



C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable au quotidien, dans son lycée et dans sa pratique professionnelle

C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

• **Mes objectifs** : à la fin de la séance, je dois être capable de :

- Prendre la parole face à la classe
- Partager mon point de vue
- Exposer clairement mes idées



Contexte professionnel :

Votre établissement a décidé de se lancer dans une démarche de développement durable. Il va investir concrètement les nouveaux enjeux qui s'imposent à tous : pauvreté, changements climatiques, raréfaction des ressources non renouvelables...

Cette démarche va alimenter l'action de tous et s'appuyer sur des réalisations concrètes au sein de l'établissement.

Situation professionnelle : L'ensemble des acteurs qui partagent ce même lieu de vie et interagissent sur son évolution doivent se mobiliser : élèves, parents d'élèves, communauté éducative et représentants de l'État, collectivités territoriales, personnel et entreprises qui interviennent sur le site... Vos professeurs d'enseignements professionnels ont conçu spécialement pour vous, un projet professionnel sur trois années de formation. Ils souhaitent vous présenter la progression de l'année. Ce document vous permettra de vous situer dans votre formation professionnelle. Votre année scolaire est découpée en 3 grands axes et 3 contextes professionnels que vous allez découvrir.

➡ Votre professeur vous présente votre progression de projet professionnel de l'année 📄 Document 1.
Vous écoutez attentivement, prenez des notes, noter vos idées et vos questions.

Prise de notes :

Document 1 : Progression Projet Professionnel 2 CSR Année 2019-2020

AXE 1 : SENSIBILISATION, RÉFLEXIONS ET ANALYSE AUTOUR DE L'ALIMENTATION

Contexte professionnel n°1 : Source de plaisir et pour répondre aux besoins vitaux des hommes, l'alimentation est au cœur des enjeux environnementaux. Face à l'augmentation des besoins et à l'ampleur du gaspillage alimentaire à l'échelle de la planète, l'alimentation durable s'impose comme un défi collectif à relever et comme une voie d'avenir pour nos filières alimentaires. Les comportements individuels ont une influence importante sur notre état de santé et l'état de santé présent et surtout futur de notre planète. Il est impératif d'apprendre, de se former, de se sensibiliser et de se responsabiliser.

S38	DÉVELOPPEMENT DURABLE : DÉFINITION ET OBJECTIFS
S39	VERS UNE ALIMENTATION DURABLE
S40	L'ALIMENTATION
S41	LES ENJEUX LIÉS À L'ALIMENTATION
S42	LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
S43 - S44	DU 18/10/19 AU 03/11/19 VACANCES DE TOUSSAINT
S45	DU CONSOMMATEUR AU CONSOM'ACTEUR
S46 - S47 - S48	PFMP N°1 → DU 11/11/19 AU 22/12/19
S49	LA VALORISATION DES DÉCHETS ET LE TRI SÉLECTIF
S50	ÉLECTION DES ÉCO-DÉLÉGUÉS
S51	SENSIBILISATION RESTAURATION COLLECTIVE
S52 - S01	DU 20/12/19 AU 05/01/20 VACANCES DE NOËL

AXE 2 : LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN DE L'ÉTABLISSEMENT

Contexte professionnel n°2 : Votre école et l'alimentation locale ! L'organisation d'une campagne de sensibilisation et d'action sur l'alimentation s'impose. Vous avez les connaissances nécessaires pour faire des choix qui auront des effets positifs sur la santé, sur l'environnement et sur l'économie. Il existe plusieurs moyens simples de soutenir le mouvement pour l'alimentation durable. Devenez autonomes, responsables et écocitoyens dans vos choix alimentaires quotidiens, direction le restaurant scolaire ! Afin de tisser des liens durables, vos camarades de TCSR vous prêtent main forte dans cette lourde tâche. Vous allez soutenir ensemble le mouvement pour le développement durable autour d'un projet commun dans l'enceinte de votre lycée.

S02	RENCONTRE ET ÉCHANGES ÉQUIPE DE DIRECTION / PROPOSITION ET DÉFINITION D' ACTIONS DE SENSIBILISATION
S03 à S06	PRÉSENTATION ET MISE EN ŒUVRE DE LA BOÎTE À OUTILS
S07	PREMIER BILAN DES ACTIONS MENÉES / SUITE À DONNER
S08	DÉFINITION DES ACTIONS DE SENSIBILISATION DANS SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE
S09 - S10	DU 21/02/20 AU 08/03/20 VACANCES D'HIVER
S11	LES PRODUITS D'ENTRETIEN DES LOCAUX RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT AU RESTAURANT D'APPLICATION / LES ÉCOLABELS
S12 ET S13	LA MISE EN PLACE DU TRI SÉLECTIF AU RESTAURANT D'APPLICATION
S14 ET S15	LA MISE EN PLACE DU COMPOSTAGE AU RESTAURANT D'APPLICATION
S16	REMÉDIATION
S17 - S18	DU 17/04/20 AU 03/05/20 VACANCES DE PRINTEMPS

AXE 3 : LES ACTIONS RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT DANS SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Contexte professionnel n°2 : Vous l'avez compris, le développement durable c'est comme l'École, c'est l'affaire de tous ! Dans votre pratique professionnelle, les clients sont de plus en plus sensibilisés aux problématiques environnementales. Désormais, les plats ne doivent plus seulement être bons sur le plan gustatif, ils doivent aussi être bons pour la planète ! Il est temps de valoriser votre comportement éco-responsable auprès de votre clientèle. En vue de votre participation à la semaine Européenne du développement durable qui aura lieu du 30 mai au 5 juin 2020, vous allez développer l'image d'un lycée et d'un restaurant pédagogique éco-responsable.

S19 à S21	PRÉPARATION PARTICIPATION À LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
S22	BILAN DES ACTIONS MENÉES ET DU PROJET / PRÉSENTATION DES RÉSULTATS À L'ÉQUIPE DE DIRECTION
S23	SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE
S24 - S25 S26 - S27	PFMP n°2 → DU 08/06/20 AU 03/07/20
VACANCES D'ÉTÉ	