisation et leurs dangers potentiels.
- Savoir lire une étiquette.
- Connaître les règles d'hygiène.

### SITUATION D'APPRENTISSAGE

La santé et la sécurité au travail

COMPÉTENCES	TÂCHE
Durant le cours d'Hygiène Professionnelle, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes : - Appréhender la législation en vigueur. - Vérifier la conformité des locaux et des équipements de travail. - Justifier l'importance de la maintenance. - Justifier le choix des produits. - Caractériser les postures correctes.	On te demande de réaliser le nettoyage et le rangement d'un plan de travail en cuisine grâce à différents détergents mis à ta disposition.  Ta tâche consiste à : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ranger et nettoyer le plan de travail.</li> </ul>
	SUPPORT(S)
	À ta disposition, tu as : <ul style="list-style-type: none"> <li>• La liste des produits et ressources qui peuvent être utilisés</li> <li>• Les étiquettes de ces produits et/ou fiches de données de sécurité pour les produits dangereux</li> <li>• L'écocarte « sécurité » réalisée en 3e année.</li> </ul>
	Tu maîtrises déjà les compétences suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les produits et matériels courants, les procédures d'utilisation et leurs dangers potentiels.</li> <li>• Savoir lire une étiquette.</li> <li>• Connaître les règles d'hygiène.</li> </ul>
	CONSIGNES
	Lors de cette activité, tu dois : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Choisir des produits qui présentent peu de risques pour la santé et la sécurité.</b></li> <li>• <b>Nettoyer et ranger le matériel de façon à ce qu'il ne soit pas source de risques pour les autres usagers.</b></li> <li>• <b>Être capable de justifier ton choix et ta méthode de rangement en utilisant des arguments pertinents.</b></li> </ul>

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: 4 Page: 1/1
	Cours: Technologie de la cuisine (3. Techniques Culinaires)	Option: cuisine et salle	Année d'étude: 4e année QP	Rôle situation: APRENTISSAGE
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE

**Prérequis**

- Connaître les produits et matériels courants, les procédures d'utilisation et leurs dangers potentiels.
- Connaître les règles d'hygiène.

**SITUATION D'APPRENTISSAGE**

Réduire l'impact de mes activités culinaires sur la biodiversité

COMPÉTENCES	TÂCHE
<p>Durant le cours de Technologie de la cuisine, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p>Pour chaque technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Énoncer les principes de base.</li> <li>- Associer le matériel et l'outillage adéquats.</li> <li>- Préciser les conditions d'applications.</li> <li>- Énoncer les diverses applications pour chaque aliment</li> </ul>	<p>On te demande de préparer un poisson.</p> <p>Ta tâche consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer le matériel et les produits nécessaires.</li> <li>• Mettre en œuvre la préparation.</li> <li>• Ranger ton poste de travail.</li> </ul>
	SUPPORT(S)
	<p>À ta disposition, tu as :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits et ressources utilisés en classe.</li> <li>• Une liste des espèces de poissons menacées d'extinction. Ces listes sont disponibles auprès d'organisations de protection de l'environnement comme Greenpeace ou le WWF. Nous conseillons particulièrement le document « Et ta mer t'y penses ? » édité par Greenpeace (<a href="http://www.greenpeace.org/raw/content/france/presse/dossiers-documents/et-ta-mer-t-y-penses.pdf">http://www.greenpeace.org/raw/content/france/presse/dossiers-documents/et-ta-mer-t-y-penses.pdf</a>) ou le « Conso-Guide pour une consommation responsable des produits de la mer » édité par le WWF (<a href="http://www.wwf.be">www.wwf.be</a>).</li> </ul> <p>Tu maîtrises déjà les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les produits et matériels courants, les procédures d'utilisation et leurs dangers potentiels.</li> <li>• Connaître les règles d'hygiène.</li> </ul>
	CONSIGNES
	<p>Lors de cette activité, tu dois :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Choisir une espèce de poisson qui n'est pas menacée de disparition.</b></li> <li>• <b>Être capable de justifier ton choix de préparation auprès du professeur en utilisant des arguments pertinents que tu es capable de défendre.</b></li> </ul>

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: Page: 1/2
	Cours: Travaux Pratiques et Méthodes	Option: cuisine et salle	Année d'étude: 4e année QP	Rôle situation: INTÉGRATION
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE

Prérequis  
(voir rubrique « Support »)

### SITUATION D'INTÉGRATION

Gestion de l'eau, de l'énergie ; impact sur le climat et la biodiversité ; santé et sécurité

