

Les Ateliers des champs professionnels :

L'atelier HYGIENE – ALIMENTATION - SERVICE



L'atelier HABITAT



S.E.G.P.A.

Collège Robert DOISNEAU

2, Place Jean Renoir - 95500 Gonesse

01.39.87.10.11.

BIENVENUE A LA SEGPA DE GONESSE !

Nos objectifs

Redonner confiance aux élèves en leur faisant prendre conscience de leurs capacités et les faire progresser dans les apprentissages scolaires fondamentaux.

Les préparer à l'orientation en fin de classe de 3^{ème} en commençant un apprentissage technologique et professionnel.

La Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté (SEGPA) du Collège Robert DOISNEAU de Gonesse accueille 64 élèves présentant, à l'entrée en 6^{ème}, des difficultés scolaires.

Les admissions sont proposées aux familles après l'avis du dossier de l'élève par la Commission Départementale d'Orientation. (C.D.O.)

La SEGPA est organisée en 4 divisions de 16 élèves environ qui recevront de la 6^{ème} à la 3^{ème} une formation conjuguant les enseignements généraux, technologiques et professionnels.

La SEGPA a pour objectif de permettre aux élèves d'accéder après la 3^{ème} à un diplôme de niveau V (CAP). L'année de 3^{ème} est sanctionnée par un diplôme, le C.F.G (Certificat de Formation Générale)

Placée sous la responsabilité d'un Directeur spécialisé, les enseignements de la SEGPA sont assurés par des professeurs spécialisés, des professeurs de lycée professionnel et des professeurs de collège.

Les élèves de la SEGPA sont des collégiens à part entière et participent à toutes les activités du collège : clubs, restauration, vie scolaire, CDI ...

Durant leur scolarité, les élèves préparent le Brevet Informatique et Internet Collège (B2I), l'ASSR (Attestation Scolaire de Sécurité Routière)

Les enseignements proposés.

Les enseignements en SEGPA s'appuient sur les programmes et les compétences proposés au collège.

En 6^{ème} les objectifs sont de permettre à l'élève de réussir son insertion au collège, de s'approprier ou se réapproprier des savoirs et savoir-faire.

En 5^{ème} et 4^{ème}, l'objectif est de fortifier et de développer les apprentissages généraux. Dès la 4^{ème} les élèves s'inscrivent dans la perspective d'une formation qualifiante et diplômante.

La formation professionnelle.

En 4^{ème} Les élèves accèdent aux ateliers (Habitat, Hygiène Alimentation Service) dans le cadre de la polyvalence (18 semaines par ateliers). Ils ont aussi deux stages d'initiation d'une semaine en entreprise.

En 3^{ème} l'objectif est d'amener les élèves à s'orienter vers une voie professionnelle. Chaque élève bénéficie de 12 heures de formation préprofessionnelle dans l'atelier qu'il a choisi à l'issue de la 4^{ème}.

Le champ professionnel Alimentation-Hygiène-Services.

La formation couvre trois domaines :

- Préparation et/ou distribution et/ou vente de produits culinaires.
- Entretien des locaux et des équipements.
- Entretien du linge et des équipements, travaux simples de couture.

Le champ professionnel Habitat.

La formation se propose de découvrir trois domaines.

- Construction : gros œuvre
- Aménagement, finition
- Equipements techniques

Au cours de l'année de 3^{ème} deux stages d'application de 15 jours en entreprise complètent la formation professionnelle.

L'élève prépare son examen (Certificat de Formation Générale) et élabore un dossier de stage sur lequel il sera interrogé oralement.

Son projet doit aboutir à une orientation en lycée professionnel ou à la signature d'un contrat d'apprentissage.