

<http://fontaine-col.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article705>



Les ateliers

- E.G.P.A. -

Date de mise en ligne : jeudi 21 novembre 2019

Copyright © Collège Jean de la Fontaine - Tous droits réservés

En Egpa, il est possible d'aller dans deux ateliers différents.

Le but est découvrir le monde professionnel plus tôt que dans le parcours général et de choisir quel type d'études on veut faire.

Il y a donc l'atelier ERE (Espace Rural Environnement - horticulture) et l'atelier HAS (hygiène, alimentation, service)

L' horticulture :

Les élèves d'Egpa en horticulture travaillent dehors.

Ils sont donc vêtus d'une combinaison.

Les tâches qu'ils ont à faire sont le rempotage (retirer la plante d'un pot pour la remettre dans un pot neuf avec une terre fraîche), la plantation, l'arrosage, la livraison (les professeurs commandent des plantes, il faut donc leur ramener) et enfin vendre les produits en fin d'année.

L'atelier HAS :

Les élèves travaillent en intérieur dans une salle prévue pour cela. Ils y apprennent principalement les règles de sécurité (par exemple se laver les mains deux fois, désinfecter les tables, ne pas toucher les parties du corps une fois les mains lavées, mettre des gants et une tenue adaptée comme une blouse de cuisine). Ils apprennent à cuisiner différents plats (salade de fruits, gâteaux, quiche, plats, etc.). A la fin de la cuisine, les plats peuvent être commandés par les professeurs ou bien ramenés chez eux en fin de journée.

Ces deux parcours sont proposés qu'à partir de la classe de 4ème et sont alternés après les vacances de Noël.

A partir de la 3ème, ils choisissent définitivement l'atelier de leur choix selon leur idée de métier plus tard (métiers en extérieur = horticulture et métiers en intérieur = cuisine)

Ethan