COMPÉTENCES	TÂCHE	
<p>Durant le cours de Travaux Pratiques et Méthodes, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p><b>PRÉPARATION D'UN VELOUTÉ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les légumes.</li> <li>- Choisir la découpe et les couteaux appropriés.</li> <li>- Mettre en œuvre la préparation, la réaliser complètement.</li> <li>- Évoquer l'utilisation</li> </ul> <p><b>PRÉPARATION DES LÉGUMES SIMPLES :</b></p> <p><b>1. POUR ÉPLUCHER :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les différents légumes de saison.</li> <li>- Exécuter le nettoyage.</li> </ul> <p><b>2. POUR TAILLER AU COUTEAU :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les différentes découpes.</li> <li>- Utiliser judicieusement le petit matériel et l'équipement.</li> <li>- Manipuler avec dextérité le couteau, la cuillère à légumes, la mandoline.</li> <li>- Nettoyer après usage.</li> <li>- Effectuer le rangement des outils, matériels et produits à la fin d'une activité.</li> </ul>	<p>On te demande de préparer un repas composé d'un velouté de légumes suivi d'un waterzooi de poulet.</p> <p>Ta tâche consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter les consignes, les règles d'hygiène et de sécurité.</li> <li>• Dresser la table.</li> <li>• Accueillir le client.</li> <li>• Énoncer et commenter le menu</li> <li>• Préparer le repas avec des légumes de saison et des produits dont la qualité est attestée par un label.</li> <li>• Nettoyer et ranger le lieu et le matériel de travail</li> </ul>	
		<b>SUPPORT(S)</b>
		<p>À ta disposition, tu as :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un calendrier avec les légumes de saison.</li> <li>• Les produits nécessaires à tes préparations.</li> <li>• La recette d'un velouté.</li> <li>• La recette du waterzooi :</li> </ul> <p style="padding-left: 40px;">Préparation : 20 min / Cuisson : 1h</p> <p style="padding-left: 40px;">Ingrédients (pour 6 personnes) :</p> <p style="padding-left: 40px;">1 gros poulet, 3 branches de céleri, 3 poireaux, 6 carottes, 1 oignon piqué d'un clou de girofle, 1 bouquet garni, 1 cuillère à soupe de persil haché, 1 litre de bouillon de volaille, crème fraîche, 2 œufs, sel et poivre, beurre</p> <p style="padding-left: 40px;">Méthode :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couper le poulet en morceaux, faire dorer, saler, poivrer, ajouter les légumes découpés, l'oignon, le bouquet garni.</li> <li>- Après 10 min de cuisson, mouiller de bouillon.</li> <li>Couvrir et laisser mijoter 45 min.</li> <li>- Retirer les morceaux de poulet et les légumes.</li> <li>Garder au chaud.</li> <li>- Peu avant de servir, lier la sauce avec la crème fraîche et les jaunes d'œufs et, éventuellement, de la maïzena express.</li> <li>- Verser la sauce sur la viande et saupoudrer de persil.</li> </ul>

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: Page: 2 / 2
	Cours: Travaux Pratiques et Méthodes	Option: cuisine et salle	Année d'étude: 4e année QP	Rôle situation: INTÉGRATION
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE
Prérequis : (voir rubrique « Support »)				

### SITUATION D'INTÉGRATION

Gestion de l'eau, de l'énergie ; impact sur le climat et la biodiversité ; santé et sécurité

