

<http://clg-pierre-de-ronsard-tours.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article26>

Hygiène et alimentation

- Les classes - SEGPA -



Date de mise en ligne : vendredi 4 septembre 2009

Copyright © Le collège Pierre de Ronsard - Tous droits réservés

[<http://clg-pierre-de-ronsard-tours.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-pierre-de-ronsard-tours/local/cache-vignettes/L300xH163/restauration1-231fc.jpg>]

Cet atelier permet aux élèves d'aborder les notions d'hygiène, de propreté ainsi que les techniques de nettoyage et la réglementation relative aux métiers de l'alimentation.

Les élèves abordent également l'étude des aliments et de la cuisine.

Après la troisième "option hygiène et alimentation", les élèves peuvent aller en lycée professionnel ou en apprentissage (+ CFA) :

[-] métiers de la restauration (CAP cuisinier, serveur, barman, agent polyvalent de restauration ...)

[-] métiers de l'alimentation (CAP boulanger, pâtissier, charcutier-traiteur ...)

[-] métiers d'aide à la personne (CAP).

[fiches hygiène en cuisine](#)