

« English Breakfast »

Projet réalisé par les élèves de 4^e SEGPA du collège Jean Vilar

d'Herblay-sur-Seine

Le projet a émergé lors d'une conversation avec le professeur d'anglais de la classe de 4^{ème} SEGPA qui souhaitait travailler sur la comparaison entre un petit-déjeuner anglais et un petit-déjeuner américain. Je lui ai alors proposé de réaliser un projet commun autour du petit déjeuner anglais avec les élèves de 4^{ème} de l'atelier HAS (7 élèves). Nous avons ensuite soumis le projet aux élèves qui ont tout de suite été enthousiasmés.



Nous nous sommes répartis les actions : le professeur d'anglais a travaillé sur le vocabulaire des recettes en anglais et a confectionné avec les élèves l'affiche d'invitation au petit-déjeuner affichée en salle des professeurs ainsi que les petites pancartes indiquant les noms des plats sur la table du buffet. J'ai également associé le professeur d'arts plastiques pour la fabrication de la décoration de la salle de restaurant notamment des drapeaux britanniques affichés sur les murs.

Le projet a démarré en janvier 2021. La date du 11 février retenue pour l'événement a été soumise à la directrice de SEGPA et validée par le chef d'établissement. Cette date a permis aux élèves de s'entraîner à réaliser chaque recette (une par semaine) avant le grand jour !

L'objectif général de ce projet était l'élaboration complète d'un petit-déjeuner anglais pour une vingtaine de personnes : le choix du menu, la mise en place des tables en respectant les règles de distanciation sociale imposées par la situation sanitaire, avec nappes et couverts, la décoration du restaurant d'application, la préparation des plats, la mise en place des plats et des boissons, l'accueil des clients, le service en anglais, le débarrassage des tables, la vaisselle et le rangement du matériel, et enfin le nettoyage du restaurant d'application et le bio-nettoyage de la cuisine.

Les compétences évaluées lors de ce projet étaient triples :

- Rechercher des informations dans différents médias et ressources documentaires
- Planifier les étapes pour la réalisation d'une production
- Respecter une organisation et un partage des tâches dans le cadre d'un travail de groupe.



Pour débiter ce projet, les élèves ont recherché des idées de recettes à l'aide de leurs connaissances et d'internet. Ils ont fait le choix des préparations salées et sucrées qu'ils souhaitent réaliser: des œufs brouillés accompagnés de grosses saucisses, des haricots blancs à la sauce tomate, des pancakes au sirop d'érable, des scones ainsi que des toasts tartinés de beurre et de marmelade d'orange. Tout cela accompagné de boissons chaudes (thé/café) ou froide (jus d'orange).

La semaine précédant l'événement, les élèves ont agencé les tables et les chaises et affiché des drapeaux britanniques sur les murs du restaurant d'application.

Le « jour J » enfin arrivé, les élèves étaient très excités et en même temps stressés par la journée qui les attendait, ce projet étant une première expérience pour eux ! A 8h30, ils se sont mis en tenue professionnelle et ont réalisé, une à une, chaque recette en binôme (plus rassurant pour eux), puis ont mis en place les couverts sur les tables et ont installé les plats sur la table du buffet. Les professeurs et le personnel de direction ont commencé à arriver vers 10h20 lors de la sonnerie de la récréation du matin. Certains élèves se sont placés à l'entrée du restaurant d'application pour effectuer l'accueil des clients en anglais et d'autres ont commencé le service des boissons. Leur professeur d'anglais était présent pour les encourager et les aider au niveau du vocabulaire.



Vers 10h35, les clients sont repartis rassasiés et satisfaits. Les élèves ont desservi les tables, fait la vaisselle et rangé le matériel. L'après-midi, les élèves ont nettoyé le restaurant d'application et effectué le bio-nettoyage de la cuisine.

Les élèves ont terminé leur journée à 16h, bien fatigués mais ravis, tous fiers d'eux-mêmes et du travail accompli. Tous les professeurs, la direction et moi-même les avons félicités pour la qualité de leur travail et leur dynamisme durant le service. Je peux dire que je suis très fière de mes élèves qui ont tous validé les compétences évaluées !

Depuis, les élèves de 4^{ème} de l'atelier HAS ont réalisé un nouveau projet le 1^{er} avril 2021 : un repas sur le thème du « poisson d'avril ». Mais, je ne vous en dis pas plus car cela sera peut-être le sujet d'un prochain article...



Isabelle TUFERY

Enseignante en Hygiène Alimentation Services (HAS) depuis 5 ans à la SEGPA du Collège Jean Vilar d'Herblay-sur-Seine (95) dans l'Académie de Versailles. Si vous souhaitez recevoir les recettes de ce projet, envoyez-moi un mail à l'adresse suivante : isabelle.tufery@ac-versailles.fr