COMPÉTENCES (suite)	SUPPORT(S) (suite)
<p>Durant le cours de Travaux Pratiques et Méthodes, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p><b>PRÉPARATION DE VOLAILLES : DÉCOUPER À CRU UN POULET :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier et nommer les volailles</li> <li>- Reconnaître les critères de fraîcheur</li> <li>- Habiller</li> <li>- Découper</li> <li>- Cuire</li> <li>- Terminer, dresser avec la garniture.</li> </ul>	<p>Tu maîtrises déjà les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cours de Technologie de la cuisine, Module cuisine, Gros matériel : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier le matériel de cuisson :</li> <li>• Énoncer les normes de qualité et de sécurité.</li> <li>• Énoncer les conseils d'utilisation.</li> <li>• Indiquer les produits et techniques d'entretien adéquats.</li> </ul> </li> <li>• Cours de Technologie de la cuisine, Module cuisine, Techniques culinaires : pour chaque technique : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Énoncer les principes de base.</li> <li>• Associer le matériel et l'outillage adéquats.</li> <li>• Préciser les conditions d'applications.</li> <li>• Énoncer les diverses applications pour chaque aliment</li> </ul> </li> <li>• Cours de Technologie de la cuisine, Module salle, Étude des produits d'entretien : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier et différencier les produits de maintenance, d'usage courant et en restauration.</li> <li>• Classer les produits selon leurs usages et leurs caractéristiques.</li> <li>• Associer le produit et l'usage.</li> <li>• Lire et interpréter les mentions des étiquettes.</li> <li>• Interpréter les pictogrammes présents sur les emballages.</li> </ul> </li> </ul>
	<b>CONSIGNES</b>
	<p>Lors de cette activité, tu dois :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gérer la quantité de déchets générés par ton activité.</li> <li>• Gérer ta consommation d'eau lors du rangement.</li> <li>• Gérer ta consommation d'énergie.</li> <li>• Prendre toutes les précautions nécessaires pour le respect de la santé et de la sécurité.</li> <li>• Être capable de justifier ton choix de préparation auprès du client en utilisant des arguments pertinents que tu es capable de défendre.</li> </ul>

# Situations d'apprentissage et d'intégration

4<sup>e</sup> ANNÉE

AXE :  
LE DÉVELOPPEMENT  
DURABLE APPLIQUÉ  
AU MÉTIER

## DEUXIÈME EXEMPLE : SÉQUENCE D'APPRENTISSAGE POUR L'OPTION « COIFFURE »

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: 1 Page: 1/1
	Cours: Travaux pratiques	Option: Coiffure	Année d'étude: 4e année	Rôle situation: APRENTISSAGE
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE
Prérequis <ul style="list-style-type: none"> <li>Connaître les produits, les matériels courants et leurs caractéristiques propres.</li> </ul>				
SITUATION D'APPRENTISSAGE				
La gestion des déchets dans un salon lors de la fonction de préparation				
COMPÉTENCES		TÂCHE		
<p>Durant le cours de Travaux pratiques, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p><b>POSER LE DIAGNOSTIC :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Observer les cheveux, le cuir chevelu.</li> <li>- Déceler et analyser les anomalies possibles au niveau du cuir chevelu, au niveau des cheveux.</li> <li>- Décider un traitement.</li> </ul> <p><b>PRÉPARER LE POSTE DE TRAVAIL :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sélectionner le matériel et les produits adaptés à la situation (shampooing adéquat et, éventuellement, traitement préo-</li> </ul>		<p>Un client se présente en vue d'effectuer un shampooing.</p> <p>Ta tâche consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Déterminer l'état du cuir chevelu, la nature, l'état et la texture des cheveux.</li> <li>Préparer le matériel et les produits nécessaires : <b>Attention : parmi les shampooings à ta disposition, choisis celui qui est le plus efficace, respectueux de l'environnement et qui génère le moins des déchets possible.</b></li> <li>Mouiller les cheveux</li> <li><b>Dose bien la quantité de shampooing que tu utilises pour éviter de gaspiller</b></li> <li><b>Ranger le poste de travail en éliminant tous les déchets (gants, récipients, emballages, cheveux, etc.).</b></li> </ul>		
		SUPPORT(S)		
		<p>À ta disposition, tu as :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les produits utilisés en classe.</li> <li><b>L'écocarte « Déchets » réalisée en 3e année.</b></li> </ul> <p>Tu maîtrises déjà les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Connaître les produits, les matériels courants et leurs caractéristiques propres.</li> </ul>		

COMPÉTENCES	CONSIGNES
<p>pératoire).</p> <p><b>MOUILLER LES CHEVEUX :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajuster la température de l'eau.</li> <li>- Manipuler correctement la douche.</li> </ul>	<p>Lors de cette activité, tu dois :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poser un diagnostic pertinent sur l'état des cheveux du client.</li> <li>• Proposer un traitement en adéquation avec celui-ci.</li> <li>• Générer le moins de déchets possible par ton activité (choix du produit, méthode de travail, .etc.).</li> <li>• Trier les déchets en suivant les bonnes consignes.</li> <li>• Être capable de justifier tes gestes auprès du client en utilisant des arguments pertinents.</li> </ul>

ÉCOLE	Professeur:			N° situation : 2 Page : 1/1
	Cours: Travaux pratiques	Option: Coiffure	Année d'étude: 4e année	Rôle situation: APRENTISSAGE
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE

Prérequis

- Savoir lire une étiquette.
- Sélectionner les produits d'entretien adéquats.

