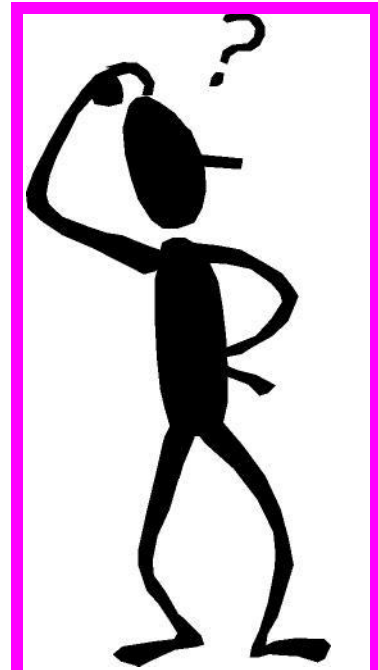


Hygiène Alimentation Service

Le champ Hygiène Alimentation Service permet de découvrir différents domaines d'activités : entretien des locaux, alimentation, hôtellerie restauration, entretien du linge, service à la personne.

Les compétences du socle commun sont développées au travers de situations pédagogiques (exemples de situation : gelée de pommes, sac à pain, breakfast, repas à thème, galette des rois...).

Qu'est-ce que
l'atelier **H.A.S.** ?



Hygène :Entretien des locaux

Les différentes activités :

- Conduire des opérations de nettoyage (entretenir le mobilier, dépoussiérer manuellement un sol, dépoussiérer mécaniquement un sol, laver manuellement un sol, laver mécaniquement un sol).
- Laver des vitres
- Conduire des opérations de désinfection
- Entretenir le matériel
- Remettre en état les locaux
- Rénovation
- Gestion des déchets

Les différents métiers et formations :

- Aide ménagère (CAP ATMFC)
- Femme/valet de chambre (CAP ATMFC, CAP MHL, CAP services Hôteliers)
- Agent de propreté (agent d'entretien) (CAP MHL)
- Employé de collectivité (agent de service) (CAP ATMFC, CAP MHL)
- Laveur de vitres (CAP MHL)
- Agent machiniste (conduite d'engin de nettoyage motorisé) (CAP MHL)
- Agent d'entretien et d'assainissement (CAP MHL, CAP agent d'assainissement et de collecte des déchets liquides spéciaux)
- Agent de nettoyage mécanisé ou conducteur de véhicule collectant et transportant les déchets solides..... (CAP gestion des déchets et propreté urbaine)

Les sigles :

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
MHL : Maintenance et Hygiène des Locaux
ATMFC : Agent Technique en Milieu Familial et Collectif

Alimentation :Préparation et distribution des repas

Les différentes activités :

- Prévoir les achats
- Réceptionner et stocker les denrées
- Déconditionner les produits
- Préparer et Confectionner des plats
- Dresser et Présenter des plats
- Vérifier des préparations (qualité, goût, présentation)
- Conditionner des produits
- Élaborer des menus et des cartes
- Calculer des prix de revient
- Organiser
- Entretenir le poste de travail et le matériel
- Mettre en place la salle de restaurant
- Améliorer l'ambiance (décoration florale...)
- Servir des préparations chaudes et froides et Desservir

Les différents métiers et formations:

- Cuisinier (Aide cuisinier, commis de cuisine au début) (CAP APR, CAP cuisine)
- Serveur de restaurant (CAP APR, CAP restaurant)
- Employé(e) de restauration collective (CAP APR, CAP restaurant, CAP ATMFC)
- Garçon de café (CAP services en brasserie-café)
- Boulanger (CAP boulanger)
- Pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur (CAP pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur)
- Charcutier (CAP charcutier-traiteur)
- Traiteur (CAP cuisine, CAP charcutier-traiteur)
- Poissonnier (CAP poissonnier)
- Boucher (CAP Boucher)

APR : Agent Polyvalent de Restauration

Service :Entretien du linge

Les différentes activités :

- Réceptionner le linge
- Visiter, Trier et Peser le linge
- Pré-traiter (Détacher) le linge
- Laver et Sécher le linge
- Effectuer des opérations préalables au repassage (Étirer, Frauder et Humecter le linge)
- Repasser, Plier et ranger le linge
- Réaliser des marquages (points de broderie, de couture....)
- Réaliser des travaux de réfection du linge

Les différents métiers et formations :

- Teinturier(ère), blanchisseur(euse) (CAP métiers du pressing, CAP EATEI, CAP EATEA)
- Lingère (CAP services hôteliers)
- Couturier(ère) (CAP couture flou, CAP Prêt à porter, CAP tailleur dame, Cap tailleur homme)
- Tapissier(ère) d'ameublement (CAP tapissier-tapissière d'ameublement en décor, CAP tapissier-tapissière d'ameublement en siège)
- Maroquinier(ère) (CAP maroquinerie)

Les sigles :

EATEI : Entretien des articles textiles en entreprises industrielles

EATEA : Entretien des articles textiles en entreprises artisanales

D'après le livret de formation champ HAS 2007/2008

Site de référence pour les métiers et les formations : www.onisep.fr