SITUATION D'APPRENTISSAGE

Le stockage des produits dans un salon lors de la fonction d'entretien, nettoyage et rangement du matériel et du poste de travail.

COMPÉTENCES	TÂCHE
<p>Durant le cours de Travaux pratiques, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p>Nettoyer, ranger, entretenir et désinfecter le matériel correspondant à chaque opération réalisée, ainsi que le poste de travail.</p>	<p>Tu viens de terminer une coloration, tu dois nettoyer et ranger ton poste de travail :</p> <p>Ta tâche consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trier tous les déchets qui ont été générés par ton activité, afin d'assurer leur valorisation et un traitement adéquat.</li> <li>• Nettoyer et ranger de façon correcte tout le matériel utilisé pendant ton activité en vue de garantir une bonne conservation de ceux-ci et en vue d'assurer la sécurité du poste de travail.</li> </ul>
	SUPPORT(S)
	<p>À ta disposition, tu as :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits utilisés en classe.</li> <li>• Les étiquettes et modes d'emploi des produits utilisés.</li> <li>• <b>L'écocarte « Air et Sol » réalisée en 3e année.</b></li> </ul> <p>Tu maîtrises déjà les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Savoir lire une étiquette.</b></li> <li>• Sélectionner les produits d'entretien adéquats.</li> </ul>
	CONSIGNES
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de cette activité, tu dois :</li> <li>• Nettoyer et ranger de façon correcte le matériel utilisé (c'est-à-dire toutes les ressources utilisées : appareils électriques, produits d'entretien, produits spécifiques, etc.) en tenant compte de toutes les consignes de sécurité, d'hygiène et de bonne conservation.</li> </ul>

ÉCOLE	Professeur:			N° situation: 3 Page: 1/1
	Cours: Travaux pratiques	Option: Coiffure	Année d'étude: 4e année	Rôle situation: APRENTISSAGE
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE

#### Prérequis

- Savoir lire une étiquette.
- Connaître les différents types de coloration selon leurs composants et leurs rôles.
- Connaître les règles de sécurité lors de la réalisation d'une coloration.

### SITUATION D'APPRENTISSAGE

Sécurité : La manipulation des produits au travail

COMPÉTENCES	TÂCHE	
<p>Durant le cours de Travaux pratiques, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :</p> <p>Sélectionner le type de coloration :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- coloration temporaire,</li> <li>- coloration semi-permanente,</li> <li>- coloration ton sur ton,</li> <li>- <b>coloration d'oxydation.</b></li> </ul> <p>- Sélectionner la hauteur de ton, le reflet adapté au client.</p> <p>POSER LE DIAGNOSTIC :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyser, en tant que coloriste, le mélange permettant d'obtenir la hauteur de ton et les reflets sélectionnés en fonction de la teinte souhaitée sur le nuancier. La couleur naturelle, la couleur artificielle et le % de cheveux blancs.</li> <li>- L'analyse et la détermination dans les tableaux d'application des différents produits de coloration, du produit adéquat pour obtenir la nuance voulue.</li> <li>- La maîtrise parfaite des notions nécessaires pour réaliser des mélanges de couleur.</li> </ul>	<p>Tu dois réaliser des éclaircissements, des colorations, des décapages, des mèches ou des balayages.</p> <p>Ta tâche consiste à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Travailler dans les meilleures conditions de santé et de sécurité et d'éviter au maximum le gaspillage.</li> </ul>	
	SUPPORT(S)	<p>À ta disposition, tu as :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits utilisés en classe</li> <li>• Les étiquettes et modes d'emploi des produits utilisés.</li> <li>• L'écocarte « sécurité » réalisée en 3e année.</li> </ul> <p>Tu maîtrises déjà les compétences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Savoir lire une étiquette.</b></li> <li>• Connaître les différents types de coloration : <ul style="list-style-type: none"> <li>• composants,</li> <li>• rôles.</li> </ul> </li> <li>• <b>Connaître les règles de sécurité lors de la réalisation d'une coloration.</b></li> </ul>
	CONSIGNES	<p>Lors de cette activité, tu dois :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparer la coloration en tenant compte de tous les principes de santé et de sécurité expliqués au cours (port de gants, etc.).</li> <li>• Réduire au maximum le gaspillage des produits (dosages, conservation, etc.)</li> </ul>



ÉCOLE	Professeur:			N° situation: 1 Page: 1/1
	Cours: Travaux pratiques	Option: Coiffure	Année d'étude: 4e année	Rôle situation: INTÉGRATION
EAC		Temps imparti:		Rôle évaluation: FORMATIVE CERTIFICATIVE
Prérequis <ul style="list-style-type: none"> <li>Effectuer un shampoing</li> <li>Réaliser des colorations</li> <li>Couper les cheveux</li> </ul>				
<b>SITUATION D'INTÉGRATION</b>				
Gestion des déchets, utilisation des ressources, santé et sécurité				
<b>COMPÉTENCES</b>		<b>TÂCHE</b>		
Durant le cours de Travaux pratiques, l'élève exercera ou maîtrisera les compétences suivantes :  Fonction technique : - Effectuer des colorations, des mèches par coloration - Utiliser les différents types de coloration. - Effectuer la touche d'essai. - Sélectionner le type de coloration. - Utiliser des nuanciers. - Rédiger le diagnostic. - Effectuer des séparations. - Appliquer le colorant. - Émulsionner et rincer		Un client aux cheveux châtain demande une coupe et désire effectuer des reflets acajou  Ta tâche consiste à : <ul style="list-style-type: none"> <li>Installer et protéger le client</li> <li>Déterminer avec le client le type de coupe souhaité</li> <li>Préparer le poste de travail</li> <li>Exécuter la coupe</li> <li>Réaliser des colorations avec différents produits</li> <li>Identifier les composants et leurs rôles spécifiques</li> <li>Énoncer les principes d'utilisation</li> </ul>		
		<b>SUPPORT(S)</b>		
		À ta disposition, tu as : <ul style="list-style-type: none"> <li>Les produits utilisés en classe</li> <li>Le mode d'emploi des produits suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>Les colorants ton sur ton</li> <li>Les colorants d'oxydation</li> <li>L'eau oxygénée</li> <li>Les oxydants</li> <li>Les produits postopérateurs</li> </ul> </li> </ul> Tu maîtrises déjà les compétences suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>Effectuer un shampoing</li> <li>Réaliser des colorations</li> <li>Couper les cheveux</li> </ul>		
		<b>CONSIGNES</b>		
		Lors de cette activité, tu dois : <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Limiter la quantité de déchets générés par ton activité.</b></li> <li><b>Limiter ta consommation de produits de synthèse.</b></li> <li><b>Prendre toutes les précautions nécessaires pour le respect de la santé et de la sécurité.</b></li> <li><b>Être capable de justifier tes gestes auprès du client en utilisant des arguments pertinents que tu es capable de défendre.</b></li> </ul>		

## TROISIÈME EXEMPLE : SÉQUENCE D'APPRENTISSAGE RÉALISÉE PAR UN(E) ENSEIGNANT(E) EN SECTION « COIFFURE »

Cette séquence est divisée en trois situations d'apprentissage :

- **Situation d'apprentissage 1 : Apprendre les bons gestes au cours de technologie**

Cette activité se déroule au cours de Technologie. Son but est d'amener les élèves à mieux connaître les bons gestes pour économiser l'eau, l'énergie et les produits colorants. Des questions de recherche sont notées au tableau pour l'ensemble de la classe. La réflexion et la recherche sont collectives. Chacun exprime ses idées, puis les élèves recherchent des informations dans des revues de coiffure et sur Internet. Une synthèse commune est réalisée au tableau.

- **Situation d'apprentissage 2 : Appliquer les bons gestes lors des travaux pratiques**

Cette activité se déroule au salon. Son but est d'offrir à l'élève une occasion d'appliquer les gestes d'économie d'eau, d'énergie et de produits colorants à une situation concrète.

Dans un premier temps, cette activité suppose une vérification de la bonne connaissance de la procédure de recyclage des déchets (prérequis) et plus précisément, du tri de ceux-ci au sein de l'école. Concrètement : l'enseignant ouvre une armoire ou présente des produits sur une table et demande aux élèves de les trier selon la catégorie de déchets dans laquelle ils se retrouveront une fois usagés. S'il y a quelques erreurs, il les corrige et les explique aux élèves avant de passer à l'activité.

De même, le professeur vérifie si la maîtrise des quantités de produits nécessaires à l'activité est bien acquise.

Dans un deuxième temps, l'enseignant distribue aux élèves une feuille reprenant la description de la tâche et les consignes de travail (reprises ici dans la rubrique « Tâche » de sa préparation de cours).

- **Situation d'apprentissage 3 : Auto-évaluation**

Suite à la réalisation de la situation d'apprentissage 2, l'enseignant distribue aux élèves une feuille d'auto-évaluation de leur travail. Ont-ils appliqué les gestes d'économie ? Si non, pourquoi ? Qu'est-ce qui les en a empêchés ? Que pourraient-ils mettre en place pour économiser davantage les ressources naturelles (eau, énergie, matières premières) ?

## SITUATION D'APPRENTISSAGE 1 : APPRENDRE LES BONS GESTES AU COURS DE TECHNOLOGIE

ÉCOLE	Professeur:			N° situation : 1 Page :
	Cours : Technologie	Option : Coiffure	Année d'étude : 4e année	Rôle situation : APPRENTISSAGE
EAC		Temps imparti : 1h		Rôle évaluation : FORMATIVE CERTIFICATIVE
Prérequis <ul style="list-style-type: none"> <li>L'élève a déjà réalisé des colorations au salon.</li> </ul>				
<b>SITUATION D'APPRENTISSAGE</b>				
Une cliente désire un brushing et une coloration d'oxydation. Elle a une repousse de 2 cm.				
<b>COMPÉTENCES</b>		<b>TÂCHE</b>		
		Travail de recherche collectif : <ul style="list-style-type: none"> <li>Quels sont les bons gestes pour économiser l'eau quand tu réalises une coloration (lors de l'émulsion et du shampooing) ?</li> <li>Quels sont les bons gestes pour économiser l'énergie quand tu réalises un brushing ?</li> <li>Quels sont les critères que tu dois respecter pour préparer la quantité nécessaire de mélange colorant ?</li> </ul>		

## SITUATION D'APPRENTISSAGE 2 : APPLIQUER LES BONS GESTES LORS DES TRAVAUX PRATIQUES

ÉCOLE	Professeur:			N° situation : 1 Page :
	Cours : Salon	Option : Coiffure	Année d'étude : 4e année	Rôle situation : APPRENTISSAGE
EAC		Temps imparti : 4h		Rôle évaluation : FORMATIVE CERTIFICATIVE
Prérequis <ul style="list-style-type: none"> <li>Le recyclage des produits</li> </ul>				
<b>SITUATION D'APPRENTISSAGE</b>				
Le recyclage des déchets, la quantité de produit à préparer, l'économie de l'eau et de l'énergie lors de la réalisation d'une coloration et d'un brushing.				
<b>COMPÉTENCES</b>		<b>TÂCHE</b>		
<b>Cours de technologie :</b>  -Connaître les bons gestes pour économiser l'eau et l'énergie au salon -Connaître les critères pour préparer la quantité nécessaire de mélange colorant  <b>Cours de salon :</b>  -Protection de la cliente -Diagnostic : déterminer la couleur naturelle, artificielle, le désir de la cliente -Préparer le poste de travail, le matériel, les produits -Effectuer les séparations -Appliquer le colorant : les repousses -Émulsionner		Une cliente désire un brushing et une coloration d'oxydation, elle a une repousse de 2 cm. Ta tâche consiste à : <ul style="list-style-type: none"> <li>Rechercher la couleur naturelle, artificielle</li> <li>Dialoguer avec la cliente pour déterminer la couleur qu'elle désire</li> <li>Avec l'aide du professeur, réaliser le mélange colorant en respectant les consignes pour ne préparer que la quantité nécessaire</li> <li>Appliquer la couleur</li> <li>Émulsionner en respectant les consignes d'économie d'eau</li> <li>Réaliser le brushing en respectant les consignes d'économie d'énergie</li> <li>Ranger le poste de travail</li> <li>Éliminer les déchets (emballages, gants, produits etc.) en respectant les règles du recyclage au salon de coiffure de ton école</li> </ul>		

## SITUATION D'APPRENTISSAGE 3 : AUTO-ÉVALUATION

Feuille à remplir *par l'élève*

après avoir réalisé sa coloration et son brushing sur modèle

### SITUATION D'APPRENTISSAGE

Tu as réalisé au salon une coloration et un brushing sur modèle.

As-tu respecté les bons gestes pour :

-Économiser l'énergie : oui - non

-Économiser l'eau : oui - non

-Ne préparer que la quantité nécessaire de colorant : oui – non

Si non, pourquoi ?

Que pourrais-tu faire pour économiser davantage les ressources naturelles (eau, énergie, matières premières) ?